BAMOS

Telefon 071 622 20 66
Mail info@bamos.ch
Internet www.bamos.ch

Auftraggeber _____ Bew. Nr. _____
Adresse _____ Probe-Datum _____
Neukunde/Mutation: Tel. / E-Mail Unterschrift

Auftragsformular

Bitte die Fragen zur Probe vollständig beantworten. Dies ist entscheidend für die Parameterwahl, Probenansatz, Grenzwert und vereinfacht die korrekte Erfassung des Auftrages

Ein Kreuz im Feld der Probe heisst Ja

Anzahl	Probenbezeichnung Lot-Nr. / MHD / VD	**Untersuch bei MHD/VD?**		**Produktfoto auf Prüfbericht?**	**Separater Prüfbericht?**	Eigenschaften				Mikrobiologie																			Chemie										Weitere				
						Fermentiertes Produkt?	Hitzebehandlung? T= thermisiert, P=pasteurisiert, S=sterilisiert	Festigkeit bei Käse? H= hart, HH= halbhart, W= weich	Silomilch?	Aerobe mesophile Keime (**GKZ**)	Aerobe mes. Fremdkeime (**FK**)	Salztolerante Keime	Enterobacteriaceaen (Coliforme Keime)	Propionsäurebakterien - **Standard**	Propionsäurebakterien - Stammnachweis	Käseschädliche anaer. Sporen (KaS / BSB / Filtermethode)	Gasbildende anaerobe Sporen (GaS / MPN)	Milchsäurebakterien (Lb)	Enterokokken	Escherichia coli **(E. coli)**	Koag. pos. Staphylokokken	Salmonellen (in 25g)	Listerien (in 25g)	Listerien (in 50 / 100g) Zuschlag 10.-	Bacillus cereus	Pseudomonas sp.	Sulfitreduzierende Clostridien	Hefen	Schimmelpilze	Phosphataseaktivität	pH-Wert	Gesamtmilchsäure (L+/D-)	Trocknungsverlust (Wasser, TM)	Fett i. d. Trockenmasse (f.i.t.)	Fettgehalt	Fettgehalt / Proteingehalt	Freie Fettsäuren (FFA) in Milch	Hemmstoffnachweis in Milch	Zellgehalt in Milch	Gefrierpunkt von Milch	Nährwert Big 5	Nährwert Big 7	Kennzeichnung, Etikettenprüfung		

Mit der Verwendung dieses Formulars stimmen Sie unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu.