

Analysenauftrag Lebensmittel – Mikrobiologie (SFF)

AUFTRAGSDATUM AUFTRAGSBEZEICHNUNG

WESSLING ANGEBOT NR.

Auftraggeber

FIRMA

KONTAKTPERSON

STRASSE / NR.

TELEFON

PLZ / ORT

E-MAIL (FÜR ZUSENDUNG DES PRÜFBERICHTES)

Rechnungsadresse Auftraggeber

Rechnung zur Überprüfung an Auftraggeber

FIRMA / KONTAKTPERSON

E-MAIL (FÜR ZUSENDUNG DER RECHNUNG)

STRASSE / NR.

PLZ / ORT

Prüfbericht Zwischenbericht Pro Probe 1 Seite Pro Probe 1 Bericht

Angaben zu den Probe:

Probenbezeichnung <small>(mit zusätzlichen Angaben: aufgetaut am, eingefroren am, etc.)</small>	Analyse-paket* <small>(Siehe Rückseite)</small>	Einzelpa-rameter** <small>(Siehe Rückseite)</small>	Produziert am	Verbrauchs-datum / MHD	Analyse-beginn <input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	Temp. (°C) <small>(wird durch WESSLING ausgefüllt)</small>
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	
					<input type="checkbox"/> bei Eingang <input type="checkbox"/> am MHD <input type="checkbox"/> am _____	

*Analysepakete basierend auf dem Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

- 1 Wasser [A] [D] [E]
- 2 Eis [D] [E] [N]
- 3 Tatar und ähnliche genussfertige rohe Lebensmittel [A] [D] [G] [#]
- 4 Rohpökelfleisch und Rohwurstwaren ausgereift zum Rohessen [C] [D] [#]
- 5 Erhitzte, kalte oder warm aufgewärmte (nicht pasteurisierte) Lebensmittel (anders als Fleischerzeugnisse) [A] [B] [C] [F] [#]
- 6 Naturbelassene genussfertige und rohe in den genussfertigen Zustand gebrachten Lebensmittel [C] [D] [#]
- 7 Genussfertige Lebensmittel, die erhitzte und nicht erhitzte Bestandteile enthalten mit fermentierten Zutaten [C] [D] [#]
- 8 Genussfertige Lebensmittel, die erhitzte und nicht erhitzte Bestandteile enthalten [A] [C] [D] [#]
- 9 Fleischerzeugnisse hitzebehandelt, ganz [A] [B] [#]
- 10 Fleischerzeugnisse hitzebehandelt, geschnitten oder portioniert [A] [B] [C] [#]
- 11 Fleischerzeugnisse hitzebehandelt, (inkl. Anderen Lebensmittel) in der Packung pasteurisiert [A] [B]
- 12 Frischfleisch (Schwein-, Kalb-, Rind-, Pferd-, Lammfleisch und Zuchtwild) (roh, zerkleinert oder in ganzen Stücken nicht genussfertig) [D]
- 13 Geflügelfleisch (Ente, Truten, Taube, Poulet, Wachtel) (roh, zerkleinert oder in ganzen Stücken nicht genussfertig) [A] [D] [G]
- 14 Jagdwild (roh, zerkleinert oder in ganzen Stücken nicht genussfertig) [D]
- 15 Hackfleisch roh nature, sämtliche Tiergattungen [A] [D] [G]
- 16 Fleischzubereitungen [A] [D]
- 17 Fleischzubereitungen mit fermentierten Zutaten [D]
- 18 Frischfleischzubereitung gewürzt, mariniert (roh, zerkleinert oder in ganzen Stücken nicht genussfertig) [D]
- 19 Streichfähige Rohwurstwaren genussfertig zum Rohessen (z.B. Mettwurst) [C] [D] [G] [J]
- 20 Rohwurst- und Rohpökelfleischwaren mit abgebrochener Reifung zum Gekochtesse, nicht genussfertig (z.B. Saucisson, Rohschinkli, Rippli etc.) [C] [D]
- 21 Fischereierzeugnisse genussfertig, Krebse, Weichtiere und Weichtiererezeugnisse gekocht, ohne Panzer bzw. Schale [A] [B] [G] [J]
- 22 Fischereierzeugnisse kalt geräuchert [A] [B] [J]
- 23 Fischereierzeugnisse heiss geräuchert [A] [B] [J]

[#] Regelmässige Listerienuntersuchungen gemäss SFF / HyV empfohlen (risikobasiert)

**Mikrobiologie - Einzelparameter

- A Aerobe mesophile Keime
- B Enterobakterien
- C Koag.-pos. Staphylokokken
- D Escherichia coli
- E Enterokokken
- F Bacillus cereus
- G Salmonellen
- H Hefen + Schimmelpilze
- I Listeria monocytogenes quantitativ
- J Listeria monocytogenes qualitativ
- K Listeria spp
- L Campylobacter spp.
- M Clostridium perfringens
- N Pseudomonas aeruginosa
- O Pseudomonas spp
- P Listeria monocytogenes Tupfer
- Q Listeria monocytogenes Schwamm

**Schnellmethode - PCR

-> Erste Resultate innerhalb 48h

- R Listerien monocytogenes qualitativ
- S Listerien spp qualitativ
- T Salmonellen qualitativ

**Physikalische Einzelparameter

- U aw-Wert (Wasseraktivität)
- V pH-Wert

Weitere Analysen auf Anfrage.

- Ich wünsche eine Beratung / Rückmeldung