

# Analysenauftrag Lebensmittel – Mikrobiologie (GVG)

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

### \*Analysepakete gemäss Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG

- 1 Patisserie/Schlagrahm [A] [E] [D]
- 2 Patisserie/Schlagrahm mit fermentierten Zutaten [E] [D]
- 3 Naturbelassene, genussfertige und rohe Lebensmittel [E] [D]
- 4 Erhitzte, kalt oder warm (aufgewärmt) servierte Lebensmittel [A] [C] [D] [F]
- 5 Erhitzte, kalt oder warm servierte Lebensmittel mit fermentierten Zutaten [C] [D] [F]
- 6 Genussfertige Lebensmittel, die erhitzte und nicht erhitzte Bestandteile enthalten (Mischprodukt) [A] [D] [E]
- 7 Genussfertige Lebensmittel, die erhitzte und nicht erhitzte Bestandteile enthalten (Mischprodukt) mit fermentierten Zutaten [D] [E]

### \*Analysepakete basierend auf dem Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

- 8 Fleischerzeugnisse hitzebehandelt, geschnitten oder portioniert [A] [C] [D]

#### \*\*Mikrobiologie - Einzelparameter

- A Aerobe mesophile Keime
- B Aerobe mesophile Fremdkeime
- C Enterobakterien
- D Koag.-pos. Staphylokokken
- E Escherichia coli
- F Bacillus cereus
- G Salmonellen
- H Hefen + Schimmelpilze
- I Listeria monocytogenes quantitativ
- J Listeria monocytogenes qualitativ
- K Listeria spp
- L Clostridium perfringens
- M Campylobacter spp

#### \*\*Schnellmethode - PCR

-> Erste Resultate innerhalb 48h

- N Listerien monocytogenes qualitativ
- O Listerien spp qualitativ
- P Salmonellen qualitativ

#### \*\*Physikalische Einzelparameter

- Q aw-Wert (Wasseraktivität)
- R pH-Wert

#### Weitere Analysen auf Anfrage.

- Ich wünsche eine Beratung / Rückmeldung