WESSLING AG · Werkstrasse 27 · 3250 Lyss
Tel. +41 (0)32 387 67 48 · Fax +41 (0)32 387 67 46
food@wessling.ch · www.wessling.ch

WESSLING
Quality of Life

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 (mit zusätzlichen Angaben: aufgetaut am, eingefroren am, etc.)	Analyse-paket* (Siehe Rückseite)	Einzelpa-rameter** (Siehe Rückseite)	Produziert am	Verbrauchs-datum / MHD	Analyse-beginn	Temp. (°C) (wird durch WESSLING ausgefüllt)
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	
					☐ bei Eingang ☐ am MHD ☐ am _____	

Auszufüllen durch WESSLING AG

FO 2.1.174-05 – Freigabe: 03.07.2023 von: zanv

☐ Notizen zur Auftragsabwicklung

Probeneingang Datum: Zeit: Visum:

WESSLING AG · Werkstrasse 27 · 3250 Lyss
Tel. +41 (0)32 387 67 48 · Fax +41 (0)32 387 67 46
food@wessling.ch · www.wessling.ch

WESSLING
Quality of Life

*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]

*Analysepakete gemäss Leitlinie Verband Schweizer Bäcker und Confiseure SBC

9 Speiseeis pasteurisiert [A] [C] [D]#

10 Speiseeis nicht pasteurisiert oder Produkte mit Zugabe von rohen Zutaten (z.B. Beeren, Früchten, Mandeln etc.) [A] [D] [E]#

 # keine Aerobe mesophile Keime bei fermentierten Produkten

**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 Clostridum 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