

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 <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 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 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