

Auftraggeber:

Adresse:

PLZ/Ort:

Kontaktperson:

Abteilung:

Tel.:

Fax:

E-Mail:

Probenahme

Datum:

Zeit:

Unterschrift:

Zustellung Prüfbericht(e):  A-Post  B-Post  E-Mail  Fax  Prüfbericht(e) auf Englisch

Referenz/Bestell-Nr. (Angabe auf Rechnung):

## Analysen

gemäss schweiz. Hygieneverordnung  gemäss Abmachung

## Proben (Hinweise siehe Rückseite)

Nr.	Probenbezeichnung (Genauere Beschreibung, evtl. mit Zusammensetzung, Verbrauchsdatum, Auftaudatum etc.)	Entnahme- temperatur (°C)	Zutaten	
			rohe	fermentierte
1	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Herstelldatum:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen:

(leer lassen)

**Probeneingang:** Datum: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_ h Temp.: \_\_\_\_\_ °C Visum: \_\_\_\_\_



Akkreditierung  
ISO/IEC 17025  
GMP-zertifiziert

Bioexam AG • Labor für Lebensmittel, Heilmittel und Hygiene • Maihofstrasse 95a • Postfach 6858 • 6000 Luzern 6  
Tel 041 429 31 33 • Fax 041 429 31 30 • mail@bioexam.ch • www.bioexam.ch

LGDV02

## Wichtige Hinweise

### Probenahme

Es müssen saubere, wenn möglich sterile und trockene Entnahme-Instrumente und Behälter verwendet werden. Beim Öffnen und Schliessen der Sterilbehälter dürfen Verschluss und Rand nicht durch Berühren mit Händen oder Gegenständen kontaminiert werden. Dasselbe gilt für die Probenahme-Instrumente.

Ausnahme: Wenn beurteilt werden soll, ob ein zum direkten Verkauf oder zur Abgabe bestimmtes, nicht vorverpacktes Lebensmittel „so wie es der Konsument erhält“ hygienisch in Ordnung ist, kann es zweckmässig sein, die Probe nach üblicher Praxis mit betriebseigenem Besteck zu entnehmen.

### Probenmengen

Bei festen Proben soll die Probenmenge nach Möglichkeit 100 g betragen.

Bei loser Ware soll eine Mischprobe aus mehreren Portionen von jeweils ca. 10-20 g entnommen werden (Gesamtmenge ca. 100 g).

Bei Lebensmitteln, die aus mehreren Einzelkomponenten zusammengesetzt sind (z.B. Menüs), sollen nach Möglichkeit die einzelnen Komponenten getrennt erhoben und einzeln verpackt und analysiert werden.

Bei flüssigen Proben soll ca. 200 ml entnommen werden (bei Trink- und Mineralwasser ca. 500 ml).

### Probenkennzeichnung

Die Proben müssen eindeutig mit einem wasserfesten Stift oder einer beschrifteten Etikette gekennzeichnet werden.

### Probentransport, -verarbeitung und -aufbewahrung

Nach der Entnahme müssen die Proben unverzüglich kühl (0-10°C) gelagert und möglichst rasch (gleichentags oder per „Mondexpress“), z.B. in einer Kühlbox mit Kühlelementen, ins Labor transportiert werden. Getrocknete Produkte können bei Raumtemperatur transportiert werden. Eine Tiefkühlung der Proben soll wegen einer möglichen Schädigung der Mikroorganismen nur in Ausnahmefällen durchgeführt werden.

### Hinweise zum Auftragsformular (Vorderseite)

Damit die Proben korrekt untersucht und deren Ergebnisse sinnvoll interpretiert werden können, muss das Auftragsformular möglichst vollständig und korrekt ausgefüllt werden. Wichtige Angaben wie Herstell-, Verbrauchs-, und Entnahmedatum sowie Entnahmetemperatur, Zutaten oder Zusammensetzung dürfen nicht fehlen.

### Rohe und fermentierte Zutaten

Bitte unbedingt angeben, falls die Proben rohe Komponenten (z.B. Beeren, Salat) oder Zutaten wie Joghurt, Sauerrahm, Käse, Salami, Sauerkraut etc. enthalten und das Produkt nach deren Zugabe nicht mehr erhitzt worden ist.