



Probenbegleitschein

Betrieb	Telefon
Ansprechpartner	Fax
Strasse	eMail
PLZ/Ort	Versand Datum

Käse aus pasteurisierter Milch

Zutreffendes bitte ankreuzen bzw. streichen, wenn Untersuchung nicht gewünscht wird

Produkt/Parameter	Untersuch. rhythmus	Probe/Bezeichnung/ Datum	
		A:	B:
Kesselmilch-erhitzt			
Keimgehalt (Säure-/Nichtsäurebildner)	bei Bedarf		
gramneg. Keime (Enterob./Pseudomon.)	bei Bedarf		
thermodure Keime-Streptokokken,...	bei Bedarf		
Clostridien (Sporen)	bei Bedarf		
Propionibakterien	bei Bedarf		
heteroferm.Lactobac. (Lb.buchneri,...)	bei Bedarf		

Hartkäse aus past. Milch		A:	B:
koagulasepos.Staphylokokken	4xjährl.		
Listeria monozytogenes	1xjährl.		
Salmonellen	1xjährl.		
Coliforme/E.coli	1xjährl.		

Schnittkäse aus past.Milch		A:	B:
koagulasepos.Staphylokokken	4xjährl.		
Listeria monozytogenes	1xjährl.		
Salmonellen	1xjährl.		
Coliforme/E.coli	1xjährl.		

Weichkäse aus past .Milch		A:	B:
koagulasepos.Staphylokokken	4xjährl.		
Listeria monozytogenes	1xjährl.		
Salmonellen	1xjährl.		
Coliforme/E.coli	1xjährl.		

Problemkeimgruppen		A:	B:
Clostridien (Sporen)	bei Bedarf		
Propionibakterien	bei Bedarf		
heteroferm.Lactobac. (Lb.buchneri,...)	bei Bedarf		

nährwertrelevante Analysen		A:	B:
Fett,.Eiweiß	bei Bedarf		
Kohlehydrate,Zucker, NaCl	bei Bedarf		
gesättigte Fettsäuren	bei Bedarf		
Trockenmasse	bei Bedarf		