



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		
heteroform.Lactobac. (Lb.buchneri,...)	bei Bedarf		
Hartkäse aus past. Milch			
koagulasepos.Staphylokokken	4xjährl.		
Listeria monozytogenes	1xjährl.		
Salmonellen	1xjährl.		
Coliforme/E.coli	1xjährl.		
Schnittkäse aus past.Milch			
koagulasepos.Staphylokokken	4xjährl.		
Listeria monozytogenes	1xjährl.		
Salmonellen	1xjährl.		
Coliforme/E.coli	1xjährl.		
Weichkäse aus past .Milch			
koagulasepos.Staphylokokken	4xjährl.		
Listeria monozytogenes	1xjährl.		
Salmonellen	1xjährl.		
Coliforme/E.coli	1xjährl.		
Problemkeimgruppen			
Clostridien (Sporen)	bei Bedarf		
Propionibakterien	bei Bedarf		
heteroform.Lactobac. (Lb.buchneri,...)	bei Bedarf		
nährwertrelevante Analysen			
Fett,.Eiweiß	bei Bedarf		
Kohlehydrate,Zucker, NaCl	bei Bedarf		
gesättigte Fettsäuren	bei Bedarf		
Trockenmasse	bei Bedarf		
Phagen-/Säuerungstest	bei Bedarf		