

## PROGRAMM EIGNUNGSPRÜFUNGEN 2020

**BITTE BEACHTEN SIE, DIE ANMELDUNG ERFOLGT AB SOFORT BEQUEM  
ÜBER UNSER NEUES ONLINE-PORTAL**

- Bitte registrieren Sie sich zunächst als Kunde: <https://service.muva.de>
- Zur effizienten Nutzung des Portals stellen wir **Anleitungen** zur Registrierung, EP-Anmeldung und Ergebniseingabe auf unserer **Homepage** zur Verfügung.
- Wenn Sie zu unseren **Abonnement-Kunden** gehören, bitten wir Sie höflich, sich ebenfalls einmalig zu registrieren und ihre Eignungsprüfungen über das Online-Portal anzumelden. Selbstverständlich gibt es auch hier die Option eines Dauerauftrags.
- **Zusätzliches Probenmaterial** bzw. Angaben zur **Anzahl der Panellisten**, die an einer sensorischen Prüfung teilnehmen wollen geben Sie bei der Anmeldung bitte im Feld „Bemerkungen“ an.  
Falls dies zum Anmeldezeitpunkt noch nicht bekannt ist, können sie uns auch jederzeit eine formlose E-Mail senden.
- Ab Januar 2020 erfolgt die **Ergebnisabgabe** ebenfalls über Ihren persönlichen Account im Online-Portal
- Gegen einen Aufpreis von 9,00 € können sie den **Ergebnisbericht** nach wie vor **in Papierform** erhalten. Falls zutreffend geben sie dies bitte ebenfalls im Feld „Bemerkungen“ an.

**Bei Fragen, helfen wir ihnen sehr gerne weiter!**

**MUVA KEMPTEN GMBH - Ihr akkreditierter Partner für internationale Eignungsprüfungen**

Typ	Produkt	EPQS	Zeit- raum	Parameter	Preise (€) <sup>1)</sup>	
					Bericht E-mail	zusätzl. Ergeb. <sup>2)</sup>
<b>CHEMIE</b>						
<b>MILCH</b>						
A	Milch	817	Jan.	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Gefrierpunkt, Dichte	225	78
A	Milch	842	Mai	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Gefrierpunkt, Calcium	225	78
A	Milch	858	Sept.	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Gefrierpunkt, pH-Wert	225	78
AL	Milch (lactosearm, lactosefrei)	831	März	Lactose-Monohydrat, Galactose, Glucose	135	45
K	Rohmilch schockgefroren	829	März	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Gefrierpunkt, pH-Wert, Casein	270	90
K	Rohmilch schockgefroren	865	Okt.	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Gefrierpunkt, pH-Wert, Harnstoff	270	90
<b>MILCHERZEUGNISSE</b>						
D	Rahm	822	Jan.	Fett, Trockenmasse, Protein	159	55
D	Rahm	855	Aug.	Fett, Trockenmasse, Protein	159	55
E	Kondensmilch / Kaffeesahne	844	Mai	Fett, Trockenmasse, Protein, Phosphor, Asche	209	75
H	Butter	828	Feb.	Wasser, fettfreie Trockenmasse, pH-Wert, Cholesterin, Buttersäuremethylester, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	189	70
L	Joghurt	825	Feb.	Fett, Trockenmasse, Protein, Gesamtmilchsäure, pH-Wert	199	75
<b>KÄSE</b>						
C	Schmelzkäse	830	März	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, pH-Wert, Citronensäure, Asche, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	265	95
C	Schmelzkäse	854	Aug.	Fett, Trockenmasse, Protein, pH-Wert, Phosphor, Asche, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	265	95
F	Frischkäse	837	April	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, pH-Wert, Gesamtmilchsäure, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	175	65
V	Käse (Hartkäse, Schnittkäse)	820	Jan.	Fett, Trockenmasse, Protein, pH-Wert, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	190	69
<b>PULVER</b>						
B	Milchpulver	823	Feb.	Fett, freies Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Asche	245	87
B	Milchpulver	852	Aug.	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, pH-Wert, Asche	245	87
G	Molkenpulver	818	Jan	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Calcium, Magnesium, Nitrat, NPN, Asche, Gesamtmilchsäure	289	115
P	Na-Caseinat / Molkenproteinkonzentrat	840	April.	Fett, Wasser, Protein, Lactose-Monohydrat, Asche	215	80
T	Kohlenhydrate / Vitamine (in Kindernahrung)	839	April	Glucose, Fructose, Lactose-Monohydrat, Saccharose, Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E	219	80
U	Mineralstoffe / Spurenelemente (in Kindernahrung)	847	Juni	Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Phosphor, Chlorid	298	129

Typ	Produkt	EPQS	Zeit- raum	Parameter	Preise (€) <sup>1)</sup>	
					Bericht E-mail	zusätzl. Ergeb. <sup>2)</sup>
<b>SONSTIGE</b>						
VP	<b>Alkalische Phosphatase in Milch und Käse</b>	819	Jan.	ALP-Aktivität; qualitativ + quantitativ	150	50
AM	<b>Aflatoxin M1 in Milch</b>	866	Okt.	Aflatoxin M1	160	55
FS	<b>Fruchtsaft</b>	849	Juni	Glucose, Fructose, Titrierbare Säure, lösliche Trockensubstanz (°Brix), Ethanol, pH-Wert, Patulin	179	65
S	<b>Dosenwurst</b>	857	Aug.	Fett, Wasser, Protein, Bindegewebeisweiß (Hydroxyprolin), Asche, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	179	65
FM	<b>Fettsäureverteilung in Rohmilch</b>	868	Okt.	C4 bis C20; (C14:1, C16:1, C18:1, C18:1-trans, C18:2, C18:2-trans, C18:3)	223	75
N	<b>Schokolade / Nussnougatcreme</b>	846	Juni	Fett, Milchfett, Trockenmasse, Protein, Lactose-Monohydrat, Saccharose, Theobromin	199	70
HST 1	<b>Tierarzneimittel in Milch</b>	871	Nov.	Mögliche Substanzgruppen: $\beta$ -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine, Chinolone; quantitativ	245	89
HST 2	<b>Tierarzneimittel in Milch</b>	872	Nov.	Mögliche Substanzgruppen: $\beta$ -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine; qualitativ	165	59

Typ	Produkt	EPQS	Zeit- raum	Parameter	Preise (€) <sup>1)</sup>	
					Bericht E-mail	zusätzl. Ergeb. <sup>2)</sup>
<b>MIKROBIOLOGIE</b>						
OEE	<b>E. coli / Enterobacteriaceae</b>	869	Nov.	E. coli, Enterobacteriaceae in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55
OK	<b>Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl</b>	851	Juli	Gesamtkeimzahl (in Pulver und gefriergetrocknetem Käse)	199 <sup>3)</sup>	55
OH	<b>Hefen</b>	826	Feb.	Hefen (Kapseln in Milchprodukten)	199 <sup>3)</sup>	55
OK	<b>Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl</b>	833	März	Gesamtkeimzahl in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55
OEC	<b>E. coli / Coliforme / Enterobacteriaceae</b>	834	März	E. coli, Enterobacteriaceae, Coliforme in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55
OHS	<b>Hefen / Schimmel</b>	835	März	Hefen, Geotrichum in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55
OK	<b>Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl</b>	860	Sept.	Gesamtkeimzahl in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55
OEC	<b>E. coli / Coliforme / Enterobacteriaceae</b>	861	Sept.	E. coli, Enterobacteriaceae, Coliforme in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55
OHS	<b>Hefen / Schimmel</b>	862	Sept.	Hefen, Geotrichum in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55
OST	<b>Staphylokokken</b>	863	Sept.	Staphylokokken in Milch, gefroren	199 <sup>3)</sup>	55

**Grundsätzlich sind alle chemischen und mikrobiologischen Eignungsprüfungsproben nicht für den Verzehr geeignet.**

<sup>1)</sup> Nettopreis zuzüglich Verpackung und Versandkosten (diese werden je nach Aufwand berechnet)

<sup>2)</sup> Zusätzlich eingereichte Ergebnisse und/oder zusätzliches Material

<sup>3)</sup> Im Grundpreis sind bis zu 10 Ergebnisse enthalten, jedes weitere wird als zusätzliches Ergebnis gesondert berechnet. Bei zweimaliger Teilnahme (im Frühjahr und Herbst) erhalten Sie **10% Rabatt** für beide Teilnahmen. **Sämtliche Probenmaterialien enthalten Stämme der Sicherheitsgruppe S1.**

Typ	Produkt	EPQS	Zeit- raum	Parameter	Preise (€) <sup>4)</sup>	
					Bericht E-mail	zusätzl. Ergeb. <sup>2)</sup>
<b>SENSORIK</b>						
<b>GESCHMACK-SENSORIK</b>						
Se1	<b>Rangordnung</b>	821	Jan.	2 Grundgeschmacksarten Flüssigkeit und Milchprodukt	239 <sup>5)</sup>	92
Se2	<b>Rangordnung</b>	843	Mai	2 Grundgeschmacksarten Fruchtsaft und Flüssigkeit	239 <sup>5)</sup>	92
Se3	<b>Rangordnung</b>	853	Aug.	2 Grundgeschmacksarten Milchprodukte	239 <sup>5)</sup>	92
Se4	<b>Rangordnung</b>	867	Okt.	1 Aroma für den Geschmack	169 <sup>5)</sup>	79
SeRF	<b>Rangordnung in Wurst</b>	850	Juni	Geschmack in Wurst	169 <sup>5)</sup>	79
SeP	<b>Profilprüfung</b>	836	März	5 Attribute	352 <sup>4)</sup>	80
SeV	<b>Verpackung</b>	859	Sept.	Intensitätsprüfung mit Dreieckstest in Geschmack und Geruch	352 <sup>4)</sup>	105
SeD	<b>Dreiecksprüfung</b>	838	April	Geschmack	175 <sup>5)</sup>	79
SeDW	<b>Dreiecksprüfung in Wurst</b>	841	Mai	Geschmack in Wurst	185 <sup>5)</sup>	85
<b>GERUCH-SENSORIK</b>						
SeA	<b>Rangordnung</b>	827	Feb.	Geruchstofflösungen	169 <sup>5)</sup>	79
<b>SENSORIK DER SINNE</b>						
SeS	<b>Rangordnung</b>	856	Aug.	4 Rangordnungstests (Schmecken, Riechen, Sehen, Tasten)	372 <sup>5)</sup>	160
<b>SENSORIK NACH DIN EN 22935; 1-3</b>						
SeDLG1	<b>Milch</b>	824	Feb.	Parameter nach DIN EN ISO 22935; 1-3 (5-Punkte-Skala)	199 <sup>5)</sup>	80
SeDLG2	<b>Milcherzeugnisse</b>	864	Sept.	Parameter nach DIN EN ISO 22935; 1-3 (5-Punkte-Skala)	199 <sup>5)</sup>	80
SeDLG3	<b>Pulver</b>	832	März	Kindernahrung und Milchpulver: Parameter nach DIN EN ISO 22935; 1-3 (5-Punkte-Skala)	199 <sup>5)</sup>	80
<b>SENSORIK FETTE UND ÖLE</b>						
SeO1	<b>Natives, kaltgepresstes Rapsöl</b>	848	Juni	Nach DGF-Einheits-Methode Fette	195 <sup>5)</sup>	65
SeO2	<b>Frittierfett</b>	870	Nov.	Nach DGF-Einheits-Methode Fette	195 <sup>5)</sup>	65
<b>SENSORIK TRINKWASSER</b>						
SeTW	<b>Trinkwasser TON / TFN</b>	845	Juni	Geruchs- und Geschmacksschwellenwert in Trinkwasser nach DIN EN 1622	352 <sup>4)</sup>	80

<sup>4)</sup> Im Grundpreis sind bereits **3 Prüfpersonen** enthalten, erst ab der 4. Prüfperson werden die Kosten für zusätzliche Prüfpersonen berechnet

<sup>5)</sup> Grundpreis ist für **eine Person**, jede weitere wird als zusätzliche Prüfperson berechnet

### Nur für Sensorik Eignungsprüfungen:

Falls schon bekannt, teilen Sie uns bitte bei der Anmeldung über das Online-Portal im Feld „Bemerkungen“ mit, mit wie vielen Panellisten sie teilnehmen möchten.

*Rabattsystem für Sensorik Eignungsprüfungen:*

3 – 5 Prüfpersonen 5% Rabatt <sup>5)</sup>

6 – 9 Prüfpersonen: 10% Rabatt <sup>4),5)</sup>

ab 10 Prüfpersonen: 15% Rabatt <sup>4),5)</sup>