

Auftraggeber:

muva kempten GmbH
 Ignaz-Kiechle Straße 20-22
 87437 Kempten

Bitte unbedingt ausfüllen:

Datum: _____ Zeichen: _____

Rückfragen an:

Telefon:

Voraussichtl. Probeneingang:

USt-Id-Nr. (Nur EU-Ausland):

UNTERSUCHUNGSaufTRAG	
Artikel-Nr.	Eindeutige Probenbezeichnung (Produktart, ggf. MHD, Code-Nr.) (QS-Futtermittelprobe: Proben-ID aus Datenbank der QS GmbH unbedingt angeben)

Bitte ankreuzen bzw. ausfüllen:

Ergebnis vorab

per Telefon:

per Fax:

per E-Mail:

Durch die Akkreditierung der muva kempten GmbH nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir zur strikten Wahrung der Vertraulichkeit der Ergebnisdaten in besonderer Weise verpflichtet. Wir bitten um folgende Bestätigung:

Ich bestätige mit nachfolgender Unterschrift, dass ich mit der Übertragung von Daten/Untersuchungsergebnissen an die angegebene E-Mail/Fax-Adresse bzw. mit der Eingabe in die QS-Datenbank bei QS-Futtermittelproben einverstanden bin. Ich bin darauf hingewiesen worden, dass beim Versand auf elektronischem Wege die Daten vor missbräuchlichem Zugriff nicht vollständig zu schützen sind.

Teilergebnisse vorab
 Separater Prüfbericht für jede Probe
 Rücksendung Leergut

Für e-Service-Kunden: Papiermitteilung notwendig Ja Nein

Bemerkungen:

Anmerkung: Informationen zu den Untersuchungsverfahren finden Sie in unserem Leistungsverzeichnis unter www.muva.de (Downloads / Analytik). Die Entscheidungsregeln im Fall von Konformitätsaussagen auf Prüfberichten finden Sie unter www.muva.de (Downloads / Allgemeine Geschäftsbedingungen).

Durch meine Unterschrift stimme ich den AGB (siehe www.muva.de) der muva kempten GmbH zu.

Datum: _____ Auftragserteilung (Name, Vorname): _____

Chemisch-physikalische Untersuchungen

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Trockenmasse/Wasser | <input type="checkbox"/> Kochsalz (aus Chlorid) | <input type="checkbox"/> Milchsäure | <input type="checkbox"/> Cholesterin |
| <input type="checkbox"/> Fett | <input type="checkbox"/> Kochsalz (aus Natrium) | <input type="checkbox"/> Molkennachweis (CMPA) | <input type="checkbox"/> Triglyceridverteilung |
| <input type="checkbox"/> Fett i. Tr. | <input type="checkbox"/> Phosphor | <input type="checkbox"/> Fremdmilchnachweis | <input type="checkbox"/> Fettsäureverteilung |
| <input type="checkbox"/> Protein | <input type="checkbox"/> Nitrat | <input type="checkbox"/> Denaturierungsgrad (elektrophoretisch) | <input type="checkbox"/> Niedere freie Fettsäuren (Propionsäure usw.) |
| <input type="checkbox"/> NPN | <input type="checkbox"/> Nitrit | <input type="checkbox"/> Casein/Molkenprotein-Verhältnis | <input type="checkbox"/> Phosphatide |
| <input type="checkbox"/> Casein (Kjeldahl) | <input type="checkbox"/> Kalium | <input type="checkbox"/> Säurelösliche Molkenproteine (HPLC) | <input type="checkbox"/> Natamycin |
| <input type="checkbox"/> Molkenprotein (Kjeldahl) | <input type="checkbox"/> Jod | <input type="checkbox"/> WPN (MPN) | <input type="checkbox"/> Sorbinsäure |
| <input type="checkbox"/> Asche | <input type="checkbox"/> pH-Wert | <input type="checkbox"/> Nährwertanalyse (Big 7) | <input type="checkbox"/> Benzoesäure |
| <input type="checkbox"/> Calcium | <input type="checkbox"/> Stärke | <input type="checkbox"/> Ballaststoffe | <input type="checkbox"/> Verdickungsmittel |
| <input type="checkbox"/> Natrium | <input type="checkbox"/> Lactose (Enzymatik) | <input type="checkbox"/> Zuckerspektrum (Enzymatik) | <input type="checkbox"/> Gelatine |
| <input type="checkbox"/> Chlorid | <input type="checkbox"/> Lactose (HPLC) | <input type="checkbox"/> Zuckerspektrum (HPLC) | |

Untersuchung auf Vitamine

- Vitamin B1 B2 B6 B12 Niacin Pantothersäure Folsäure C A E D3

Rückstandsanalytische Untersuchungen

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Organochlor-Pestizide (Milch, Milchprodukte) | <input type="checkbox"/> Aromatische Lösungsmittel (BTX) | <input type="checkbox"/> Cadmium |
| <input type="checkbox"/> Pestizide (Milchprodukte mit Zusätzen), Methode S 19 | <input type="checkbox"/> Chloramphenicol (LC-MS) | <input type="checkbox"/> Quecksilber |
| <input type="checkbox"/> Pestizide / Pflanzenschutzmittel gesamt (pflanzl. Lebensm.) | <input type="checkbox"/> Chloramphenicol (Elisa) | <input type="checkbox"/> Aluminium |
| <input type="checkbox"/> Pestizide nach Diät VO | <input type="checkbox"/> Sulfonamide (LC-MS) | <input type="checkbox"/> Blei |
| <input type="checkbox"/> Polychlorierte Biphenyle (ndl-PCB) nach KmV | <input type="checkbox"/> Nitrofuranmetaboliten (LC-MS) | <input type="checkbox"/> Aflatoxin M 1 (Elisa) |
| <input type="checkbox"/> Halogen-Kohlenwasserstoffe (Lösungsmittel) nach KmV | <input type="checkbox"/> Antiparasitika (LC-MS) / Benzimidazole | <input type="checkbox"/> Aflatoxin B+G (LC-MS) |
| <input type="checkbox"/> Dioxine (PCDD/F) + dl-PCB nach VO(EG) 1881/2006 | <input type="checkbox"/> Tetracycline (LC-MS) | <input type="checkbox"/> Ochratoxin A (LC-MS) |
| | | <input type="checkbox"/> Radionuclide (Cs 134/137) |

Mikrobiologische Untersuchungen

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl | <input type="checkbox"/> Aerobe Sporenbildner | <input type="checkbox"/> Propionsäurebakterien | <input type="checkbox"/> Listerien/L.monocyt. (ISO) |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> aerob <input type="checkbox"/> anaerob | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> mesophil <input type="checkbox"/> thermophil | <input type="checkbox"/> Bifidobakterien | <input type="checkbox"/> Listerien PCR L.monocyt. |
| <input type="checkbox"/> GKZ 30°C n. Vorbelastung 30°C | <input type="checkbox"/> Käseerschäd. anaerobe Sporenbildner | <input type="checkbox"/> Laktobazillen | <input type="checkbox"/> Listerien PCR L.spp |
| <input type="checkbox"/> GKZ 30°C n. Vorbelastung 55°C | <input type="checkbox"/> Titer <input type="checkbox"/> MPN | <input type="checkbox"/> mit Identifizierung | <input type="checkbox"/> Salmonellen (ISO) |
| <input type="checkbox"/> Kontaminationskeime | <input type="checkbox"/> Sulfitred. anaerobe Sporenbildner | <input type="checkbox"/> Streptokokken | <input type="checkbox"/> Salmonellen PCR |
| <input type="checkbox"/> Psychrotrophe Keime | <input type="checkbox"/> Titer <input type="checkbox"/> MPN | <input type="checkbox"/> Sc. thermophilus | <input type="checkbox"/> Cl. perfringens |
| <input type="checkbox"/> Thermotrophe (thermoresist.) Keime | <input type="checkbox"/> Gasb. anaerobe Sporenbildner | <input type="checkbox"/> Keimidentifizierung | <input type="checkbox"/> < 10/g <input type="checkbox"/> in 1 g |
| <input type="checkbox"/> Thermophile Keime | <input type="checkbox"/> Titer <input type="checkbox"/> MPN | <input type="checkbox"/> Hemmstoffe (Delvo SP) | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus |
| <input type="checkbox"/> Caseinspalter | <input type="checkbox"/> Gasbildende Laktobazillen | | <input type="checkbox"/> < 100/g |
| <input type="checkbox"/> Säurebildner/Nichtsäurebildner | <input type="checkbox"/> Gasbildende Streptokokken | | <input type="checkbox"/> < 10/g |
| <input type="checkbox"/> Hefen/Schimmel | <input type="checkbox"/> Gasbildende Hefen | | <input type="checkbox"/> in 1g |
| <input type="checkbox"/> Pseudomonaden | <input type="checkbox"/> Coliforme Anreicherung | | <input type="checkbox"/> Koag.pos.Staphylokokken |
| <input type="checkbox"/> Enterokokken | <input type="checkbox"/> DIN <input type="checkbox"/> ISO 4831 | | <input type="checkbox"/> < 100/g |
| <input type="checkbox"/> Enterobakterien (ISO 21528) | <input type="checkbox"/> Titer <input type="checkbox"/> MPN | | <input type="checkbox"/> < 10/g |
| <input type="checkbox"/> Anreicherung | <input type="checkbox"/> Coliforme VRB Agar | | <input type="checkbox"/> in 1g |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> MPN | <input type="checkbox"/> E coli (§64 LFGB 01.00-25) | | <input type="checkbox"/> Enterotoxine |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> qualit. <input type="checkbox"/> 1g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> 100g | <input type="checkbox"/> Titer <input type="checkbox"/> MPN | | <input type="checkbox"/> Cronobacter ISO |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> VRBD-Agar | <input type="checkbox"/> E. coli (ISO 16649) TBX-Agar | | <input type="checkbox"/> Cronobacter PCR |
| | | | <input type="checkbox"/> EHEC/VTEC |

Identifizierungen und Bestätigungen können mit Hilfe von MALDI-TOF Massenspektrometrie durchgeführt werden.

Nachweis von GVO und A1/A2-Milch

- Lebensmittel: GVO Qualitatives Screening (35S + NOS-T + FMV) Futtermittel: GVO-Analyse gemäß VLOG A1/A2-Typ beta-Casein Milch

Sensorische Prüfung

- 5-Punkte-Skala Beschreibende Prüfung Sonstiges

Sonstige Untersuchungen (soweit nicht oben angegeben)

- deutsche Kennzeichnung Verkehrsfähigkeit Verkehrsfähigkeit mit Nährwertanalyse (Big 7)