

# Probenbegleitschein

## Mikrobiologische Untersuchungen



IfM GmbH & Co. KG \* Institut für Milchuntersuchung \* Marie-Curie-Straße 8 \* 27283 Verden \* Tel: 04231/9895-0  
 Fax: 04231/9895-40 \* Mail: info@milchuntersuchung.de \* Internet: www.milchuntersuchung.de

<b>Labornummer*</b>	<b>Datum der Probenahme</b>																				
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10px; height: 15px;"></td> </tr> </table>																					
<b>Anschrift Auftraggeber</b> (in Blockschrift)	<b>Bemerkungen</b>																				
<b>Kundennummer oder MLP Betriebsschlüssel:</b> _____	[ Bitte kreuzen Sie die bevorzugte Übermittlungsart an ]																				
Name																					
Straße																					
PLZ Ort																					
Tel.: _____ [ ] Fax: _____																					
[ ] Mail: _____	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>																			

### Probenart

<input type="checkbox"/> Sammelmilch <input type="checkbox"/> Vorzugsmilch <input type="checkbox"/> Einzeltierproben <input type="checkbox"/> roh <input type="checkbox"/> pasteurisiert	<input type="checkbox"/> Produkte (s. Bezeichnung) <input type="checkbox"/> Abklatschproben <input type="checkbox"/> Tupferproben <input type="checkbox"/> _____	<b>Leergutanforderung</b> <input type="checkbox"/> 40 ml Fl. Anzahl _____ <input type="checkbox"/> 100 ml Fl. Anzahl _____ <input type="checkbox"/> Tupfer Anzahl _____	<input type="checkbox"/> HYLabs Anzahl _____ <input type="checkbox"/> 10 ml Röhrchen _____ <input type="checkbox"/> Versandbox _____
--	---	--	--

### Probenbezeichnung (Bitte bei mehr als 3 Proben einen weiteren Begleitschein verwenden!)

<b>1. Probe:</b>
<b>2. Probe:</b>
<b>3. Probe:</b>

Artikel	Prüfparameter	Methode / Technik	1	2	3
4334.0	Fett, Eiweiß, Laktose/FFT, Zellzahl <sup>⊕</sup> , Harnstoff, Gefrierpunkt	DIN ISO 9622, ASU L 01.01-1, IR Messung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4335.0	Gesamtkeimzahl	ASU L 01.01-7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4336.0	Hemmstoff	ASU L 01.01-5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4333.0	Hemmstoffverdachtsprobe / Bestätigungen	ASU L 01.01-5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4327.0	pH-Wert	VDLUFAC 8.2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4350.0	Gefrierpunkt	DIN EN ISO 5764	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.15	Erhitzungsnachweis (Phosphatase) <sup>⊕</sup>	VDLUFAC 13.3.1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4350.1	Trockenmasse 102°C	VDLUFAC 35.3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Artikel	Prüfparameter	Methode / Technik	1	2	3
4342.0	Hygieneuntersuchung Paket Sammelmilch	Untersuchungs-paket enthält die mit <sup>⊕</sup> gekenn-zeichneten Artikel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.0	Hygieneuntersuchung Paket Produkte	Untersuchungs-paket enthält die mit <sup>⊕</sup> gekenn-zeichneten Artikel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.0	Hygieneuntersuchung Paket Sauer Milchprodukte	Untersuchungs-paket enthält die mit <sup>⊕</sup> gekenn-zeichneten Artikel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Artikel	Prüfparameter	Methode / Technik	1	2	3
4343.18	Bewertung von Untersuchungsergebnissen nach EU VO 2073	Je Bewertung <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.17	Keim differenzierung	n.n. (auf Anfrage) <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<sup>⊕</sup> nicht akkreditierte Methoden (+) Untersuchungsumfang mind. 10 Proben

Artikel	Prüfparameter	Methode / Technik	1	2	3
4343.1	Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup>	ASU L 00.00-88/1 entspricht DIN EN ISO 4833	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.1c	Aerobe Thermoture Gesamtkeimzahl	VDLUFAM 7.13 <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4324	Hefen / Schimmelpilze <sup>⊕</sup>	DIN 10186	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.2	Coliforme Bakterien 30°C	ASU L 01.00-3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.2b	Enterobakterien 30°C <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup>	DIN ISO 21528-2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.3	Escherichia coli <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup>	DIN ISO 16649-2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.4	Koagulase positive Staphylokokken <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup>	DIN EN ISO 6888-2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.5	Streptococcus agalactiae <sup>⊕</sup>	ASU L 01.01-2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.6	Salmonellen in 25g <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup>	DIN EN ISO 6579	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.7	Listeria monocytogenes in 25g <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup> <sup>⊕</sup>	DIN EN ISO 11290-1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4357	laktativgärende Clostridien (+)	NIZO (NEN 6877) vereinfacht <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4357b	aerobe Sporenbildner	VDLUFAM 7.17.2 <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.9	Abklatschproben Enterobakterien und Gesamtkeimzahl	Hy-Lab <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.10	Bacillus cereus 30°C; präsumtiv	DIN EN ISO 7932	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.11	Clostridium perfringens	DIN EN ISO 7937	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.12	Pseudomonaden	VDLUFAM 7.12.2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.13	Sulfitreduzierende Clostridien	ISO 15213	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.14	Enterokokken	VDLUFAM 7.8.2 <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4343.16	Mesophile Milchsäurebakterien	ISO 15214:1998 <sup>⊕</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Eingang im Labor	Temperatur	von	Beginn der Unters.	von	Ende der Unters.	von		
	°C							
Bemerkungen					Ergebnismitteilung		von	EDV Kennz.

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Ohne schriftliche Genehmigung des IfM darf der Prüfbericht auszugswise nicht vervielfältigt werden. Die Untersuchungsverfahren sind, zusammen mit weiteren Informationen, in den „Ergänzenden Erläuterungen zum Prüfbericht“ hinterlegt. Diese sind zusammen mit den Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf der Internetseite [www.milchuntersuchung.de](http://www.milchuntersuchung.de) einzusehen. Alle Preisangaben zzgl. MwSt.. Für die Probenahme zeichnet der Auftraggeber verantwortlich.  
 Revision: 13 / 09.03.2022 30.05.22 9:25 L:\ifm\_QMH\QMD (Qualitätsmanagementdokumente)\QMD138.doc