QUALITÄTSLABOR Niederösterreich	**Probenbegleitschein Direktvermarkter**	Dokument: FB045 Stand: 06 Datum: 2019-11-12 Anlage:

vom Labor auszufüllen:
interne Labornummer:

vom Auftraggeber auszufüllen:

Name, Anschrift, Telefon-Nr., E-Mail des Herstellers:

Produktbezeichnung:_____

- O **Vollmilch**
- O **Schlagobers**
- O **Fruchtmilch:** O Erdbeere O Kakao O Vanille O Sonstiges:
- O **Joghurt:** O natur O Sonstiges:
- O **Sauerrahm**
- O **Sauermilch**
- O **Butter:** aus O Sauerrahm O Süßrahm
- O **Frischkäse/Topfen**
- O **ungereifter Weichkäse**
- O **gereifter Käse** O Schnittkäse O Weichkäse O Hartkäse O Sauermilchkäse O Schmelzkäse
- O **Sonstiges:** _____

aus: O Rohmilch/-rahm O thermisierter Milch/Rahm O pasteurisierter Milch/Rahm
aus: O Kuhmilch O Schafmilch O Ziegenmilch O Sonstiges:_____

Verpackungsmaterial:
O Glasflasche O Kunststoffbecher O Kunststofffolie O Sonstiges:_____

Anzahl der Teilproben:

Gebindegröße/Probenmenge einer Teilprobe: O g O ml O l

Herstellungsdatum: Chargennummer:

MHD:

Probenehmer: Probenahme am: um:

Probentransport erfolgte durch: O gekühlt O ungekühlt

Zweck der Untersuchung:
O Eigenkontrolle gem. VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (n=5)
O Eigenkontrolle auftragsgemäß von einer Teilprobe (n=1)
O amtliches Gutachten: ja O nein O
O AMA-Gütesiegel-Untersuchung
O Sonstiges:

Mindesteinsendemenge: je Teilprobe mindestens 200 g

_____ _____
Datum Unterschrift Auftraggeber/Überbringer

Es gelten die AGB des QNÖ. Abrufbar unter: www.labor1.eu

Risikoanalyse hinsichtlich Unparteilichkeit: O Risiko vorhanden O kein Risiko vorhanden

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:	Dateiname:	Seite: von:
AL/JÖ	QB/FU	GF/DI	FB045.doc	Seite 1 von 1