



Prüfplan

Lebensmittelanalytik

Durch Agroscope auszufüllen:

LIMS Nr.

Innenauftragsnummer:

Eingang

Pro Forma

Standard

Auftraggeber und Prüfberichtsempfänger

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Firma

E-Mail

Telefon

P.O.

Analysenbericht E-Mail Post

Rechnung an (muss auf Rechnung stehen)

Kunden-Ref.

Firma

Name

Strasse

PLZ/Ort

Kopie des Prüfberichts an: (bei Bedarf)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Auftragsbezeichnung:

Nr.	Probenbezeichnung (Produkt, Material/Matrix, Alter)	Bemerkungen (Datum Probenahme, Qualität, Fehler)
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Inhaltsstoffe (LB 133)		charlotte.fleuti@agroscope.admin.ch		Tel. +41 (0)58 481 96 88	
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	TV (Wasser) oder Trockenmasse	<input type="checkbox"/>	Flüchtige Carbonsäuren GC	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Fett butyrometrisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Fett Roese-Gottlieb (Referenzmethode)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Chlorid (NaCl) argentometrisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	pH-Wert potentiometrisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Stickstoff-Fractionen Kjeldahl			Metalle MP-AES		
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	TN	<input type="checkbox"/>	Protein	<input type="checkbox"/>	Kupfer
<input type="checkbox"/>	WLN	<input type="checkbox"/>	NCN	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	NPN	<input type="checkbox"/>	LN 4.6	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	



Biochemische Analytik (LB 145)		charlotte.egger@agroscope.admin.ch	Tel. +41 (0)58 463 81 65
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	Alkalische Phosphatase	<input type="checkbox"/>	Lactose, tiefe Gehalte
<input type="checkbox"/>	Aminosäuren, freie (OPA)	<input type="checkbox"/>	LAP (Leucin-Aminopeptidase)
<input type="checkbox"/>	Citrat	<input type="checkbox"/>	Zellzahlbestimmung (automatisch)
<input type="checkbox"/>	Galactose	<input type="checkbox"/>	Zellzahlbestimmung (Ref. Methode)
<input type="checkbox"/>	Gesamtmilchsäure (L-, D-, Lactat)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Hemmstoffnachweis (DELVO)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Lactose	<input type="checkbox"/>
Pathogene Keime (LB 178)		dieter.weik@agroscope.admin.ch	Tel. +41 (0)58 463 81 86
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	L.monocytogenes Schnellmethode, akkred	<input type="checkbox"/>	STEC-Nachweis PCR; ISO TS 13136
<input type="checkbox"/>	L.monocytogenes qualitativ EN ISO11290	<input type="checkbox"/>	TEMPO AC Aerobe mesophile, quant.
<input type="checkbox"/>	L.monocytogenes quantitativ EN ISO11290	<input type="checkbox"/>	TEMPO EB Enterobacteriaceae, quant.
<input type="checkbox"/>	Salmonella spp. EN ISO 6579	<input type="checkbox"/>	TEMPO EC E.coli, quantitativ
<input type="checkbox"/>	Staphylokokken-Enterotoxin, Nachweis	<input type="checkbox"/>	Koagulase+ Staph., quant. ISO 6888-2
Nur auf Anfrage:			
Physikalische Analytik (LB 237)		dominik.guggisberg@agroscope.admin.ch	Tel. +41 (0)58 463 81 18
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	CO ₂ in Käse	<input type="checkbox"/>	Solid Fat Index (SFI) Butter
<input type="checkbox"/>	Farbmessung Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	Uniaxiale Kompression Lebensmittel
<input type="checkbox"/>	Fliessgrenzenbestimmung Joghurt	<input type="checkbox"/>	Viskosität
<input type="checkbox"/>	Härte von Butter (ISO 16305)	<input type="checkbox"/>	Wasseraktivität Lebensmittel
<input type="checkbox"/>	Partikelanalyse mit Laserbeugung	<input type="checkbox"/>	Zylinderpenetration Joghurt
<input type="checkbox"/>	Schlagrahmprüfung	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Schmelzverhalten Raclettekäse	<input type="checkbox"/>
Proteine und Metaboliten (LB 251)		reto.portmann@agroscope.admin.ch	Tel. +41 (0)58 463 86 06
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	Aminosäuren, totale (HPLC) + TN	<input type="checkbox"/>	α-Lactalbumin, β-Lactoglobulin
<input type="checkbox"/>	Aminosäuren, freie (HPLC) + TN	<input type="checkbox"/>	Lysozym
<input type="checkbox"/>	Biogene Amine	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen:

.....

.....

.....

Die markierten Prüfmerkmale werden der angegebenen Rechnungsadresse zu den aktuellen oder vertraglich abgemachten Tarifen verrechnet.

Die gültigen Leistungsbedingungen Agroscope Standort Liebefeld für die Durchführung von externen Prüfaufträgen wurden zur Kenntnis genommen.

Ort:

Datum:

Unterschrift
Auftraggeber:

Agroscope
Analytik
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern

Durch Agroscope auszufüllen:	
Datum	Unterschrift Auftragskoordination/ Prüfleiter/in