



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		

Nur auf Anfrage:

Inhaltsstoffe (LB 133)

charlotte.fleuti@agroscope.admin.ch

Tel. +41 (0)58 481 96 88

1 2 3 4 5 6

TV (Wasser) oder Trockenmasse
 Fett butyrometrisch
 Fett Roese-Gottlieb (Referenzmethode)
 Chlorid (NaCl) argentometrisch
 pH-Wert potentiometrisch

1 2 3 4 5 6

Flüchtige Carbonsäuren GC

Stickstoff-Fractionen Kjeldahl

1 2 3 4 5 6

TN
 WLN
 NPN

1 2 3 4 5 6

Protein
 NCN
 LN 4.6

Metalle MP-AES

1 2 3 4 5 6

Calcium
 Magnesium
 Natrium
 Kalium

1 2 3 4 5 6

Kupfer

