

 QUALITÄTS LABOR ST. MICHAEL	Begleitschein Fleischprodukte		FM
	Ausgabezustand: 04	Datum: 17.1.2018	Seite: 1 von 1

Fleischwaren – Untersuchung

Auftraggeber:

Name:

Anschrift:

Tel. Nr./email

Produktbezeichnung (eigene Verkaufsbezeichnung):

Produktgruppe (bitte ankreuzen):

- Rohes Fleisch, Fleischzubereitungen, Bratwürste:** Salmonellen, E. coli, Gesamtkeimzahl
- Faschiertes:** Salmonellen, E. coli, Gesamtkeimzahl
- Rohes vakuumverpacktes Fleisch:** Salmonellen, Enterobakterien (EB)
- Rohwürste und Rohpökelware:** Listerien, Enterobakterien (EB)
- Streichfähige Rohwürste und Rohpökelware aus Geflügel:** Salmonellen, Listerien, EB
- Brüh- und Kochwürste, Kochpökelware:** Listerien, Enterobakterien, Gesamtkeimzahl
(Minimal-Untersuchungsumfang für Direktvermarkter)

Herstellungsart lt. Risikogruppen (bitte ankreuzen):

- Risikogruppe 1** (laut Leitlinie):
Leberkäse und Pasteten, Brühdauerwürste angeschnitten oder aufgeschnitten, schnittfeste Rohwürste an- oder aufgeschnitten sowie im Ganzen, Kochpökelwaren (offen erhitzt), Rohpökelwaren nicht geräuchert und geräuchert.
- Risikogruppe 2** (laut Leitlinie):
schnittfeste Rohwürste aus Geflügelfleisch (auch im Ganzen), rohe Geflügelbratwürste, streichfähige Rohwürste, Fleischzubereitungen, Faschiertes, Brühwürste aufgeschnitten oder angeschnitten, Kochwürste aufgeschnitten oder angeschnitten, Rohpökelwaren aus Geflügelfleisch, Kochpökelwaren an oder aufgeschnitten.

Verkaufsform: aufgeschnitten angeschnitten im Ganzen vakuum-verpackt

Herstellungsdatum:..... **Haltbarkeitsdatum:**.....

Erläuterungen:

Probemenge: mindestens 500 g (Kernstück), bei kleinen Würsten 2 Stück (min. 100g), Faschiertes 5x 100 g

Verpackung: Form und Verpackungsmaterial wie in der Praxis, plus zusätzlich dicht verschlossenes Sackerl.

Labor – Eingangsprotokoll:

Auftragsprüfung ok.....

Datum: Oberflächentemperatur: Transport durch:

Verpackung: Probemenge:..... mit Anschnitt ohne Anschnitt

Untersuchungsbeginn: Anmerkungen:

Ergebnis: (nicht-Zutreffendes streichen)

Salmonellen in 25 g: Listerien in 25 g:

Enterobakterien in 1g: E.coli in 1g:

GKZ in 1g: Analytiker (Kürzel):