



Produkt- bzw. Prüfberichtsnummer: .....

**AUFTRAGGEBER:**

Name: .....

Adresse: .....

Tel.Nr.: .....email: .....

Ich wünsche:  ein Gutachten  eine Eigenkontrolle  
(Zutreffendes bitte ankreuzen)

**PRODUKT:**

Produktbezeichnung und Chargennummer (**wenn möglich Etikett aufkleben**):

.....

Erzeugungsdatum: ..... Mindesthaltbarkeitsdatum: .....

Gewicht: ..... Verpackung: .....

**Zusatzangaben zu Käse:** (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Frischkäse  ungereifter Weichkäse  Weichkäse gereift
- Schmelzkäse  Sauermilchkäse
- Schnittkäse  vor der Reifung  am Ende der Reifung
- Hartkäse  vor der Reifung  am Ende der Reifung

**Zusatzangaben zu Butter:** (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Süßrahmbutter  Sauerrahmbutter

**Produkt aus:** (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Rohmilch  Kuhmilch
- thermisierter Milch  Schafmilch
- pasteurisierter Milch  Ziegenmilch
- Mischmilch

**Untersuchungsumfang:** (gewünschten Umfang bitte ankreuzen bzw. Einzelparameter angeben)

- lt. VO 2073 bzw. lt. Bescheid (n=5): bitte senden Sie uns 5 original verpackte Proben á 100 g bzw. von großen Käseläuben 1x 500 g Randstück
- Einzelproduktuntersuchung (Eigeninformation, n=1): senden Sie uns 1 original verpackte Probe
- Einzelparameter bei Quartalsproben (n=1) oder Nachproben (n=5) .....

zusätzlich (optional, empfohlen lt. Leitlinie):

- Hefen (n=1)  sofort  am MHD (eine zusätzliche Probe ist erforderlich!)
- Hefen (n=5)  sofort  am MHD (fünf zusätzliche Proben sind erforderlich!)

**AUFTRAGSBESTÄTIGUNG:**

.....  
(Datum) (Unterschrift Auftraggeber) (Überbringer)

**Vom Labor auszufüllen:**

eingelangt: .....	Eingangstemperatur: ..... °C	Untersuchungsbeginn: .....
Auftragsprüfung: .....		Probenansatz (Analytiker).....