

Untersuchungsauftrag für

**HACKFLEISCH, FLEISCHZUBEREITUNGEN,
REINIGUNGSABSTRICHE, TRINKWASSER**

305HF26A



Liste der
Prüfverfahren

Fachliche Beratung: 0441 97352-0
Auskunft zum Auftrag: 0441 97352-0
E-Mail: ifl@lufa-nord-west.de

AUFTRAGGEBER Rechnungsempfänger

Name, Vorname (Unternehmen)

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

LUFA-Kundennummer Telefonnummer

E-Mail-Adresse

ZWEITSCHRIFT des Prüfberichts an

Name, Vorname (Unternehmen)

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

LUFA-Kundennummer Telefonnummer

E-Mail-Adresse

Probenbezeichnung

Probenahmedatum

Ohne sachgerechte Probenahme hat die Analyse begrenzte Aussagekraft.

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN VON: - BITTE ANKREUZEN -

- ☐ **Hackfleisch/Faschiertes** (gem. VO (EG) 2073/2005 Probenmaterial: 5 Einzelproben von jeweils mind. 100g)
Gehacktes, Schabefleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält

Haltbarkeitsdauer: ☐ weniger als 24h
☐ mehr als 24h

Verzehrsbestimmung: ☐ zum Rohverzehr bestimmt
☐ zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt (falls JA):
☐ aus Geflügelfleisch
☐ aus anderen Fleischarten als Geflügel – Fleischart: _____

- ☐ **Fleischzubereitung** (gem. VO (EG) 2073/2005 Probenmaterial: 5 Einzelproben von jeweils mind. 100g)
Frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen

Verzehrsbestimmung: ☐ zum Rohverzehr bestimmt (z.B. Thüringer Mett, gewürztes Tartar, Hackepeter, Carpaccio gewürzt)
☐ zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt z.B. frisches Fleisch, mariniertes Fleisch (Steaks, Kotelettes), Kebab, Cevapcici, rohe Bratwurst, Brät
☐ aus Geflügelfleisch
☐ aus anderen Fleischarten als Geflügel – Fleischart: _____

- ☐ **Reinigungsabstriche/Tupferproben**

☐ Gesamtkeimzahl, aerob (DIN EN ISO 4833-1 / DIN 10113-1 (mod.))
☐ Enterobacteriaceae (DIN EN ISO 21528-2 / DIN 10113-1 (mod.))
☐ ggf. andere Untersuchungsparameter: _____

- ☐ **Trinkwasseruntersuchung (Wasser für menschlichen Gebrauch)** (NICHT für amtliche Zwecke, NUR zur betrieblichen Eigenkontrolle)
(gem. TrinkwV §6 Abs. 2 i.V.m. Anlage 1 Teil I und §8 Absatz 1 i.V.m. Anlage 3 Teil I mindestens 300 ml Probenmaterial)

Datum Probenentnahme Trinkwasser: _____

☐ Angabe der Messunsicherheit gewünscht

Die Preise verstehen sich zuzügl. der gesetzlichen Umsatzsteuer. Es gelten die AGB der LUFA Nord-West (s. www.lufa-nord-west.de). Die Ergebnisse dieser Untersuchung werden für Beratungs- und statistische Zwecke gespeichert und anonymisiert, ausgewertet und als statistische Auswertung veröffentlicht. Weitere Informationen zum Datenschutz entnehmen Sie bitte unserer Webseite. Preisänderungen sind vorbehalten. Zuschläge können nach Absprache für einen Sonderaufwand erhoben werden.

Ort

Datum

Unterschrift