

Menge für die Probenahmen 2016



Produkte	Analyse	Wieviel	Sonden	Wo
Lieferantenmilch	Bakteriologisch	40 ml		Annahme
Lieferantenmilch	Gehalte/Zellzahl	40 ml		Annahme
Fertigermilch	Bakteriologisch	40 ml		Fertiger
Fertigermilch	Gehalte/Zellzahl	40 ml		Fertiger
Käse 24h (Charge 1 / Ch 2 / etc)	pH / Wasser		3	Nach 24 h
Käse 24h (Charge 1 / Ch 2 / etc)	GMS / pH / Wasser		5	Nach 24 h
Hartkäse	koagulasepos. Staph.	40 ml		Nach Brennen
Halbhartkäse aus Roh- / therm. Milch	koagulasepos. Staph.		3	Nach 24 h
Halbhartkäse aus Roh- / therm. Milch	Listerien/ Salmonellen	200g		reifer Käse
Halbhartkäse aus past. Milch	koagulasepos. Staph./ E.coli		3	Nach 24 h
Halbhartkäse aus past. Milch	Listerien	200g		reifer Käse
Weichkäse aus Roh- / therm. Milch	koagulasepos. Staph./ E.coli	40g		Nach Abtropfen
Weichkäse aus Roh- / therm. Milch	Listerien/ Salmonellen	200g		reifer Käse
Weichkäse aus past. Milch	koagulasepos. Staph./ E.coli	40g		Nach Abtropfen
Weichkäse aus past. Milch	Listerien	200g		reifer Käse
Fondue	Listerien/ Salmonellen	200g		Ablaufdatum
Butter	Bakteriologisch	100g		Ablaufdatum
Pastmilch	Enterobakterien	40 ml oder Verk.einheit		Nach Produktion
Rahm pasteurisiert	Enterobakterien	40 ml oder Verk.einheit		Nach Produktion
Jogurt	Bakteriologisch	1 Stück		Ablaufdatum
Frischkäse, Quark, Ziger	koagulasepos. Staph./ E.coli	100g oder Verk.einheit		Nach Produktion
Buttermilch, Molke pasteurisiert	Enterobakterien	40ml		Nach Produktion
Glace	Salmonellen/Enterobakterien	100g		Nach Produktion
Käse 24h nicht konform koag. Staph	Staphylokokken Enterotoxine	50g		reifer Käse