



MBFG

An der Feldmark 16
31515 Wunstorf
Tel.: 0 50 31 – 96 90 94
Fax: 0 50 31 – 96 90 95
www.mbfq.de

Auftrag zur lebensmittelhygienischen Untersuchung von Speiseeis bzw. geschlagener Sahne

Auftraggeber

Name
Straße, Hausnr.
PLZ, Ort
Fax-Nr. (falls der MBFG bisher nicht bekannt)
E-Mail-Adresse (falls der MBFG bisher nicht bekannt)
Tel.-Nr. (falls der MBFG bisher nicht bekannt)

aktuelle Preise unter www.mbfq.de oder hier:

Gewünschte Untersuchungen

(Zutreffendes bitte ankreuzen)



Für den Betrieb übliche Standarduntersuchung

laut VO (EG) 2073/2005 geforderte mikrobiologische Parameter für Speiseeis:
Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Salmonella

zusätzliche Untersuchung auf folgende mikrobiologische Parameter:

Empfehlungen gemäß der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie [DGHM]

- Gesamtkeimzahl
- koagulasepositive Staphylokokken
- E. coli*
- Bacillus cereus*

Untersuchung nur auf folgende mikrobiologische Parameter:

- Enterobacteriaceae
- Listeria monocytogenes*
- Salmonella*

Ort, Datum

Unterschrift des Auftraggebers

Probenliste

Probennummer (Probengefäße bitte entsprechend kennzeichnen)	Bezeichnung des Untersuchungsguts
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Datum der Probennahme

Datum des Probenversands

Weitere Angaben bzw. Hinweise des Auftraggebers: