



Labor Dr. Matt AG

Im alten Riet 36
LI-9494 Schaan
Tel. ++423 233 38 33
Fax ++423 233 38 35
E-Mail office@labor-matt.com
Homepage www.labor-matt.com

Dr. Dipl. Chem. Helmuth Matt
Eidg. Dipl. Lebensmittelchemiker



Analysenauftrag: Mikrobiologie (Lebensmittel)

Auftraggeber		Probenahme <input type="checkbox"/> Auftraggeber <input type="checkbox"/> Labor Dr. Matt AG <input type="checkbox"/>
		Lieferfrist <input type="checkbox"/> 10 – 15 Arbeitstage <input type="checkbox"/> 5 – 10 Arbeitstage <input type="checkbox"/> Express <i>(bitte verbindliches Datum angeben)</i> Gewünschter Termin:
Ansprechpartner		
Telefon		
Telefax		
E-Mail		
Bericht an		
Kopie an		
Rechnung an		Resultate vorab per <input type="checkbox"/> E-Mail <input type="checkbox"/> Fax

Probenbezeichnung

Verpackungsmaterial

- Original
- Glas
- Kunststoff-Beutel
- Kunststoff-Flasche
-

steril ja nein

Transportbedingungen

- nicht gekühlt
- gekühlt
- tiefgekühlt
-

Datum:

Unterschrift:

Labor Dr. Matt AG

9494 Schaan

Analysenauftrag: Mikrobiologie (Lebensmittel)

Analysen

Quantitative Verfahren

- Aerobe Keime (30°C)
- Aerobe Sporen (30°C)
- Anaerobe Keime (30°C)
- Anaerobe Sporen (30°C)
- Aerobe Fremdkeime (30°C)
- Bacillus cereus
- Campylobacter spp.
- Clostridium perfringens
- Clostridien, sulfitreduzierend
- Coliforme Keime
- Enterobacteriaceae
- Enterococcus spp.
- Escherichia coli
- Hefen und Schimmelpilze
- Laktobazillen
- Listeria monocytogenes
- Pseudomonas aeruginosa
- Pseudomonas spp.
- Staphylokokken, koagulasepositiv
-
-
-

Qualitative Verfahren

- Campylobacter spp.
- Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)
- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp.
-
-

Produktgruppen gemäss HyV 817.024.1

- A1 Schlagrahm**
Aerobe Keime
Escherichia coli
Koagulasepositive Staphylokokken
- A2 Patisseriewaren**
Aerobe Keime
Escherichia coli
Koagulasepositive Staphylokokken
- A3 Genussfertige Automatengetränke**
Aerobe Keime
- A4 Naturbelassene, genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel**
Escherichia coli
Koagulasepositive Staphylokokken
- A5 Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel**
Aerobe Keime
Enterobacteriaceae
Koagulasepositive Staphylokokken
Bacillus cereus
- A6 Genussfertige Produkte (Mischprodukte), die sich nicht A4 oder A5 zuordnen lassen**
Aerobe Keime
Escherichia coli
Koagulasepositive Staphylokokken
- A7 Genussfertige Lebensmittel, ausgenommen schimmelgereifte**
Schimmelpilze (Schimmelpilze von blossem Auge nicht erkennbar)