



Labor Dr. Matt AG

Im alten Riet 36, LI-9494 Schaan
Tel. ++423 233 38 33
www.labor-matt.com
office@labor-matt.com

ANALYSENAUFTRAG MIKROBIOLOGIE LEBENSMITTEL

AUFTRAGGEBER		RECHNUNG AN (FALLS ABWEICHEND)* ¹⁾	
Firma		Firma	
Strasse		Strasse	
PLZ / Ort		PLZ / Ort	
Ansprechpartner		Ansprechpartner	
Telefonnummer		E-Mail-Adresse	

ANALYSENBERICHT* ¹⁾			LIEFERFRIST
E-Mail-Adresse(n)			☐ 10 – 15 Arbeitstage
			☐ 5 – 10 Arbeitstage
			☐ Expressanalyse
Sprache	☐ Deutsch	☐ Englisch	gewünschter Termin:

BEMERKUNGEN

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Labor Dr. Matt AG.

*¹⁾ Bitte beachten Sie, dass Ihr Analysenbericht und Ihre Rechnung aus Umweltschutzgründen nur elektronisch versandt werden. Versand in Papierform ist auf Wunsch hin möglich.

Labor Dr. Matt AG

PROBENBEZEICHNUNG

QUANTITATIVE ANALYSEN

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 ANALYSEN

Campylobacter spp.
Listeria monocytogenes
Salmonella spp.

PRODUKTGRUPPEN

Schlagrahm (Aerobe Keime, Escherichia coli, koagulasepositive Staphylokokken)
Pâtisserieswaren (Aerobe Keime, Escherichia coli, koagulasepositive Staphylokokken)
Genussfertige, offen ausgegebene Getränke aus Automaten (Aerobe Keime, Bacillus cereus)
Naturrestgenussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel (Escherichia coli, koagulasepositive Staphylokokken)
Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel (Aerobe Keime, Enterobacteriaceae, koagulasepositive Staphylokokken, Bacillus cereus)
Genussfertige Produkte, die sich nicht einer anderen Gruppe zuordnen lassen (Mischprodukte) (Aerobe Keime, Escherichia coli, koagulasepositive Staphylokokken)
Genussfertige Lebensmittel, ausgenommen schimmeligereife (Schimmelpilze)
Fleischerzeugnisse (Brüh- und Pökelfleisch) (Aerobe Keime, Enterobacteriaceae, koagulasepositive Staphylokokken)