



MBFG

An der Feldmark 16
31515 Wunstorf
Tel.: 0 50 31 – 97 59 00
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)



Hinweis: Bitte beachten Sie die Informationen zu der benötigten Probenmenge auf der Rückseite!

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

Hinweis: Um den Anforderungen der VO (EG) 2073/2005 für die Vorlage beim Veterinäramt nachzukommen, empfiehlt es sich, 2 verschiedene milchhaltige Eissorten auszuwählen und von diesen jeweils 5 Proben á ca. 100 g zu nehmen; z.B. 5 Kugeln Vanilleeis und 5 Kugeln Schokoladeneis.

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

Datum der Probennahme

Datum des Probenversands

Weitere Angaben bzw. Hinweise des Auftraggebers:

MBFG, An der Feldmark 16, 31515 Wunstorf; Tel. 0 50 31 – 97 59 00