

Untersuchungsauftrag

Almen und bäuerliche Milchverarbeiter

HBLFA Tirol - Forschung und Service

Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal, Tel. +43 5244 62262

Betrieb

Name Betrieb

Rückfragen an

Telefon

E-Mail

Probe 1

Bezeichnung der Probe

hergestellt am

mindestens haltbar bis

hergestellt aus

- Rohmilch thermisierter Milch pasteurisierter Milch

Produktkategorie

- Hartkäse Schnittkäse Weichkäse

- Sauermilchkäse Frischkäse / ungeriefte Käse

- Sauerrahmbutter

Untersuchungsumfang

- mikrobiologische Untersuchung

- chemische Untersuchung

-

Probe 2

Bezeichnung der Probe

hergestellt am

mindestens haltbar bis

hergestellt aus

- Rohmilch thermisierter Milch pasteurisierter Milch

Produktkategorie

- Hartkäse Schnittkäse Weichkäse

- Sauermilchkäse Frischkäse / ungeriefte Käse

- Sauerrahmbutter

Untersuchungsumfang

- mikrobiologische Untersuchung

- chemische Untersuchung

-

Datum

Unterschrift