

Version 4.0 gültig ab: 01.06.2018	<b>Polivet</b> <small>Tierärzteam Karasek GmbH</small>	Seite 1 von 2
<b>AF Milchprodukt bäuerl.EK270618</b>	<b>QM-ANTRAGSFOMULAR</b> <b>bäuerliche Milchverarbeiter</b>	Erstausgabe : 15.09.2003
erstellt von QMB	geprüft von: MA	freigegeben von: QMB

**Vom Einsender unbedingt ausfüllen!**

Hersteller:		LfBis.:		
Postleitzahl:		Gemeinde:		
Probenehmer:		Prüfbericht per:	Fax	Post e-mail:
Zweck der Untersuchung:		Untersuchung lt. Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe		
Auftrag laut Leitlinie:		Tierart:		

	PRODUKTNAME (evtl. Etikett aufkleben)	PRODUKTIONS- DATUM:	Mindesthaltbarkeit DATUM:	PROBENAHRME- DATUM:					
Bitte ankreuzen	Produktzuordnung	Verpflichtende Untersuchungen (Untersuchungskriterien nach Produktrisiko gereiht)							Empfohlene Untersuchungen
		Lebensmittel- sicherheits- kriterien		Prozesshygienekriterien					
		Listeria Monozyto- genes	Salmo- nella spp.	Staph. aureus	E.coli	Entero- bacteria- caea	Coli- forme	Hefen	
	Labtopfen ohne Säuerung aus Rohmilch	4	1	4	4			X	
	Süßrahmbuttermilch aus Rohrahm	4	1	Keimzahl 6 x					
	Süßrahmbutter aus Rohrahm	4	1					X	
	Weichkäse aus Rohmilch	X	X	X	X				
	Schnittkäse mit Oberflächenreifung-Rotschmiere oder Schimmel-aus Rohmilch	X	X	X	X				
	Innenschimmelkäse aus Rohmilch	X	X	X	X				
	Lab-Säuretopfen aus Rohmilch	X	X	X	X			X	
	Sauerrahmbuttermilch aus Rohrahm	X					X	X	
	Sauerrahmbutter aus Rohrahm	X	X		X			X	
	Sauermilchkäse aus Rohmilch	X	X	X	X				
	Labtopfen ohne Säuerung aus thermisierter Milch	X	X	X	X			X	
	Weichkäse aus thermisierter Milch	X	X	X	X				
	Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus thermisierter Milch	X	X	X	X				
	Innenschimmelkäse aus thermisierter Milch	X	X	X	X				
	Weichkäse mit Oberflächenreifung – Rotschmiere/Schimmel – aus pasteurisierter Milch	X		X	X				
	Lab-Säuretopfen aus thermisierter Milch	X	X	X	X				

Version 4.0 gültig ab: 01.06.2018	<b>Polivet</b> <small>Tierärzteam Karasek GmbH</small>	Seite 2 von 2
<b>AF Milchprodukt bäuerl.EK270618</b>	<b>QM-ANTRAGSFORMULAR</b> <b>bäuerliche Milchverarbeiter</b>	Erstausgabe : 15.09.2003
erstellt von QMB	geprüft von: MA	freigegeben von: QMB

Bitte ankreuzen	Produktzuordnung	Verpflichtende Untersuchungen (Untersuchungskriterien nach Produktrisiko gereiht)						Empfohlene Untersuchungen
		Lebensmittelsicherheitskriterien		Prozesshygienekriterien				
		Listeria Monozytogenes	Salmonella spp.	Staph. aureus	E.coli	Enterobacteriaceae	Coliforme	
	Sauermilchkäse aus thermisierter Milch	X	X	X	X			
	Sauermilchtopfen aus Rohmilch	X	X	X	X			
	Sauermilchprodukte aus Rohmilch	X					X	X
	Schnittkäse mit Naturrinde oder Überzug aus roher Milch	X	X	X	X			
	Halbhartkäse aus Rohmilch mindestens 60 Tage gereift	X	X	X	X			
	Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus pasteurisierter Milch	X		X	X			
	Hartkäse aus Rohmilch	X	X	X				
	Süßrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	X				X		
	Sauerrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	X				X		
	Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	X					X	X
	Süßrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	X					X	X
	Kakao, Trinkmilch, Vanillemilch, etc. aus pasteurisierter Milch	X				4 (2) <sup>4</sup>		
	Lab-Säuretopfen aus pasteurisierter Milch	X		X	X			X
	Sauertopfen aus pasteurisierter Milch	X		X	X			x
	Sauermilchprodukte aus pasteurisierter Milch	X		X	X		X	X

<sup>4</sup> Bei einwandfreien Vorergebnissen und funktionierender Eigenkontrolle, Rückgang auf 2x pro Jahr akzeptabel. Zu berücksichtigen ist, dass im Hinblick auf das Listerienrisiko oberflächengereifter Käse das risikoreichste Produkt ist.

Dieses Antragsformular ist für 1 Produkt vorgesehen. Wenn Sie mehrere Produkte zur Untersuchung bringen, füllen Sie bitte entsprechend Antragsformulare aus. Beachten Sie auch, dass Sie die vorgegebenen Produktuntersuchungen, Tierart und Produktzuordnung angeben.

Wir benötigen diese Informationen, um Ihnen einen möglichst vollständigen und aussagekräftigen Prüfbericht übermitteln zu können.

Für die Untersuchung werden jeweils 5 Proben derselben Charge (Flaschen oder Packungen) pro Produkt benötigt! Käseproben senden Sie je nach Art und Größe in der vom Betrieb verwendeten Verpackung ein.

Bitte beachten Sie den Einsendetermin. Für das Labor sind Montag bis Mittwoch günstige Einsendetermine. Für den richtigen Einsendezeitpunkt ist es auch wichtig, ob das Produkt zum Herstellungszeitpunkt, während oder am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht werden soll.

Unterschrift des Einsenders:.....