

## LABORSCHEIN MILCHPRODUKTE

**Bitte ausfüllen und am Tag der Abgabe fürs Labor mitnehmen!**

<b>Name des Produzenten</b>	
<b>Straße, Hausnummer</b>	
<b>PLZ, Ort</b>	
<b><u>E-Mail – Adresse</u></b> <b><u>(WICHTIG für Erhalt des Prüfberichtes)</u></b>	
<b>Telefonnummer</b>	
<b>Produktbezeichnung</b>	
<b>Produktdetails</b> <b>verpflichtend ankreuzen!</b>	<input type="checkbox"/> aus Rohmilch <input type="checkbox"/> aus thermisierter Milch <input type="checkbox"/> aus pasteurisierter Milch <input type="checkbox"/> aus hochechitzter Milch
<b>Mindestens haltbar bis</b>	
<b>Lagertemperatur</b>	
<b>zutreffende Warengruppe und die dafür gewünschte Untersuchung auf den folgenden Seiten <u>verpflichtend ankreuzen</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Grunduntersuchung ist in der jeweiligen Warengruppe verpflichtend!</li> <li>• Die chemische Untersuchung ist auf freiwilliger Basis zusätzlich möglich.</li> </ul>	

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des ILV Kärnten (<http://www.lua.ktn.gv.at>). Alle Daten werden EDV-mäßig erfasst und streng vertraulich behandelt. Keime die Zoonosen verursachen, müssen vom ILV Kärnten zur Identifizierung an das Referenzlabor weitergeleitet werden.

**Hinweis für das Labor:**

Einsender, Auftraggeber, Kostenträger: Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt

Bezeichnung der Probe: Produktbezeichnung, Name und Adresse des Produzenten  
Prüfbericht per E-Mail an LK (siehe Kontakt LK) und Produzent

Kontakt LK: DI Lena Goritschnig, [direktvermarkter@lk-kaernten.at](mailto:direktvermarkter@lk-kaernten.at); 0463 5850 1393

- Fermentierte Milcherzeugnisse** (Joghurt, Sauermilch ...)
- Fermentierte Milchmischerzeugnisse** (Fruchtjoghurt ...)

**Grunduntersuchung:** Coliforme Keime, Listeria monocytogenes  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- Butter aus Rohrahm oder thermisiertem Rahm**

**Grunduntersuchung:** Escherichia coli, koagulasepositive Staphylokokken, Listeria monocytogenes, Salmonellen, VTEC / STEC  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- Butter aus pasteurisiertem Rahm**

**Grunduntersuchung:** Coliforme Keime, Listeria monocytogenes  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- Frischkäse, Topfen, ungereifter Weichkäse aus Rohmilch oder thermisierter Milch**

**Grunduntersuchung:** Escherichia coli, Koagulasepositive Staphylokokken, Listeria monocytogenes, Salmonellen, VTEC / STEC  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- Frischkäse, Topfen, ungereifter Weichkäse aus pasteurisierter Milch**

**Grunduntersuchung:** Escherichia coli, Koagulasepositive Staphylokokken, Listeria monocytogenes  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- gereifte Käse (Weich-, Sauermilchkäse) aus Rohmilch oder thermisierter Milch**

**Grunduntersuchung:** Escherichia coli, Koagulasepositive Staphylokokken, Listeria monocytogenes, Salmonellen, VTEC/STEC  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- gereifte Käse (Weich-, Sauermilchkäse) aus pasteurisierter Milch**

**Grunduntersuchung:** Escherichia coli, Koagulasepositive Staphylokokken, Listeria monocytogenes  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- gereifte Käse (Schnitt-, Hartkäse) aus Rohmilch oder thermisierter Milch**

**Grunduntersuchung:** Escherichia coli, Koagulasepositive Staphylokokken, Listeria monocytogenes, Salmonellen  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- gereifte Käse (Schnitt-, Hartkäse) aus pasteurisierter Milch**

**Grunduntersuchung:** Escherichia coli, Koagulasepositive Staphylokokken, Listeria monocytogenes  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 200 g

---

- Schmelzkäse, Kochkäse (Gelundener)**

**Grunduntersuchung:** Listeria monocytogenes  
Benötigte Probenmenge: **5 Packungen** á 150 g

Freiwillig:

**F.i.T. (Fettgehalt in der Trockenmasse) bei Käse**

**Grunduntersuchung:** Fettgehalt, Wassergehalt  
Benötigte Probenmenge: **500g**

---

**Wassergehalt bei Butter**

**Grunduntersuchung:** Wassergehalt  
Benötigte Probenmenge: **500g**

---