Probenbegleitschein Butter - *für die sensorische Bewertung*

Bitte vollständig und gut leserlich in Blockbuchstaben ausfüllen!

Wird vom Lebensmittelproduzenten ausgefüllt und am 06.05.2024 inkl. Probe abgegeben

Name:	
Adresse:	
PLZ, Ort:	
Telefonnummer:	
E-Mail:	
genaue Produktbezeichnung:	

Ort: ..... Datum: ..... Unterschrift: .....

✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

wird von der Untersuchungsstelle hier – **vor der Verkostung** - abgetrennt

Wird von der LK ausgefüllt

Angaben zum Produkt:

Kategorie – bitte ankreuzen ☐ **Sauerrahmbutter** ☐ **Süßrahmbutter**
Erzeugungsdatum:
Mindesthaltbarkeitsdatum:
Mit nat. Fettgehalt oder Fett-Gehalt eingestellt auf % - bitte angeben
Besonderheiten und **Zusätze:** Kurze Produktbeschreibung ohne Hinweis auf Region, Betrieb usw.

Bitte füllen Sie den Probenbegleitschein genau aus, sodass Ihre Angaben als Grundinformation für die Verkoster verwendet werden können. Mit Ihrer oben gesetzten Unterschrift garantieren Sie die Einhaltung der Teilnahmebedingungen und dass Ihr eingereichtes Produkt zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammt

Probenbegleitschein Jogurt - *für die sensorische Bewertung*

Bitte vollständig und gut leserlich in Blockbuchstaben ausfüllen!

Wird vom Lebensmittelproduzenten ausgefüllt und am 06.05.2024 inkl. Probe abgegeben

Name:			
Adresse:			
PLZ, Ort:		**Bezirk:**	
Telefonnummer:			
E-Mail:			
genaue Produktbezeichnung:			

Ort: ..... Datum: ..... Unterschrift: .....

✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

wird von der Untersuchungsstelle hier – **vor der Verkostung** - abgetrennt

Wird von der LK ausgefüllt

Angaben zum Produkt:

Hergestellt aus – bitte ankreuzen

☐ Kuhmilch ☐ Schafmilch ☐ Ziegenmilch

☐ Mischmilch → Mischungsverhältnis ____% Schaf- oder Ziegenmilch (bitte bezeichnen) _____% Kuhmilch (bitte bezeichnen)

Kategorie – bitte ankreuzen

☐ Jogurt natur ☐ Jogurt mit Zusätzen

Angaben über Zusätze (z. B. Fruchtzubereitung, Vanille, sonstige Zusätze)

Erzeugungsdatum:

Mindesthaltbarkeitsdatum:

Mit nat. Fettgehalt oder
Fett-Gehalt eingestellt auf _____% - bitte angeben

Besonderheiten und **Zusätze:** Kurze Produktbeschreibung ohne Hinweis auf Region, Betrieb usw.

Bitte füllen Sie den Probenbegleitschein genau aus, sodass Ihre Angaben als Grundinformation für die Verkoster verwendet werden können. Mit Ihrer oben gesetzten Unterschrift garantieren Sie die Einhaltung der Teilnahmebedingungen und dass Ihr eingereichtes Produkt zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammt.

Probenbegleitschein Käse - *für die sensorische Bewertung*

Bitte vollständig und gut leserlich in Blockbuchstaben ausfüllen!

Wird vom Lebensmittelproduzenten ausgefüllt und am 06.05.2024 inkl. Probe abgegeben

Name:	
Adresse:	
PLZ, Ort:	
Telefonnummer:	
E-Mail:	
genaue Produktbezeichnung:	

Ort: ..... Datum: ..... Unterschrift: .....

✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

wird von der Untersuchungsstelle hier – **vor der Verkostung** - abgetrennt

Wird von der LK ausgefüllt

Angaben zum Produkt:

Hergestellt aus – bitte ankreuzen

☐ Rohmilch ☐ past. Milch

☐ Kuhmilch ☐ Schafmilch ☐ Ziegenmilch

☐ Mischmilch → Mischungsverhältnis ____% Schaf- oder Ziegenmilch (bitte bezeichnen) _____% Kuhmilch (bitte bezeichnen)

Kategorie – bitte ankreuzen

☐ Frischkäse ☐ Weichkäse ☐ Schnittkäse ☐ Hartkäse ☐ sonstige Käse

Reifungsart: (z.B.: ungereift, natur, mit Rotschmiere, mit Schimmel, Folienreifung, mit Paraffin, in Öl, oder spezielle Reifungsart angeben)

Reifedauer:

Erzeugungsdatum:

Mindesthaltbarkeitsdatum:

Mit nat. Fettgehalt oder
Fett-Gehalt eingestellt auf _____% - bitte angeben

Besonderheiten und **Zusätze:** (z.B.: mit Kräutern, Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer, Kren, Kümmel, usw., geräuchert oder andere spezielle Zusätze) Kurze Produktbeschreibung ohne Hinweis auf Region, Betrieb usw.

Bitte füllen Sie den Probenbegleitschein genau aus, sodass Ihre Angaben als Grundinformation für die Verkoster verwendet werden können. Mit Ihrer oben gesetzten Unterschrift garantieren Sie die Einhaltung der Teilnahmebedingungen und dass Ihr eingereichtes Produkt zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammt.