Angebot Referenzanalytik für Molkereilaboratorien
- Jahresprogramm 2019-

Auf die angegebenen Gebühren gewähren wir Ihnen für die nachfolgend aufgeführten Parameter pro Probe einen Rabatt in Höhe von (unabhängig von der Anzahl der Untersuchungsparameter):

10 % bei Untersuchung von 1 – 4 Proben,
15 % bei Untersuchung von 5 – 9 Proben und
20 % bei Untersuchung von mindestens 10 Proben

1 Rohmilch, E-Milch, Konsummilch, Sahne (Rahm), saure Sahne, Joghurt, Milchmischerzeugnisse, Frischkäsezubereitungen, Kondensmilch, Magermilchkonzentrat, Käsereimilch, Molke, Trockenmilcherzeugnisse, Molkenpulver, Eismix auf Milchbasis

Parameter	Gebühr in EUR
Fett (< 1 % Fett)	33,00
Fett (> 1 % Fett)	30,00
Protein	28,00
Lactose/ Galactose	48,00
Trockenmasse (Seesand)	18,00
Wassergehalt (trockene Milcherzeugnisse 102 °C bzw. 87 °C)	16,00

2 Käse: Labkäse, Frischkäse/Speisequark, Sauermilchquark/-käse

Parameter	Gebühr in EUR
Fett	30,00
Protein	28,00
Trockenmasse (Seesand)	18,00
pH-Wert	6,00

3 Butter

Parameter	Gebühr in EUR
Wassergehalt	9,00
fettfreie Trockenmasse	24,00
Härte	17,00
pH-Wert Butterserum	15,00

Termine der Probenanlieferung: jeweils Montag-Donnerstag

1	2. KW	**7**	14. KW	**13**	28. KW	**19**	40. KW
2	4. KW	**8**	17. KW	**14**	30. KW	**20**	42. KW
3	6. KW	**9**	19. KW	**15**	32. KW	**21**	44. KW
4	8. KW	**10**	21. KW	**16**	34. KW	**22**	46. KW
5	10. KW	**11**	24. KW	**17**	36. KW	**23**	48. KW
6	12. KW	**12**	26. KW	**18**	38. KW	**24**	50. KW

KW = Kalenderwoche

Zur Beachtung

Die jeweiligen Paketangebote gelten nur an den festgelegten Terminen der Probenanlieferung.
Bitte vermerken Sie auf Ihrem Auftrag, dass es sich um Referenzanalytik nach diesem Angebot handelt, oder nutzen Sie beiliegende Probenbegleitscheine.

Probenmenge und -Beschaffenheit

Probenmenge

- Milch, flüssige Milcherzeugnisse: mindestens 200 ml
- Butter, Käse, Speisequark: mindestens 250 g
  (Butter: allein für Härte: mindestens 250 g)
- Trockenmilcherzeugnisse, Molkenpulver: mindestens 100 g

Probenbeschaffenheit

Rohmilchproben und pasteurisierte Flüssigprodukte sind frisch ohne Unterbrechung der Kühlkette, möglichst innerhalb von 24 Stunden anzuliefern, dabei ist ein Gefrieren der Proben zu vermeiden. Eine Konservierung der Proben mit Natriumazid wird empfohlen, davon ausgenommen sind Proben für Trockenmassebestimmungen.
Bei loser Verpackung ist das Volumen des Probenbehältnisses der Probenmenge entsprechend anzupassen. Die Probenflaschen bitte nicht randvoll füllen, um eine vorschriftsmäßige Temperierung und Durchmischung der Proben vor der Untersuchung zu gewährleisten.

Prüfverfahren

Für die aufgeführten Untersuchungsparameter kommen die Methoden nach § 64 LFGB bzw. VDLUFA zur Anwendung. Ihre Angabe ist Bestandteil des Prüfberichtes.

Ansprechpartner für Rückfragen

Abt. Chemie/Physik:	Herr Schlenker	(Tel.-Nr. 03301/631-369)
	Frau Miebs	(Tel.-Nr. 03301/631-366)
Abt. Qualitätsprüfung/Sensorik:	Herr Driemel	(Tel.-Nr. 03301/631-476)
	Frau Dimitrova-Möbus	(Tel.-Nr. 03301/631-385)

Absender:

Milchwirtschaftliche Lehr- und
Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.
Sachsenhausener Straße 7 b
16515 Oranienburg

Untersuchungsauftrag an die MLUA Oranienburg e. V.

Bezug: Angebot Referenzanalytik für Molkereilaboratorien
- Jahresprogramm 2019 -

1 Rohmilch, E-Milch, Konsummilch, Sahne (Rahm), saure Sahne, Joghurt, Milchmischerzeugnisse, Kondensmilch, Magermilchkonzentrat, Käsereimilch, Molke, Trockenmilcherzeugnisse, Molkenpulver, Eismix und Desserts auf Milchbasis

Probe-Nr. und Bezeichnung	Prüfparameter (zutreffendes ankreuzen)			
	Fett	Protein	Lactose/ Galactose	Trockenmasse*)/ Wassergehalt
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

*) Rohmilchproben und pasteurisierte Flüssigprodukte für Trockenmassebestimmungen dürfen nicht konserviert werden.

....
Datum Unterschrift

Absender:

Milchwirtschaftliche Lehr- und
Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.
Sachsenhausener Straße 7 b

16515 Oranienburg

Untersuchungsauftrag an die MLUA Oranienburg e. V.

Bezug: Angebot Referenzanalytik für Molkereilaboratorien
- Jahresprogramm 2019 -

2 Käse: Labkäse, Frischkäse/Speisequark, Sauermilchquark/-käse

Probe-Nr. und Bezeichnung	Prüfparameter (zutreffendes ankreuzen)			
	Fett	Protein	Trockenmasse	pH-Wert
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

....
Datum Unterschrift

Absender:

Milchwirtschaftliche Lehr- und
Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.
Sachsenhausener Straße 7 b

16515 Oranienburg

Untersuchungsauftrag an die MLUA Oranienburg e. V.

Bezug: Angebot Referenzanalytik für Molkereilaboratorien
- Jahresprogramm 2019 -

3 Butter

Probe-Nr. und Bezeichnung	Prüfparameter (zutreffendes ankreuzen)			
	Wasser	fettfreie Trockenmasse	Härte	pH-Wert
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

....
Datum Unterschrift