

**Angebot Referenzanalytik für Molkereilaboratorien
- Jahresprogramm 2020 –
Gültig bis 31.12.2020**

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

Angebot Seite 1 von 5	MLUA-O-IV-10 Version:2 2018	Freigabe durch: Abteilungsleiter IV	MLUA Oranienburg e. V. Abt. IV Qualitätsprüfung
--------------------------	-----------------------------------	--	--

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 2020-**

1 Rohmilch, E-Milch, Konsummilch, Sahne (Rahm), saure Sahne, Joghurt, Milchmischerzeugnisse, Kondensmilch, Magermilchkonzentrat, Käseemilch, 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

Angebot Seite 3 von 5	MLUA-O-IV-10 Version:2 2018	Freigabe durch: Abteilungsleiter IV	MLUA Oranienburg e. V. Abt. IV Qualitätsprüfung
--	-----------------------------------	--	--

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 2020-**

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 2020-**

3 Butter

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

.....
Datum

.....
Unterschrift