

Angebot Referenzanalytik für Molkereilaboratorien - Jahresprogramm 2023 -

Auf unsere gültigen Listenpreise 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, Käseeremilch, Molke, Trockenmilcherzeugnisse, Molkenpulver, Eismix auf Milchbasis

Parameter
Fett (< 1 % Fett)
Fett (> 1 % Fett)
Protein
Lactose/ Galactose
Trockenmasse (Seesand)
Wassergehalt (trockene Milcherzeugnisse 102 °C bzw. 87 °C)

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

Parameter
Fett
Protein
Trockenmasse (Seesand)
pH-Wert

3 Butter

Parameter
Wassergehalt
fettfreie Trockenmasse
Härte
pH-Wert Butterserum

Termine der Probenanlieferung: jeweils Montag-Donnerstag

1	2. KW	7	14. KW	13	28. KW	19	41. KW
2	4. KW	8	17. KW	14	30. KW	20	43. KW
3	6. KW	9	19. KW	15	32. KW	21	45. KW
4	8. KW	10	21. KW	16	34. KW	22	48. KW
5	10. KW	11	24. KW	17	37. KW	23	50. KW
6	12. KW	12	26. KW	18	39. KW	-	-

KW = Kalenderwoche

Angebot Seite 1 von 5	MLUA-O-IV-10 Version: 6 2021	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 2023 -**

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

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), einsehbar unter: www.mlua.de.

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

.....
Datum

.....
Unterschrift

Angebot Seite 3 von 5	MLUA-O-IV-10 Version: 6 2021	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 2023 -**

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

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

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), einsehbar unter: www.mlua.de.

.....
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 2023 -**

3 Butter

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

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), einsehbar unter: www.mlua.de.

.....
Datum

.....
Unterschrift