

# Qualitätskontroll-und Beratungsstelle des SFF

Postfach 422 3700 Spiez 033 650 81 85

Abo.Nr   
 Protokollnummer   
 Eingangsdatum   
 Untersuchungsdatum   
 Temperatur °C

Jürg Keller AG  
 Breitenstrasse 11  
 8910 Affoltern am Albis

Bemerkungen zur Probe

Proben-Nr.: 2699 und 2700 Reihenuntersuchungen

Fabrikationsdatum

Endverbrauchsdatum

Verpackungsdatum

gew. Untersuch. Datum

Prod.gruppe

Produkt2

## KEIMPROFIL

aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	Enterobacteriaceen	Koagulase positive Staphylokokken		
tatsächl.Wert <input type="text" value="&lt;1000"/>	tatsächl.Wert <input type="text" value="&lt;10"/>	tatsächl.Wert <input type="text" value="&lt;10"/>	tatsächl.Wert <input type="text"/>	tatsächl.Wert <input type="text"/>
Sehr gut	Gut	Gut		

### Beurteilung nach gesetzlichen Anforderungen (Toleranzwerte HyV) und internen Standards (QKS VSM)

Gr. 5

Beurteilung (Keime pro Gramm):

aerobe mesophile Keime

Escherichia coli

Koagulase positive Staphylokokken

Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel

	sehr gut gut	unter 10'000 unter 100'000	unter 10	unter 10
Gesetzlicher Toleranzwert	toleriert	1'000'000	100	100
	schlecht	über 1'000'000	über 100	über 100

Datum des Berichtes

weitergeleitet am:

Unterschrift Labor

Unterschrift QSS SFF