

Lebensmittel

Bakteriologische Prüfumfänge für die Untersuchung von Lebensmitteln

PG1 bis PG7

Lebensmittelprodukte werden in der Hygieneverordnung (HyV) in Produktgruppen eingeteilt für deren mikrobiologische Überwachung.

Dementsprechend sind unsere Prüfumfänge gemäss diesen Produktgruppen zusammengestellt.

Die Untersuchungsmethoden entsprechen den im Schweizerischen Lebensmittelbuch vorgegebenen Methoden.

Standardprogramme mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Prüfumfang	PG1 Schlagrahm	PG2 Pâtisserieswaren	PG3 Genussfertige Getränke aus Automaten	PG4 Naturbelassene, genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	PG5 Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmte genussfertige Lebensmittel	PG6 Genussfertige Produkte, die sich nicht PG4 oder PG5 zuordnen lassen (Mischprodukte)	PG7 Genussfertige Lebensmittel (ausgenommen Schimmelgereifte)	
Preis in Fr.	85.–	100.–	65.–	80.–	130.–	100.–	40.–	HyV
Aerobe, mesophile Keime (AMK)								•
<i>Enterobacteriaceae</i>								•
<i>Escherichia coli</i>								•
Staphylokokken, koagulasepositive								•
<i>Bacillus cereus</i>								•
Pilze (Hefe und Schimmel)								
Probenvorbereitung								
								Hygieneverordnung HyV

Rabatte: für 3–9 gleiche Untersuchungen 10%, ab 10 Untersuchungen 15%, für Gesamtprojekte und periodische Untersuchungen spezielle Rabatte