

① Probenbegleitschein

Name			
Adresse			Hausnr.
PLZ	Ort:	Bezirk	
Telefon	Betriebsnummer		
E-Mail	Homepage		

Achtung: Die oben angegebenen Daten werden als Rechnungsadresse sowie im Falle einer Auszeichnung für Werbe- und Pressemaßnahmen verwendet!

PRODUKTBEZEICHNUNG

Angaben zum Produkt		Probe Nummer	Wird von der Untersuchungsstelle ausgefüllt
② Aus Kuhmilch <input type="checkbox"/>	③ Rohmilch bis 40°C <input type="checkbox"/>	④ Erzeugungsdatum	<input type="text"/>
② Aus Schafmilch <input type="checkbox"/>	③ past. Milch <input type="checkbox"/>	④ mind. Haltbarkeit	<input type="text"/>
② Aus Ziegenmilch <input type="checkbox"/>	③ therm. Milch 57° - 68°C <input type="checkbox"/>	⑤ mit nat. Fettgehalt oder F.i.T.-Gehalt eingestellt	<input type="text"/>
② Aus Mischmilch <input type="checkbox"/>	Mischungsverhältnis:% Schaf oder Ziegenmilch (bitte bezeichnen)% Kuhmilch (bitte bezeichnen)		
⑥ Kategorie: Frischkäse <input type="checkbox"/>	⑦ Reifungsart: (z.B. ungerieft, natur, mit Rotschmiere, mit Schimmel, Folienreifung, mit Paraffin, in Öl, oder spezielle Reifungsart)		
Frischkäse-zubereitung <input type="checkbox"/>			
Weichkäse <input type="checkbox"/>			
Schnittkäse <input type="checkbox"/>			
Hartkäse <input type="checkbox"/>			
Regionale Spezialitäten <input type="checkbox"/>			
Sauermilch-Produkt <input type="checkbox"/>	⑧ Angabe über Zusätze: (z.B. mit Kräutern, Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer, Kren, usw. geräuchert, oder andere spezielle Zusätze)		
Butter <input type="checkbox"/>			

⑨ Produktbeschreibung: