

Kontrollprojekt 2016 - Listeria monocytogenes i kyld ätfärdig mat

Uppdragsgivare:

Kommun:	Organisationsnr:
Adress:	Telefonnr:
Postnummer/Ort:	E-mail analysrapportmottagare:
Fakturaadress:	Fakturareferens:
Kundnummer hos Eurofins:	Offertnr:

Provinformation:

Objekt ID/Provtagningsplats: _____

Härmed ges tillåtelse för Livsmedelsverket att ta del av uppgifterna samt av analysresultat. **OBS! Måste kryssas.**

Nr.	Produktgrupp:	Undergrupp fisk:	Provtagnings temp: (°C)	Angiven förv.temp: (°C) (enl förpackning)	Ansättning =		Önskade analyser* ²
	A) Fisk B) Chark* ¹	C) Kallrökt fisk D) Gravad fisk			dag innan Bäst före/Sista förbr. dag	Tillv./Förp. dag	
1							UML36 UM0CC
2							UML36 UM0CC
3							UML36 UM0CC
4							UML36 UM0CC
5							UML36 UM0CC

1	2	3	4	5	Prov ID: (egen benämning)	Livsmedlets beteckning: (vad som anges på förp)	Varumärke:	Anläggning: (ange vad som står i ovalen, t ex SE xxx)

*¹ **Chark:** Skivade charkprodukter, t ex rökt skinka, rökt kalkon, färdigskivad leverpastej

*² **Analyser:** UML36+UM0CC Listeria monocytogenes, kvalitativ och kvantitativ analys

Både kvalitativ och kvantitativ analys ska utföras per prov. Analys påbörjas dagen innan bäst-före-dag. Önskad provmängd: 100 gram per prov.

Provtagningsdatum: _____ **Provtagnings tid:** _____

Provtagare: _____
Namn _____ Telefonnr _____

Eurofins Food & Feed Testing Sweden AB

Leveransadress:
Kabelvägen 2
553 02 JÖNKÖPING

Postadress:
Box 324
551 15 JÖNKÖPING

Följesedel skapad/uppdaterad: 160405

Provtagningsställets signatur

--