



versuchsanstalt für  
getreideverarbeitung

## UNTERSUCHUNGSaufTRAG

Firma: \_\_\_\_\_ Ansprechpartner: \_\_\_\_\_  
Straße, Nr.: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_  
UID-Nummer: \_\_\_\_\_

### Probe:

Express-Bearbeitung:  Ja  
Übermittlung Prüfbericht:  Email  Post/Fax (+ Bearbeitungszuschlag)

### Probenbezeichnung (nur diese Bezeichnung wird auf dem Prüfbericht vermerkt!):

#### Teigrheologie/Qualitätsparameter:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> <b>Analysenpaket Mehl groß</b><br>(Asche, Feuchte, Ex, Farino, Amylo, Maltose, Kleber) | <input type="checkbox"/> <b>Alveogramm (ICC 121)</b>                              | <input type="checkbox"/> <b>Sedimentation (ICC 116/1)</b>                |
| <input type="checkbox"/> <b>Analysenpaket Mehl klein</b><br>(Asche, Feuchte, Ex, Maltose, Kleber)               | <input type="checkbox"/> <b>Amylogramm (ICC 126/1)</b>                            | <input type="checkbox"/> <b>Maltose (Berliner)</b>                       |
| <input type="checkbox"/> <b>Analysenpaket Weizen groß</b><br>(RP, Kleber, Farino, Ex, Amylo, Sedimentation)     | <input type="checkbox"/> Quellkurve   | <input type="checkbox"/> Hitzeschädigung Weizen                          |
| <input type="checkbox"/> <b>Analysenpaket Weizen klein</b><br>(RP, Kleber, Fallzahl, Ex)                        | <input type="checkbox"/> <b>Fallzahl (ICC 107/1)</b>                              | <input type="checkbox"/> Siebanalyse<br>(Korngrößenverteilung)           |
| <input type="checkbox"/> <b>Feuchtigkeit (ICC 110/1)</b>  | <input type="checkbox"/> Hektolitergewicht  | <input type="checkbox"/> <b>Säuregrad (Schulerud)</b>                    |
| <input type="checkbox"/> <b>Asche (ICC 104/1)</b>   | <input type="checkbox"/> Schüttgewicht  | <input type="checkbox"/> pH-Wert Bestimmung                              |
| <input type="checkbox"/> <b>Extensogramm (ICC 114/1 Brabender)</b>  | <input type="checkbox"/> Tausendkorngewicht                                       | <input type="checkbox"/> <b>Stärkebestimmung (Ewers)</b>                 |
| <input type="checkbox"/> <b>Extensogramm (ICC 114/1)</b>  | <input type="checkbox"/> Keimfähigkeit  | <input type="checkbox"/> Rohasche 550 °C                                 |
| <input type="checkbox"/> Mehlbehandlung für Extensogramm  | <input type="checkbox"/> Mahlversuch (8 Passagen, Ascheausbeutekurve)             | <input type="checkbox"/> Rohfaser  |
| <input type="checkbox"/> Ascorbinsäurenachweis  | <input type="checkbox"/> Wasseraufnahme Roggenmehl (Farinograph)                  | <input type="checkbox"/> Rohfett Soxhlet                                 |
| <input type="checkbox"/> <b>Farinogramm (ICC 115/1)</b>   | <input type="checkbox"/> Braugerste Analysenpaket (Keimfähigkeit, Sortierung, RP) | <input type="checkbox"/> Sandgehaltsbestimmung                           |
| <input type="checkbox"/> Abstehtkurve Farinogramm   | <input type="checkbox"/> <b>Protein (ICC 105/2)</b>                               | <input type="checkbox"/> Griffigkeit                                     |
|   | <input type="checkbox"/> <b>Kleber (ICC 137/1)</b>                                | <input type="checkbox"/> Teigtest  |
|   | <input type="checkbox"/> <b>Kleber (ICC 155)</b>                                  | <input type="checkbox"/> Stippenbestimmung                               |
|   | <input type="checkbox"/> <b>Kleberquellzahl (Q<sub>0</sub>+Q<sub>30</sub>)</b>    | <input type="checkbox"/> Wasserbindevermögen                             |
|   | <input type="checkbox"/> Glutograph   | <input type="checkbox"/> Premalting                                      |
|   | <input type="checkbox"/> <b>Glutenindex (ICC 155/158)</b>                         | <input type="checkbox"/> Sortierung Braugerste                           |
|   | <input type="checkbox"/> Trockenkleber  | <input type="checkbox"/> <b>Glasigkeit/nicht glasige Körner EN 15585</b> |

#### Besatz/Gutachten:

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>Besatz EN 15587</b>      | <input type="checkbox"/> Wanzenstich inkl. Ex          | <input type="checkbox"/> Konformitätsbewertung mit Messunsicherheit  |
| <input type="checkbox"/> Giftsamenbesatz (quant.)    | <input type="checkbox"/> Tierische Schädlinge          | <input type="checkbox"/> Konformitätsbewertung ohne Messunsicherheit |
| <input type="checkbox"/> Giftsamenbestimmung (qual.) | <input type="checkbox"/> Weizenstein-, Zwergsteinbrand | <input type="checkbox"/> Kurzgutachten                               |
| <input type="checkbox"/> Besatz spezielle Sämereien  | <input type="checkbox"/> Mikroskopische Prüfung        | <input type="checkbox"/> Gutachten                                   |
| <input type="checkbox"/> Genussfähigkeit (Codex)     | <input type="checkbox"/> Gebrauchswertprüfung          | <input type="checkbox"/> Exportgutachten                             |
| <input type="checkbox"/> Verkehrsfähigkeit (Börse)   |  |  |



## UNTERSUCHUNGSaufTRAG

### Produktbeurteilungen:

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Nährwertanalyse     | <input type="checkbox"/> Kochsalzbestimmung (ASU) | <input type="checkbox"/> Kartoffelteigprüfung |
| <input type="checkbox"/> Nährwertdeklaration | <input type="checkbox"/> Zuckerbestimmung         | <input type="checkbox"/> Flockenuntersuchung  |
| <input type="checkbox"/> Backversuch         | <input type="checkbox"/> Teigwarenprüfung         | <input type="checkbox"/> Weender Analyse      |
| <input type="checkbox"/> Säuregrad Brot      | <input type="checkbox"/> Knödelprüfung            |   |
| <input type="checkbox"/> Gebäckprüfung DLG   | <input type="checkbox"/> Kartoffelpüreeprüfung    |   |

### Mykotoxine/Rückstände/GMO/Gluten:

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Deoxynivalenol (DON) (HPLC) | <input type="checkbox"/> T-2-Toxin, HT-2-Toxin (HPLC)*     | <input type="checkbox"/> GMO*           |
| <input type="checkbox"/> Zearalenon (ZON) (HPLC)     | <input type="checkbox"/> Pestizide (HPLC)*                 | <input type="checkbox"/> Dioxine, PCBs* |
| <input type="checkbox"/> Ergotalkaloide (HPLC)       | <input type="checkbox"/> Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (HPLC)* | <input type="checkbox"/> Phosphan*      |
| <input type="checkbox"/> Fumonisin B1, B2 (HPLC)*    | <input type="checkbox"/> Glyphosat (HPLC)*                 | <input type="checkbox"/> Gluten*        |
| <input type="checkbox"/> Ochratoxin A (HPLC)*        |  |   |

### Mikrobiologie:

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Paket (Enterobak., Coliforme B., E. Coli, Staphylokokken*, Enterokokken) | <input type="checkbox"/> Coliforme Bakterien | <input type="checkbox"/> Staphylokokken*                                   |
| <input type="checkbox"/> Paket (Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmel)                                  | <input type="checkbox"/> E. Coli             | <input type="checkbox"/> Listerien   |
|   | <input type="checkbox"/> Enterobakterien     | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus                                   |
|   | <input type="checkbox"/> Salmonellen         | <input type="checkbox"/> Bacillus mesentericus (Fadenzieher/Brotkrankheit) |
|   | <input type="checkbox"/> Enterokokken        |  |

### Kalibrierservice/Geräteeinstellungen:

- |                                     |                                   |   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|---|
| Kalibriermehl:                      | Ringanalysen:                     | Geräteeinstellung: _____                          |
| <input type="checkbox"/> Weizenmehl | <input type="checkbox"/> Getreide | Kostenlose Zusendung von Mustersäcken: _____ Stk. |
| <input type="checkbox"/> Roggenmehl | <input type="checkbox"/> Mehl     |   |

### Bemerkungen:

---

---

Mit Ihrer Unterschrift beauftragen Sie die vg mit der Erbringung der angekreuzten Leistungen und geben Ihr Einverständnis für etwaige akkreditierte Unterauftragnehmer.

**akkreditierte Methoden** // \*im Unterauftrag

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass Ihre Untersuchungsergebnisse für statistische Auswertungen verwendet werden können. Alle Daten werden ohne Bezug auf den Auftraggeber verwendet.

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Erstellt von: Lederer	Geprüft von: DI Kummer	Freigegeben von: DI Kummer	Revisionsnummer: 5
Datum: 14.09.2022	Datum: 15.09.2022	Datum: 15.09.2022	
G:\Akkreditierung\Managementsystem NEU\6.6 Extern bereitgestellte Produkte\DK_Untersuchungsauftrag.docx			Seite 2 von 2