



## vg-Probennahmeprotokoll

Produkt: \_\_\_\_\_

Chargen-Nr.: \_\_\_\_\_

Mustersacknummer: \_\_\_\_\_

Grund der Probenahme: \_\_\_\_\_

Probenahmezeitpunkt: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Probenehmer\*in: \_\_\_\_\_

Anwesende Personen: \_\_\_\_\_

### Produkt:

- Getreide  
 Mahl- und Schälprodukte

### Probennahmeverfahren:

- ICC Standard 101/1  
 ICC Standard 138  
 EN ISO 24333:2009

### Entnahmestelle:

- Anhänger                       Flachsilo  
 Lastwagen                       Hochsilo  
 Boxenlager                       Sonstiges: \_\_\_\_\_

### Probennahmegerät:

- manuelle Probennahmeverrichtung (z.B. Probenstecher ~1.000 g)  
 mechanische Probennahmeverrichtung (z.B. Schwerkraft-, Saug-, Druckluftprobennahmeverrichtung)  
 Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Partiemenge:** \_\_\_\_\_ † (Es ist mind. 1 Laborprobe pro 1.500t-(Teil-)Partie erforderlich! (EN ISO 24333:2009))

**Anzahl Rückstellmuster:** \_\_\_\_\_ zu je \_\_\_\_\_ g Getreide / Mahlgut

**Anzahl Laborproben:** \_\_\_\_\_ zu je \_\_\_\_\_ g Getreide / Mahlgut (mind. 1kg laut EN ISO 24333:2009)

Aufbereitung mittels **Probenteiler** (Riffelteiler)! (Börseusancen, Teil A, Anhang II bzw. EN ISO 24333:2009 bzw. ICC 138)

### Art der Probenahme:

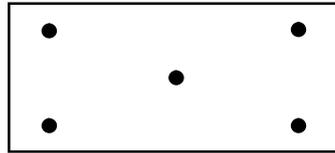
- dynamische Probenahme (ICC 138 bzw. EN ISO 24333:2009 bzw. VO 401/2006)  
 statische Probenahme

Partiegröße und Anzahl Einzelproben bei **freifließendem Getreide:** (EN ISO 24333:2009)

- pro (Teil-)Partie von 500t → 20 EP (EP à 300g-1.900g)  
 pro (Teil-)Partie von 1.500t → 25 EP

Partiegröße und Anzahl Einzelproben bei **statisch gelagertem Getreide:** (ICC 101/1 bzw. EN ISO 24333:2009)

- a) bis 15t → 5 EP (EP à 400-3.000g)
- b) 15-30t → 8 EP
- c) 30-45t → 11 EP
- d) 45-100t → 15 EP
- e) 100-300t → 18 EP
- f) 300-500t → 20 EP
- g) 500-1.500t → 25 EP
- h) pro 1.500t → 25 EP



Beispiel Verteilung Probenahmestellen

Partiegröße und Anzahl Einzelproben bei **freifließenden Mahl- und Schälprodukten:**

(EN ISO 24333:2009)

- je (Teil-)Partie von 100t → 15 EP (EP à 300g-1.900g)

Partiegröße und Anzahl EP bei **statisch gelagerten Mahl- und Schälprodukten:** (EN ISO 24333:2009)

- bis 15t → 3 Probenahmestellen (EP à 400-3.000g)
- 15-30t → 3 Probenahmestellen je Kammer
- 30-45t → 5 Probenahmestellen je Kammer
- > 45t → 8 Probenahmestellen je Kammer

Anzahl Einzelproben aus **Mahl- und Schälprodukten in Verpackungseinheiten** werden

berechnet nach der Formel: (VO 401/2006 bzw. EN ISO 24333:2009)

$$\text{Häufigkeit der Probenahme} = \frac{\text{Partie in kg} \times \text{Einzelprobe in kg}}{\text{Sammelprobe in kg} \times \text{Einzelverpackung in kg}}$$

Auffälligkeiten:

- unauffällig
- Giftsamem
- Schädlinge
- Mutterkorn
- Weizensteinbrand

Geruch:

- auffällig
- unauffällig
- CATA\* gemäß vg-Degustationsprotokoll

Sonstige Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Ort/Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift Probenehmer\*in \_\_\_\_\_

Unterschrift Anwesende / Zeug\*innen \_\_\_\_\_

\*CATA = Check all that apply