

Probenbegleitblatt (G)

Lebensmitteluntersuchungen Direktvermarktung 2021

Hinweis: Bei Schlachtkörperuntersuchungen ist anstatt dem Probenbegleitblatt (G) das Probenbegleitblatt (S) auszufüllen!

Korrekte und vollständige Angaben sind für die Durchführung der Untersuchung ausschlaggebend!!!

1) Daten ProduzentIn/EinreicherIn:

Name: _____

Adresse: _____

Tel.-Nr.: _____

E-Mail: _____

Probennummer:

Wird von der Bezirkskammer vergeben!!!

Rechnungsadresse:

Bildungsoffensive Direktvermarktung
und Lebensmittelqualität
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck

2) Angaben zur Probe:

Bezeichnung der Probe: _____ Lagerbedingungen: _____

Probenehmer: _____ Mindesthaltbarkeitsdatum: _____

Datum Probeentnahme: _____ Chargennummer
(wenn separat vorhanden): _____

Uhrzeit Probeentnahme: _____ Produktionsdatum: _____

Probeentnahmeort
(z.B. Käsekeller): _____

Wärmebehandlung bitte ankreuzen (bei Milchprodukten):

aus Rohmilch (max. 40°C) thermisiert (zwischen 40°C und ca. 65°C) pasteurisiert (30min 63°C oder 15sek 72°C)

3) Untersuchungsparameter: (nur eine Angabe ankreuzen!)

Untersuchung laut Infoblatt Untersuchungskosten

Hinweis: Ein Eigenkontrollsystem (Reinigungsplan, Aufzeichnungen zu Produktionsabläufen, ...) ist Voraussetzung damit die dort angeführten Untersuchungsparameter ausreichend sind.

Rauchbegleitstoffe

nach tel. Absprache mit Labor

spezielle Parameter:

erhöhter Untersuchungsumfang **n=5**

Hinweis: wird benötigt, wenn kein Eigenkontrollsystem vorhanden ist oder aufgrund von vorherigen Abweichungen ein erhöhtes Hygienierisiko besteht. Eine vorherige Absprache ist erforderlich.

Ich bestätige hiermit, dass die angeführten Daten der Richtigkeit entsprechen und erkläre meine ausdrückliche Einwilligung gemäß Art. 7 DS-GVO, dass diese sowie das Ergebnis der Untersuchung an die Landwirtschaftskammer Tirol ergehen und zum Zweck der Durchführung des Projektes verarbeitet werden dürfen.

Mit der Unterzeichnung wird der Auftrag an das Labor erteilt, die gewünschten Untersuchungen durchzuführen. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des jeweiligen Labors, Food Hygiene Control, HBLFA Tirol, und Institut für Lebensmittelsicherheit werden akzeptiert (diese sind auf der Homepage vom jeweiligen Labor zu finden).

Zusätzlicher Hinweis FHC Schönwies:

Untersuchungen, die nicht im akkreditierten Bereich der FHC sind, werden falls notwendig an ein dafür akkreditiertes Partnerlabor vergeben: MUVA Kempten oder Labor Kneißler

Sofern nicht gesetzlich oder normativ vorgeschrieben und keine gesonderten Vereinbarungen getroffen wurden, gelten die von uns gemessenen Werte ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit.

Sie können Ihre Einwilligung zur Verarbeitung ihrer Daten jederzeit schriftlich gegenüber der Landwirtschaftskammer Tirol (E-Mail: dvm@lk-tirol.at; Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck) widerrufen mit der Folge, dass die Übermittlung ihrer Daten an die Labore unverzüglich eingestellt wird und die Landwirtschaftskammer Tirol ihre Daten nicht mehr benützt und nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist löscht. Die Verarbeitung ihrer Daten, die bis zum Widerruf erfolgte, ist rechtmäßig.

Ort und Datum

Unterschrift Einreicher/in der Probe