

Richemont Kompetenzzentrum
Abteilung Labor
Seeburgstrasse 51
6006 Luzern

Analysenauftrag

Auftraggeber

Firma _____

Adresse _____

PLZ / Ort _____

Kontaktperson /
Telefon _____

Sie wünschen die Resultate per: Fax _____
 E-Mail _____

Probenbezeichnung (Ihre Probenbezeichnung wird in unserem Prüfbericht verwendet)

Probe 1 _____

Probe 2 _____

Probe 3 _____

Probe 4 _____

Probe 5 _____

Probe 6 _____

Für eine reibungslose Auftragsabwicklung bitte dieses Formular verwenden. Danke!

- Bitte stabile Musterbehälter und geeignetes Verpackungsmaterial verwenden!
- Lieferfrist der Resultate: In der Regel maximal 3 Arbeitstage ab Mustereingang.

Ort / Datum _____

Unterschrift _____

Analysenauftrag

Express-Zuschlag				
<input type="checkbox"/>	5099	Analyse erfolgt innerhalb von einem Arbeitstag, nur auf Anfrage		
				<i>Benötigte Mengen:</i>
Weizen-/Dinkel- Zertifikate			Mehl	Getreide
<input type="checkbox"/>	5400	Weizen-/Dinkel- Zertifikat Rheo-Quick Standard		2000 g
<input type="checkbox"/>	5410	Weizen-/Dinkel- Zertifikat Rheo-Quick Plus (inkl. Proteinbestimmung nach Kjeldahl)		2000 g
<input type="checkbox"/>	5420	Weizen-/Dinkel- Zertifikat Rheo-Quick Standard mit Amylogramm		2000 g
<input type="checkbox"/>	5430	Weizen-/Dinkel- Zertifikat Rheo-Quick Plus (inkl. Proteinbestimmung nach Kjeldahl) mit Amylogramm		2000 g
Mehlzertifikate			1500 g	
<input type="checkbox"/>	5010	Mehlzertifikat komplett		1500 g
<input type="checkbox"/>	5000	Mehlzertifikat ohne Proteinbestimmung und ohne Sedimentationswert		1500 g
Vermahlung				
<input type="checkbox"/>	5279	Zerkleinerung mit Kornschneider*		
<input type="checkbox"/>	5280	Vermahlung Perten 3100*		
<input type="checkbox"/>	5294	Vermahlung Brabender-Quadrumat (bis 0.4 kg Getreide) , z. B. für Sedimentationsert*		
<input type="checkbox"/>	5295	Vermahlung Brabender-Quadrumat *		
<input type="checkbox"/>	5296	Vermahlung Brabender-Quadrumat (2 bis 3 kg Getreide) *		
<input type="checkbox"/>	5297	Vermahlung Bühler Mahlautomat MLU 202*		
				<i>Benötigte Mengen:</i>
Einzeluntersuchung	Methode		Mehl	Getreide
<input type="checkbox"/>	5050	Feuchtigkeit	ICC-Standard Nr. 110/1	100 g
<input type="checkbox"/>	5090	Aschegehalt	ICC-Standard Nr. 104/1	100 g
<input type="checkbox"/>	5180	Ascorbinsäure (qualitativ)	SLMB 2004, Kapitel 14, 3.12.1	100 g
<input type="checkbox"/>	5055	Protein nach Kjeldahl	ICC-Standard Nr. 105/2	100 g
<input type="checkbox"/>	5060	Protein NIR*	Interne Methode	100 g
<input type="checkbox"/>	5069	Feuchtgluten	ICC-Standard Nr. 137/1 oder 155	100 g
<input type="checkbox"/>	5070	Feuchtgluten (0' und 30'*)	ICC-Standard Nr. 137/1 oder 155	100 g
<input type="checkbox"/>	5220	Gluten, trocken in Ergänzung zur Feuchtgluten-Bestimmung*		100 g
<input type="checkbox"/>	5110	Feuchtgluten mit Quellzahl (0' und 30'*)	ICC-Standard Nr. 137/1, Quellzahl: Dr. Berliner	100 g
<input type="checkbox"/>	5235	Glutenindex	ICC-Standard Nr. 155	100 g
<input type="checkbox"/>	5120	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC-Standard Nr. 116/1	100 g
<input type="checkbox"/>	5140	Farinogramm	ICC-Standard Nr. 115/1 (Auswertung: <input type="checkbox"/> CH oder <input type="checkbox"/> ICC)	1000 g
<input type="checkbox"/>	5150	Extensogramm	ICC-Standard Nr. 114/1	1000 g
<input type="checkbox"/>	5160	Alveogramm*	ICC-Standard Nr. 121 (modifiziert)	1000 g
<input type="checkbox"/>	5170	Maturoogramm*	Interne Methode	1000 g
<input type="checkbox"/>	5130	Amylogramm	ICC-Standard Nr. 126/1	200 g
<input type="checkbox"/>	5080	Fallzahl	ICC-Standard Nr. 107/1	100 g
<input type="checkbox"/>	5100	Maltosebestimmung	SLMB 2004 Kapitel 14, 3.10.1	100 g
				<i>Benötigte Mengen:</i>
Backversuche			Mehl	
<input type="checkbox"/>	5020	Laborbackversuch*	3 kg	
<input type="checkbox"/>	5030	Backversuch mit Grossbrot*	10 kg	
<input type="checkbox"/>	5040	Backversuch mit Kleinbrot*	5 kg	
				<i>Benötigte Mengen:</i>
Weitere Analysenangebote	Methode		Mehl	Getreide
<input type="checkbox"/>	5190	Brotbeurteilung*	SLMB 2004, Kapitel 16, 1	
<input type="checkbox"/>	5200	Sinnenprüfung*	SLMB 2004, Kapitel 14, 1.1	500 g
<input type="checkbox"/>	5210	Brot oder Teig pH-Wert* und Säuregrad*	AGF Standard	200 g
<input type="checkbox"/>	5260	Hektolitergewicht*	SLMB 2004, Kapitel 14, 1.9.1	1000 g
<input type="checkbox"/>	5380	Siebanalyse*	SLMB 2004, Kapitel 14, 1.8.3 (modifiziert)	200 g
<input type="checkbox"/>	5270	Besatzanalyse*	Referenzmethode Swissgranum	600 g

Bemerkungen

Nicht akkreditierte Methoden sind mit Stern (*) gekennzeichnet.

SLMB (Schweizerisches Lebensmittelbuch)

ICC (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –Technologie)

AGF (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot)