



Anleitung zu Probenahme und Anleitung für Haltbarkeitstests von Gastronomieproben

Allgemeine Anleitung

Für eine Kontrolle der mikrobiologischen Qualität müssen ca. 100 g Probenmaterial in einem sterilen Behälter (z.B. Vakuumbutel, ausgekochtes Gefäss) gegeben und luftdicht verschlossen werden. Die Probe gekühlt am Empfang abgeben oder per Nachtexpress versenden (Kühlelemente in Paket nicht vergessen). Um ein unverfälschtes Resultat zu erhalten, sollte die Probe möglichst am gleichen Tag der Probenahme analysiert werden; deshalb bitte frühzeitig (bis ca. 15:00 Uhr) abgeben, vielen Dank!

Sterile Gebinde und Kühlboxen können bei INTERLABOR bezogen werden.

Haltbarkeit

Um die maximale Haltbarkeit eines Lebensmittels zu bestimmen, werden drei Proben vom gleichen Produkt bei Interlabor eingereicht. Die erste Probe wird am Eingangstag untersucht, die zweite Probe nach Ablauf der gewünschten Haltbarkeit und die letzte Probe nach der maximalen Haltbarkeit. Falls alle drei Proben ähnliche Werte unterhalb des gesetzlichen Grenzwertes aufweisen, kann das untersuchte Produkt als haltbar bis zum gewünschten Zeitpunkt angesehen werden.