

## ① Probenbegleitschein – Milchprodukte

Name:

Adresse:

**Produktbezeichnung** (wird so bei einer Prämierung in die Urkunde übernommen):

Wird von der Untersuchungsstelle hier – vor der Verkostung – abgetrennt



Probe Nummer

### Angaben zum Produkt

② Aus Kuhmilch

② Aus Schafmilch

② Aus Ziegenmilch

② Aus Mischmilch

③ Rohmilch   
bis 40°C

③ past. Milch

③ therm. Milch   
57° - 68°C

④ Erzeugungsdatum

④ mind. Haltbarkeit

⑤ mit nat. Fettgehalt  
oder F.i.T.- Gehalt bei  
eingestellten Produkten

Mischungs-

verhältnis:.....%Schaf oder Ziegenmilch (bitte bezeichnen) .....% Kuhmilch

### ⑥ Kategorie:

1 Frischkäse

2 Weichkäse

3 Schnittkäse

4 Hartkäse

5 Sonstige (z.B. Sauerkäse)

6 Sauermilcherzeugnisse

7 Milch/Milchmischerzeugnisse

8 Butter

### ⑦ Reifungsart:

### ⑧ Angabe über Zusätze:

⑨ Weitere Angaben bzw. Besonderheiten (z.B. Produktbeschreibung):