

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):