

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 ☐

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

② Aus Mischmilch ☐

Mischungsverhältnis:

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

⑥ Kategorie:

1 Frischkäse ☐

2 Weichkäse ☐

3 Schnittkäse ☐

4 Hartkäse ☐

5 Sonstige (z.B. Sauerkäse) ☐

6 Sauermilcherzeugnisse ☐

7 Milch/Milchmischerzeugnisse ☐

8 Regionstypische Produkte ☐

⑦ Reifungsart:

⑧ Angabe über Zusätze:

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