

## FØLGESKJEMA – bestilling analyser næringsmidler

 For komplett analysetilbud ta kontakt eller besøk oss på [www.synlab.no](http://www.synlab.no)

<b>INNSENDER</b> Navn Adresse Postnr./ Sted Telefon E-post adresse:			
<b>FAKTURA TIL</b>			
<b>KOPI TIL (mot gebyr)</b>			
<b>PRØVESTED og PRØVETYPE</b>	Ved flere prøver bruk baksiden av skjema		
	<input type="checkbox"/> Næringsmiddelbedrift <input type="checkbox"/> Privat <input type="checkbox"/> Kjøtt / kjøttprodukter <input type="checkbox"/> Melk / melkeprodukter <input type="checkbox"/> Kornprodukter <input type="checkbox"/> Annet _____		
<b>PRØVEUTTAK</b>	Dato:	Klokkeslett:	Prøvetaker:

<b>HVORFOR ØNSKES PRØVEN ANALYSERT ?</b>
<input type="checkbox"/> Rutine / Internkontroll <input type="checkbox"/> Sykdom <input type="checkbox"/> Tilsyn <input type="checkbox"/> Annet _____

<b>HVILKE UNDERSØKELSER ØNSKES</b>	<b>(Kryss av for aktuelt valg – presiser på trukket linje)</b>	
<b>Bakteriologiske analyser:</b>	<b>Fysikalske og kjemiske analyser:</b>	
<input type="checkbox"/> Bacillus cereus <input type="checkbox"/> Campylobacter <input type="checkbox"/> Cl. perfringens <input type="checkbox"/> E.coli presuntiv <input type="checkbox"/> med verifisering <input type="checkbox"/> E coli O157 <input type="checkbox"/> Enterobakterier <input type="checkbox"/> Gjærsopp <input type="checkbox"/> Koliforme bakterier <input type="checkbox"/> Listeria kvalitativ <input type="checkbox"/> kvantitativ <input type="checkbox"/> Melkesyrebakterier/ Laktobaciller <input type="checkbox"/> Muggsopp <input type="checkbox"/> Salmonella <input type="checkbox"/> Staphylococcus aureus <input type="checkbox"/> Sulfittreducerende clostridier <input type="checkbox"/> Termotolerante koliforme bakterier <input type="checkbox"/> Totalantall bakterier <input type="checkbox"/> Vibrio <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Karbohydrat <input type="checkbox"/> Kostfiber <input type="checkbox"/> Organiske syrer <input type="checkbox"/> Stivelse <input type="checkbox"/> Sukker (mono- og disakkarider) <input type="checkbox"/> Aminosyrer : _____ <input type="checkbox"/> Bindevevsprotein <input type="checkbox"/> Protein <input type="checkbox"/> Nitrogen <input type="checkbox"/> Fett <input type="checkbox"/> Fett i tørrstoff <input type="checkbox"/> Aflatoksin	<input type="checkbox"/> pH, surhetsgrad <input type="checkbox"/> Tørrstoff <input type="checkbox"/> Vann i fettfri vare <input type="checkbox"/> Vannaktivitet <input type="checkbox"/> Aske <input type="checkbox"/> Salt <input type="checkbox"/> Vitaminer: _____ <input type="checkbox"/> Mineraler: _____ <input type="checkbox"/> _____
	<b>Kundens signatur</b>	
	Priser får en ved henvendelse til laboratoriet. For kunder uten avtale tilkommer et ekspedisjonsgebyr for porto, emballasje og fakturering. Vennligst noter om en spesiell metodikk skal brukes. ALcontrol vil ellers velge den mest egnede metoden. For spesialanalyser kan akkreditert underleverandør benyttes.	

Mottatt dato:    /    2019	Klokken:	Journalnummer:	Mottatt av (sign.):
----------------------------	----------	----------------	---------------------

**Lett bedervelige prøver leveres samme dag som de er tatt ut evt. sendes Post ekspres over natt til et av laboratoriene.**

## Bestilling av flere analyser (andre opplysninger føres på første side)

	Prøvested	Prøvetype	Analyser/merknader
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

## INFORMASJON OM UTTAK OG FORSENDELSE AV NÆRINGSMIDDELPRØVER

Riktig og representativ uttak av næringsmiddelprøver sammen med korrekt oppbevaring og forsendelsesmåte spiller en stor rolle for å oppnå et sikkert og pålitelig analyseresultat som gjenspeiler prøvens virkelige innhold. Her gis noen generelle retningslinjer for uttak av prøver men kan på grunn av mangfoldighet i både prøvens art og valg av parameter bare betraktes som veiledende. Er du i tvil ta kontakt med laboratoriet.

**PRØVEMENGDE:** Prøver til mikrobiologisk analyse: **100 gram**  
Prøver til kjemisk analyse: **Ta kontakt med laboratoriet**

Skal det analyseres på mange parametere kreves det muligens mer prøvemateriale.

**PRØVEUTTAK:** Uttak, særlig for mikrobiologiske analyser, må skje uten å tilføre prøven bakterier med utstyr og emballasjen. Bruk rene plastbokser eller poser. Flytende næringsmidler må tappes på sterile bokser eller sterile flasker med vid åpning.

### OPPBEVARING OG TRANSPORT:

Lett bedervelige matvarer; det er viktig å behandle prøven slik at ingen uønskede forandringer skjer under lagring og transport. Bruk egnet transportemballasje med tilstrekkelig med fryseelement til transport. . Ikke frys prøven!

Frossne prøver transporteres som kjølte, men forhåndskjøøl gjerne transportemballasjen før pakking for å sikre lavest mulig temperatur under transport.

Tørre produkter kan leveres eller sendes uten kjøling men pakkes slik at de ikke utsettes for fuktighet.

*Dersom det ønskes veiledning til utfylling av følgeskjema og valg av analyser, får en det ved henvendelse til laboratoriet.*