



Felles sentralbord: **4000 7001**

ALcontrol Hamar Bekkeliveien 2 2315 Hamar
 ALcontrol Stjørdal Vinnavegen 38 7512 Stjørdal
 ALcontrol Skien Postboks 2502 3702 Skien
 (Besøk/Ekspresspakke: Rødmyrliia 14 3740 Skien)

Ubetjent mottak: Lillehammer: Fakkelgården og Levanger

FØLGESKJEMA – bestilling av analyser

(egne skjema for vann, fôr, avløp, sterilkontroll, keramikk, radon)

For komplett analysetilbud ta kontakt eller besøk oss på www.alcontrol.no

INNSENDER Navn Adresse Postnr./ Sted Telefon E-post adresse:			
FAKTURA TIL			
KOPI TIL (mot gebyr)			
PRØVESTED og PRØVETYPE	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_____		
PRØVEUTTAK	Dato:	Klokkeslett:	Prøvetaker:

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

HVILKE UNDERSØKELSER ØNSKES	(Kryss av for aktuelt valg – presiser på trukket linje))	
Bakteriologiske analyser:	Fysikalske og kjemiske analyser:	
<input type="checkbox"/> Bacillus cereus	<input type="checkbox"/> Karbohydrat	<input type="checkbox"/> pH, surhetsgrad
<input type="checkbox"/> Campylobacter	<input type="checkbox"/> Kostfiber	<input type="checkbox"/> Tørrstoff
<input type="checkbox"/> Cl. perfringens	<input type="checkbox"/> Organiske syrer	<input type="checkbox"/> Vann i fettfri vare
<input type="checkbox"/> E.coli presumtiv <input type="checkbox"/> med verifisering	<input type="checkbox"/> Stivelse	<input type="checkbox"/> Vannaktivitet
<input type="checkbox"/> E coli O157	<input type="checkbox"/> Sukker (mono- og disakkarider)	
<input type="checkbox"/> Enterobakterier	<input type="checkbox"/> Aminosyrer : _____	<input type="checkbox"/> Aske
<input type="checkbox"/> Gjærsopp	<input type="checkbox"/> Bindevevsprotein	<input type="checkbox"/> Salt
<input type="checkbox"/> Koliforme bakterier	<input type="checkbox"/> Protein	
<input type="checkbox"/> Listeria kvalitativ <input type="checkbox"/> kvantitativ	<input type="checkbox"/> Nitrogen	<input type="checkbox"/> Vitaminer: _____
<input type="checkbox"/> Melkesyrebakterier/ Laktobaciller		<input type="checkbox"/> Mineraler: _____
<input type="checkbox"/> Muggsopp	<input type="checkbox"/> Fett	
<input type="checkbox"/> Salmonella	<input type="checkbox"/> Fett i tørrstoff	
<input type="checkbox"/> Staphylococcus aureus		<input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> Sulfitreducerende clostridier	<input type="checkbox"/> Aflatoksin	
<input type="checkbox"/> Termotolerante koliforme bakterier		
<input type="checkbox"/> Totalantall bakterier		
<input type="checkbox"/> Vibrio		
<input type="checkbox"/> _____		
	Kundens signatur	
	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: / 201	Klokken:	Journalnummer:	Mottatt av (sign.):
---------------------------	----------	----------------	---------------------

Lett bedervelige prøver leveres samme dag som de er tatt ut på ALcontrol's avdelinger eller sendes med A-post (fremkomst dagen etter) til ALcontrol Hamar, ALcontrol Skien eller ALcontrol Stjørdal.



Bestilling av flere analyser (andre opplysninger føres på fremsiden)

PRØVESTED	PRØVETYPE	ANALYSER / MERKNADER
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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 plastesker eller poser; flytende næringsmidler må tappes på sterile bokser eller sterile flasker med vid åpning.

OPPBEVARING OG TRANSPORT: Lett bederlige matvarer (kjølevarer, fersk fisk, bakervarer, grønnsaker med mer): Det er viktig å behandle prøven slik at ingen uønskede forandringer skjer under lagring og transport. Bruk gjerne kjølebag med fryseelement til transport. Prøven(e) leveres ALcontrol's laboratorier tidligst mulig samme dag som de er tatt ut. Prøven(e) kan sendes alternativt i posten med ekspress over natten. Bruk isoporeske med kjøleelement. Ikke frys prøven!

Frosne prøver plasseres i forhåndskjølte beholdere og transporteres i kjøle- eller isoporboks sammen med noen fryseelementer. Prøver leveres ALcontrol's laboratorier tidligst mulig samme dag som de er tatt ut. Prøvene kan sendes alternativt i posten med ekspress over natten.

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.