

Analysenauftrag für Getreide, Mehl und Schrot Angaben des Auftraggebers

Name:	Abt.:
Firma:	
Straße:	Telefon:
PLZ/Ort:	
Prüfberichtsversand-E-Mail:	
Rechnungsversand-E-Mail:	

Rechnungsadresse (falls abweichend)

Name:	Abt.:
Straße:	PLZ/Ort:
Umsatzsteuernummer (wenn Rechnungsadresse im Ausland)	

Probenverbleib: Labor (max. 3 Monate) Zurücksenden

Bemerkungen:

Datum und Unterschrift des Auftraggebers

(Ich habe die Allg. Geschäftsbedingungen zur Kenntnis genommen - Grundlage ist der aktuelle Leistungskatalog der DIGeFa GmbH)

Datum: _____ Unterschrift: _____

Ja, ich bin damit einverstanden, dass die DIGeFa GmbH meine Daten elektronisch speichert und für Einladungen zu zukünftigen Veranstaltungen sowie für spezifische Informationen verwendet. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Dieser Einwilligung kann jederzeit per Mail an labor@digefa.de widersprochen werden.

Angaben zum Auftrag

Probennummer	Angaben zur Probe: Nr., Bezeichnung, Chargen-Nr., Extras, usw.
Probe 1	
Probe 2	
Probe 3	
Probe 4	
Probe 5	

Gewünschte Analysen			Probennummer				
			1	2	3	4	5
1	Ascorbinsäure (qualitativ)	nach Tauber					
02	Amylogramm	ICC Nr. 126/1					
03	Backversuch (RMT-Brötchen, Kastenbackversuch Roggen od. Weizen)	Standard-Backversuch					
04	Besatz Weizen oder Roggen	ICC Nr. 102/1 od. 103/1					
05	beschädigte Stärke	ICC 172 / AACC 76-33.01					
06	Extensogramm	ICC Nr. 114/1					
07	Fallzahl	ICC Nr. 107/1					
08	Farinogramm	ICC Nr. 115/1					
09	Feuchtigkeitsgehalt (Mehl/Schrot)	ICC Nr. 110/1 (modifiziert)					
10	Feuchtklebergehalt (nur Weizenmehl)	ICC Nr. 137/1					
11	Feuchtklebergehalt und Glutenindex (Weizenmehl oder Weizenschrot)	ICC Nr. 155					
12	Kornfeuchtigkeitsgehalt (Getreide)	ICC 110/1 (modifiziert)					
13	Mineralstoffgehalt (Asche)	ICC Nr. 104/1					
14	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167					
15	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC Nr. 116/1					
Weitere Analysen:							