

**Untersuchungsergebnisse Anlieferungsmilch mit Mittelwerten**

**Monat 12/2012**

**Molkerei 0034 Milchwerke Thüringen GmbH**

**Erfurt**

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand.

Prüfverfahren:

Fett, Eiweiß, Lactose in Prozent

Infrarotabsorption nach Routineverfahren zur MGVO

Zellgehalt in 1000/ml

Fluoreszensoptische Zählung nach §64 LFGB 01.01-1

Keimgehalt in 1000/ml

Durchflusssytometrische Zählung von Mikroorganismen nach §64 LFGB 01.01-7

Gefrierpunkt in Celsius

Indirekte Methode zur Bestimmung des Gefrierpunktes mittels Infrarotspektroskopie  
und Leitfähigkeitsmessung nach Routineverfahren der MGVO

Hemmstoffnachweis

Brillantschwarz-Reduktionstest nach §64 LFGB 01.01-5

---

Datum

Dr. Döring  
-Geschäftsführer-

- Ende der Liste -