

Ankomstdag:	Ankomsttid:
Temp. vid ankomst:	Signatur:

**FÄLT MÄRKTA MED:**

\* är obligatorisk information (Texta) | \*\* se vår prislista för aktuella priser

UPPDRAGSGIVARE = RAPPORT- OCH FAKTURAMOTTAGARE		
Kundnummer:		
Företag: *		
Adress: *		
Postnr: *	Ort: *	
E-post: *		
Telefon: *	Org.nr: *	
Rapportleverans: *	<input type="checkbox"/> E-post:	<input type="checkbox"/> Pappersrapport: **

REFERENSER:		
Prislistekod/offertnr: <small>(Max 10 tecken)</small>	Projektkod:	
Fakturareferens: <small>(Max 20 tecken)</small>		
KOPIEMOTTAGARE: <input type="checkbox"/> E-POST <input type="checkbox"/> EXTRA PAPPERSKOPIA **		
Företag:		
Adress:		
Postnr:	Ort:	
E-postadress:		

#	PROVETS INNEHÅLL * <small>(MAX 20 TECKEN)</small>	PROVETS MÄRKNING* <small>(MAX 20 TECKEN)</small>	PROVTAG- NINGSDATUM*	PROVTAG- NINGSTID*	PROVTAG- NINGSTEMP*	LIVSMEDELS- KATEGORI <sup>1)</sup>	TYP AV ANLÄGG. <sup>1)</sup>	TILLVERK.- DATUM	FÖRPACK.- DATUM	SISTA FÖRBRUK.- DATUM	BÄST- FÖRE- DATUM	ÖNSKAD ANALYS- DAG	ÖNSKAD BELAST. TEMP +4 C +8 C
1													
2													
3													
4													
5													

1) Enbart för prover uttagna i offentlig kontroll. Livsmedelskategorier och typ av anläggning enligt SLV hittar ni på baksidan av följesedel.

Beställningskoder hittar du i vår analyskatalog

Analysers önskas på provnr

BESTÄLLDA ANALYSER/PBNR*	1	2	3	4	5

ORSAK TILL PROVTAGNINGEN *	
Kryssa i om beställningen gäller misstänkt matförgiftning 2)	
Kryssa i om stam ska isoleras	
Kryssa i om prov ska sparas	

<sup>2)</sup> Om inga analyser är beställda förbehåller vi oss rätten att välja LMM003 (L)

INFORMATION OM PROVTAGNINGEN		
Provtagningsplats:		
Innehavarens namn:		
Offentlig kontroll:	Omprov:	
ObjektID:		

Prov med signerad följesedel från kund gäller som beställning av analystjänst. Betalningsvillkor är 30 dagar, dröjsmålsränta debiteras med referensränta +8%.  
För prislista, försäljningsvillkor och övrig information se [www.sgsanalytics.se](http://www.sgsanalytics.se). Kontakta kundservice för information om analys ska påbörjas lördag, söndag eller helgdag.

Datum:	Uppdragsgivarens signatur. Ovanstående villkor godkännes: *	Namnförtydligande:
--------	---	--------------------

Vid beställning av LVM-paket enligt Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll och egenkontroll (se analyskatalog på [www.sgsanalytics.se](http://www.sgsanalytics.se)) tillkommer automatiskt ett utlåtande (UTLÅT1) om inget annat överenskommit. För information angående beställning besök [www.sgsanalytics.se](http://www.sgsanalytics.se) eller kontakta kundservice på ditt laboratorium.

## LIVSMEDELSKATEGORI

### Mjök

- 1 Pastöriserad
- 1.1 Pastöriserad från ko
- 1.1.1 Pastöriserad annat eller okänt djurslag
- 1.2 Opastöriserad
- 1.2.1 Opastöriserad från ko
- 1.2.2 Opastöriserad från annat eller okänt djurslag

### 2 Mjolkprodukter (förutom ost)

#### 3 Ost

- 3.1 Hård, halvhård
- 3.1.1 Hård, halvhård från ko Tex hushållsost, greve, herrgård
- 3.1.2 Hård, halvhård från get
- 3.1.3 Hård, halvhård från får
- 3.1.4 Hård, halvhård från ko, get och/eller får
- 3.1.5 Hård, halvhård, annat eller okänt djurslag
- 3.2 Mjuk, halvmjuk
- 3.2.1 Mjuk, halvmjuk från ko Tex mögelost, kittost, färskost, fetast
- 3.2.2 Mjuk, halvmjuk från get
- 3.2.3 Mjuk, halvmjuk från får
- 3.2.4 Mjuk, halvmjuk från ko, get och/eller får
- 3.2.5 Mjuk, halvmjuk från annat eller okänt djurslag

#### 4 Ägg och äggprodukter

- 4.1 Ägg
- 4.2 Äggprodukter

#### 5 Nötkött och produkter därav

- 5.1 Färskt, helt kött, kylta eller frysta obehandlade livsmedel
- 5.2 Färskt, malet kött
- 5.3 Köttprodukt
- 5.4 Köttberedning

#### 6 Griskött och produkter därav

- 6.1 Färskt, helt kött
- 6.2 Färskt, malet kött
- 6.3 Köttprodukt
- 6.4 Köttberedning

#### 7 Lammkött och produkter därav

- 7.1 Färskt, helt kött
- 7.2 Färskt, malet kött
- 7.3 Köttprodukt
- 7.4 Köttberedning

#### 8 Annat eller blandat rött kött och produkter därav

- 8.1 Inälvsmat och blodmat. Tex lever, blodpudding
- 8.2 Vilt, Frilevande vilt, tex älg
- 8.3 Hägnat vilt, Inklusive ren och struts
- 8.4 Blandat rött kött. Alla typer av kött/köttprodukter

#### 9 Kycklingkött och produkter därav

- 9.1 Färskt kött, helt
- 9.2 Färskt kött, malet
- 9.3 Köttprodukt
- 9.4 Köttberedning

#### 10 Kalkonkött och produkter därav

#### 11 Kött från andra tama fjäderfä och produkter därav Tex anka,

#### 12 Fisk och fiskprodukter

- 12.1 Färska
- 12.2 Fiskprodukter, Inklusive rökt och gravad fisk

#### 13 Kräftdjur och blötdjur, Tex räkor, kräftor, ostron, musslor

- 13.1 Färska
- 13.1.1 Kräftdjur
- 13.1.2 Tvåskaliga blötdjur
- 13.2 Produkter

#### 14 Grönsaker och grönsaksprodukter

- 14.1 Färska
- 14.2 Grönsaksprodukter
- 14.2.1 Grönsaksprodukter – juice

#### 15 Konserver

#### 16 Spannmål, nötter och produkter därav

#### 17 Fukt och bär

- 17.1 Färska
- 17.2 Fukt- och bärprodukter
- 17.2.1 Fukt och bärprodukter – juice

#### 18 Drycker, Inklusive buteljerat vatten, ej frukt, bär eller grönsak

#### 19 Dricksvatten, Provtagnings, utbrott dricksvatten rapporteras separat

#### 20 Godis och choklad

#### 21 Bageri- och konditoriprodukter

#### 22 örter och andra kryddor

- 22.1 Färska
- 22.2 Torkade

#### 24 Färdiga rätter

- 24.1 Såser och dressingar
- 24.2 Pastabaserade rätter
- 24.3 Risbaserade rätter
- 24.4 Potatisbaserade rätter
- 24.5 Köttbaserade rätter
- 24.6 Pizza/pizzaliknande
- 24.7 Sallader
- 24.8 Smörgåsar
- 24.9 Soppor
- 24.10 Fiskbaserade rätter
- 24.12 Glassvaror
- 24.11 Desserten (förutom mjölkprodukter)

#### 25 Övriga prov

- 25.1 Omgivningsprov Tex. prov från golvbrunn, redskap etc.
- 25.2 Socker, sirap, honung och bordsötningsmedel
- 25.3 Snacks

#### Typ av anläggning

- 1. Butik
- 2. Enskilt hushåll
- 3. Industri/ bearbetningsanläggning
- 4. Mobil anläggning
- 5. Restaurang/bar/hotell
- 6. Skola/förskola
- 7. Slakteri
- 8. Styckningsanläggning
- 9. Transport
- 10. Vårdinrättning
- 11. Annat