

Auftragsschreiben

Untersuchungsauftrag

Pflanzliche Rohstoffe – für UnternehmerInnen zur gewerbsmäßigen Nutzung

Kontakt: TIF - Office
Telefon: +43 (0)505 55-DW 33216, **Fax:** -33212
E-Mail: office.tif@ages.at
Standort: Spargelfeldstr. 191., 1220 Wien

EinsenderIn (Unternehmen/Betrieb):

PLZ: Ort: Straße:
Tel. Nr: E-Mail:
UID: Firmenbuchnummer:
Rechnungsadresse (Wenn abweichend von Einsendeadresse):

Probeninformation

Bezeichnung der Probe(n):

Probenvorbereitung & Vermahlung

Bitte zutreffendes ankreuzen

Vermahlung Vermahlung bis 1 kg (Quadrat*) Mahlversuch 5 kg (Walzenstuhl*)

Akkreditierung, Methodenwahl und Preis

Im Untersuchungskatalog finden Sie Kurzbeschreibungen zu den Prüfmethode/- verfahren sowie Informationen zum Akkreditierungsumfang (gekennzeichnete Parameter werden im Unterauftrag vergeben): <https://www.ages.at/service/service-tierernaehrung/futtermittel/futtermitteluntersuchungen/>

Für einige Untersuchungsparameter (z.B.: Rohprotein) stehen mehrere Methoden zur Auswahl. Wird keine explizite Methode im Auftragsschreiben angeführt erfolgt die Methodenauswahl, passend zur jeweiligen Probenmatrix, durch die AGES.

Der/die AuftraggeberIn erklärt sich mit der Methodenauswahl einverstanden.

Der Preis richtet sich nach den im Zeitpunkt der Auftragserteilung geltenden Tarifen, die mittels unverbindlicher Preisinformation verfügbar sind.

Für allfällige Fragen im Zusammenhang mit den Prüfmethode/- verfahren, dem Akkreditierungsumfang und den Preisen wenden Sie sich bitte an getreideanalytik@ages.at oder rufen Sie an unter

050 555 33216.

Analysenparameter (bitte gewünschte Untersuchungen ankreuzen)

Inhaltsstoffe

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Wassergehalt (nach Brabender) | <input type="checkbox"/> Rohprotein (nach Dumas) |
| <input type="checkbox"/> Asche (Ganzkorn- bzw. Mehlasche) | |
| <input type="checkbox"/> Rohfett (VO 152/2009) | <input type="checkbox"/> Rohfett in Ölsaaten (ISO 10565) |
| <input type="checkbox"/> Fettsäuremuster | <input type="checkbox"/> Fettgehalt mittels NMR |
| <input type="checkbox"/> Rohfaser (VO 152/2009) | <input type="checkbox"/> Stärke (polarimetrisch) |
| <input type="checkbox"/> Gelbpigment in Durm | <input type="checkbox"/> sonstige: |

Screening: NIR-Spektroskopie (Feuchtigkeit, Protein, Asche) geeignete Parameter je nach Kulturart

Vitamine: Vitamin A Vitamin D3 Vitamin E sonstige:

Aminosäuren: Aminosäuren ohne Methionin, Cystein & Tryptophan

Tryptophan Methionin & Cystein sonstige:

Gluten:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Sedimentation (nach Zeleny) | <input type="checkbox"/> Feuchtkleber im Mehl |
| <input type="checkbox"/> Feuchtkleber, Glutenindex (Schrot) | <input type="checkbox"/> Feuchtkleber, Glutenindex (Durum) |
| <input type="checkbox"/> sonstige: | |

Rheologie & Backen (mind. 1 kg Mehl)

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Farinogramm | <input type="checkbox"/> Extensogramm | <input type="checkbox"/> Alveogramm |
| <input type="checkbox"/> Semmelbackversuch | <input type="checkbox"/> Prüfung der Kornhärte (Griffigkeit) | |
| <input type="checkbox"/> sonstige: | | |

Qualitätsuntersuchungen Getreide

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Hektolitergewicht (Schüttdichte) | <input type="checkbox"/> Tausendkornmasse |
| <input type="checkbox"/> Glasigkeit (EN 15585) | <input type="checkbox"/> Glasigkeit nach Zählmethode (Hausmethode) |
| <input type="checkbox"/> Sortierung Braugerste | |

Stärkequalität & Enzymatik

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Fallzahl | <input type="checkbox"/> Amylogramm |
| <input type="checkbox"/> Trypsininhibitoraktivität in Soja | <input type="checkbox"/> Amylase-Trypsininhibitoraktivität |
| <input type="checkbox"/> sonstige: | |

Unerwünschte Stoffe:

- | | | |
|---|-------------------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> Dioxin & dioxinähn. PCBs | <input type="checkbox"/> Mykotoxine | Glucosinolate |
| <input type="checkbox"/> Pestizide | <input type="checkbox"/> sonstige: | |

Sonstige Untersuchungen:

Anmerkungen zur Probe/Methodenwahl laut Untersuchungskatalog:

Die **Analysendauer** beträgt in der Regel **ca. 10 Werktage** nach Probeneingang.

Sollten Sie die Ergebnisse dringender benötigen gibt es die Möglichkeit der **Expressanalyse**. Hier erhalten Sie die Ergebnisse innerhalb von **3 Werktagen** (der Aufschlag hierfür beträgt 100%) nach Probeneingang. Für mikrobiologische Untersuchungen gilt der Ansatz am Tag der Einsendung als Express.

Bitte beachten Sie, dass Expressanalysen **ausschließlich nach vorheriger Rücksprache** und Rückbestätigung von uns durchgeführt werden können. Es wird keine Expressanalyse vorgenommen, falls nicht ausdrücklich eine Expressanalyse angefordert wird.

Express: ja oder nein

Achtung: Oben stehende Fristen beginnt jedoch keinesfalls vor Vertragsabschluss. Punkt 8 der AGB der AGES bleibt hiervon unberührt.

Hinweis zur Probeneinsendung

Proben sind geschlossen zu übermitteln und es ist darauf zu achten, dass während des Transportes keine Beschädigung der Behältnisse (Glas, Kunststoff) erfolgen kann und keine Flüssigkeiten austreten können. Bitte senden Sie feuchte Proben gekühlt ein. Der/die AuftraggeberIn erklärt sich damit einverstanden bei Proben- und Postsendungen an die AGES sichtbare und eindeutig lesbare Absenderangaben auf Briefen/Paketen anzugeben sowie Proben so dicht zu verpacken, dass beim Transport keine Substanzen austreten können. **Hinweis:** Poststücke ohne identifizierbaren Absender und/oder mit sichtbaren Flüssigkeits- oder Ölflecken können aus Sicherheitsgründen in der AGES nicht entgegengenommen werden.

Datenverwendung

Die bekannt gegebenen sowie die im Zuge der Auftragsabwicklung entstehenden personenbezogenen Daten werden zum Zweck der Auftragsabwicklung verarbeitet (Rechnungslegung, Auftragsbeantwortung etc).

Mit Ihrer Unterschrift nehmen Sie zur Kenntnis, dass Ihre Kontaktdaten (Name, Email-Adresse, Adresse, Telefonnummer) auf Grund unseres berechtigten Interesses für Kundenbefragungen, Zusendung von Informationen über einschlägige Produkte und Dienstleistungen der AGES, Marktbeobachtungen und der Zusendung von Newslettern der AGES verarbeitet werden. Sie können gegen diese Datenverarbeitung jederzeit Widerspruch einlegen, der formlos an mailing@ages.at zu richten ist oder untenstehend diese Datenverarbeitung ablehnen.

Ich lehne die Datenverarbeitung für Kundenbefragungen, Zusendung von Informationen über einschlägige Produkte und Dienstleistungen der AGES, Marktbeobachtungen und der Zusendung von Newslettern der AGES ab.

Bereits vor diesem Angebot bei der AGES eingelangte Widersprüche bleiben von obenstehender Regelung unbeschadet aufrecht, eine Zusendung erfolgt nur bei Wiederanmeldung.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der AGES in der zum Zeitpunkt der Auftragserteilung geltenden Fassung als vereinbart. Diese sind abrufbar unter www.ages.at/agb.

Der Auftrag/Vertrag gilt als bestätigt sobald Sie eine schriftliche Auftragsbestätigung der AGES per Mail erhalten haben.

Hiermit beauftragen wir die Untersuchung der eingesandten Probe(n):

Datum:

Unterschrift: