|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Täidab uuringute tellija:*** | | ***Täidab laboratoorium:*** |
| *Ettevõtte/eraisiku nimi:* | | ***Registreerimisnumber:*** |
| *Registrikood (ettevõte)/Isikukood (eraisik):* | |
| *Kontaktisiku/proovivõtja/tellija nimi ja allkiri:* | |
| *Postiaadress:* | | *Tellimuse saabumise kuupäev ja kellaaeg:* |
| *Sihtnumber:* | *Telefon:* | *Tellimuse vastuvõtja nimi ja allkiri:* |
| *E-post:* | | *Esindaja allkiri:* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Uuringutulemustest teatamine:*** | ***Uuringute eest tasumine:*** |
| Digiallkirjastatud katseprotokoll | Arvega, arve e-posti aadress: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ANDMED TOOTE KOHTA:*** | | | |
| **Toote nimetus:** | | | |
| **Keemilis-füüsikalised omadused** | | **Pakend** | |
| NaCl sisaldus (%) |  | Säilituskeskkond (vaakum/MAP/muu) |  |
| pH |  | Pakendi suurus (g) |  |
| Veeaktiivsus (aw) |  | **Säilitustingimused** | |
| Kuivaine sisaldus (%) |  | Taotletav säilivusaeg (päevades) |  |
| Säilitusaine (*täpsustada*) sisaldus (mg/kg) |  | Säilitustemperatuur (OC): tootja juures |  |
| Säilitusaine (*täpsustada*) sisaldus (mg/kg) |  | jaemüügis\* | vaikimisi 7 OC |
| Säilitusaine (*täpsustada*) sisaldus (mg/kg) |  | tarbija juures\* | vaikimisi 10 OC |
| **Mikroorganismi algkontsentratsioon tootes** | |  |  |
| Algkontsentratsioon (vaikimisi 1 cfu/g) |  |  |  |
| Levimus (uuritud proovide arv/neist positiivseid) |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MUDELDAMISELE KUULUVAD NÄITAJAD** | | | |
|  | *Listeria monocytogenes* |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Kliendi märkused:** | | | |

|  |
| --- |
| **LISAINFORMATSIOON/KONTAKTID:**  Mudeldamine viiakse läbi Veterinaar- ja Toidulaboratooriumi toidumikrobioloogia osakonnas Tartus. |

\*Vastavalt Euroopa Liidu *L. monocytogenes*´e referentlabori juhenddokumendis „EURL Lm technical guidance document on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to *Listeria monocytogenes*“ (versioon 4, 01.07.2021) ja Põllumajandus- ja Toiduameti otsusele, on Eesti turule mõeldud toodete säilitustemperatuurid vaikimisi jaemüügis 7 OC ja tarbija juures 10 OC.