

Leistungskatalog

Beurteilung von Olivenöl (sensorisch):

I. Klassifizierung von Olivenöl (Paneltest)

Prüfverfahren, gemäss:

- COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 / Rev. 8 vom Nov. 2016
- Verordnung (EG) Nr. 1833/2015 vom 12. Oktober 2015, Anhang VII

Prüfkriterien:

- 5 negativ-Attribute (fusty-muddy, musty-humid, winey-vinegary, frostbitten olives, rancid, others)
- 3 positiv-Attribute (fruity, bitter, pungent)

II. Paneltest zzgl. Positivbeschreibung

Prüfverfahren, gemäss:

- COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 / Rev. 8 vom Nov. 2016
- Verordnung (EG) Nr. 1833/2015 vom 12. Oktober 2015, Anhang VII

Prüfkriterien:

- 5 negativ-Attribute (fusty-muddy, musty-humid, winey-vinegary, frostbitten olives, rancid, others)
- 3 positiv-Attribute (fruity, bitter, pungent)
- Harmonie und Dauerhaftigkeit
- Positivbeschreibung (grüne / reife Olive, Gras, Nuss, Früchte, Gemüse, Kräuter, weitere ...)

Preise

A. Regulärer Probenversand resp. Degustation vor Ort (Leistungskatalog I. und II.)

Termine sind fixiert und können nicht individuell zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer vereinbart werden.

- 1 Öl sFr. 350.00 / Öl
- Rabatt nicht möglich

B. Ausserordentlicher Probenversand (Leistungskatalog I. und II.)

Termine können individuell zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer vereinbart werden.

- 1 Öl sFr. 500.00 / Öl
- ab 5 Ölen sFr. 350.00 / Öl
- ab 10 Ölen sFr. 300.00 / Öl

AGB's

Auftragsauslösung:

- Der Auftrag kommt formlos durch mündliche Absprache zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer zustande.

Terminierung:

- Die Terminierung der Durchführung des Auftrags, der Abschluss, sowie die Berichterstellung werden zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer formlos definiert.

Prüfleitung:

- Die Prüfleitung obliegt dem Prüfmittelverantwortlichen des Fachpanel Olivenöl der FG Lebensmittel-Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Vertraulichkeit:

- Sämtliche Informationen, Ergebnisse und Dokumente werden vertraulich behandelt.

Reklamationen:

- Der Auftraggeber besitzt das Recht auf Reklamation, sofern die in der Offerte definierten Leistungen nicht erbracht wurden.

Rechnungsstellung

- Die Rechnungsstellung erfolgt nach Abschluss des Auftrags. Das Zahlungsziel liegt 30 Tage nach Rechnungserstellung. Im Falle einer vorzeitigen Auflösung der Zusammenarbeit würden die bis zu diesem Zeitpunkt angefallenen Kosten in Rechnung gestellt werden.
- Alle genannten Kosten / Beträge verstehen sich exkl. MwSt.

Gültigkeit:

- Alle am der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften eingereichten Proben müssen die gesetzlichen Bestimmungen erfüllen
- Die Preise der vorliegenden Liste sowie die AGB's sind gültig, sofern keine jüngere Ausgabe des vorliegenden Dokuments existiert und freigegeben ist.

 <p>Life Sciences und Facility Management</p>	<p>Dienstleistungen</p> <p>Preisliste & AGB's Beurteilung Olivenöl</p> <p>Fachstelle Sensorik</p>	<p>LMT-SEN-C6-303j</p> <p>Seite: 5 / 5</p> <p>Datum: 22.06.16</p>
--	---	---

Verbindliche Auftragserteilung

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Fachstelle Sensorik / Sensoriklabor

Annette Bongartz

Grüental / PO Box

CH 8820 Wädenswil

Mail: annette.bongartz@zhaw.ch

Fax: +41 58 934 58 53

Auftrag: Beurteilung von Olivenöl (Leistungsumfang I + II, gemäss Preisliste)

Anzahl Öle: _____ → Bitte je Öl mind. 2 x 500 ml einreichen !

Bezeichnung: _____
(sollte bei mehreren Ölen der Platz nicht ausreichen → bitte Rückseite benutzen oder separates Blatt beifügen)

MHD/LOT-Nr.: _____
(sollte bei mehreren Ölen der Platz nicht ausreichen → bitte Rückseite benutzen oder separates Blatt beifügen)

- Bitte Ankreuzen: A. regulärer Probenversand
 B. ausserordentlicher Probenversand

Datum bis zu dem der Prüfbericht vorliegen sollte: _____

Auftraggeber:

Firma _____

Ansprechpartner _____

Strasse _____

Ort _____

Land _____

Telefon _____

Mailadresse _____

Mit der Unterzeichnung des Dokumentes wird der Auftrag verbindlich.
Es gelten die aktuelle Preisliste und die AGB's des Sensorik-Labors der ZHAW.

Datum: _____

Unterschrift: _____