

Checkliste Trüffelanalyse

| Angaben zum Produkt | |
|--|---|
| Kaufdatum | |
| Art des Produkts, Verpackung | <input type="checkbox"/> Frischware <input type="checkbox"/> Getrocknete Ware <input type="checkbox"/> Konserve <input type="checkbox"/> Tiefgefrorenes <input type="checkbox"/> Eingelegtes (z.B. Öl, Essig) <input type="checkbox"/> Wurstware (Streichwürste) <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Andere Produkte: |
| Überbringer, Verkäufer, Firma | Name: Vorname: Adresse: Telefon: e-mail: |
| Bezeichnung auf Verpackung | |
| Vertreiber auf der Verpackung | |
| Herkunftsangaben (Verpackung / Schild) | |
| Weitere Notizen | |

| Makroskopische Beschreibung | |
|--|--|
| Beschreibung des Materials | |
| Schale (Peridie) Oberfläche, Farbe | |
| Schnitt (Gleba) Farbe, Marmorierung | |
| Geruch | |
| Konsistenz | |
| Reifegrad | |
| Weitere Beobachtungen | |

| Mikroskopische Beschreibung | |
|--------------------------------------|--|
| Sporengrösse (mind. 15-20 Messungen) | |
| Sporenfarbe | |
| Sporenoberfläche | |
| Sporenform | |
| Anzahl Sporen pro Ascus | |
| Mengenanteil | |
| Fremde Bestandteile | |
| Chemische Reaktion (Melzer) | |
| Weitere Beobachtungen | |

| | |
|---------|--|
| Fotos | |
| Skizzen | |