

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	