

2. Die Anmeldung ist nach folgendem Schema zu erstatten:

Anmeldung zur Prüfung von Erzeugnissen  
der Nahrungs- und Genußmittelindustrie

Name: ..... Eigentumsform: .....

Anschrift: .....  
des meldenden Betriebes.

Bei Abfüllbetrieben:

Name des Erzeugnisherstellers: .....

Erzeugnisse

Lfd. Nr.	Auflage-Nr. (Planposition) laut Schlüssel- liste zum Produktionsplan	Waren-Nr. gemäß Waren- verzeichnis	Genauere Bezeichnung des Erzeugnisses

II. Zuständige Prüfmäster

Für die Anmeldung sind zuständig:

- für die Betriebe des Landes Mecklenburg:  
das DAMW, Prüfdienststelle Nr. 191,  
(3) Rostock, Freiligrathstr. 11;
- für die Betriebe des Landes Brandenburg:  
das DAMW, Prüfdienststelle Nr. 291,  
(2) Frankfurt (Oder), Gubener Str. 16;
- für die Betriebe des Landes Sachsen:  
das DAMW, Prüfdienststelle Nr. 391,  
(10b) Leipzig O 5, Täubchenweg 28;
- für die Betriebe des Landes Sachsen-Anhalt:  
das DAMW, Prüfdienststelle Nr. 491,  
(19b) Magdeburg, Schlachthof;
- für die Betriebe des Landes Thüringen:  
das DAMW, Prüfdienststelle Nr. 591,  
(15b) Altenburg, Darwinstr. 1.

III. Probenvorlage

- Zeitpunkt:**  
Die Firmen werden nach Eingang und Bearbeitung der Anmeldung von den zuständigen Prüfdienststellen zur Probenvorlage aufgefordert. Die Prüfdienststellen sind berechtigt, Proben selbst zu ziehen oder ziehen zu lassen.
- Wiederholungsproben:**  
Die Prüfdienststellen sind berechtigt, nach freiem Ermessen Wiederholungsproben anzufordern. Ergeht eine solche Aufforderung nicht, so ist spätestens nach Ablauf eines Jahres seitens der Hersteller erneut eine Probe vorzulegen.
- Güteänderungen:**  
Ändert sich die Rohstoffgrundlage oder das Fertigungsverfahren in einer Weise, die eine Änderung der Güte des Erzeugnisses erwarten läßt, so ist der zuständigen Prüfdienststelle hiervon Meldung zu machen.
- Entnahme der Proben:**  
Auf eine gute Durchschnittsprobe ist besondere Sorgfalt zu verwenden. Bei Originalpackungen ist eine unversehrte Packung von ausreichender Größe zu entnehmen, nötigenfalls mehrere Originalpackungen gleicher Art. Aus offenen Behältern sind kleinere Mengen aus verschiedenen

Schichten zu ziehen und zu einer Mischprobe zu vereinigen. Flüssigkeiten sind vorher durch Schütteln oder Umrühren gründlichst durchzumischen. Besondere Anweisungen über die Art der Probenentnahme ergehen bei der Aufforderung zur Probeneinsendung.

- Kennzeichnung der Proben:**  
Sofern die Erzeugnisse in handelsüblichen Verpackungen an den Verbraucher abgegeben werden, sind die Proben in Originalpackungen einzu-reichen. Die Proben sind zu kennzeichnen mit: Namen und Anschrift des meldenden Betriebes, genauer Bezeichnung des Erzeugnisses, bei Originalpackungen Angabe des Füllgewichtes, Angabe der Warennummer.
- Verpackung und Versand:**  
Flüssige Proben werden in gut gereinigte, mit ungebrauchten Stopfen versehene Flaschen eingefüllt, alle übrigen in weithalsige Gefäße, sogenannte Pulverflaschen, welche mit gut schließenden Korken und Schraubdeckeln mit Bindfäden verschlossen und versiegelt werden. Die Proben sind in Kisten oder anderen festen Behältern mit Papier, Holzwolle oder Stroh sorgfältig zu verpacken und *möglichst umgehend nach der Entnahme auf dem schnellsten Wege* an die zuständige Prüfdienststelle abzusenden. Bis zum Absenden sind sie kühl zu lagern.

IV. Ausmaß der Proben

Soweit bei der Aufforderung zur Einsendung von Proben durch die Prüfdienststelle nichts anderes bestimmt wird, gelten für die nachstehend genannten Erzeugnisse folgende Mindestprobengrößen:

- Backaromen und Essenzen..... 100 g,
- Mycel-Erzeugnisse für Ernährungs-  
zwecke ..... 250 g,
- Suppenwürfel.....je Würfel zu 50 g,  
Brühpaste..... 100 g,  
Suppenpaste..... 100 g,  
Soßenpulver..... 100 g,
- Speiseeispulver..... 250 g,  
Speiseeisbindemittel ..... 250 g,
- Molkeneiweißpulver ..... 250 g,  
Molkeneiweißpaste..... 250 g,
- Backpulver..... 100 g,
- Brot (ein ganzes Brot),
- Essig und Essigessenzen..... 250 ccm,
- Fette:  
Schweineschmalz..... 200 g,  
Öle ..... 250 g,  
Butter..... 250 g,  
übrige Fette..... 250 g,
- Fischwaren:  
Konserven und Präserven  
3 Originalpackungen zu 200 bis 350 g,  
Marinaden..... 300 g,  
Pasten ..... 250 g,  
Fischwurst..... 250 g,  
Sülze ..... 250 g,  
Salate usw..... 500 g,
- Fleischbrühwürfel,  
20 Würfel, mindestens 80 g,
- Fruchtsäfte, Fruchtsirup ..... 500 g,