

## Leistungskatalog

### Beurteilung von Olivenöl (sensorisch):

#### I. Klassifizierung von Olivenöl (Paneltest)

Prüfverfahren, gemäss:

- COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 / Rev. 2 vom 2. Sep. 2007
- Verordnung (EG) Nr. 640/2008 vom 04. Juli 2008, Anhang XII

Prüfkriterien:

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

#### II. Paneltest zzgl. Positivbeschreibung

Prüfverfahren, gemäss:

- COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 / Rev. 2 vom 2. Sep. 2007
- Verordnung (EG) Nr. 640/2008 vom 04. Juli 2008, Anhang XII

Prüfkriterien:

- 5 negativ-Attribute (fusty-muddy, musty-humid, winey-vinegary, metallic, 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. 250.00 / 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:

- Die Preise der vorliegenden Liste sowie die AGB's sind gültig, sofern keine jüngere Ausgabe des vorliegenden Dokuments existiert und freigegeben ist.

## Verbindliche Auftragserteilung

### Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Fachgruppe Sensorik / Sensoriklabor

Annette Bongartz

Grüntal / PO Box

CH 8820 Wädenswil

Mail: [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)

Fax: +41 58 934 58 53

---

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

Termin bis zu dem der Prüfbericht vorliegen sollte: \_\_\_\_\_

Anzahl Öle: \_\_\_\_\_

- A. regulärer Probenversand  
 B. ausserordentlicher Probenversand

---

### 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 HSW.

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_