

Śmiłowo, dnia 08.05.2026

Laboratorium Usługowo-Badawcze "BIOCHEMIK" Sp. z o.o.
Formularz nr 7.8/F01
Obowiązuje od dnia 01.03.2022
Str. 1 /str.3

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 1791/05/26

Numer próbki w Laboratorium
Opis próbki

12131/1-1/3037/04/26

Wyroby garmażeryjne

Dieta podstawowa

Śniadanie/kolacja: masło, ogórek zielony, pomidor, pieczywo,
Śniadanie: wędlina, budyń. kawa zbożowa z mlekiem, twarożek naturalny, zupa
mleczna.

Kolacja: herbata, szynka wieprzowa, twarożek z rzodkiewką, sałatka makaronowa
Śniadanie/obiad/kolacja: sałata.

Obiad: zupa pomidorowa z ryżem, roladka drobiowa, sos śmietanowy, buraczki,
ziemniaczki.

1777,5g, 1552,2g

Opakowanie klienta

2,5-3,5[°C]

Zlecniodawca

Ilość próbek jednostkowych 1

Bez zastrzeżeń

Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe MARTINA CATERING Sp. z o. o.

ul. Sarmacka 14D/2

61-616 Poznań

Ident.: 5621803471

30.04.2026

30.04.2026

30.04.2026

06.05.2026

Masa próbki

Opakowanie

Temperatura transportu

Osoba pobierająca próbki

Inne

Stan próbki w momencie przyjęcia

Zlecniodawca

Data produkcji

Data dostarczenia próbki

Data rozpoczęcia badań

Data zakończenia badań

Lp.	Kierunek badań	Jednostka	Wynik/rezultat badania	Niepewność rozszerzona*	Identyfikator metody badawczej	Miejsce wykonania badań	Status metody
1	Sól (sód *2,5) (z obliczeń)	g/100g	0,47	0,04	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	P	Ae
2	Zawartość sodu (Na) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	mg/kg	1870	150	PB-187 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	P	Ae
3	Zawartość błonnika pokarmowego Metoda enzymatyczno - wagowa	g/100g	1,8	0,2	PB-143 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	Ś	Ae
4	Zawartość wody Metoda wagowa	%	82,4	0,8	PN-85/A-82100 pkt 2.2.3	Ś	Ae, W
5	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Metoda miareczkowa	g/100g	3,8	0,3	PN-85/A-82100 pkt 2.4	Ś	Ae, W
6	Zawartość tłuszczu Metoda wagowa	g/100g	2,4	0,2	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2	Ś	Ae, W

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 1791/05/26

Lp.	Kierunek badań	Jednostka	Wynik/rezultat badania	Niepewność rozszerzona*	Identyfikator metody badawczej	Miejsce wykonania badań	Status metody
7	Zawartość popiołu Metoda wagowa	%	0,88	0,05	PB - 151 edycja 5 z dnia 02.01.2025 r.	Ś	Ae
8	Zawartość cukrów ogółem Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	g/100g	2,0	0,7	PN-85/A-82100 pkt 2.5	Ś	Ae, W
9	Zawartość węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	g/100g	8,7	1,6	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
10	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	g/100g	11	1	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
11	Wartość energetyczna (z obliczeń)	kcal/100 g	75	14	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
12	Wartość energetyczna (z obliczeń)	kJ/100 g	316	59	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
13	Nasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	1,6	0,4	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae
14	Jednonienasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	0,6	0,1	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae
15	Wielonienasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	0,23	0,06	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae

Wyniki/rezultaty badania odnoszą się wyłącznie do próbek badanych. W przypadku próbek dostarczonych przez zleceniodawcę wyniki odnoszą się wyłącznie do próbek otrzymanych, Laboratorium Usługowo-Badawcze „Biochemik” Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za opis, pochodzenie, sposób pobrania oraz reprezentatywność próbki.

Sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie powinno być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Informacje dodatkowe:

Dane dostarczone przez zleceniodawcę zaznaczono czcionką pogrubioną, za które Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności.

*Przedstawiona niepewność rozszerzona pomiaru dotycząca badań mikrobiologicznych została oszacowana zgodnie z ISO 19036 i opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia $k=2$, zapewniając poziom ufności około 95%. Złożoną niepewność standardową uznano za równą odchyleniu standardowemu odtwarzalności wewnątrzlaboratoryjnej. Niepewność rozszerzona dla metod chemicznych wynika z niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia $k=2$, który dla rozkładu normalnego zapewnia poziom ufności w przybliżeniu 95%. Niepewność podawana jest dla wyników metod akredytowanych mieszczących się w zakresie akredytacji i nie uwzględnia niepewności pobierania próbek.

Wartość energetyczna= węglowodany przyswajalne+białko+tłuszcz+błonnik
Wyniki poszczególnych składników odżywczych zostały podane na sprawozdaniu z badań w odniesieniu do wytycznych zasad zaokrąglania Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Badanie Wartości Energetycznej próby odnosi się do części jadalnej.

Status metody: **A** - metody akredytowane, **Ae** - metody akredytowane objęte elastycznym zakresem akredytacji, **NA** - metody nieakredytowane, **R** -obszar regulowany prawnie, **NR** - metodyka badania inna niż przywołana w mającym zastosowanie przepisie prawa, nie stanowi podstawy do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie, **W** - norma wycofana przez PKN.

Miejsce wykonania badań:

Ś - Śmiłowo, Pracownia Chemiczna; Ł - Łuków, Pracownia Chemiczna; P - Piła, Pracownia Chemiczna; T- teren, Z - badanie wykonane przez zewnętrznego dostawcę

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 1791/05/26

Autoryzował
wyniki/rezultaty badań:
poz. 1 - 2 - mgr inż. Walczak Katarzyna, Specjalista ds. badań chemicznych
poz. 3 - 12 - Przybytek Małgorzata, Laborant
poz. 13 - 15 - mgr Gramowska Izabela, Specjalista ds. badań chemicznych

Osoba sporządzająca sprawozdanie:
inż. Marcinkowska Natalia, Asystent ds. badań

Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

.....Koniec sprawozdania.....