

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
Mięso i przetwory mięsne			
	pH (4,00-7,00)	PN-ISO 2917:2001+Ap1:2012	A, Ł
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko (0,5-82,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ł
	Zawartość tłuszczu wolnego (2,00-40,0 %)	PN-ISO 1444:2000	A, Ł
	Zawartość soli kuchennej (0,16-10,0 %)	PN-ISO 1841-2:2002*	A, Ł
	Zawartość wody (5,0-80,0 %)	PN-ISO 1442:2000	A, Ł
	Zawartość azotynów (5,0-125,0 mg/kg)	PN-EN 12014-3:2006+Ap1:2008	A, Ł
	Zawartość azotanów (5,0-125,0 mg/kg)		A, Ł
	Zawartość fosforu (0,10-0,70 %)	PN-A-82060:1999*	A, Ł
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)		A, Ł
	Zawartość hydroksyprowiny (0,05-0,50 %)	PN-ISO 3496:2000	A, Ł
	Zawartość skrobi (0,35-20,0 %)	PN-A-82100:1985 pkt 2.6*	A, Ł
	Zawartość popiołu (1,00-4,00 %)	PN-ISO 936:2000	A, Ł
	Analiza sensoryczna (wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak)	PB-240 edycja 3 z dnia 20.05.2024 r.	Ae, Ł
Ryby i przetwory rybne			
	pH (2,0-8,0)	PN-A-86782:1987*	A, Ł
	Zawartość soli (2,0-8,0)	PN-74/A-86739*	A, Ł
	Zawartość wody (50,0-80,0 %)	PN-62/A-86783*	A, Ł
	Zawartość tłuszczu (2,0-8,0 %)	PN-67/A-86734*	A, Ł
	Analiza sensoryczna (wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak)	PB-240 edycja 3 z dnia 20.05.2024 r.	Ae, Ł
Wyroby garmażeryjne			
	Analiza sensoryczna (wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak)	PB-240 edycja 3 z dnia 20.05.2024 r.	Ae, Ł
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie			
	Analiza sensoryczna (wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak)	PB-240 edycja 3 z dnia 20.05.2024 r.	Ae, Ł

* norma wycofana

Status metody: A- metoda akredytowana, NA- metoda nieakredytowana

Miejsce wykonania badań/pomiarów: Ł- Łuków

Zapis w nawiasie przy nazwie badanej cechy dotyczy akredytowanego zakresu pomiarowego metody

Oświadczenie zleceniodawcy o metodyce pobierania próbek

Oświadczam, że próbki pobrano zgodnie z:

	Procedura własna	
	Zgodnie z harmonogramem	
	Brak informacji o metodyce pobierania próbek	

.....
Zleceniodawca
podpis