

Śmiłowo, dnia 16.04.2026

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 4776/04/26

Numer próbki w Laboratorium
Opis próbki

1182/1-1/0302/04/26

Dieta podstawowa

ŚNIADANIE: zupa mleczna z zacierką 250ml, twarożek Fromage 70g, wędlna 50g, sałatka z pomidora ze słonecznikiem 60g, roszponka 15g, masło 10g, pieczywo mieszane pszenno- żytnie 60g, pieczywo razowe 30g, kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml,

OBIAD: zupa grochowa 350ml, schab duszony 110g, sos naturalny 100 ml, suówka z selera z orzechami 150g, ziemniaki z koperkiem 250g, kompot owocowy bez cukru 250 ml

KOLACJA: salami 25g, szynka drobiowa 50g, dżem 25g, rzodkiewka 60g, sałata 30g, masło 10g, pieczywo mieszane pszenno- żytnie 60g, pieczywo razowe 30g, herbata bez cukru 250 ml

POSILEK NOCNY: kefir 200 ml

Masa próbki

3038,5g

Opakowanie

Opakowanie klienta

Temperatura transportu

1,8-2,8[°C]

Osoba pobierająca próbkę

Zleceniodawca

Inne

Ilość próbek jednostkowych 1

Stan próbki w momencie przyjęcia

Bez zastrzeżeń

Zleceniodawca

Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe MARTINA CATERING Sp. z o. o.
ul. Sarmacka 14D/2
61-616 Poznań
Ident.: 5621803471

Data produkcji

01.04.2026

Data dostarczenia próbki

02.04.2026

Data rozpoczęcia badań

02.04.2026

Data zakończenia badań

14.04.2026

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	0,23	0,03	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	907	127	PB-187 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	P	Ae
3	Zawartość wody Metoda wagowa	%	82,8	0,8	PN-85/A-82100 pkt 2.2.3	Ś	Ae, W
4	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Metoda miareczkowa	g/100g	4,5	0,4	PN-85/A-82100 pkt 2.4	Ś	Ae, W
5	Zawartość tłuszczu Metoda wagowa	g/100g	2,8	0,2	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2	Ś	Ae, W

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 4776/04/26

Lp.	Kierunek badań	Jednostka	Wynik/rezultat badania	Niepewność rozszerzona*	Identyfikator metody badawczej	Miejsce wykonania badań	Status metody
6	Zawartość popiołu Metoda wagowa	%	1,07	0,06	PB - 151 edycja 5 z dnia 02.01.2025 r.	Ś	Ae
7	Zawartość cukrów ogółem Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	g/100g	1,6	0,5	PN-85/A-82100 pkt 2.5	Ś	Ae, W
8	Zawartość węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	g/100g	7,9	1,4	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
9	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	g/100g	8,8	1,0	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
10	Wartość energetyczna (z obliczeń)	kcal/100 g	77	13	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
11	Wartość energetyczna (z obliczeń)	kJ/100 g	323	55	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
12	Nasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	1,0	0,2	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae
13	Jednonienasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	1,0	0,2	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae
14	Wielonienasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	0,8	0,2	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 próbek.

Sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie powinno być powielane inaczey, 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 odzwierciedlającemu 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 4776/04/26

Autoryzował

wyniki/rezultaty badań:

poz. 1 - 2 - mgr inż. Walczak Katarzyna, Specjalista ds. badań chemicznych

poz. 3 - 11 - Przybyłek Małgorzata, Laborant

poz. 12 - 14 - mgr Gramowska Izabela, Specjalista ds. badań chemicznych

Osoba sporządzająca sprawozdanie:

inż. Marcinkowska Natalia, Asystent ds. badań

Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

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