



LAJSKI:
05-119 Legionowo, ul. Kościelna 2a
filia Południe
41-404 Mysłowice, ul. Fabryczna 7
www.jars.pl

Laboratoria badawcze
mikrobiologia-fizykochemia-sensoryka



Sprawozdanie z badań Nr: 1324/05/2015/M/2

Zleceniodawca:	Farma Świętokrzyska Sp.z o.o.St. Cross Organic Farm, ul. Ludwinowska 20/304, 02-856 Warszawa			
Nr protokołu-zlecenia:	1324/05/2015	Data odebrania próbek:	19-05-2015	Godz. odebrania próbek: 12:15
Imię i nazwisko odbierającego:	Turowski Wojciech			
Rodzaj badania:	mikrobiologiczne			
Przedmiot badania:	żywność - próby przechowalnicze			
Pobranie próbek:	próbki pobrane przez Zleceniodawcę			
Transport próbek:	próbki dostarczone przez Zleceniodawcę			

(A) – metodyka akredytowana; referencyjna - o ile prawo to stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie)

NAZWA PRODUKTU: Chleb bezglutenowy, ekologiczny					
1. Producent:	brak danych				
2. Rodzaj opakowania:	opakowanie papierowe do kontaktu z żywnością				
3. Data produkcji:	17-05-2015				
4. Okres przechowywania:	brak danych				
5. Warunki przechowywania:	brak danych				
6. Nr partii:	brak danych				
7. Miejsce pobrania próbek:	pod adresem Zleceniodawcy				
Numer próbki:	6287/05	Masa netto próbki:	ok. 1 kg	Ocena próbki: bez zastrzeżeń	
Data rozpoczęcia badań:	16-06-2015		Data zakończenia badań:	21-06-2015	
Lab.	Badany parametr	Metodyka badania w/g	Wymagania jedn.	Wynik jedn.	Niepewność (**)
	Liczba Drożdży i pleśni w 1g	(A) PN-ISO 7954:1999	- jtk/g	$7,5 \times 10^1$ jtk/g	$4,4 \times 10^1 \div 1,3 \times 10^2$ jtk/g
	Obecność bakterii z grupy coli w 0,1g	(A) PN-ISO 4831:2007	-	nb w 0,1g	
	Obecność Salmonella spp. w 25g	(A) PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014-11	-	nb w 25g	

* - badania podzlecane objęte systemem zarządzania laboratorium. (A) - metodyka akredytowana nb - nieobecne jtk - jednostki tworzące kolonie
*(A) badanie akredytowane wykonane u podwykonawcy objęte zakresem akredytacji Laboratorium Badawczego
(Ar) - metodyka akredytowana - równoważna do referencyjnej; dowody równoważności (Dz.U.2013.1232 art.12 pkt 2.2) udostępniamy na życzenie Klienta
** - niepewność rozszerzenia metody bez uwzględnienia pobierania próbek przy poziomie ufności ok. 95% i współczynnika rozszerzenia k=2
*** - niepewność rozszerzona metody z uwzględnieniem pobierania próbek przy poziomie ufności ok. 95% i współczynnika rozszerzenia k=2

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Niepewność wyników podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wyspecyfikowanymi wartościami granicznymi oraz kiedy określone jest to w uzgodnieniach z Klientem.

Sprawozdanie zawiera wyniki badań próbek w ilości: 1 szt i bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

W ciągu 14 dni od otrzymania sprawozdania z badań Klient ma prawo zgłaszania uwag.

Uwagi: Informacje odnośnie chleba: 1.wypiek niedziela 17-05-2015 po południu,
2. pakowanie, poniedziałek 18-05-2015- opakowanie torby papierowe do kontaktu z żywnością (opakowanie bezpośrednie), karton tekturowy (opakowanie pośrednie).
3. wysyłka poniedziałek 17-05-2015, data dostarczenia do laboratorium 19-05-2016. Próbką po dostarczeniu do laboratorium przechowywana przez 28 dni w temperaturze $6\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Egz.Nr 1 : Zleceniodawca

Kopia egz. Nr 1 - Archiwum w/m

KONIEC SPRAWOZDANIA

Sporządzono dnia:
23-06-2015

Autoryzował:
N2 - Paszczyk Dominika

Zatwierdził:
Doradca Analityczny
Wojciech Turowski

Podpisano:
Kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

