…………………………..……………..…..

data wpływu do WSSE w Krakowie1)

………………………………………………………….

znak sprawy1)

**ZLECENIE Nr …………………………………………………………**[[1]](#footnote-1))

(nr z rejestru zleceń)

**przeprowadzenia badań próbek żywności**

**w kierunku badań fizykochemicznych / organoleptycznych**

**I. Informacja dotycząca stron zlecenia:**

**Zleceniobiorca:**

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie, 31-202 Kraków ul. Prądnicka 76,

NIP: 677-10-27-767, REGON: 000297394, numer rachunku bankowego: NBP O/O Kraków 85101012700037082231000000

**Zleceniodawca:**

1. imię, nazwisko, adres / nazwa podmiotu, siedziba, adres

..............................................................................................................................................................

…..........................................................................................................................................................

1. NIP: ...................…………….……………..….…, Regon: ...................……………….……………….…
2. numer telefonu / faksu: …………….……………..…………………………………………..….……….
3. adres poczty elektronicznej: ……….……………..…………………………………………..……………
	1. **Informacje dotyczące dostarczonej próbki/ek:**

 1.Cel badania: kontrola wewnętrzna do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie

 kontrola wewnętrzna do wykorzystania poza obszarem regulowanym prawnie

 inna

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod próbki1)** | **Numer próbki** | **Nazwa próbki** | **Nazwa i adres producenta /** **kraj pochodzenia** | **Data produkcji / dostawy próbki\*** | **Opakowanie****oryginalne producenta /****inne, jakie\*** | **Inne istotne informacje, np. nr partii / serii /****wielkość próbki** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Uwaga! Tabelę można wydłużać lub skracać w zależności od ilości próbek zlecanych do badań.

 2. Sposób dostarczenia próbki/ek:

 przez Zleceniodawcę przez firmę kurierską przez pocztę

 inne uwagi mające lub mogące mieć wpływ na prawidłowe wykonanie zlecenia: …………………………………..

………………………………………………………………….………………………………………………………….

**III. Kierunek badań:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr próbki** | **Rodzaj oznaczenia:***(należy wpisać pozycje z Wykazu metod badawczych)* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 Uwaga! Tabelę można wydłużać lub skracać w zależności od ilości próbek zlecanych do badań.

**IV. Sprawozdanie z badań :**

 jedno sprawozdanie dla wszystkich zleconych próbek oddzielnie dla każdej zleconej próbki

Czy Sprawozdanie z badań ma zawierać dodatkowo\*):

 - niepewność rozszerzoną do wyników badań tak nie

 - omówienie wyników badań (nie objęte certyfikatem akredytacji) tak nie

Dodatkowe uwagi do zlecenia / uzgodnienia z Klientem

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………..

) Wypełnia w chwili wpływu zlecenia Zleceniobiorca

**Zleceniodawca oświadcza, że:**

1. Zapoznał się z metodami badań stosowanymi przez Zleceniobiorcę oraz z ceną badania.
2. Został poinformowany przez Zleceniobiorcę, iż w przypadku, gdy badane parametry przekroczą dopuszczalne poziomy określone w przepisach obowiązującego prawa lub w ocenie zleceniobiorcy mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi lub budzą inne wątpliwości - sprawozdanie z badań zostanie przekazane do właściwych (miejscowo i rzeczowo) organów urzędowej kontroli żywności i nie wnosi w tym zakresie żadnych zastrzeżeń.
3. Został poinformowany, że otrzymane w wyniku badań sprawozdanie odnosi się tylko i wyłącznie do badanej próbki i nie definiuje całej partii towaru.
4. Zapoznał się z informacją dotyczącą przetwarzania danych osobowych, która stanowi załącznik do przedmiotowego zlecenia
5. Podane w/w dane są zgodne z prawdą

**V. Termin wykonania badań: uzgodniony przez Strony……………………………………**

**VI. Płatność:** przelew, numer rachunku bankowego: NBP O/O Kraków **85 1010 1270 0037 0822 3100 0000**

**VII. Forma przekazania wyników:**  odbiór osobisty pocztą

Zleceniodawca zobowiązuje się do uregulowania należności w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury bez dodatkowego wezwania. Za zapłatę uznaje się dzień wpływu środków finansowych na rachunek bankowy Zleceniobiorcy.

**Wykaz metod badawczych stosowanych w Oddziale Laboratoryjnym Badania Żywności / Oddziale Laboratoryjnym Badań i Pomiarów Instrumentalnych -**

**badania fizykochemiczne i organoleptyczne żywności**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Badane cechy** | **Metoda badawcza** | **Badane obiekty** | **Metodyka** |
| 1 | Zawartość ołowiu i kadmu **„A”** | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa z ekstrakcją do fazy organicznej (FAAS) | Mleko i przetwory mleczneMięso i przetwory mięsneRyby, owoce morza i ich przetworyNapoje bezalkoholowe, soki, syropyOwoce, warzywa i ich przetwory Zioła i przyprawyKawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołoweKoncentraty spożywczeWyroby cukiernicze i ciastkarskieŚrodki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego,w tym dla niemowląt i małych dzieciOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceWyroby garmażeryjneSubstancje dodatkoweZiarno zbóż i przetwory zbożoweNapoje alkoholoweSuplementy dietyGrzybyMiód i produkty pszczelarskie | PB-LFZ/LFI-01 wydanie nr 3 z dnia 04.11.2016 r.  |
| 2 | Zawartość arsenu**„A”** | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa z generacją wodorków (HGAAS) | PB-LFZ/LFI-02 wydanie nr 3 z dnia 04.11.2016 r.  |
| 3 | Zawartość rtęci**„A”** | Bezpłomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa z generacją zimnych par (CVAAS) | PB-LFZ/LFI-03 wydanie nr 3 z dnia 04.11.2016 r. |
| 4 | Zawartość arsenu nieorganicznego**„A”** | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowaz generacją wodorków (HGAAS) | Ryż i przetwory na bazie ryżuGlonyWarzywaHerbata | PB-LFZ/LFI-38 wydanie nr 2 z dnia 04.11.2016 r. |
| 5 | Zawartość glinu | Absorpcyjna spektrometria atomowa z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | Produkty spożywcze | PB-LFZ/LFI-10 wydanie nr 2 z dnia 14.03.2014 r.  |
| 6 | Zawartość sodu i potasu | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa (FAAS) | Produkty owocowe i warzywneSuplementy dietyNapoje bezalkoholoweKakao | PN-EN 1134:1999 |
| 7 | Zawartość miedzi i cynku**„A”** | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa (FAAS) | Mleko i przetwory mleczneMięso i przetwory mięsneRyby, owoce morza i ich przetworyNapoje bezalkoholowe, soki, syropyOwoce, warzywa i ich przetwory Zioła i przyprawyKawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołoweKoncentraty spożywczeWyroby cukiernicze i ciastkarskieŚrodki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym dla niemowląt i małych dzieciOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceWyroby garmażeryjneZiarno zbóż i przetwory zbożoweNapoje alkoholoweGrzybySuplementy diety | PB-LFZ/LFI-04 wydanie nr 3 z dnia 19.11.2014 r.   |
| 8 | Zawartość wapnia i magnezu**„A”** | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa (FAAS) | Mleko i przetwory mleczneMięso i przetwory mięsneRyby, owoce morza i ich przetworyNapoje bezalkoholowe, soki, syropyOwoce, warzywa i ich przetwory Zioła i przyprawyKawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołoweKoncentraty spożywczeWyroby cukiernicze i ciastkarskieŚrodki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym dla niemowląt i małych dzieciWyroby garmażeryjneZiarno zbóż i przetwory zbożoweGrzybySuplementy diety | PB-LFZ/LFI-05 wydanie nr 3 z dnia 19.11.2014 r. |
| 9 | Zawartość ołowiu i kadmu **„A”** | Absorpcyjna spektrometria atomowa z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | Mleko i przetwory mleczneMięso i przetwory mięsneRyby, owoce morza i ich przetworyOwoce, warzywa i ich przetwory Zioła i przyprawyKawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołoweKoncentraty spożywczeWyroby cukiernicze i ciastkarskieŚrodki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym dla niemowląt i małych dzieciOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceWyroby garmażeryjneSubstancje dodatkoweZiarno zbóż i przetwory zbożoweGrzybySuplementy diety w tym glony | PB-LFZ/LFI-08 wydanie nr 3 z dnia 04.11.2016 r. |
| 10 | Zawartość cyny**„A”** | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa (FAAS) oraz absorpcyjna spektrometria atomowa z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | Produkty owocowe, warzywne, mięsne, rybne w puszkach | PB-LFZ/LFI-07 wydanie nr 3 z dnia 04.11.2016 r. |
| 11 | Zawartość żelaza**„A”** | Płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa (FAAS) | Mleko i przetwory mleczneMięso i przetwory mięsneOwoce, warzywa i ich przetworyZiarno zbóż i przetwory zbożoweWyroby cukiernicze i ciastkarskieKoncentraty spożywczeKakao i produkty na bazie kakaoNapoje bezalkoholowe, soki, syropySuplementy diety | PB-LFZ/LFI-09 wydanie nr 3 z dnia 28.10.2016 r. |
| 12 | Zawartość patuliny **„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) z oczyszczaniem w układzie ciecz/ciecz | Produkty owocowe na bazie jabłek | PN-EN 14177: 2005  |
| 13a | Zawartość ochratoksyny A**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  | Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego – produkty na bazie zbóż Zboża i przetwory zbożoweKawaSoki Owoce suszoneWinoPrzyprawy  | PB-LFI-20 wydanie nr 3 z dnia 24.10.2014 r. |
| 13b | Produkty spożywcze dla niemowląt i małych dzieci | PB-LFI-21 wydanie nr 3 z dnia 24.10.2014 r. |
| 14 | Zawartość aflatoksyny M1**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  | Mleko i mleko w proszku (w tym przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci) | PN-EN ISO 14501:2009  |
| 15 | Zawartość deoksyniwalenolu (DON)**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)  | Ziarna zbóż i produkty zbożowePrzetwory zbożowe dla niemowląt i małych dzieci | PB-LFI-22 wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |
| 16 | Zawartość syntetycznych barwników organicznych**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Napoje bezalkoholoweNapoje alkoholoweSuplementy dietyWyroby cukiernicze i ciastkarskieKoncentraty spożywcze | PB-LFI-18 wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |
| 17 | Zawartość histaminy**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Ryby, owoce morza i ich przetwory | PB-LFI-19 wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |
| 18 | Zawartość sztucznych środków słodzących (słodzików):aspartamacesulfamu Ksacharyny**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Napoje bezalkoholowePrzetwory owocowo-warzywnePrzetwory rybneTłuszcze roślinneMajonezKetchupMusztardaSosy sałatkoweSuplementy dietyNapoje alkoholoweWyroby cukiernicze i ciastkarskieWyroby garmażeryjne i kulinarne | PN-EN 12856:2002   |
| 19 | Zawartość środków konserwujących:kwas sorbowykwas benzoesowy**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Napoje bezalkoholowePrzetwory owocowo-warzywnePrzetwory rybneTłuszcze roślinneMajonezKetchupMusztardaSosy sałatkoweSuplementy dietyNapoje alkoholoweWyroby cukiernicze i ciastkarskieWyroby garmażeryjne i kulinarne | PN-EN 12856:2002  |
| 20 | Zawartość kofeiny**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Napoje bezalkoholoweSuplementy dietyWyroby cukiernicze i ciastkarskie | PN-EN 12856:2002 |
| 21 | Zawartość kwasu cyklaminowego (w przeliczeniu na wolny kwas)**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Napoje bezalkoholowePrzetwory owocowo-warzywneSuplementy diety | PN-EN 12857:2002 |
| 22 | Zawartość zearalenonu (ZEA)**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  | Ziarno zbóż i przetwory zbożowePrzetwory zbożowe dla niemowląt i małych dzieci | PB-LFI-23 wydanie nr 4 z dnia 13.11.2014 r.  |
| 23 | Zawartość fumonizyn: B1, B2**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  | Produkty kukurydziane | PB-LFI-24 wydanie nr 5 z dnia 13.11.2014 r.  |
| 24 | Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA):Benzo(a)pirenBenzo(b)fluorantenBenz (a)antracenChryzenSuma WWA (z obliczeń)**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  | Tłuszcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcegoMięso i przetwory mięsneRyby, owoce morza i ich przetworyZiarno zbóż i przetwory zbożowe, w tym przekąski typu snackKawa, herbataProdukty dla niemowląt i małych dzieciWyroby garmażeryjne i kulinarne, w tym produkty typu Fast foodSuplementy dietyKakao i wyroby cukiernicze czekoladowe | PB-LFI-17 wydanie nr 6 z dnia 10.03.2015 r.  |
| 25 | Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA):Benzo(a)pirenBenzo(b)fluorantenBenz (a)antracenChryzenSuma WWA (z obliczeń) | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  | Zioła i przyprawySuszone owoce | PB-LFI-17 wydanie nr 6 z dnia 10.03.2015 r. |
| 26 | Zawartość alfa toksyn: B1,B2, G1,G2Suma aflatoksyn B1, B2, G1, G2 (z obliczeń)**„A”** | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  | Suszone owoceZioła i przyprawy Orzechy i masło orzechoweZiarno zbóż i przetwory zbożowePrzetwory zbożowe dla niemowląt i małych dzieci | PB-LFI-25 wydanie nr 3 z dnia 24.10.2014 r.  |
| 27 | Zawartość witaminy C | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)  | Produkty spożywcze | PB-LFI-28 wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |
| 28 | Zawartość witaminy C**„A”** | Metoda miareczkowa  | Produkty spożywcze o jasnym zabarwieniu: Napoje bezalkoholoweSokiCukierkiKoncentraty spożywczePrzetwory zbożoweSuplementy diety | PN-A-04019:1998 pkt.2  |
| 29 | Zawartość witamin rozpuszczalnych w wodzie z grupy B | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Żywność wzbogacanaw witaminy i składniki mineralneSuplementy diety | PB-LFI-29wydanie nr 4 z dnia 05.02.2016 r. |
| 30 | Zawartość witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (A, D, E) | Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | Żywność wzbogacanaw witaminy i składniki mineralneSuplementy diety | PB-LFI-30wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |
| 31 | Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3 | Metoda chromatografii gazowej (GC) z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (FID) | Żywność wzbogacanaw witaminy i składniki mineralneSuplementy diety | PB-LFI-26wydanie nr 3 z dnia 24.10.2014 r. |
| 32 | Zawartość metanolu w wyrobach alkoholowych | Metoda chromatografii gazowej (GC) z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (FID) | Spirytus, wódki, nalewki | PN-A-79529-7:2005 |
| 33 | Zawartość azotu Zawartość białka  **„A”** | Metoda miareczkowa Kiejdahla;Zawartość białka z obliczeń | Mięso i produkty mięsneMleko i produkty mleczneKoncentraty spożywczeŚrodki specjalnego przeznaczenia żywieniowegoZboża i przetwory zbożoweGotowe posiłkiWyroby cukierniczeRyby, owoce morza i ich przetworyOwoce i ich przetworyWarzywa i ich przetwory | PB-LFZ-12wydanie nr 2 z dnia 20.01.2014  |
| 34 | Zawartość tłuszczu | Metoda Soxletta | Produkty spożywcze (za wyjątkiem mleka i jego przetworów oraz makaronu) | PB-LFZ-34wydanie nr 3 z dnia 28.12.2015 |
| 35 | Zawartość tłuszczu | Metoda wagowa po ekstrakcji | Makaron | PN-A-74131:1999 załącznik B |
| 36 | Wartość kaloryczna produktu / posiłku / całodziennej diety | Obliczenia na podstawie analitycznie oznaczonej zawartości białka, tłuszczu, wody i popiołu / lub danych literaturowych | Produkty spożywcze | wg Metodyki IŻŻ pt. „Wybrane metody badania składu i wartości odżywczejżywności” pod red. Kunachowicz, PZWL, W-wa 1981 r.  |
| 37 | Zawartość azotynów i azotanów**„A”** | Metoda spektrofotometryczna | Mięso i przetwory mięsne | PN-A-82114:1974  |
| 38 | Zawartość fosforu całkowitegoZawartość fosforanów dodanych **„A”** | Metoda spektrofotometrycznaMetoda obliczeniowa | Mięso i przetwory mięsne | PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004  |
| 39 | Wykrywanie obecności barwników syntetycznych  | Metoda jakościowa (barwienie wełny odtłuszczonej) | Produkty spożywcze | PB-LFZ-35wydanie nr 2z dnia 14.03.2014 |
| 40 | Zawartość środka konserwującego:dwutlenku siarkii siarczynów  **„A**”  | Metoda miareczkowa po destylacji | Przetwory owocowe i warzywne | PN-A-75101-23:1990 pkt 3 +Az2:2002  |
| 41 | Zawartość środka konserwującego:dwutlenku siarki i siarczynów  | Metoda miareczkowa | Wina i miody pitne | PN-A-79120-10:1990 |
| 42 | Liczba kwasowa **„A”** | Metoda miareczkowa | Tłuszcze roślinne i zwierzęce | PN-EN ISO 660:2010  |
| 43 | Liczba nadtlenkowa **„A”** | Metoda miareczkowa | Tłuszcze roślinne i zwierzęce | PN-EN ISO 3960 :2012  |
| 44 | Związki polarne | Metoda wagowa | Tłuszcze roślinne i zwierzęce przeznaczone do smażenia | PN-EN ISO 8420/AC:2008 |
| 45 | Cechy organoleptyczne | Ocena organoleptyczna | Produkty spożywcze | PB-LFZ-36, wydanie nr 3 z dnia 16.04.2015 |
| 46a | Ekstrakt ogólny | Metoda refraktometryczna | Przetwory owocowe i warzywne | PN-A-75101-02:1990 |
| 46b | Napoje bezalkoholowe | PN-A-79033:1985 |
| 47a | Zawartość alkoholu etylowego | Metoda piknometryczna | Przetwory owocowe i warzywne | PN-A-75101-09:1990  |
| 47b | Wina i miody pitne  | PN-A-79120-04:1990  |
| 47c | Napoje bezalkoholowe  | PN-A-79033:1985  |
| 47d | Piwo  | PN-A-79093-2:2000  |
| 47e | Wyroby cukiernicze | PN-A-88026:1981 |
| 48a | pH | Metoda potencjometryczna | Przetwory owocowe i warzywne | PN-A-75101-06:1990  |
| 48b | Piwo  | PN-A-79093-4:2000  |
| 48c | Koncentraty spożywcze  | PN-A-79011-10:1998  |
| 48d | Cukier  | PN-A-74855-09:1997  |
| 48e | Napoje mleczne  | PN-A-86130:1975  |
| 48f | Mięso i przetwory mięsne | PN-ISO-2917:2001 |
| 49a | Kwasowość ogólna | Metoda miareczkowa | Napoje bezalkoholowe | PN-A-79033:1985 |
| 49b | Przetwory owocowe i warzywne | PN-A-75101-4:1990+Az1:2002 |
| 49c | Piwo | PN-A-79093-3:2000 |
| 49d | Alkohol etylowy | PN-A-79528-7:2001 |
| 49e | Wyroby cukiernicze | PN-A-88024:1979 |
| 49f | Pieczywo | PN-A-74108:1996 |
| 49g | Koncentraty spożywcze | PN-A-79011-9:1998 |
| 50a | Kwasowość lotna  | Metoda miareczkowa | Napoje bezalkoholowe  | PN-A-79033:1985  |
| 50b | Przetwory owocowe i warzywne  | PN-A-75101-05:1990  |
| 50c | Wina i miody pitne | PN-A-79120-8:1990 |
| 51a | Zawartość chlorku sodu | Metoda Mohra / Metoda Volharda | Przetwory owocowe i warzywne  | PN-A-75101-10:1990+Az1:2002  |
| 51b | Napoje bezalkoholowe  | PN-A-79033:1985  |
| 51c | Pieczywo  | PN-A-74108:1996  |
| 51d | Koncentraty spożywcze  | PN-A-79011-7:1998  |
| 51e | Mięso i przetwory  | PN-A-82112:1973+Az1:2002  |
| 51f | Ryby i przetwory  | PN-A-86739:1974  |
| 51g | Wyroby garmażeryjne | PN-A-82100:1985 |
| 52a | Popiół ogólny, nierozpuszczalny w kwasie solnym, rozpuszczalny w wodzie | Metoda wagowa | Przetwory owocowe i warzywne | PN-A-75101-18:1990  |
| 52b | Wyroby cukiernicze  | PN-A-88022:1959  |
| 52c | Koncentraty spożywcze  | PN-A-79011-8:1998  |
| 52d | Przyprawy roślinne  | PN-ISO 930:1999  |
| 52e | Wyroby garmażeryjne  | PN-A-82100:1985  |
| 52f | Herbata | PN-ISO 1577:1996 |
| 53a | Sucha masa, wilgoć | Metoda wagowa | Przetwory owocowe i warzywne | PN-ISO 1026:2000  |
| 53b | Wyroby cukiernicze  | PN-A-88027:1984  |
| 53c | Zboża i przetwory | PN-A-74012:1993  |
| 53d | Pieczywo  | PN-A-74108:1996  |
| 53e | Koncentraty spożywcze  | PN-A-79011-3:1998  |
| 53f | Mięso i przetwory  | PN-ISO 1442:2000  |
| 53g | Wyroby garmażeryjne | PN-A-82100:1985 |
| 54 | Szkodniki żywności | Metoda mikroskopowa i makroskopowa | Produkty spożywcze | PB-LFZ -37wydanie 2 z dnia 14.03.2014  |
| 55 | Zanieczyszczenia organicznei nieorganiczne | Metoda wagowa | Produkty spożywcze | PB-LFZ -37wydanie 2 z dnia 14.03.2014  |
| 56 | Badania sanitarne  | Metoda mikroskopowa i makroskopowa | Zmiotki i wytrzepki | PB-LFZ -37wydanie 2 z dnia 14.03.2014  |

Symbolem **„A”** oznaczono metody akredytowane

……………………………………………… ……………………………………………

Przegląd zlecenia (podpis i data KOL) (podpis i data / pieczęć Zleceniodawcy

 lub osoby działającej w jego imieniu

1. ) Wypełnia w chwili wpływu zlecenia Zleceniobiorca

\* jeśli dotyczy [↑](#footnote-ref-1)