



**LAJSKI:**  
05-119 Legionowo, ul. Kościelna 2a

**FILIA POŁUDNIE:**  
41-404 Mysłowice, ul. Fabryczna 7

[www.jars.pl](http://www.jars.pl)

**LABORATORIA BADAWCZE**  
mikrobiologia – fizykochemia – sensoryka



PN-EN ISO 9001:2009  
NR 594/5/2012

**Sprawozdanie z badań, Nr 1324/05/2015/S/2**

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

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

<b>NAZWA PRODUKTU:</b>	<b>Chleb bezglutenowy, ekologiczny</b>		
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 / objętość próbki: ok. 1 kg Ocena próbki: bez zastrzeżeń		
Data rozpoczęcia badań: 16-06-2015	Data zakończenia badań: 16-06-2015		

Lab.	Badany parametr jednostka	Metodyka badania w/g	Wymagania	Wynik
LŁ	Wygląd ogólny	PB-21/LF, wyd. 4 z dnia 05.04.2013	-	Chleb o kształcie nadanym przez formę, na przekroju widoczne ziarna zbóż. Skórka matowa, na powierzchni górnej widoczne pęknięcia, dobrze przylegająca do miękiszu. Produkt bez śladów przypalenia. Na spodzie produktu widoczne ogniska pleśni.
LŁ	Barwa		-	Miękisz beżowo-brązowy. Skórka: złocistobrązowa na powierzchni górnej, na bokach i spodzie brązowa.
LŁ	Zapach		-	Odstąpiono od oceny ze względu na obecność pleśni.
LŁ	Konsystencja		-	Miękisz delikatnie wilgotny, nieelastyczny, kruchy. Porowatość równomierna. Skórka bardzo twarda, sucha.
LŁ	Smak		-	Odstąpiono od oceny ze względu na obecność pleśni.

\* badanie nieakredytowane wykonane u podwykonawcy; (A) - metodyka akredytowana przez PCA Nr: AB 1095

\*(A) badanie akredytowane wykonane u podwykonawcy objęte zakresem akredytacji Laboratorium Badawczego

\*\* - niepewność rozszerzona metody 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 do reklamacji.

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±1°C.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz. Egz. Nr 1: Zleceniodawca Kopia egz. Nr 1 – Archiwum w/m

Miejsce wykonywania badań: ŁŁ- Łajski, LK- Mysłowice

**KONIEC SPRAWOZDANIA**

<b>Sporządzono dnia:</b> 19-06-2015	<b>Autoryzował:</b> S2 – Elżbieta Waniek	<b>Zatwierdził:</b> SPECJALISTA ds. badań sensorycznych mgr inż. Elżbieta Waniek	<b>Podpisano:</b> Kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
--	---	---	---