



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/1

<b>Zleceniodawca:</b>	Farma Świętokrzyska Sp. z o.o. St. Cross Organic Farm, ul. Ludwikowska 20/304, 02-856 Warszawa		
<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>	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: 6286/05	Masa / objętość próbki: ok. 1 kg Ocena próbki: bez zastrzeżeń		
Data rozpoczęcia badań: 21-05-2015	Data zakończenia badań: 21-05-2015		

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 miękkiszu. Produkt bez śladów przypalenia oraz zapleśnienia.
LŁ	Barwa		-	Miękisz beżowo-brązowy. Skórka: złocistobrązowa na powierzchni górnej, na bokach i spodzie brązowa.
LŁ	Zapach		-	Swoisty dla danego rodzaju pieczywa, bez obcych zapachów.
LŁ	Konsystencja		-	Miękisz lekko wilgotny, elastyczny, po lekkim nacisku wraca do stanu pierwotnego, bez deformacji struktury. Porowatość równomierna. Skórka bardzo twarda, sucha.
LŁ	Smak		-	Swoisty dla danego rodzaju pieczywa, bez obcych posmaków.

\* 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:

- wypiek niedziela 17-05-2015 po południu,
- pakowanie, poniedziałek 18-05-2015- opakowanie torby papierowe do kontaktu z żywnością (opakowanie bezpośrednie), karton tekturowy (opakowanie pośrednie).
- wysyłka poniedziałek 17-05-2015, data dostarczenia do laboratorium 19-05-2016. Próbka po dostarczeniu do laboratorium przechowywana przez 2 dni w temperaturze 18-27°C.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Egz. Nr 1: Zleceniodawca

Kopia egz. Nr 1 – Archiwum w/m

Miejsce wykonywania badań: LŁ- Łajski, LK- Mysłowice

#### KONIEC SPRAWOZDANIA

<b>Sporządzono dnia:</b> 22-05-2015	<b>Autoryzował:</b> S2 – Elżbieta Waniek	<b>Zatwierdził:</b> SPECJALISTA ds. badań sensorycznych mgr inż. Elżbieta Waniek	<b>Podpisano:</b> Kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
--	---	---	---