

**Stawki opłat za wykonywanie badań w tym badań odwoławczych w ramach Programu
Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027
w PLN za jedną próbkę**

Nazwa badanego parametru		Koszt jednostkowy PLN
1. Groszek z marchewką		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd warzyw, zalewy; konsystencja; smak i zapach; barwa warzyw, zalewy)	32,00 + VAT
2.	Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odciekniętych	79,00 + VAT
3.	Zawartość chlorku sodu/Zawartość chlorków	45,00 + VAT
4.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
5.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego	87,00 + VAT
6.	Masa warzyw odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu	46,00 + VAT
7.	Masa netto produktu	46,00 + VAT
8.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
9.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
10.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
11.	Liczba drożdży i pleśni w 1 g	59,00 + VAT
12.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
2. Koncentrat pomidorowy		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, smak i zapach, barwa)	32,00 + VAT
2.	Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy w stosunku do ekstraktu	47,00 + VAT
4.	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu	134,00 + VAT
5.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	100,00 + VAT
6.	Obecność konserwantów/Zawartość konserwantów: - kwasu benzoowego - kwasu sorbowego	203,00 + VAT
7.	Masa netto produktu	46,00 + VAT
8.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
9.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
10.	Liczba pleśni i drożdży w 1 g	59,00 + VAT
11.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
12.	Liczba strzępków pleśni metoda Howarda	66,00 + VAT
13.	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1 g	59,00 + VAT
3. Dżem truskawkowy		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja)	32,00 + VAT
2.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	100,00 + VAT

3.	Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
3.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy	47,00 + VAT
5.	Obecność szkodników (roztoczy)	12,00 + VAT
6.	Objawy zafermentowania lub zapleśnienia	32,00 + VAT
7.	Liczba pleśni i drożdży w 1 g	59,00 + VAT
8.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
9.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
10.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
11.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
4. Makaron jajeczny świderki		
1.	Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem (wygląd, barwa, zapach, forma)	32,00 + VAT
2.	Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu (wygląd, barwa, smak i zapach)	
3.	Zawartość tłuszczu	157,00 + VAT
4.	Wilgotność	47,00 + VAT
5.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl	100,00 + VAT
6.	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	40,00 + VAT
7.	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
8.	Obecność zanieczyszczeń organicznych	
9.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	12,00 + VAT
10.	Obecność Salmonella spp. w 25 g	79,00 + VAT
11.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37°C w 1 g	79,00 + VAT
5. Mąka pszenna		
1.	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
2.	Wilgotność	47,00 + VAT
3.	Zawartość popiołu całkowitego	47,00 + VAT
4.	Zawartość glutenu/Ilość glutenu (gdy zlecenie obejmuje zawartość/ilość glutenu, bez rozpywalności)	45,00 + VAT (dotyczy tylko ilości/zawartości glutenu)
5.	Rozpywalność glutenu (gdy zlecenie obejmuje rozpywalność glutenu lub zawartość/ilość glutenu i rozpywalność glutenu)	51,00 + VAT (dotyczy ilości/zawartości glutenu oraz rozpywalności glutenu)
6.	Liczba opadania,	47,00 + VAT
7.	Stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265 µm	45,00 + VAT
8.	Stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 µm	
9.	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	42,00 + VAT
10.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	12,00 + VAT

6. Kasza jęczmienna		
a) wiejska		
1.	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach, kształt)	32,00 + VAT
2.	Wilgotność	47,00 + VAT
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	100,00 + VAT
4.	Stopień rozdrobnienia dla kaszy: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,2 mm - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1,8 mm	45,00 + VAT
5.	Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm	
6.	Zawartość nieobłuszczonych ziaren kaszy	87,00 + VAT
7.	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych	
8.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych - w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia	
9.	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych)	87,00 + VAT
10.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	12,00 + VAT
6. Kasza jęczmienna		
b) mazurska		
1.	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach, kształt)	32,00 + VAT
2.	Wilgotność	47,00 + VAT
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	100,00 + VAT
4.	Stopień rozdrobnienia dla kaszy: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,2 mm - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1,8 mm	45,00 + VAT
5.	Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm	
6.	Zawartość nieobłuszczonych ziaren kaszy	87,00 + VAT
7.	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych	
8.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych - w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia	
9.	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych)	87,00 + VAT
10.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	12,00 + VAT
7. Płatki owsiane		
1.	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
2.	Wilgotność	47,00 + VAT
3.	Kwasowość	47,00 + VAT
4.	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego 150 µm	45,00 + VAT
5.	Zawartość ziaren owsa i ziaren innych roślin uprawnych nie zgniecionych	87,00 + VAT
6.	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych w tym: ziaren żyta zgniecionych	
7.	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, nasiona chwastów, szkodliwych dla zdrowia), w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia	
8.	Zawartość luźnych plewek	
9.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	100,00 + VAT
10.	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek metali i szkła)	87,00 + VAT

11.	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	12,00 + VAT
8. Herbatniki maślane		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, smak i zapach)	32,00 + VAT
2.	Zawartość suchej masy	47,00 + VAT
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N HCl	100,00 + VAT
4.	A. Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie (gdy zlecenie obejmuje zawartość suchej masy)	114,00 + VAT
	B. Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie (gdy zlecenie nie obejmuje zawartość suchej masy)	161,00 + VAT
9. Kawa zbożowa rozpuszczalna		
1.	Cechy organoleptyczne kawy zbożowej rozpuszczalnej przed przyrządzeniem (konsystencja i wygląd, barwa, zapach)	32,00 + VAT
2.	Cechy organoleptyczne kawy po przyrządzeniu (barwa, smak, zapach, rozpuszczalność, klarowność)	
3.	Zawartość wody	47,00 + VAT
4.	pH	23,00 + VAT
5.	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	47,00 + VAT
6.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
7.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 0,1 g	79,00 + VAT
8.	Obecność Salmonella spp w 25 g	79,00 + VAT
9.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1 g	79,00 + VAT
10.	Liczba pleśni w 1 g	59,00 + VAT
11.	Liczba drożdży w 1 g	
10. Mleko UHT		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, smak i zapach)	32,00 + VAT
2.	Zawartość tłuszczu	176,00 + VAT
3.	Kwasowość	47,00 + VAT
4.	Gęstość	25,00 + VAT
5.	Zafałszowanie – rozwodnienie	29,00 + VAT
6.	Trwałość	27,00 + VAT
7.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml	59,00 + VAT
11. Ser podpuszczkowy dojrzewający (Edamski, Gouda, Podlaski)		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, konsystencja, smak i zapach)	32,00 + VAT
2.	A. Zawartość tłuszczu w suchej masie (gdy zlecenie obejmuje zawartość wody)	176,00 + VAT
	B. Zawartość tłuszczu w suchej masie (gdy zlecenie nie obejmuje zawartości wody)	223,00 + VAT
3.	Zawartość wody	47,00 + VAT
4.	Zawartość soli/Zawartość soli kuchennej	65,00 + VAT
5.	Obecność tłuszczów obcych - stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - badania potwierdzające obecność tłuszczu roślinnego: ▪ obecność steroli	354,00 + VAT
		1522,00 + VAT
12. Szynka wieprzowa mielona		

1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)	32,00 + VAT
2.	Zawartość tłuszczu/Zawartość tłuszczu wolnego	66,00 + VAT
3.	Zawartość soli kuchennej/Zawartość soli (NaCl)	45,00 + VAT
4.	Zawartość białka	104,00 + VAT
5.	Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety	79,00 + VAT
6.	Obecność skrobi	23,00 + VAT
7.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
8.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
9.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
10.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	79,00 + VAT
13. Szynka drobiowa		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, struktura i konsystencja)	32,00 + VAT
2.	Zawartość białka	104,00 + VAT
3.	Zawartość tłuszczu/Zawartość tłuszczu wolnego	66,00 + VAT
4.	Zawartość soli kuchennej/Zawartość soli (NaCl)/Zawartość chlorków	45,00 + VAT
5.	Zawartość skrobi/Zawartość skrobi oraz innych wielocukrów	307,00 + VAT
6.	A. Zawartość wsadu surowców mięsnotłuszczowych ogółem (gdy zlecenie obejmuje oznaczenie zawartości tłuszczu)	104,00 + VAT
	B. Zawartość wsadu surowców mięsnotłuszczowych ogółem (gdy zlecenie nie obejmuje oznaczenia zawartości tłuszczu)	170,00 + VAT
7.	Zawartość hydroksyproliny	227,00 + VAT
8.	Obecność barwników/Obecność związków barwiących	87,00 + VAT
9.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
10.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
11.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
12.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1 g	79,00 + VAT
14. Pasztet wieprzowy		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)	32,00 + VAT
2.	Zawartość tłuszczu/Zawartość tłuszczu wolnego	66,00 + VAT
3.	Zawartość soli kuchennej/Zawartość soli (NaCl)/Zawartość chlorków	45,00 + VAT
4.	Zawartość skrobi/Zawartość skrobi oraz innych wielocukrów	307,00 + VAT
5.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
6.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
7.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
8.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1 g	79,00 + VAT
15. Szprot w oleju		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, smak i zapach, tekstura)	32,00 + VAT
2.	Masa netto	46,00 + VAT

3.	Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto	46,00 + VAT
4.	Udział warstwy wodnej	46,00 + VAT
5.	Zawartość chlorku sodu/Zawartość soli kuchennej	45,00 + VAT
6.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
7.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
8.	Zawartość histaminy	237,00 + VAT
9.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1 g	79,00 + VAT
10.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
11.	Obecność zanieczyszczeń	87,00 + VAT
16. Cukier biały		
a) KS kryształ średni		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
2.	Klarowność roztworu	27,00 + VAT
3.	A. Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (gdy zlecenie obejmuje oznaczenie wilgotności) B. Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (gdy zlecenie nie obejmuje oznaczenia wilgotności)	87,00 + VAT 134,00 + VAT
4.	Wilgotność	47,00 + VAT
5.	Zawartość cukrów redukujących	66,00 + VAT
6.	Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU))	87,00 + VAT
7.	Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00 + VAT
8.	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	45,00 + VAT
9.	Granulacja kryształu: - przesiew przez sito długość boku oczek kwadratowych 1,60 mm, ilość cukru granulacji podstawowej - pozostałość na sicie długość boku oczek kwadratowych 0,71 mm, ilość cukru o innej granulacji	45,00 + VAT
16. Cukier biały		
b) KD kryształ drobny		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
2.	Klarowność roztworu	27,00 + VAT
3.	A. Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (gdy zlecenie obejmuje oznaczenie wilgotności) B. Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (gdy zlecenie nie obejmuje oznaczenia wilgotności)	87,00 + VAT 134,00 + VAT
4.	Wilgotność	47,00 + VAT
5.	Zawartość cukrów redukujących	66,00 + VAT
6.	Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU))	87,00 + VAT
7.	Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00 + VAT
8.	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	45,00 + VAT
9.	Granulacja kryształu: - przesiew przez sito długość boku oczek kwadratowych 0,71 mm, ilość cukru granulacji podstawowej - pozostałość na sicie długość boku oczek kwadratowych 0,28 mm, ilość	45,00 + VAT

	cukru o innej granulacji	
16. Cukier biały		
c) KN kryształ niesegregowany		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
2.	Klarowność roztworu	27,00 + VAT
3.	A. Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (gdy zlecenie obejmuje oznaczenie wilgotności)	87,00 + VAT
	B. Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (gdy zlecenie nie obejmuje oznaczenia wilgotności)	134,00 + VAT
4.	Wilgotność	47,00 + VAT
5.	Zawartość cukrów redukujących	66,00 + VAT
6.	Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU))	87,00 + VAT
7.	Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00 + VAT
8.	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	45,00 + VAT
17. Miód nektarowy wielokwiatowy		
1.	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach, konsystencja)	32,00 + VAT
2.	Zawartość wody	23,00 + VAT
3.	Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy)	151,00 + VAT
4.	Zawartość sacharozy	
5.	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie	47,00 + VAT
6.	Przewodność właściwa/Przewodność elektryczna właściwa	47,00 + VAT
7.	Wolne kwasy	66,00 + VAT
8.	Liczba diastazowa (wg skali Schade)	134,00 + VAT
9.	Zawartość 5- hydroksymetylofurfuralu (HMF)	134,00 + VAT
10.	Zawartość proliny	176,00 + VAT
11.	Obecność skrobi	23,00 + VAT
12.	Obecność dekstryn skrobiowych	47,00 + VAT
13.	Obecność melasu	47,00 + VAT
14.	Obecność barwników sztucznych	87,00 + VAT
18. Olej rzepakowy		
1.	Klarowność	27,00 + VAT
2.	Barwa oznaczona wg. skali jodowej	79,00 + VAT
3.	Liczba kwasowa	45,00 + VAT
4.	Liczba nadtlenkowa	66,00 + VAT
5.	Liczba anizydynowa	79,00 + VAT
6.	Zawartość wody i substancji lotnych	47,00 + VAT
7.	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych	176,00 + VAT
8.	Alkaliczność (zawartość mydeł), mg sodu na kg	79,00 + VAT
9.	Zawartość substancji nie zmydlających się	179,00 + VAT
10.	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych ogółem	260,00 + VAT

11.	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych	
19. Fasolka po bretońsku		
1.	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, smak i zapach)	32,00 + VAT
2.	Zawartość kiełbasy w stosunku do deklarowanej masy netto produktu	79,00 + VAT
3.	Zawartość fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto produktu	79,00 + VAT
4.	Zawartość tłuszczu	114,00 + VAT
5.	Zawartość chlorku sodu/zawartość soli kuchennej	45,00 + VAT
6.	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
7.	Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
8.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
9.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT