

ZARZĄDZENIE NR 14/2026/Z
DYREKTORA GENERALNEGO
KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA
z dnia 12 lutego 2026 r.

w sprawie określenia stawek opłat za wykonanie badań, w tym badań odwoławczych, w ramach Programu Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027

Na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 10 lutego 2017 r. o Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa (Dz. U. z 2025 r. poz. 294), zarządza się, co następuje:

§ 1

Ustala się „Stawki opłat za wykonywanie badań w tym badań odwoławczych w ramach Programu Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027 w PLN za jedną próbkę”, określone w załączniku do niniejszego Zarządzenia.

§ 2

Realizację Zarządzenia powierza się:

- 1) Dyrektorowi Departamentu Wspierania Konsumpcji - w zakresie stosowania stawek podanych w załączniku do niniejszego Zarządzenia;
- 2) Dyrektorowi Biura Finansowo - Księgowego – w zakresie rozliczania opłat na poczet badań odwoławczych;
- 3) Dyrektorowi Biura Kontroli Wewnętrznej - w zakresie konsultacji z GIJHARS w ustaleniu wysokości stawek.

§ 3

Traci moc Zarządzenie nr 10/2025/Z Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa z dnia 4 lutego 2025 r. w sprawie określenia stawek opłat za wykonanie badań w tym badań odwoławczych, w ramach Programu Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027.

§ 4

Zarządzenie wchodzi w życie po upływie jednego dnia od dnia podpisania.

DYREKTOR GENERALNY
KRAJOWEGO OŚRODKA
WSPARCIA ROLNICTWA

Henryk SMOLARZ

(podpisano elektronicznie)

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

Lp.	Artykuł spożywczy	Wykaz parametrów	Koszt jednostkowy PLN
1.	Groszek zielony	Cechy organoleptyczne (wygląd ziaren groszku, zalewy; konsystencja; smak i zapach; barwa ziaren groszku, zalewy)	32,00 + VAT
		Zawartość ziaren odciekniętych, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu/Masa odciekniętych warzyw w stosunku do deklarowanej masy netto	46,00 + VAT
		Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odciekniętych (ziarna popękane)	79,00 + VAT
		Zawartość chlorku sodu (NaCl)/zawartość chlorków	45,00 + VAT
		pH	23,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, liczba fragmentów w 1,2 kg netto produktu	87,00 + VAT
		Masa netto produktu	46,00 + VAT
		Zawartość ziaren z plamkami oraz uszkodzeniami przez szkodniki, w stosunku do masy groszku odciekniętego	79,00 + VAT
		Szczelność/ Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/ Trwałość konserw	27,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
		Liczba drożdży i pleśni w 1 g	59,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
2.	Fasola biała	Cechy organoleptyczne (wygląd ziaren fasoli, zalewy; konsystencja; smak i zapach; barwa ziaren fasoli, zalewy)	32,00 + VAT
		Zawartość chlorku sodu/Zawartość chlorków	45,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego	87,00 + VAT
		Masa netto produktu	46,00 + VAT
		Masa fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto produktu/Masa odciekniętych warzyw w stosunku do deklarowanej masy netto	46,00 + VAT
		Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odciekniętych (ziarna ze śladami chorobowymi oraz uszkodzeniami przez szkodniki)	79,00 + VAT
		Szczelność/ Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/ Trwałość konserw	27,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
		Liczba drożdży i pleśni w 1 g	59,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
3.	Passata pomidorowa	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja; smak i zapach; barwa)	32,00 + VAT
		Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
		Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy	47,00 + VAT

		Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy	134,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	100,00 + VAT
		Obecność konserwantów/Zawartość konserwantów: -kwasu benzoowego -kwasu sorbowego	203,00 + VAT
		Masa netto produktu/Masa netto	46,00 + VAT
		Liczba pleśni i drożdży w 1g	59,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
		Liczba strzępków pleśni metoda Howarda	66,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
4.	Dżem truskawkowy	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja)	32,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	100,00 + VAT
		Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
		Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy	47,00 + VAT
		Objawy zafermentowania lub zapleśnienia	32,00 + VAT
		Liczba drożdży i pleśni w 1 g	59,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
		Szczelność /Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
5.	Sok jabłkowy	Cechy organoleptyczne (barwa, zapach, smak, wygląd)	32,00 + VAT
		Kwasowość ogólna do pH 8,1 jako kwas cytrynowy bezwodny/Kwasowość ogólna przy pH 8,1 jako kwas cytrynowy bezwodny/Kwasowość miareczkowa do pH 8,1 jako kwas cytrynowy bezwodny	47,00 + VAT
		Gęstość względna 20/20	23,00 + VAT
		Zawartość ekstraktu/Zawartość substancji rozpuszczalnych	23,00 + VAT
		Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
		Zawartość glukozy	151,00 + VAT
		Zawartość fruktozy	(metoda HPLC) 203,00 + VAT
		Stosunek zawartość glukozy do fruktozy	(metoda enzymatyczna)
		Zawartość sacharozy	enzymatyczna)
		Zawartość ekstraktu bezcukrowego	23,00 + VAT
		Liczba drożdży i pleśni w 1 ml	59,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 ml	79,00 + VAT
		Zawartość patuliny	226,00 + VAT
6.	Sos warzywny słodko-kwaśny	Cechy organoleptyczne (konsystencja i wygląd; zapach i smak; barwa)	32,00 + VAT
		Kwasowość ogólna/Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy	47,00 + VAT
		Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczanego refraktometrycznie/Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00 + VAT
		Zawartość chlorku sodu	45,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	100,00 + VAT
		Obecność konserwantów/Zawartość konserwantów: -kwasu benzoowego -kwasu sorbowego	203,00 + VAT
		Szczelność /Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT

		Liczba pleśni i drożdży w 1g	59,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
7.	Makaron 4 jajeczny wstążki	Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem (wygląd, barwa, zapach, forma)	32,00 + VAT
		Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu (wygląd, barwa, smak i zapach)	
		Zawartość tłuszczu	157,00 + VAT
		Wilgotność	47,00 + VAT
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl	100,00 + VAT
		Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	40,00 + VAT
		Obecność zanieczyszczeń mineralnych	87,00 + VAT
		Obecność zanieczyszczeń organicznych	
		Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	12,00 + VAT
		Obecność Salmonella spp w 25 g	79,00 + VAT
		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich/Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37°C (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 1 g	79,00 + VAT
8.	Mąka pszenna	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
		Wilgotność	47,00 + VAT
		Zawartość popiołu całkowitego	47,00 + VAT
		Zawartość glutenu/Ilość glutenu	45,00 + VAT (dotyczy tylko ilości/zawartości glutenu)
		Rozpływalność glutenu	51,00 + VAT (dotyczy ilości/zawartości glutenu oraz rozpływalności glutenu)
		Liczba opadania	47,00 + VAT
		Stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265 µm	45,00 + VAT
		Stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 µm	
		Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	42,00 + VAT
		Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	12,00 + VAT
9.	Kasza gryczana	Cechy organoleptyczne (smak po ugotowaniu, zapach, barwa)	32,00 + VAT
		Wilgotność	47,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym: -nieobłuszczonych ziaren gryki -obłuszczonych ziaren roślin uprawnych -ziaren obcych -szkodliwych dla zdrowia	87,00 + VAT
		Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	87,00 + VAT
		Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	12,00 + VAT

		Granulacja: a) zawartość kaszy i mąki gryczanej przechodzących przez sito blaszane o średnicy oczek 1 mm b) zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4 mm	45,00 + VAT
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl	100,00 + VAT
10.	Płatki owsiane	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
		Wilgotność	47,00 + VAT
		Kwasowość	47,00 + VAT
		Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego 150 µm	45,00 + VAT
		Zawartość ziaren owsa i ziaren innych roślin uprawnych nie zgniecionych	87,00 + VAT
		Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych w tym: ziaren żyta zgniecionych	
		Zawartość zanieczyszczeń organicznych (ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia), w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia	
		Zawartość luźnych plewek	
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	
		Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek metali i szkła)	100,00 + VAT
		Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	87,00 + VAT
			12,00 + VAT
11.	Herbatniki maślane	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, smak i zapach)	32,00 + VAT
		Zawartość suchej masy	47,00 + VAT
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N HCl	100,00 + VAT
		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 zawartości suchej masy)	161,00 + VAT
12.	Kawa zbożowa rozpuszczalna	Cechy organoleptyczne kawy zbożowej rozpuszczalnej przed przyrządzeniem (konsystencja i wygląd, barwa, zapach)	32,00 + VAT
		Cechy organoleptyczne kawy po przyrządzeniu (barwa, smak, zapach, rozpuszczalność, klarowność)	
		Zawartość wody	47,00 + VAT
		pH	23,00 + VAT
		Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	47,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	59,00 + VAT
		Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 0,1 g	79,00 + VAT
		Obecność Salmonella spp. w 25 g	79,00 + VAT
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich/Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 0,1 g	79,00 + VAT
		Liczba pleśni w 1g	59,00 + VAT
		Liczba drożdży w 1g	
13.	Mleko UHT	Cechy organoleptyczne (wygląd, smak i zapach)	32,00 + VAT
		Zawartość tłuszczu	176,00 + VAT
		Kwasowość, pH	47,00 + VAT (w °SH)
			23,00 + VAT (pH)

		Gęstość	25,00 + VAT
		Zafałszowanie – rozwodnienie	29,00 + VAT
		Trwałość	27,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml	59,00 + VAT
14.	Ser podpuszczkowy dojrzewający (Edamski, Gouda, Podlaski)	Cechy organoleptyczne (wygląd, konsystencja, smak i zapach)	32,00 + VAT
		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
		Zawartość wody	47,00 + VAT
		Zawartość soli/Zawartość soli kuchennej	65,00 + VAT (dotyczy metody wg PN-73/A-86232 45,00 + VAT (dotyczy metody wg PN-EN ISO 5943:2007))
		Obecność tłuszczów obcych - stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - badania potwierdzające obecność tłuszczu roślinnego	354,00 + VAT 1522,00 + VAT
15.	Szynka wieprzowa	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)	32,00 + VAT
		Zawartość tłuszczu /Zawartość tłuszczu wolnego	66,00 + VAT
		Zawartość soli kuchennej/Zawartość soli (NaCl)	45,00 + VAT
		Zawartość białka	104,00 + VAT
		Zawartość galarety i soku mięsnego/Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety	79,00 + VAT
		Obecność skrobi	23,00 + VAT
		Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
		Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1 g	79,00 + VAT
		Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie	123,00 + VAT
16.	Szynka drobiowa	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, struktura i konsystencja)	32,00 + VAT
		Zawartość białka	104,00 + VAT
		Zawartość tłuszczu/Zawartość tłuszczu wolnego	66,00 + VAT
		Zawartość soli kuchennej/Zawartość soli NaCl)/Zawartość chlorków	45,00 + VAT (dla metod PN-A-82112 oraz PN-ISO 1841-2 65,00 + VAT (dla metody PN-ISO 1841-1))
		Obecność skrobi	23,00 + VAT
		A. Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem (gdy zlecenie obejmuje oznaczenie zawartości tłuszczu)	104,00 + VAT 170,00 + VAT

		B. Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem (gdy zlecenie nie obejmuje oznaczenia zawartości tłuszczu)	
		Zawartość hydroksyproliny	227,00 + VAT
		Obecność barwników/Obecność związków barwiących	87,00 + VAT
		Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/ Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
		Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1 g	79,00 + VAT
		Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie	123,00 + VAT
17.	Gulasz angielski	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)	32,00 + VAT
		Zawartość tłuszczu /Zawartość tłuszczu wolnego	66,00 + VAT
		Zawartość soli kuchennej/Zawartość soli (NaCl)	45,00 + VAT
		Zawartość białka	104,00 + VAT
		Zawartość galarety lub soku mięsnego/Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety	79,00 + VAT
		Obecność skrobi	23,00 + VAT
		Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/ Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
		Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1 g	79,00 + VAT
		Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie	123,00 + VAT
18.	Kiełbasa podsuszana	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)	32,00 + VAT
		Zawartość białka	104,00 + VAT
		Zawartość wody	47,00 + VAT
		Zawartość tłuszczu /Zawartość tłuszczu wolnego	66,00 + VAT
		Zawartość soli kuchennej/ Zawartość chlorku sodu	45,00 + VAT
		Zawartość azotynów wyrażona jako NaNO ₂ / Zawartość azotynów wyrażona jako jon NO ₂	176,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
		Obecność Salmonella spp w 25 g	79,00 + VAT
		Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 0,001 g	79,00 + VAT
		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich/Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37°C (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 1 g	79,00 + VAT
		Obecność fosforanów dodanych	157,00 + VAT
		Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie	123,00 + VAT
19.	Filet z makreli w sosie pomidorowym	Cechy organoleptyczne (wygląd, barwa, smak i zapach, tekstura, konsystencja sosu)	32,00 + VAT
		Masa netto	46,00 + VAT

		Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto (w produkcie gotowym)	46,00 + VAT
		Zawartość chlorku sodu/zawartość soli kuchennej	45,00 + VAT
		Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
		Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy	47,00 + VAT
		Zawartość suchej masy sosu pomidorowego/Zawartość suchej masy refraktometrycznie w sosie pomidorowym	23,00 + VAT
		Obecność zanieczyszczeń	87,00 + VAT
		Zawartość histaminy	237,00 + VAT
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich/Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 0,1 g	79,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
20. a)	Cukier biały KS kryształ średni	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
		Klarowność roztworu	27,00 + VAT
		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 oznaczenie wilgotności)	134,00 + VAT
		Wilgotność	47,00 + VAT
		Zawartość cukrów redukujących	66,00 + VAT
		Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU))	87,00 + VAT
		Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	45,00 + VAT
		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
20. b)	Cukier biały KD kryształ drobny	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT
		Klarowność roztworu	27,00 + VAT
		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 oznaczenie wilgotności)	134,00 + VAT
		Wilgotność	47,00 + VAT
		Zawartość cukrów redukujących	66,00 + VAT
		Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU))	87,00 + VAT
		Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	45,00 + VAT
		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 cukru o innej granulacji	45,00 + VAT
20. c)	Cukier biały	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	32,00 + VAT

	KN kryształ niesegregowany	Klarowność roztworu	27,00 + VAT
		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 oznaczenie wilgotności)	134,00 + VAT
		Wilgotność	47,00 + VAT
		Zawartość cukrów redukujących	66,00 + VAT
		Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU))	87,00 + VAT
		Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	45,00 + VAT
21.	Miód nektarowy wielokwiatowy	Cechy organoleptyczne (barwa, smak, zapach, konsystencja)	32,00 + VAT
		Zawartość wody	23,00 + VAT
		Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy)	151,00 + VAT
		Zawartość sacharozy	
		Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie	47,00 + VAT
		Przewodność właściwa/Przewodność elektryczna właściwa	47,00 + VAT
		Wolne kwasy	66,00 + VAT
		Liczba diastazowa (wg skali Schade)	134,00 + VAT
		Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF)	134,00 + VAT
		Zawartość proliny	176,00 + VAT
		Obecność skrobi	23,00 + VAT
		Obecność dekstryn skrobiowych	47,00 + VAT
		Obecność melasu	47,00 + VAT
		Obecność barwników sztucznych	87,00 + VAT
22.	Olej rzepakowy	Klarowność	27,00 + VAT
		Barwa oznaczona według skali jodowej	79,00 + VAT
		Liczba kwasowa	45,00 + VAT
		Liczba nadtlenkowa	66,00 + VAT
		Liczba anizydynowa	79,00 + VAT
		Zawartość wody i substancji lotnych	47,00 + VAT
		Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych	176,00 + VAT
		Alkaliczność (zawartość mydeł)	79,00 + VAT
		Zawartość substancji niezmydlających się	179,00 + VAT
		Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych ogółem	260,00 + VAT
23.	Fasolka po bretońsku	Cechy organoleptyczne (wygląd i konsystencja, smak i zapach)	32,00 + VAT
		Zawartość kiełbasy w stosunku do deklarowanej masy netto produktu (w produkcie gotowym)	79,00 + VAT
		Zawartość fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto produktu (w produkcie gotowym)	79,00 + VAT
		Zawartość tłuszczu	114,00 + VAT
		Zawartość soli kuchennej/chlorku sodu	45,00 + VAT
		Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
		Trwałość/Trwałość konserw	27,00 + VAT
		Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g	59,00 + VAT
		Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1 g	79,00 + VAT
24.	Klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym	Cechy organoleptyczne (wygląd, smak i zapach, barwa)	32,00 + VAT
		Zawartość klopsików w stosunku do deklarowanej masy netto produktu (w produkcie gotowym)	79,00 + VAT
		Zawartość soli kuchennej/chlorku sodu	45,00 + VAT

	Szczelność/Szczelność opakowań	27,00 + VAT
	Trwałość	27,00 + VAT
	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g	59,00 + VAT
	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV)/Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 1g	79,00 + VAT
	Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)/Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie	123,00 + VAT