

Śmiłowo, dnia 23.04.2026

Laboratorium Usługowo-Badawcze "BIOCHEMIK" Sp. z o.o.
Formularz nr 7.8/F01
Obowiązuje od dnia 01.03.2022
Str. 1 /str.3**SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 7525/04/26**Numer próbek w Laboratorium
Opis próbek

5474/1-1/1225/04/26

Wyroby garmazeryjne

Całodzienne posiłki dla diety D01 (śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja, przekąska)**Śniadanie:****Makraon na mleku: - makaron pełnoziarnisty - 1/4 szklanki (25g), mleko 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200 ml)****Szynka z piersi kurczaka 3 i 1/3 plastra (50g), mix tłuszczowy do smarowania Finuu 10 ml, chleb IG o niskim indeksie glikemicznym 4 sztuki (100g), pomidor 1/2 sztuki (80g), ogórek 1/4 sztuki (50g)****Pasta jajeczna: jaja kurze, całe - 1 sztuka (50g), szczypiorek- 2 łyżki (10g), jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 1/4 łyżki (5g)****Herbata czarna, napar bez cukru****Obiad:****Ziemniaki gotowane w wodzie - 2 i 1/3 sztuki (200g)****Kompot wieloowocowy: owoce leśne, mrożone -1/3 szklanki (70g), woda - 3/4 szklanki (200ml)****Brokułowa: brokuly- 1/7 sztuki (70g), marchew - 1 sztuka (50g), mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/8 szklanki (15ml), por- 1/7 sztuki (20g), seler korzeniowy- 1/8 sztuki (30g), ziemniaki, późne- 2 i 1/4 sztuki (200g), mieszanka warzyw- 1/4 porcji (50g), porcja rosolowa (drób)- 1/8 sztuki (40g)****Gulasz z indyka: cebula- 1/5 sztuki (20g), koncentrat pomidorowy 30%- 2/3 łyżeczki (10g), mieszanka warzywna - królewska, mrożona- 1/7 opakowanie (50g), wieprzowina, schab surowy bez kości- 1/3 porcji (100g), mąka pszenna pełnoziarnista- 1/3 łyżki (5g)****Surówka z selera i jabłka: jabłko- 1/6 sztuki (30g), jogurt naturalny, 2% tłuszczu- 1/2 łyżki (10g), marchew- 1/3 sztuki (20g), olej rzepakowy- 1/2 łyżki (5ml), seler korzeniowy- 1/3 sztuki (100g)****Podwieczerek: orzechy włoskie, sok warzywno-owocowy****Kolacja: serek wiejski, ogórek, papryka czerwona, mix tłuszczu do smarowania Finuu, chleb IG o niskim indeksie glikemicznym, herbata czarna, napar bez cukru****Pomidorowa pasta z tuńczyka: groszek zielony, konserwowy bez zalewy- 1/5 szklanki (30g), koncentrat pomidorowy 30%- 1/3 łyżeczki (5g), pietruszka, liście- 1/3 łyżeczki (2g), tuńczyk w sosie własnym- 2 i 2/3 łyżki (80g)****Przekąska: mleko 2% tłuszczu, rzodkiewka**

1110,3g, 2880,7g, 606,7g, 1473,0g, 401,9g

Opakowanie klienta

2,1-3,0[°C]

Zleceniodawca

Ilość próbek jednostkowych 1

Bez zastrzeżeń

**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ SZPITAL
SPECJALISTYCZNY MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I
ADMINISTRACJI W ZŁOCIENCU**

ul. Kańsko 1

78-520 Złocieniec

Ident.: 2530098261

14.04.2026

Masa próbek

Opakowanie

Temperatura transportu

Osoba pobierająca próbki

Inne

Stan próbki w momencie przyjęcia

Zleceniodawca

Data pobrania próbek

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 7525/04/26

Data dostarczenia próbek 14.04.2026

Data rozpoczęcia badań 14.04.2026

Data zakończenia badań 22.04.2026

Lp.	Kierunek badań	Jednostka	Wynik/rezultat badania	Niepewność rozszerzona*	Identyfikator metody badawczej	Miejsce wykonania badań	Status metody
1	Sól (sód *2,5) (z obliczeń)	g/100g	0,37	0,04	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	P	Ae
2	Zawartość sodu (Na) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	mg/kg	1497	150	PB-187 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	P	Ae
3	Zawartość błonnika pokarmowego Metoda enzymatyczna - wagowa	g/100g	1,6	0,2	PB-143 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	Ś	Ae
4	Zawartość wody Metoda wagowa	%	84,0	0,8	PN-85/A-82100 pkt 2.2.3	Ś	Ae, W
5	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Metoda miareczkowa	g/100g	3,7	0,3	PN-85/A-82100 pkt 2.4	Ś	Ae, W
6	Zawartość tłuszczu Metoda wagowa	g/100g	3,7	0,3	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2	Ś	Ae, W
7	Zawartość popiołu Metoda wagowa	%	0,92	0,06	PB - 151 edycja 5 z dnia 02.01.2025 r.	Ś	Ae
8	Zawartość cukrów ogółem Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	g/100g	2,1	0,7	PN-85/A-82100 pkt 2.5	Ś	Ae, W
9	Zawartość węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	g/100g	6,0	1,1	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
10	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	g/100g	7,7	1,0	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
11	Wartość energetyczna (z obliczeń)	kcal/100 g	76	14	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
12	Wartość energetyczna (z obliczeń)	kJ/100 g	316	59	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ś	Ae
13	Nasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	1,4	0,3	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae
14	Jednonienasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	1,1	0,3	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae
15	Wielonienasycone kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID)	g/100g	1,1	0,3	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06 + PN-EN ISO 12966-2:2017-05	P	Ae

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 7525/04/26

Wyniki/rezultaty badania odnoszą się wyłącznie do próbek badanych. W przypadku próbek dostarczonych przez zleceniodawcę wyniki odnoszą się wyłącznie do próbek otrzymanych, Laboratorium Usługowo-Badawcze „Biochemik” Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za opis, pochodzenie, sposób pobrania oraz reprezentatywność próbki.

Sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie powinno być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Informacje dodatkowe:

Dane dostarczone przez zleceniodawcę zaznaczono czcionką pogrubioną, za które Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności.

*Przedstawiona niepewność rozszerzona pomiaru dotycząca badań mikrobiologicznych została oszacowana zgodnie z ISO 19036 i opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia $k=2$, zapewniając poziom ufności około 95%. Złożoną niepewność standardową uznano za równą odchyleniu standardowemu odtwarzalności wewnątrzlaboratoryjnej. Niepewność rozszerzona dla metod chemicznych wynika z niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia $k=2$, który dla rozkładu normalnego zapewnia poziom ufności w przybliżeniu 95%. Niepewność podawana jest dla wyników metod akredytowanych mieszczących się w zakresie akredytacji i nie uwzględnia niepewności pobierania próbek.

Wartość energetyczna= węglowodany przyswajalne+białko+tłuszcz+błonnik

Wyniki poszczególnych składników odżywczych zostały podane na sprawozdaniu z badań w odniesieniu do wytycznych zasad zaokrąglania Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Badanie Wartości Energetycznej próby odnosi się do części jadalnej.

Status metody: **A** - metody akredytowane, **Ae** - metody akredytowane objęte elastycznym zakresem akredytacji, **NA** - metody nieakredytowane, **R** -obszar regulowany prawnie, **NR** - metodyka badania inna niż przywołana w mającym zastosowanie przepisie prawa, nie stanowi podstawy do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie, **W** - norma wycofana przez PKN.

Miejsce wykonania badań:

Ś - Śmiłowo, Pracownia Chemiczna; Ł- Łuków, Pracownia Chemiczna; P - Piła, Pracownia Chemiczna; T- teren, Z - badanie wykonane przez zewnętrznego dostawcę

Autoryzował

wyniki/rezultaty badań:

poz. 1 - 2 - mgr inż. Walczak Katarzyna, Specjalista ds. badań chemicznych

poz. 3 - 12 - Przybyłek Małgorzata, Laborant

poz. 13 - 15 - mgr Gramowska Izabela, Specjalista ds. badań chemicznych

Osoba sporządzająca sprawozdanie:

inż. Marcinkowska Natalia, Asystent ds. badań

Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

.....Koniec sprawozdania.....