

WSSE GDAŃSK DZIAŁ LABORATORYJNY	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Nr 4	Nr wydania	5
		Data wydania:	2025-06-20
		Strona/Stron	1/2
DZIAŁ LABORATORYJNY Laboratorium Badania Żywności i Żywienia - Pracownia Badań Fizykochemicznych			
Przedmiot badań/wyrób		Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia

Ocena sensoryczna. Prosty test opisowy		
Ryby, owoce morza i ich przetwory	Wygląd ogólny, konsystencja, barwa, smak, zapach Prosty test opisowy	PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe		
Zboża i przetwory zbożowe, w tym żywność dla niemowląt i małych dzieci		
Nasiona oleiste, nasiona strączkowe, orzechy, migdały, owoce i warzywa suszone, kawa, herbata, surowce zielarskie, przyprawy		
Produkty mięsne, wyroby garmażeryjne		
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne		
Warzywa świeże	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-R-75356:1971
Owoce świeże	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-R-75021:1969
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny, kształt, powierzchnia, barwa, konsystencja, przełom, wypełnienie nadzieniem, zapach, smak Prosty test opisowy	PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01
Ryż po ugotowaniu	Zapach po ugotowaniu, smak po ugotowaniu Prosty test opisowy	PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01
Ryż	Wygląd, zapach Prosty test opisowy	PN-ISO 7301:2004
Cukier	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-74855-2:1996
Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, konsystencja, zapach Prosty test opisowy	PN-A-82000:1965
Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86524:1994
Mięso mielone	Barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-82009:1997
Wędliny	Wygląd zewnętrzny, wygląd na przekroju, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988
Herbata	Ocena naparu Prosty test opisowy	PN-ISO 3103:1996 PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01
Kawa	Ocena naparu Prosty test opisowy	PN-ISO 6668:2018-04 PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01

WSSE GDAŃSK DZIAŁ LABORATORYJNY	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Nr 4		Nr wydania	5
			Data wydania:	2025-06-20
			Strona/Stron	2/2
Przedmiot badań/wyrób		Rodzaj działalności/badane cechy/metoda		Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne: masło, mleko w proszku, sery, mleko, śmietanka, mleczne napoje fermentowane, lody		Wygląd, smak, zapach, konsystencja Prosty test opisowy		PN-ISO 22935-2:2013-07
Lody bez udziału mleka		Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy		PB_122 Edycja 3 z dnia 2023-09-01
Kasze po ugotowaniu		Zapach po ugotowaniu, smak po ugotowaniu Prosty test opisowy		PB_122 Edycja 3 z dnia 2023-09-01
Jaja świeże		Wygląd, konsystencja, barwa, zapach Prosty test opisowy		PB_122 Edycja 3 z dnia 2023-09-01

Kierownik Działu Laboratoryjnego 2025-06-20 <i>[Signature]</i> Zatwierdził: Gabriela Rutkowska Pieczętka i podpis
