



JARS S.A.

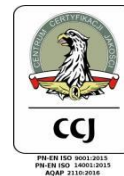
LAJSKI:
05-119 Legionowo, ul. Kościelna 2a

FILIA POŁUDNIE:
41-404 Mysłowice, ul. Fabryczna 7

www.jars.pl

LABORATORIA BADAWCZE

mikrobiologia – fizykochemia – sensoryka



Sprawozdanie z badań, Nr: 255/12/2019/S/1

Zleceniodawca:	FITNESS TRADING Robert Szulborski, ul. Sitarska 16, 18-300 Zambrów		
Nr protokołu-zlecenia:	255/12/2019	Data odbioru próbek:	Godzina odebrania próbek:
		2019-11-29	08:00
Odbierający:	Pracownik JARS S.A.		
Rodzaj badania:	Sensoryczne		
Przedmiot badania:	Próby przechowalnicze		
Pobranie próbek:	Próbki pobrane przez Zleceniodawcę		
Transport próbek:	JARS S.A.		

(A) - metodyka akredytowana; referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie)
 (Ae) - metodyka akredytowana z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi/równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie)
 (Ar) - metodyka akredytowana, równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie)
 *(A) - metodyka akredytowana Podwykonawcy
 * - metodyka nieakredytowana Podwykonawcy
 (O) - metodyka akredytowana w zakresie OiB

NAZWA PRODUKTU: NutVit 100% Peanut Butter smooth				
1. Producent:	brak danych			
2. Data produkcji:	brak danych			
3. Nr partii:	PBS 1 1 10.10.18 DMT: 10.2019			
4. Miejsce pobrania próbek:	18-300 Zambrów, Sitarska 16			
Numer próbki: 45/12/19		Ocena próbki: bez zastrzeżeń		
Data rozpoczęcia badań: 11-12-2019		Data zakończenia badań: 11-12-2019		
Lab.	Badany parametr jednostka	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik
LL	Wygląd i konsystencja	PB-21/LF, wyd. 6 z dnia 21.04.2016	-	Masa o niejednolitej konsystencji – od półpłynnej do stała, plastycznej i lekko kruchej na dnie. Na powierzchni wyraźna warstwa oleista, błyszcząca. W masie wyczuwalne drobne cząstki surowców.
LL	Barwa		-	Dominuje jasnobieżowa, jednolita.
LL	Zapach		-	Wyczuwalny zapach orzechów ziemnych, bez obcych zapachów.
LL	Smak		-	Wyczuwalny zapach orzechów ziemnych, lekko słodkawy, tłuszczy, bez obcych posmaków.

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Informacje dotyczące niepewności pomiaru podaje się w sytuacji, gdy jest to określone 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.


UWAGI: -

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz. Egz. Nr 1: Zleceniodawca Kopia egz. Nr 1 – Archiwum w/m

Miejsce wykonywania badań: LL- Łajski, LK- Mysłowice

UWAGA: Oryginalne sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem *.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem są niewiarygodnymi kopiami.

KONIEC SPRAWOZDANIA

Sporządzono dnia: 11-12-2019	Autoryzował: F8	Zatwierdził: Doradca Analityczny Pracownik JARS nr 213	Podpisano: Kwalifikowanym podpisem elektronicznym. 
--	----------------------------------	---	---