



JARS S.A.

ŁAJSKI:
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: 2358/04/2019/S/1

Zleceniodawca:	FITNESS TRADING Robert Szulborski, ul. Sitarska 16, 18-300 Zambrów		
Nr protokołu-zlecenia:	2358/04/2019	Data odebrania próbek:	Godz. odebrania próbek:
		10-04-2019	14:00
Odbierający:	Pracownik JARS		
Rodzaj badania:	Sensoryczne		
Przedmiot badania:	Żywność – 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
 (W) - norma wycofana przez PKN - metoda zatwierdzona w Laboratorium JARS S.A.
 (O) - metodyka akredytowana w zakresie OiB

NAZWA PRODUKTU:	Próba nr 1 WPC80.eu Standard smak Pistachio cream		
1. Producent:	produkcja własna		
2. Rodzaj opakowania:	torebka foliowa zgrzewana		
3. Data produkcji:	brak danych		
4. Okres przechowywania:	najlepiej spożyć przed końcem: 09-04-2019		
5. Warunki przechowywania:	w temp. 15-25°C, w suchym miejscu		
6. Nr partii:	09.04.2019		
7. Miejsce pobrania próbek:	18-300 Zambrów, Sitarska 16		
Numer próbki: 8516/04/19		Ocena próbki: bez zastrzeżeń	

Data rozpoczęcia badań: 11.04.2019		Data zakończenia badań: 11.04.2019		
Lab.	Badany parametr jednostka	Metodyka badania w/g	Wymagania	Wynik
LŁ	Wygląd i konsystencja	PB-21/LF, wyd. 6 z dnia 21.04.2016	-	Przed przygotowaniem: sypki proszek z nietrwałymi zbryleniami łatwo rozpadającymi się pod naciskiem palca. Po przygotowaniu: charakterystyczne dla asortymentu, płynny napój.
LŁ	Barwa			Przed przygotowaniem: kremowa. Po przygotowaniu: kremowa z odcieniem zielonym.
LŁ	Zapach			Przed i po przygotowaniu: charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny mleczny, słodki, delikatnie pistacjowy, bez obcych zapachów.
LŁ	Smak			Przed i po przygotowaniu: charakterystyczny dla asortymentu, słodki, wyczuwalny smak substancji słodzących, delikatnie pistacjowy, bez obcych posmaków.

** - niepewność rozszerzona metody przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2 (nie uwzględnia niepewności pobierania próbek)

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Niepewność wyników podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wyspecyfikowanymi wartościami granicznymi oraz kiedy określone jest to 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: -

Ocena zgodności z wymaganiami: -

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Egz. Nr 1: Zleceniodawca

Kopia egz. Nr 1 – Archiwum w/m

Miejsce wykonywania badań: ŁŁ- Łajski, LK- Mysłowice

KONIEC SPRAWOZDANIA

Sporządzono dnia: 19.04.2019	Autoryzował: F8	Zatwierdził: Doradca Analityczny Pracownik JARS nr 213	Podpisano: Kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
--	---------------------------	---	--

