



**ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o.o.**  
**ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań**  
Oddział w Krakowie  
ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica



AB 1473

**Raport z badań nr 108248/2024 Str. 1/2**

Data wydania: 01-10-2024

Nr Analizy: AK / 41440 / 24  
Data pobrania:  
Data przyjęcia: 26-09-2024  
Data rozpoczęcia badania: 26-09-2024  
Data zakończenia badania: 01-10-2024  
Kod Klienta: PL1361

Zleceniodawca:  
SFD Spółka Akcyjna  
ul. Glogowska 41  
Opole  
45-315

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

**Identyfikacja Próbkki:**

**106321 / 24**

**Produkt:** ALLNUTRITION FITKING DELICIOUS COOKIE 128

g PEANUT BUTTER RASPBERRY JELLY

**Data ważności:** : 30-09-2025

**Opakowanie:** oryginalne

**Lot/ Nr partii:** L2243723

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

**Masa/objętość/powierzchnia:** 128g

**Temperatura przy przyjęciu (°C):** 18,2 °C

Procedura pobierania próbek, plan pobierania próbek, miejsce pobrania, osoba pobierająca: Klient nie określił.

Analiza <i>Metoda</i>	Wynik	U	Jednostka
Ogólna liczba drobnoustrojów <i>PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06</i>	1.8x10 <sup>2</sup>	[1.3x10 <sup>2</sup> ; 2.5x10 <sup>2</sup> ]	jtk/g
Obecność przypuszczalnych Escherichia coli <i>PN-ISO 7251:2006</i>	Nieobecne w 1		g
Obecność Salmonella spp. <i>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09</i>	Nie wykryto		25 g
Obecność Listeria monocytogenes <i>PN-EN ISO 11290-1:2017-07</i>	Nie wykryto		25 g
Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich <i>PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005</i>	Nieobecne w 1		g
Liczba drożdży i pleśni <i>ISO 21527-2:2008</i>	<1.0x10 <sup>1</sup>		jtk/g

PN-ISO 7251:2006: temperatura inkubacji żywności: Bulion z siarczanem laurylowym 37 ± 1 °C, bulion EC 44 ± 1 °C.

PN-EN ISO 11290-1:2017-07: temp. inkubacji żywności: bulion pół-Fraser 30±1°C, ALOA, Oxford, Fraser: 37±1°C

PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09: temperatura inkubacji BPW, MKTTn, XLD, Rapid' Salmonella 37 ± 1 °C, RVS 41,5 ± 1 °C

ISO 21527-2:2008: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)

PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06: Inkubacja żywności PCA w 30 ± 1 °C przez 72 ± 3h. Metoda płytkowa (posiew głęboki)

PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005: Metoda badania: wykrywanie obecności, temperatura inkubacji żywności Giolitti-Cantoni i Baird-Parkera + RPF: 37 ± 1 °C



**ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o.o.**  
**ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań**  
Oddział w Krakowie  
ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica



AB 1473

**Raport z badań nr 108248/2024 Str. 2/2**

Data wydania: 01-10-2024

Nr Analizy: AK / 41440 / 24  
Data pobrania:  
Data przyjęcia: 26-09-2024  
Data rozpoczęcia badania: 26-09-2024  
Data zakończenia badania: 01-10-2024  
Kod Klienta: PL1361

Zleceniodawca:  
SFD Spółka Akcyjna  
ul. Glogowska 41  
Opole  
45-315

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

#### Identyfikacja Próbkki:

106321 / 24

**Produkt:** ALLNUTRITION FITKING DELICIOUS COOKIE 128

g PEANUT BUTTER RASPBERRY JELLY

**Data ważności:** : 30-09-2025

**Opakowanie:** oryginalne

**Lot/ Nr partii:** L2243723

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

**Masa/objętość/powierzchnia:** 128g

**Temperatura przy przyjęciu (°C):** 18,2 °C

Procedura pobierania próbek, plan pobierania próbek, miejsce pobrania, osoba pobierająca: Klient nie określił.

#### Oznaczenia i informacje:

Lista Skrótów: jtk- jednostki tworzące kolonię; 10<sup>^</sup> - zapis wykładniczy; U-niepewność pomiaru; LS- liczba szacunkowa; RV- wartość zalecana; LV- wartość graniczna; Z- Zgodny; A- Akceptowalny; NZ- Niezgodny; S.Z.- Stwierdzenie zgodności.  
(y)- "drobnoustroje są obecne, ale w liczbie mniejszej niż"

Laboratorium zidentyfikowało wszystkie istotne źródła niepewności metody (dotyczy metod jakościowych).

Przedstawiona niepewność rozszerzona pomiaru została oszacowana zgodnie z PN-EN ISO 19036:2020-04 i opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia k=2, zapewniając w przybliżeniu poziom ufności 95%. Złożoną niepewność standardową uznano za równą odchyleniu standardowemu odtwarzalności wewnątrzlaboratoryjnej. Wynik z przedziałem rozszerzenia odnosi się do badanej próbki. Oceniona niepewność nie obejmuje etapu pobierania próbek.

Analiza oznaczona symbolem (s) została wykonana u zewnętrznego dostawcy badań. Badanie nie jest objęte zakresem akredytacji.

Analiza oznaczona symbolem (a) została wykonana u zewnętrznego dostawcy badań. Badanie jest objęte zakresem akredytacji.

Analiza oznaczona symbolem \* nie jest objęta zakresem akredytacji. Pobór próbek nie jest objęty zakresem akredytacji.

Laboratorium nie pobiera próbek żywności i ponosi odpowiedzialność wyłącznie od momentu przekazania próbek do laboratorium.

Wyniki dotyczą wyłącznie próbek badanych.

Laboratorium ponosi odpowiedzialność za wszystkie informacje przedstawione w raporcie, poza informacjami dostarczonymi przez klienta, które są zidentyfikowane poprzez podkreślenie.

Dokument został wygenerowany elektronicznie. Częściowe kopiowanie tego dokumentu jest zabronione.