



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 113159/2024 Str. 1/2

Data wydania: 22-10-2024

Nr Analizy: AK / 42361 / 24
Data pobrania:
Data przyjęcia: 16-10-2024
Data rozpoczęcia badania: 16-10-2024
Data zakończenia badania: 21-10-2024
Kod Klienta: PL1361

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

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

Identyfikacja Próbk:

110806 / 24

Produkt: Allnutrition Fitking Delicious Cookie Cheesecake

Flavour

Data ważności: : 31-10-2025

Opakowanie: oryginalne

Lot/ Nr partii: L244122

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

Masa/objętość/powierzchnia: 128g

Temperatura przy przyjęciu (°C): 18,1 °C

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

Analiza <i>Metoda</i>	Wynik	U	Jednostka
Obecność Salmonella spp. <i>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09</i>	Nie wykryto		25 g
Liczba drożdży i pleśni <i>ISO 21527-2:2008</i>	<1.0x10 ¹		jt/g
Ogólna liczba drobnoustrojów <i>PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06</i>	5.6x10 ²	[4.1x10 ² ; 7.7x10 ²]	jt/g
Obecność przypuszczalnych Escherichia coli <i>PN-ISO 7251:2006</i>	Nieobecne w 1		g
Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich <i>PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005</i>	Nieobecne w 1		g
Obecność Listeria monocytogenes <i>PN-EN ISO 11290-1:2017-07</i>	Nie wykryto		25 g

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

PN-EN ISO 11290-1:2017-07: temp. inkubacji żywytek: 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 żywytki PCA w 30 ± 1 °C przez 72 ± 3h. Metoda płytkowa (posiew wgłębny)

PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005: Metoda badania: wykrywanie obecności, temperatura inkubacji żywytki 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 113159/2024 Str. 2/2

Data wydania: 22-10-2024

Nr Analizy: AK / 42361 / 24
Data pobrania:
Data przyjęcia: 16-10-2024
Data rozpoczęcia badania: 16-10-2024
Data zakończenia badania: 21-10-2024
Kod Klienta: PL1361

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

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

Identyfikacja Próbkki:

110806 / 24

Produkt: Allnutrition Fitking Delicious Cookie Cheesecake

Flavour

Data ważności: : 31-10-2025

Opakowanie: oryginalne

Lot/ Nr partii: L244122

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

Masa/objętość/powierzchnia: 128g

Temperatura przy przyjęciu (°C): 18,1 °C

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

Oznaczenia i informacje:

Lista Skrótów: jtk- jednostki tworzące kolonię; 10[^] - 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.

Kierownik Laboratorium
autoryzujący raport
Joanna Werblanska