

**SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR : SB/150494/11/2023**

<b>Zamawiający:</b>	Sfd Spółka Akcyjna ul. Głogowska 41 45-315 Opole	
<b>Podstawa realizacji:</b>	Zlecenie z dnia: 2023-11-20 nr: 23031530	
<b>Cel badania:</b>	na potrzeby własne	
<b>Data rejestracji w laboratorium</b>	<b>Data rozpoczęcia badań</b>	<b>Data zakończenia badań</b>
2023-11-17	2023-11-20	2023-11-28

<b>Laboratoryjny nr próbki:</b>	<b>Opis próbki:</b>
209677/11/2023	<b>Identyfikacja próbki:</b> ALLNUTRITION FITKING DELICIOUS COOKIE 150 g
	<b>Pobrana przez:</b> Zamawiającego
	<b>Stan próbki:</b> bez zastrzeżeń
	<b>Rodzaj opakowania:</b> oryginalne -
	<b>Nr partii:</b> L230441
	<b>Data ważności:</b> -
<b>Ilość opakowań:</b> 1	
<b>Uwagi:</b>	-

Oznaczany parametr	Jednostka	Identyfikacja metody badawczej	Wymagania**	Wyniki badań	Niepewność rozszerzona *	Miejsce wyk. badań	Autoryzował
				209677/11/2023			
Cukry: glukoza	g/100g	SOP M 2569	A	-	<0,2 <sup>#</sup>	-	P1 AR
Cukry: sacharoza	g/100g	SOP M 2569	A	-	2,0	-	P1 AR
Cukry: fruktoza	g/100g	SOP M 2569	A	-	<0,2 <sup>#</sup>	-	P1 AR
Cukry: laktoza	g/100g	SOP M 2569	A	-	<0,2 <sup>#</sup>	-	P1 AR
Cukry: maltoza	g/100g	SOP M 2569	A	-	<0,2 <sup>#</sup>	-	P1 AR
Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30 °C	jtk/g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	A	-	<10	-	OŁ KT
Liczba bakterii z grupy coli	jtk/g	PN-ISO 4832:2007	A	-	<10	-	OŁ KT
Liczba β-glukuronidazododatnich Escherichia coli	jtk/g	PN-ISO 16649-2:2004	A	-	<10	-	OŁ KT
Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella	/25g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09	A	-	nie wykryto	-	OŁ KT
Liczba Enterobacteriaceae	jtk/g	PN-EN ISO 21528-02:2017-08	A	-	<10	-	OŁ KT
Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	jtk/g	PN-EN ISO 6888-2:2022-03	A	-	<10	-	OŁ KT
Obecność Listeria monocytogenes	/25g	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A	-	nie wykryto	-	OŁ KT
Liczba drożdży i pleśni	jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009	A	-	<10	-	OŁ KT

<b>Informacje dodatkowe:</b>	Plan pobierania dostępny u Klienta, odpowiedzialnego za pobranie próbek. SOP M 2569, HPLC 2019-12 Rozszerzona niepewność pomiaru (względna) przy p = 95%, k = 2 (nie uwzględniono pobierania próbek): 20%, określone w żywności zawierającej < 3 g/100g 10%, w odniesieniu do żywności o zawartości 3-10 g/100g 3%, określone w żywności zawierającej > 10 g/100g Nie określono niepewności pomiaru specyficznej dla próbki i może ona się różnić.
------------------------------	--

Norma/procedura badawcza	Data, wersja i/lub informacje dodatkowe
PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09	Do badania wykrywania obecności Salmonella spp. jako drugą pożywkę selektywną zastosowano podłoże Hektoen.

\* Niepewność rozszerzona pomiaru opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik k=2, zapewniając poziom ufności około 95%. Niepewność podano dla analizy.  
 Bez pisemnej zgody Laboratorium Sprawozdanie z badań nie może być powielone inaczej jak tylko w całości.  
 Przedstawione wyniki badań odnoszą się wyłącznie do otrzymanej próbki.  
 Dane dostarczone przez Klienta zaznaczono *czcionką pochylą*; mogą one wpływać na ważność wyników.

Skargi można składać do 14 dni od daty otrzymania sprawozdania.

## Laboratorium SGS Polska

### Pracownia Badań Żywności

ul. Poznańska 305B

05-850 Ołtarzew

tel. : +48 022 721 37 60, fax : +48 022 721 08 04

www.sgs.pl

strona 2 z 2

data wystawienia: 2023-11-29

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR : SB/150494/11/2023

Reklamacje złożone po tym terminie będą rozpatrzone zgodnie z możliwościami Laboratorium

A – metodyka akredytowana; jeśli nie wskazano inaczej badania wykonywane przez Laboratorium badawcze akredytowane przez PCA, nr AB 313.

Miejsce wykonywania badań: OŁ - Ołtarzew

< - wynik poza zakresem, brak możliwości podania dokładnego wyniku

# - rezultaty badania poprzedzone znakiem (<) oznaczają uzyskanie wyniku poza dolnym zakresem pomiarowym metody, gdzie podana wartość to dolna granica zakresu pomiarowego wraz z odpowiadającą tej wartości niepewnością (w przypadku ilościowych analiz fizykochemicznych)

Badania zlecone zewnętrznemu dostawcy usług badań zgodnie z rejestrem podwykonawców oznaczone są symbolem P1.

P1 - nr akredytacji D-PL-11020-04-01.

### Autoryzował:

AR - inż. Aleksandra Rogowska - Laborant Działu Fizykochemii i Sensoryki

KT - Karolina Tyl - Kierownik Techniczny Działu Mikrobiologii

### Sporządził:



Bianka Rakower

Specjalista ds. Obsługi Klienta

----- KONIEC DOKUMENTU -----

Niniejszy dokument został wystawiony przez Firmę w oparciu o Ogólne Warunki Świadczenia Usług dostępne na stronie: <http://www.sgs.com/en/terms-and-conditions>. Należy zwrócić szczególną uwagę na zagadnienia dotyczące ograniczenia odpowiedzialności, odszkodowań i jurysdykcji zawarte we wspomnianych OWŚU. Usługę zrealizowano w czasie i zakresie przedstawionym w niniejszym dokumencie, zgodnie z ustaleniami poczynionymi ze Zleceniodawcą i według jego wskazówek, jeśli takowe zostały podane. SGS Polska Sp. z o.o. ponosi odpowiedzialność jedynie przed Zleceniodawcą; niniejszy dokument nie zwalnia stron z realizowania praw i obowiązków wynikających z zawartych porozumień. Wszelkie nieautoryzowane zmiany niniejszego dokumentu, podrabianie i fałszowanie jego treści, formy i wyglądu jest niezgodne i podlega ściganiu w świetle prawa. Dokument może być wykorzystywany i kopiowany w całości, kopiowanie częściowe jest dopuszczalne po uzyskaniu pisemnej zgody. Wszystkie wyniki badań i pomiarów zestawione w niniejszym dokumencie odnoszą się tylko do badanych, otrzymanych próbek. W przypadku, gdy w dokumencie zaznaczono, że próbki zostały pobrane przez przedstawiciela Zleceniodawcy, SGS Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za pochodzenie, sposób pobrania i reprezentatywność próbki.