



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna 34-300 Żywiec, ul. Krasińskiego 3

sekretariat (033) 861-21-37, 866-67-72, 860-23-91

fax (033) 866-67-73

e-mail pssezywiec.lab@wp.pl

Oddział Laboratoryjny posiada akredytację PCA nr AB 518 w zakresie badań:

- żywności
 - wykrywanie obecności :
Salmonella, bakterii z grupy coli,
Listeria monocytogenes,
Yersinia enterocolitica,
gronkowców koagulazo-dodatnich
 - oznaczanie liczby
- metodą płytkową
Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*,
Bacillus cereus, pleśni i drożdży ,
Listeria monocytogenes,
bakterii kwaszących typu mlekowego,
gronkowców koagulazo-dodatnich,
liczby drobnoustrojów,
bakterii z grupy coli
 - metodą NPL
bakterii z grupy coli, gronkowców
koagulazo-dodatnich, *Escherichia coli*
 - oznaczanie :
azotanów i azotynów, cyjanowodoru,
kwasowości w pieczywie
 - wykrywanie obecności:
szkodników i ich pozostałości,
zanieczyszczeń fizycznych
 - badania sensoryczne
- próbek środowiskowych
(wymazy sanitarne)
 - wykrywanie obecności :
Salmonella, bakterii z grupy coli,
gronkowców koagulazo-dodatnich
- wody
 - badania mikrobiologiczne
 - badania fizykochemiczne
 - badania sensoryczne
- środowiska pracy
 - pobieranie próbek
 - oznaczanie substancji
chemicznych
 - pomiary czynników fizycznych
- materiału biologicznego
 - *Salmonella* i *Shigella* w kale

Oddział Laboratoryjny wykonuje inne badania objęte systemem zarządzania.

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR OL-518/LŻ-164/2009/S/2

TEMAT : badania sensoryczne
surowej marchwi w plasterkach
przechowywanej w temperaturze pokojowej do 20°C

KLIENT : FHU „ANTUR”, Anna Blachura
43-344 Bielsko-Biała
ul. Wyzwolenia 350

Osoba autoryzująca:

Starszy Technik

data i podpis
Teresa Janusiewicz
2009-10-16

Zatwierdzam :

KIEROWNIK
Oddziału Laboratoryjnego
data i podpis
mgr Krystyna Łopatka
2009-10-16

Wydrukowano 2 egzemplarze

Klient 1 egz.
OL a/a 1 egz.

Bez pisemnej zgody Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Żywcu Sprawozdanie z badań nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.
Klientowi przysługuje prawo do złożenia skargi w ciągu 5 dni od daty otrzymania Sprawozdania z badań.

Oddział Laboratoryjny PSSE w Żywcu	Sprawozdanie z badań nr OL-518/LŻ-164/2009/S/2	Strona: 2
		Stron: 2

WYNIKI BADAŃ

Data otrzymania próbek: 13.10.2009 r.

Ocena znakowania opakowań: nie przeprowadzono oceny znakowania

Rodzaj próbek: *surowa marchew w plasterkach przechowywana w temperaturze pokojowej do 20°C - badanie przeprowadzono po okresie przechowywania od 13.10.2009r. (data produkcji) do 16.10.2009r. (data rozpoczęcia badań). Próbka przechowywana była w Oddziale Laboratoryjnym.*

BADANIE SENSORYCZNE/ORGANOLEPTYCZNE*: I. anal. 781/09

badanie przeprowadzono wg normy PN-ISO 6658:1998

Wyróżniki sensoryczne:

- **wygląd i barwa** – marchew ze skórką pokrojona w karbowane plastry; na pojedynczych plasterkach widoczne zaciemnienia skórki; powierzchnia plasterów lekko obeschnięta; barwa pomarańczowa
- **konsystencja** – twarda, chrupka
- **smak i zapach** – typowy dla surowej marchwi, bez posmaków i zapachów obcych

WYNIKI BADAŃ FIZYKOCHEMICZNYCH

Rodzaj oznaczenia	Jednostka	L. anal. / rok	Wymagania wg normy	Metoda badawcza
			
.....
.....

Badania wykonano w dniu 16.10.2009 r.

Powyższe wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek

* niepotrzebne skreślić

