

OFERTA NA BADANIA
Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława
Dąbrowskiego

02-532 Warszawa, ul Rakowiecka 36,
www.ibprs.pl

Zakład Mikrobiologii

L. p.	Nazwa produktu	Badana cecha	Metoda badawcza
1.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzości, Suplementy diety, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	*PN-ISO 7251:2006
2.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	* PN-ISO 4833-1:2013-12
3.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmażeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzości, Wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	*PN-EN ISO 6579-1:2017-04
4.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, Suplementy diety Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność gronkowców koagulazo- dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	*PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005
5.	Przetwory jajeczne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 (akredytacja zawieszona na rok)
6.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	*PN-ISO 15214:2002
7.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Wyroby garmażeryjne, Wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	*PN-EN ISO 11290-1:2017-07

8.	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni. Część 1 Metoda płytkowa (posiew powierzchni.)	*PN-ISO 21527-1:2009
9.	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni. Część 2: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	*PN-ISO 21527-2:2009
10.	Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005 (akredytacja zawieszona na rok)
11.	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007
12.		NPL bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007
13.		Liczba bakterii z grupy coli metodą płytkową	PN-ISO 4832:2007
14.		NPL przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006
15.		Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> metodą płytkową w 44°C	PN-ISO 16649-2:2004
16.		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-2: 2001 +A1: 2004
17.		NPL gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005
18.		Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> metodą płytkową	PN-EN ISO 21528-2:2017
19.		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2000 + A1:2005 + Ap1:2006 + Ap2:2007
20.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość konserw metodą próby termostatowej	*PN-A-75052/03:1990
21.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-75052/02:1990
22.		Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-75052/09:1990
23.	Przetwory dla dzieci Konserwy	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych	PN-A-75052/10:1990
24.		Obecność bakterii octowych	PN-A-75052/15:1990
25.		Strzępki pleśni metodą Howarda	PN-A-75052/18:1990
26.	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba bakterii z grupy coli i <i>E. coli</i> metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 15, wyd. 1 z 03.01.2018 r.
27.		Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 17 wyd. 1 z 04.01.2018 r.
28.	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-79033:1985 p.3.23
		Liczba bakterii w temp. 37°C	PN-85/A-79033 p.3.22
		Liczba bakterii w temp. 20-22°C	PN-85/A-79033 p.3.22
29.	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996 (akredytacja zawieszona na rok)
30.		Liczba drożdży osmofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	*IFU No. 3 II, April 1996
31.	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciery o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	*IFU No. 2, April 1996
32.	Mąki i produkty zbożowe	Liczba tlenowych bakterii przetrwalnikujących amylolitycznych	PN-A-74134/4:1998
33.		Liczba <i>Bacillus subtilis</i>	PN-A-74134/4:1998

34.		Identyfikacja gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metodami molekularnymi	PCR
35.	Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków	Obecność <i>Alicyclobacillus</i> sp. Metoda hodowlana	*IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007
36.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> sp. Metoda filtracji membranowej	
37.		Obecność <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	
38.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda filtracji membranowej	
39.		Obecność <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> i innych gwajakolododatnich <i>Alicyclobacillus</i> sp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PB-ZM/PBJM 05 wyd. 1 z 03.01.2018 r. (PB-ZO/PBJM 05 wyd. 5 z 28.03.2016 akredytacja zawieszona na rok)
40.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007
41.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
42.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących powodujących zepsucie „kwaśno płaskie” (<i>Bacillus coagulans</i>) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 6, D-III A. April 1996 (akredytacja zawieszona na rok)
43.		Identyfikacja gatunku <i>Bacillus coagulans</i> metodami molekularnymi	PCR
44.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba pleśni ciepłopornych (w tym <i>Byssoschlamys fulva</i>)	IFU No. 4 III, April 1996
45.	Jogurty, lody jogurtowe	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów (<i>Lactobacillus delbrücki subsp. bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>) w temperaturze 37°C	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007
46.	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium</i> spp. Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	*PN ISO 29981:2012
47.		Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus acidophilus</i> w temperaturze 37°C	PN-ISO 20128:2012
48.	Pasze, suplementy diety	Liczba <i>Lactobacillus</i> spp.	PN-EN 15787:2009
49.	Piwo	Ogólna liczba drobnoustrojów w piwie metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01 wyd. 1 z 04.01.2018 r.
50.		Liczba bakterii psujących piwo metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 02 wyd. 1 z 04.01.2018 r.
51.		Ogólna liczba drobnoustrojów w piwie (metoda płytkowa)	PB-ZM/PBJM 03 wyd. 1 z 03.01.2018 r.
52.		Liczba bakterii psujących piwo (metoda płytkowa)	PB-ZM/PBJM 04 wyd. 1 z 03.01.2018 r.
53.	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi	PCR

INFORMACJE DODATKOWE:

*) **metody objęte zakresem akredytacji - Certyfikat akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 452, wydany przez Polskie Centrum Akredytacji.**

- ceny najniższe dotyczą jednorazowego zlecenia badania danego parametru w co najmniej pięciu próbkach,
- przy jednorazowym zleceniu na kwotę co najmniej 3 000 PLN udzielamy **10% rabatu**
- zlecenie badań powyżej wartości 6 000 PLN wymaga podpisania umowy, ceny ustalane są indywidualnie,
- każde dodatkowe sprawozdanie do zlecenia płatne dodatkowo 20 PLN
- sprawozdanie w wersji angielskiej płatne dodatkowo 50-100 PLN

Rabaty nie sumują się.

OSOBY DO KONTAKTU:**Kierownik Zakładu Mikrobiologii:**

dr hab. inż. Barbara Sokółowska, prof. IBPRS

tel.: (22) 606 39 25, (22) 606 36 10, e-mail: barbara.sokolowska@ibprs.pl

Pracownia Badania Jakości Mikrobiologicznej:

mgr Marzena Połaska

tel.: (22) 606 36 10, e-mail: marzena.kowalska@ibprs.pl