

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
	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzoeczki, Suplementy diety, Wyroby garmazeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	*PN-ISO 7251:2006
	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	* PN-ISO 4833-1:2013-12
	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmazeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzoeczki, Wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Salmonella spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	*PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno 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
	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
	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, Wyroby garmazeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	*PN-ISO 15214:2002

	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
	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni. Część 1 Metoda płytkowa (posiew powierzchni.)	*PN-ISO 21527-1:2009
	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni. Część 2: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	*PN-ISO 21527-2:2009
	Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007
		NPL bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007
		Liczba bakterii z grupy coli metodą płytkową	PN-ISO 4832:2007
		NPL przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006
		Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> metodą płytkową w 44°C	PN-ISO 16649-2:2004
		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-2: 2001 +A1: 2004
		NPL gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005
		Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> metoda płytkowa	PN-EN ISO 21528-2:2017
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2000 + A1:2005 + Ap1:2006 + Ap2:2007
		Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość konserw metodą próby termostatowej
	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Przetwory dla dzieci Konserwy	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-75052/02:1990
		Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-75052/09:1990
		Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych	PN-A-75052/10:1990
		Obecność bakterii octowych	PN-A-75052/15:1990
		Strzępki pleśni metodą Howarda	PN-A-75052/18:1990

	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.
		Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 17 wyd. 1 z 04.01.2018 r.
	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
	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996
		Liczba drożdży osmofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	*IFU No. 3 II, April 1996
	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciera o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	*IFU No. 2, April 1996
	Mąki i produkty zbożowe	Liczba tlenowych bakterii przetrwalnikujących amylolicylnych	PN-A-74134/4:1998
		Liczba <i>Bacillus subtilis</i>	PN-A-74134/4:1998
		Identyfikacja gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metodami molekularnymi	PCR
	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
		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> sp. Metoda filtracji membranowej	
		Obecność <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	
		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda filtracji membranowej	
		Obecność <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> i innych gwajakolo-dodatnich <i>Alicyclobacillus</i> sp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PB-ZM/PBJM 05 wyd. 1 z 03.01.2018 r.
		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU Method No. 12, September 2004 / revised march 2007
		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	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 wgłębny)	IFU No. 6, D-III A. April 1996

		Identyfikacja gatunku <i>Bacillus coagulans</i> metodami molekularnymi	PCR
	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba pleśni ciepłopornych (w tym <i>Byssoschlamys fulva</i>)	IFU No. 4 III, April 1996
	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
	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium</i> spp. Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	*PN ISO 29981:2012
		Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus acidophilus</i> w temperaturze 37°C	PN-ISO 20128:2012
	Pasze, suplementy diety	Liczba <i>Lactobacillus</i> spp.	PN-EN 15787:2009
	Piwo	Ogólna liczba drobnoustrojów w piwie metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01 wyd. 1 z 04.01.2018 r.
		Liczba bakterii psujących piwo metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 02 wyd. 1 z 04.01.2018 r.
		Ogólna liczba drobnoustrojów w piwie (metoda płytkowa)	PB-ZM/PBJM 03 wyd. 2 z 08.01.2019 r.
		Liczba bakterii psujących piwo (metoda płytkowa)	PB-ZM/PBJM 04 wyd. 1 z 03.01.2018 r.
	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: sokolowska@ibprs.pl

Kierownik Pracowni Badania Jakości Mikrobiologicznej:

dr inż. Izabela Porębska

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

Pracownia Badania Jakości Mikrobiologicznej:

mgr Marzena Połaska

tel.: (22) 606 36 10, (22) 606 36 05, e-mail: marzena.kowalska@ibprs.pl