

**Ramowa oferta analityczna
Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa
1 stycznia 2019 roku**

Lp.	Badana cecha	Metoda badawcza
Ziarno wszystkich zbóż oraz kukurydza i rzepak		
1.	Ocena organoleptyczna ziarna zbóż	PN-R-74013:2012
2.	Oznaczanie wilgotności metodą suszarkową: - ziarno pszenicy, jęczmienia i żyta - akredytacja AB 452 - ziarno owsa i pszenżyta - kukurydza - rzepak	PN-EN ISO 712:2012 PN-EN ISO 712:2012 PN-EN ISO 6540:2010 PN-EN ISO 665:2004
3.	Oznaczanie gęstości ziarna w stanie zsypanym	PN-EN ISO 7971-3:2010
4.	Oznaczanie ziarn szklistych metodą oceny wizualnej	PN-R-74008:1970
5.	Oznaczanie szkodników i zanieczyszczeń metodą przesiewania i inspekcji wizualnej	PN-R-74016:1969 PN-R-74015:1994 PN-EN 15587:2019-01 lub inna metoda (np. według rozporządzeń UE) uzgodniona ze zleceniodawcą
6.	Oznaczanie masy 1000 ziarn	PN-EN ISO 520:2011
7.	Oznaczanie zawartości białka metodą Kjeldahla - w zakresie ziarna pszenicy i jęczmienia – akredytacja AB 452	PN-EN ISO 20483:2014-02
8.	Oznaczanie zawartości tłuszczu	PN-EN ISO 11085:2015-10
Ziarno pszenicy i żyta oraz mąka pszenna i żytnia		
9.	Oznaczanie liczby opadania – akredytacja AB 452	PN-EN ISO 3093:2010
10.	Oznaczanie lepkości z zastosowaniem amylografu	PN-EN ISO 7973:2016-01
11.	Oznaczanie zawartości popiołu całkowitego metodą piecową	PN-EN ISO 2171:2010
12.	Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego	PN-A-74014:1994
13.	Oznaczanie zawartości białka metodą Kjeldahla - w zakresie mąki pszennej – akredytacja AB 452	PN-EN ISO 20483: 2014-02
14.	Oznaczanie wilgotności metodą suszarkową - w zakresie mąki pszennej i żytniej – akredytacja AB 452	PN-EN ISO 712:2012
Ziarno pszenicy i mąka pszenna		

15.	Oznaczanie wskaźnika sedymentacyjnego Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010
16.	Oznaczanie ilości i rozpuszczalności glutenu metodą wymywania ręcznego w wodzie	PN-A-74041:1977
17.	Oznaczanie ilości glutenu mokrego i indeksu glutenu za pomocą urządzeń mechanicznych przy zastosowaniu roztworu chlorku sodu – akredytacja AB 452	PN-EN ISO 21415-2:2015-12
18.	Oznaczanie właściwości reologicznych za pomocą farinografu	PN-EN ISO 5530-1:2015-01
19.	Oznaczanie właściwości reologicznych za pomocą ekstensografu	PN-EN ISO 5530-2:2015-01
20.	Oznaczanie właściwości reologicznych za pomocą alweografu	PN-EN ISO 27971:2015-07
21.	Oznaczanie właściwości reologicznych za pomocą aparatu mixolab	PN-EN ISO 17718:2015-01
22.	Ocena stopnia uszkodzenia skrobi w mące pszennej	PN-EN ISO 17715:2015-01
23.	Ocena wartości wypiekowej mąki pszennej metodą próbnego wypieku laboratoryjnego	metoda własna
24.	Ocena wartości przemiałowej ziarna pszenicy metodą próbnego przemiału laboratoryjnego	metoda własna
Przetwory zbożowe: mąki, kasze, płatki		
24.	Ocena organoleptyczna przetworów zbożowych	PN-A-74013:1964
25.	Oznaczanie szkodników i zanieczyszczeń	PN-A-74016:1974
26.	Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych	PN-ISO 7305:2001
27.	Stopień rozdrobnienia przetworów zbożowych	PN-A-74015:1973
Makaron i surowce makaronowe		
28.	Badanie kształtu, zapachu, smaku i jednorodności metodą organoleptyczną	PN-A-74130:1993
29.	Oznaczanie wilgotności makaronu metodą suszarkową	PN-A-74130:1993
30.	Oznaczanie stopnia ciemnienia ciasta	PN-A-74021:1992
31.	Oznaczanie liczby pstrocin	PN-A-74021:1992
Pieczyno		
32.	Oznaczanie objętości	PN-A-74108:1996
33.	Oznaczanie wilgotności miękiszu	PN-A-74108:1996
34.	Oznaczanie kwasowości	PN-A-74108:1996
35.	Oznaczanie zawartości tłuszczu	PN-A-74108:1996

36.	Oznaczanie zawartości cukrów	PN-A-74108:1996
37.	Kontrola jakości opakowania (szczelność)	PN-A-74112:1997
Półprodukty piekarskie		
38.	Oznaczanie wilgotności	PN-A-74100:1992
39.	Oznaczanie kwasowości	PN-A-74100:1992
Wyroby i półprodukty ciastkarskie		
40.	Oznaczanie wilgotności	PN-A-74252:1998
41.	Oznaczanie kwasowości	PN-A-74252:1998
42.	Oznaczanie zawartości tłuszczu	PN-A-74252:1998
43.	Oznaczanie zawartości cukrów	PN-A-74252:1998
<p>oraz inne badania z zakresu działalności Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa po uzgodnieniu możliwości wykonania danego badania oraz wszelkich szczegółów metodycznych</p>		