
	PROCEDURA OGÓLNA	Data: 03.04.2019
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska	Wydanie: 10
	Tytuł: Przegląd zapytań, ofert i umów	Dokument: DS/PO/03/F-04
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik	strona: 1


Laboratorium Badania Żywności i Środowiska Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS
ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa

Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia	Cena netto
METODY AKREDYTOWANE (nr akredytacji AB 553)				
1.	Mięso i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze	Zawartość cholesterolu / steroli: brassicasterol, campesterol, stigmasterol, β-sitosterol δ5-avenasterol Zakres: (1,0-250,0) mg/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	DS/PA/04 wyd. 6 z dnia 18.04.2017 r.	260zł
2.	Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce Nasiona roślin oleistych	Zawartość WWA: benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu, benzo[b]fluorantenu. Zakres: Benzo[a]antracen (0,5 - 100,0) µg/kg produktu Benzo[a]piren (0,3 - 100,0) µg/kg produktu Chryzen (0,4 - 30,0) µg/kg produktu Benzo[b]fluoranten (0,3 - 30,0) µg/kg produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	DS/PA/07 wyd. 6 z dnia 14.08.2014 r.	470zł

	PROCEDURA OGÓLNA	Data: 03.04.2019
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska	Wydanie: 10
	Tytuł: Przegląd zapytań, ofert i umów	Dokument: DS/PO/03/F-04
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik	strona: 2


Laboratorium Badania Żywności i Środowiska Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS
ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa

3.	<p>Mięso i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce, Nasiona roślin oleistych, Wyroby cukiernicze, Wyroby garmażeryjne, Ryby i przetwory rybne, Warzywa i owoce i ich przetwory, Zboża i produkty zbożowe.</p>	<p>Skład kwasów tłuszczowych Zakres: (0,1 – 99,0)% m/m</p> <p>C4:0 C6:0 C8:0 C10:0 C10:1 C11:0 C12:0 C12:1 C13:0 C13:1 C14:0 C14:1 C15:0 br C15:0 C15:1 C16:0 C16:1 C16:2 C16:3 C17:0 br C17:0 C17:1 C18:0 C18:1trans C18:1cis9 C18:1cis11 C18:1 c inne C18:2 trans C18:2 C18:3 trans C18:3 C18:2 c9t11 C18:4 C20:0 C20:1 C20:2 C20:3 n3 C20:3 n6 C20:4 C20:5 C22:0 C22:1 C22:4 C22:5 n3 C22:5 n6 C22:6 C24:0 C24:1</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo- jonizacyjną (GC-FID) Suma kwasów tłuszczowych (% m/m): - nasyconych - jednonienasyconych - wielonienasyconych - omega 3,6 i 9</p>	<p>DS/PA/05 wyd. 6 z dnia 18.04.2017 r.</p>	250zł
-----------	--	---	--	-------

	PROCEDURA OGÓLNA		Data: 03.04.2019
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska		Wydanie: 10
	Tytuł: Przegląd zapytań, ofert i umów		Dokument: DS/PO/03/F-04
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik		strona: 3


Laboratorium Badania Żywności i Środowiska Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS
ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa

4.	Wyroby cukiernicze, Przetwory mleczne, Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kwasów tłuszczowych (g/100g produktu): - nasyconych - jednonienasyconych - wielonienasyconych - omega 3,6 i 9 (z obliczeń)	DS/PA/05 wyd. 6 z dnia 18.04.2017 r.	KT wg pkt 3 Tłuszcz wg pkt 5 lub 11
5.	Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,5 – 99,0)% Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000	85zł
6.		Zawartość chlorków Zakres: (0,5 - 10,0)% Metoda potencjometryczna	PN-ISO 1841-2:2002 Norma wycofana bez zastąpienia z katalogu Polskich Norm	40zł
7.		Zawartość wody / suchej masy Zakres: (5,0 – 90,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 1442: 2000	40zł
8.		Wartość energetyczna kcal/100g, kJ/100g (z obliczeń)	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.	15zł
9.		Stosunek wody do białka (z obliczeń)	PN-ISO 1442: 2000 DS/PA/10 wyd. 2 z dnia 14.08.2014 r.	Wg pkt 5 i 7
10.	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowe Przetwory skrobiowe Pasze sypkie	Zawartość azotu Zakres: (0,5 - 95,0)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	DS/PA/10 wyd. 2 z dnia 14.08.2014 r.	85zł
11.	Wyroby cukiernicze, Przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 – 99,0)% Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444: 2000	120zł
12.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 - 10,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	60zł
13.		Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P₂O₅ Zakres: (0,5 - 10,0) g/kg Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P₂O₅ (z obliczeń)	PN-A-82060:1999 Norma wycofana bez zastąpienia z katalogu Polskich Norm	Fosfor dodany 160zł Fosfor ogólny 130zł
14.		Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,020 ÷ 0,900) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000	160zł

	PROCEDURA OGÓLNA	Data: 03.04.2019
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska	Wydanie: 10
	Tytuł: Przegląd zapytań, ofert i umów	Dokument: DS/PO/03/F-04
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik	strona: 4

Laboratorium Badania Żywności i Środowiska Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS
ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa

		Zawartość kolagenu (z obliczeń)	PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.	
15.	Przetwory mięsne	Zawartość węglowodanów Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa Zawartość glukozy Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa Zawartość skrobi (z obliczeń)	DS/PA/09 wyd. 2 z dnia 14.08.2014.	węglowodany i skrobia 130zł – glukoza - 90zł
16.	Próbki olejów, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych	Liczba kwasowa (kwasowość) Zakres: (0,05 -100,00) mg KOH / 1g produktu Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010	100zł
17.		Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,05 – 30,00) milirownoważników O2/ kg produktu Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03	110zł
18.		Liczba anizydynowa Zakres: (0,05 - 30,00) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04	110zł
METODY NIEAKREDYTOWANE				
19.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów, NaNO₂, NaNO₃ Technika HPLC	DS/PA/11 wyd. 2 14.08.2014r.	130zł
20.	Przetwory mleczne, Wyroby cukiernicze, Tłuszcze roślinne i zwierzęce	Składu triacylogliceroli TAG Metoda chromatografii gazowej	DS/PA/08 Wyd.3 z dnia 14.08.2014r.	250zł
21.	Oleje	Oznaczanie przeciwutleniaczy BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej	ISO 6463:1982	1 przeciwutl. - 200zł >2 przeciwutl. - 300zł
22.	Pasze, czipsy			1 przeciwutl. 280zł >2 przeciwutl. 350zł
23.	Przetwory mięsne, Wyroby garmażeryjne, Przetwory owocowe	Zawartość kwasu benzoowego i kwasu sorbowego Metoda chromatografii gazowej	DS/PA/12 Wyd. 2 14.08.2014r.	180zł
24.	Mięso i przetwory mięsne	pH	PN-ISO 2917:2001	30zł

 IBPRS	PROCEDURA OGÓLNA	Data: 03.04.2019
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska	Wydanie: 10
	Tytuł: Przegląd zapytań, ofert i umów	Dokument: DS/PO/03/F-04
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik	strona: 5

Laboratorium Badania Żywności i Środowiska Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS
ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa

25.	Mięso i przetwory mięsne	Jakościowe wykrywanie zawartości gatunków zwierząt w mięsie i produktach mięsnych	Test immunoenzymatyczny kanapkowy ELISA	500zł 1 gatunek
26.	Mięso i przetwory mięsne	Badania PQS (wodochłonność, barwa i tłuszcz)		160zł
27.	Mięso i przetwory mięsne	Wartość odżywcza Elementy: - białko 85zł (met. akredytowana pkt 7) - tłuszcz 85zł (met. akredytowana pkt 4) - węglowodany 130zł (met. akredytowana pkt 12) - cukry (glukoza) 90zł (met. akredytowana pkt 12) - spektrum kwasów tłuszczowych (met. akredytowana, pkt 3) 250zł - Wartość energetyczna 15zł (met. akredytowana, pkt 24) - błonnik pokarmowy 250zł (met. akredytowana wykonywana u podwykonawcy) - sól przeliczana z oznaczenia sodu (met. akredytowana wykonywana u podwykonawcy) 150zł	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.	1055zł
28.	Oleje, tłuszcze roślinne i tłuszcze zwierzęce	Liczba jodowa (z obliczeń) [g/100g]	AOCS Cd 1c85:1997	150zł

Aktualizacja:

19.12.2019r. Urszula Siekierko.
Data i podpis
Kierownika Laboratorium