

OFERTA ANALITYCZNA ZAKŁAD TECHNOLOGII I TECHNIKI CHŁODNICTWA. INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO-PIB

| L.p. | Przedmiot badań | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia | Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA - nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN - nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025 |
|------|--|--|---|--|
| 1 | Artykuły żywnościowe | Zawartość wody metoda wagowa | PN-85/A-82 100 pkt.2.2 | NN |
| 2 | Artykuły żywnościowe | Chlorek sodu (NaCl) metoda Mohra (miareczkowa) | PN-85/A-82 100 pkt.2.7 | NN |
| 3 | Artykuły żywnościowe | Oznaczenie pH | PN-90/A-75101/06/Az 1 | NN |
| 4 | Artykuły żywnościowe | Zawartość tłuszczu Metoda Soxhleta | PN-85/A-82 100 pkt. 2.3 | NN |
| 5 | Artykuły żywnościowe | Azot w przeliczeniu na białko Metoda Kjeldahla | PN-85/A-82 100 pkt. 2.4 | NN |
| 6 | Artykuły żywnościowe | Wartość odżywcza i energetyczna Metoda obliczeniowa | Obliczenia na podstawie wyników analizy parametrów wartości odżywczej | NN |
| 7 | Artykuły żywnościowe | Ocena organoleptyczna | PN-A-07005:2006 | NN |
| 8 | Artykuły żywnościowe pakowane w atmosferze ochronnej (MAP) | Oznaczenie procentowe zawartości gazów w opakowaniu | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 9 | Artykuły żywnościowe | Oznaczenie aktywności wody | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 10 | Artykuły żywnościowe | Analiza teksturometryczna | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 11 | Artykuły żywnościowe | Badania przechowalnicze produktów | PN-A-07005:2006 | NN |
| 12 | Artykuły żywnościowe | Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna | PN-90/A-5101.02 + Az1:2002 | NN |
| 13 | Artykuły żywnościowe | Zawartość popiołu ogółem | PN-EN 1135:1999 | NN |
| 14 | Artykuły żywnościowe | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl | PN-A-74855-8:1998 | NN |
| 15 | Artykuły żywnościowe | Barwa w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, XYZ, Yxy, skala Gardnera dla cieczy w przezroczu lub w odbiciu Metoda spektrofotometryczna | Metoda własna, Konica Minolta MC-5 instrukcja producenta | NN |
| 16 | Artykuły żywnościowe | Lepkość | Metoda własna, reometr Brookfield RST-CC- instrukcja producenta | NN |
| 17 | Artykuły żywnościowe pakowane w atmosferze ochronnej (MAP) | Oznaczenie procentowe zawartości gazów w opakowaniu | Metoda własna, aparat Check Mate II – instrukcja producenta | NN |
| 18 | Lody | Pomiar napowietżenia w lodach | PN-A-86430:1967 | NN |
| 19 | Lody | Badanie odporności lodów na wielokrotne szoki termiczne | Metoda własna | NN |
| 20 | Lody | Badanie topliwości lodów | Metoda własna | NN |
| 21 | Lody | Analiza teksturometryczna lodów | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 22 | Lody | Lepkość | Metoda własna, reometr Brookfield RST-CC- instrukcja producenta | NN |
| 23 | Lody | Ocena organoleptyczna lodów | Metoda własna | NN |
| 24 | Lody | Wartość odżywcza i energetyczna | Metoda obliczeniowa | NN |
| 25 | Wyroby mączne | Oznaczanie ilości glutenu | PN-A-74041/77 | NN |
| 26 | Mleko w proszku | Oznaczenie obecności zanieczyszczeń mechanicznych i cząstek przypalonych | PN-A-86430:1967 | NN |
| 27 | Syntetyczne czynniki chłodnicze | Analiza składu i zanieczyszczeń | Metoda własna na podstawie ARHI STANDARD | NN |