

Nr Analizy: FA / 2288 / 18
Data pobrania: -
Data przyjęcia: 09-10-2018
Data rozpoczęcia badania: 11-10-2018
Data zakończenia badania: 12-10-2018
Kod Klienta: PL0435

Szanowny/a Pan/Pani:
CharsznickiePolaNatury sp.z o.o.spółka komandytowa
ul. Wielicka 250
30-663 Kraków

Identyfikacja Próbki:

11169 / 18

Produkt: Ekologiczne ogórki kiszzone Data produkcji : 06-10-2018 Data ważności: : 27-12-2018 Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń	Opakowanie: oryginalne Nr serii: DJF Metoda pobrania próbki (plan pobierania próbki, stosowane procedury) - klient nie określił. Osoba pobierająca- przedstawiciel klienta.
--	---

Analiza	Metoda	Wynik	Jednostka
Analiza organoleptyczna	PBO 01 wydanie 1 z dnia 22.02.2017r.	Wygląd: Cylindryczne, podłużne ogórki o różnej wielkości luźno zanurzone w zalewie. Gładka powierzchnia ogórków z niewielkimi brodawkami. Zapach: Wyczuwalny zapach użytych przypraw: czosnku, kopru i chrzanu. Typowy dla ogórków kiszonych. Bez obcych zapachów. Barwa: Zewnętrzna barwa ogórków oliwkowozielona, na przekroju nieco jaśniejsza. Prawidłowa. Tekstura: Twardy, chrupiący ogórek, pełny w środku. Tekstura typowa dla produktu. Smak: Charakterystyczny lekko kwaśny smak ogórków kiszonych i użytych przypraw. Bez obcych posmaków. Prawidłowy.	

Lista Skróków: EN-Liczba szacunkowa; JTK - jednostki tworzące kolonie; LQ - granica oznaczalności; LD - granica wykrywalności; LV -wartość graniczna; RV - wartość zalecana; PV -Wartość parametryczna; Z - Zgodny; A - Akceptowalny; NZ - Niezgodny; Unid.- Jednostka; OD - Gęstość optyczna; NP – niepewność pomiaru.

Niepewność oszacowana została tylko i wyłącznie dla pomiaru daną metodą badawczą.

Podana niepewność jest niepewnością rozszerzoną, uzyskaną przez pomnożenie niepewności standardowej i współczynnika rozszerzenia k=2, co w przybliżeniu zapewnia poziom ufności 95%

Analiza oznaczona symbolem (s) została wykonana w laboratorium podwykonawcy.

Badanie nie jest objęte zakresem akredytacji.

Analiza oznaczona symbolem (a) została wykonana w laboratorium z grupy ALS lub w laboratorium podwykonawcy. Badanie jest objęte zakresem akredytacji nr 333/2018 z 27.06.2018 (ALS Czechy) i/lub L0224-1 z 12.12.2017 (ALS Portugalia – badania molekularne) i/lub UKAS 1282 (ALS UK) i/lub D-PL-14013-01-00 i/lub AB 856 i/lub AB 553 i/lub LAB No 0051.

Sprawozdanie z badań odnosi się wyłącznie do analizowanych próbek.

Częściowe kopiowanie tego dokumentu jest zabronione.

Dokument został wygenerowany elektronicznie.



Kierownik Laboratorium
autoryzujący raport z badań
Agnieszka Popielas