



JARS S.A.

ŁAJSKI:
05-119 Legionowo, ul. Kościelna 2a

FILIA POŁUDNIE:
41-404 Mysłowice, ul. Fabryczna 7

www.jars.pl

LABORATORIA BADAWCZE

mikrobiologia – fizykochemia – sensoryka



PR-EN ISO 9001:2015
PR-EN ISO 14001:2015
AQAP 210:2016

Sprawozdanie z badań Nr: 2351/04/2019/S/1

Zleceniodawca:	FITNESS TRADING Robert Szulborski, ul. Sitarska 16, 18-300 Zambrów		
Nr protokołu-zlecenia:	2351/04/2019	Data odebrania próbek:	Godz. odebrania próbek:
		10-04-2019	14:00
Odbierający:	Pracownik JARS		
Rodzaj badania:	Sensoryczne		
Przedmiot badania:	Żywność – próby przechowalnicze		
Pobranie próbek:	Próbki pobrane przez Zleceniodawcę		
Transport próbek:	JARS S.A		

(A) - metodyka akredytowana; referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie)

(Ae) - metodyka akredytowana z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi/równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie)

(Ar) - metodyka akredytowana, równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie)

*(A) - metodyka akredytowana Podwykonawcy

* - metodyka nieakredytowana Podwykonawcy

(W) - norma wycofana przez PKN - metoda zatwierdzona w Laboratorium JARS S.A.

(O) - metodyka akredytowana w zakresie OiB

NAZWA PRODUKTU:	Próba nr 5 NutVit 100% Almond Butter Crunchy		
1. Producent:	produkcja własna		
2. Rodzaj opakowania:	plastikowe		
3. Data produkcji:	brak danych		
4. Okres przechowywania:	najlepiej spożyć przed końcem: 03-2019		
5. Warunki przechowywania:	w temp. 15-25°C, w suchym miejscu		
6. Nr partii:	ABC 1 14.03.18		
7. Miejsce pobrania próbek:	18-300 Zambrów, Sitarska 16		
Numer próbki: 8529/04/19	Ocena próbki: bez zastrzeżeń		

Data rozpoczęcia badań: 11.04.2019 Data zakończenia badań: 11.04.2019

Lab.	Badany parametr jednostka	Metodyka badania w/g	Wymagania	Wynik
LŁ	Wygląd i konsystencja	PB-21/LF, wyd. 6 z dnia 21.04.2016	-	Gęsta masa o lekko niejednorodnej konsystencji – widoczne i wyczuwalne liczne cząstki rozdrobnionych surowców. Powierzchnia błyszcząca, tłusta. W próbie smakowej wyraźnie wyczuwalne chrupiące cząstki.
LŁ	Barwa			Beżowa z jaśniejszymi cząstkami.
LŁ	Zapach			Dominuje zapach orzechów arachidowych, bez obcych zapachów.
LŁ	Smak			Wyczuwalny smak orzechów arachidowych, tłuszczowy, migdałowy, bez obcych posmaków.

** - niepewność rozszerzona metody przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2 (nie uwzględnia niepewności pobierania próbek)

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Niepewność wyników podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wyspecyfikowanymi wartościami granicznymi oraz kiedy określone jest to w uzgodnieniach z Klientem.

Sprawozdanie zawiera wyniki badań próbek w ilości: 1 szt. i bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

W ciągu 14 dni od otrzymania sprawozdania z badań Klient ma prawo do reklamacji.

UWAGI: -

Ocena zgodności z wymaganiami: -

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Egz. Nr 1: Zleceniodawca

Kopia egz. Nr 1 – Archiwum w/m

Miejsce wykonywania badań: LŁ- Łajski, LK- Mysłowice

KONIEC SPRAWOZDANIA

Sporządzono dnia: 19.04.2019	Autoryzował: F8	Zatwierdził: Doradca Analityczny Pracownik JARS nr 213	Podpisano: Kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
--	---------------------------	---	--

