



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



Sprawozdanie z badań, Nr: 2914/01/2020/S/1

Zleceniodawca:	FITNESS TRADING Robert Szulborski, ul. Sitarska 16, 18-300 Zambrów		
Nr protokołu-zlecenia:	2914/01/2020	Data odbioru próbek:	Godzina odebrania próbek:
		2020-01-17	11:30
Odbierający:	Pracownik JARS S.A.		
Rodzaj badania:	Sensoryczne		
Przedmiot badania:	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
 (O) - metodyka akredytowana w zakresie OIB

NAZWA PRODUKTU: OstroVit Waxy Maize smak chocolate, nr partii: 06.12.2019, DMT: 06.12.2019

1. Producent:	produkcja własna
2. Data produkcji:	brak danych
3. Nr partii:	nr partii: 06.12.2019, DMT: 06.12.2019
4. Miejsce pobrania próbek:	18-300 Zambrów, Sitarska 16
Numer próbki: 10274/01/20	Ocena próbki: bez zastrzeżeń

Data rozpoczęcia badań: 21-01-2020 Data zakończenia badań: 21-01-2020

Lab.	Badany parametr jednostka	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik
LŁ	Wygląd i konsystencja	PB-21/LF, wyd. 6 z dnia 21.04.2016	-	Przed przygotowaniem: drobnorozpylony sypki proszek bez trwałych zbryleń. Po przygotowaniu: płynny, mętny napój. W próbie smakowej wyczuwalna mączystość.
LŁ	Barwa		-	Przed przygotowaniem: biała z delikatnym kremowym odcieniem oraz ciemnymi drobinami. Przed i po przygotowaniu: kremowa.
LŁ	Smak		-	Po przygotowaniu: wyraźnie słodki, wyczuwalny smak substancji słodzących, swoisty, lekko czekoladowy, bez obcych posmaków.

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Informacje dotyczące niepewności pomiaru podaje się w sytuacji, gdy jest to określone 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: Produkt był przechowywany u Zleceniodawcy.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz. Egz. Nr 1: Zleceniodawca Kopia egz. Nr 1 – Archiwum w/m

Miejsce wykonywania badań: LL- Łajski, LK- Mysłowice

UWAGA: Oryginalne sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem *.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem są niewiarygodnymi kopiami.

KONIEC SPRAWOZDANIA

Sporządzono dnia: 21-01-2020	Autoryzował: F8	Zatwierdził: Doradca Analityczny Pracownik JARS nr 213	Podpisano: Kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
--	---------------------------	---	--

