



**CENTRUM BADAŃ JAKOŚCI**  
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ  
59-301 Lubin, ul M. Skłodowskiej-Curie 62  
tel. 76 746 99 00, fax 76 746 99 07  
NIP 692-16-39-177

Spółka zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia - Fabrycznej we Wrocławiu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000026554 Kapitał Zakładowy Spółki wynosi 11 818 200 zł

---

## Wydział Kontroli Jakości "Polkowice-Sieroszowice" - WKJ-4

**adres:** ul. Marii Skłodowskiej-Curie 187a, 59-301 Lubin

**tel.** 76 72 99 154

**fax** 76 72 99 155

---

*Laboratorium badawcze akredytowane przez  
Polskie Centrum Akredytacji,  
sygnatariusza porozumień EA MLA i ILAC MRA  
dotyczących wzajemnego uznawania sprawozdań z badań.  
Nr akredytacji AB 412*



AB 412

---

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR WKJ-4/6099/2016

---

**Zleceniodawca:**

Nazwa klienta: PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A. W NIECHŁOWIE

Adres klienta: PRZEMYSŁOWA 8  
NIECHLÓW 56-215

Umowa/Zlecenie: (5 037) z dnia 18-01-2016

---

Wyniki badań dotyczą wyłącznie badanych obiektów. Bez pisemnego zezwolenia CBJ sp. z o. o. nie wolno powielać fragmentów sprawozdania z badań.

**1. Obiekt badań/próbka:**

**Nazwa badanego materiału/obiektu:**

Kod laboratoryjny: 3966  
 Żywność - Żywność  
 Numer próbki-LIMS: K00212666001  
 Próbka - skrobia ziemniaczana Superior Standard. Miejsce pobrania:  
 Magazyn PPZ SA w Niechlowie. Data produkcji partii: 19.08.2016.  
 Dane identyfikacyjne partii: 19.08.2016zmD. Rodzaj opakowania  
 produktu: worek papierowy wielowarstwowy a 25kg. Jednostkowa  
 masa próbki: 1 kg. Rodzaj opakowania próbki: zawiązana torebka  
 foliowa. Data rozpoczęcia badań: 25.08.2016.

**Sposób i data pobierania próbek:**

19-08-2016 08:00  
 Próbki zostały pobrane i dostarczone do laboratorium przez  
 Zleceniodawcę.

Procedura pobierania próbek: PN-76/A-74704. Harmonogram  
 pobierania próbek: brak. Dane zgodne z oświadczeniem  
 zleceniodawcy.

**Data przyjęcia badanego materiału do badań do laboratorium i opis jego stanu:**

24-08-2016 13:00  
 Stan próbki: Dobry

**2. Data wykonania badań/pomiarów:**

24-08-2016 - 01-09-2016

**3. Wyniki badań:**

Lp.	Oznaczenie	Metoda badawcza	Wartość	± U <sub>A</sub>	Jednostka	Osoba autoryzująca
				[granica dolna; granica górna]		
1	Ogólna liczba drobnoustrojów	plytkowa posiewu wgłębnego PN-EN ISO 4833-1:2013-12E	1,4*10 <sup>2</sup>	-	jtk/g	Magdalena Pożniak-Wertelecka Starszy Specjalista ds. Analiz
2	Liczba drożdży	plytkowa posiew powierzchniowy PN-ISO 21527-2:2009	<1,0*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Magdalena Pożniak-Wertelecka Starszy Specjalista ds. Analiz
3	Liczba Escherischia coli	plytkowa posiewu wgłębnego PN-ISO 16649-2:2004	<1,0*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Magdalena Pożniak-Wertelecka Starszy Specjalista ds. Analiz
4	Liczba gronkowców koagulazododatnic h	plytkowa posiewu wgłębnego PN-EN ISO 6888-2:2001A1:2004	<1,0*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Magdalena Pożniak-Wertelecka Starszy Specjalista ds. Analiz
5	Liczba pleśni	plytkowa posiew powierzchniowy PN-ISO 21527-2:2009	2,7*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Magdalena Pożniak-Wertelecka Starszy Specjalista ds. Analiz
6	Obecność Salmonella spp.w 25 g	jakościowa, hodowlana, uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi PN-EN ISO 6579:2003	nieobecna	-	25 g	Magdalena Pożniak-Wertelecka Starszy Specjalista ds. Analiz

Wyniki badań dotyczą wyłącznie badanych obiektów. Bez pisemnego zezwolenia CBJ sp. z o. o. nie wolno powielać fragmentów sprawozdania z badań.

AE - elastyczny zakres akredytacji

Ua- niepewność analizy, nie uwzględnia etapu pobierania próbki

Podane wartości niepewności stanowią niepewności rozszerzone przy poziomie ufności 95 % i współczynniku rozszerzenia  $k = 2$ .

Uwagi:

Ad.1 Powtarzalność wyrażona jako odchylenie standardowe powtarzalności  $sr=0,07$  (w  $\log_{10}$  jtk/g)

Ad.3 Powtarzalność wyrażona jako odchylenie standardowe powtarzalności  $sr=0,05$  (w  $\log_{10}$  jtk/g)

Ad.4 Temperatura inkubacji  $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

Ad.2,5 - żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95.

Ad. 3,4 - próba analityczna nie zawiera jednostek tworzących kolonie (jtk)

**Sprawozdanie opracował:**

**Magdalena**

**Poźniak-Wertelecka**

12.09.16

data

ANALIZY MIKROBIOLOGICZNE

Starszy Specjalista ds. Analiz

Poźniak-Wertelecka

podpis

**Sprawozdanie zatwierdził:**

KIEROWNIK DZIAŁU LABORATORIUM  
Analiz Fizyko-Chemicznych

12.09.16

data

mgr Agnieszka Holusiak  
podpis

Wyniki badań dotyczą wyłącznie badanych obiektów. Bez pisemnego zezwolenia CBJ sp. z o. o. nie wolno powielać fragmentów sprawozdania z badań.

CBJ sp. z o. o.; Załącznik nr VII-00.02.03\_LIMS1; ważny od 12.2014



## 1. Sample details:

Name of the sample:

Laboratory sample code: 3966

Food: Food

Sample no.: LIMS: K00212666001

Sample- Potato Starch Superior Standard. Place of sampling: Warehouse PPZ SA in Niechlów. Date of the production: 19.08.2016. Batch number: 19.08.2016zmD. Packaging type: paper bag multilayered a 25kg. Sample weight: 1kg. Sample packaging type: tied foil bag. Starting analysis date: 25.08.2016.

Date and method (plan/procedures) of sampling: 19.08.2016 08:00

The sample was sampling and delivered by the Client.

Sampling procedure: PN-76 / A-74704. Sampling schedule: none. Data according to the statement of the Client.

Date of receipt of the test material and description of its condition:

24-08-2016 13:00

condition of the sample: good

## 2. Date of tests/measurements:

24-08-2016 - 01-09-2016

## 3. The scope of research and test method:

Total aerobic bacteria count, pour plate technique : PN-EN ISO 4833-1:2013-12

Yeasts and moulds count , spread plate technique: PN-ISO 21527-2:2009

Escherichia coli count, pour plate technique: PN-ISO 16649-2:2004

Coagulase- positive staphylococci count, pour plate technique: PN-EN ISO 6888-2:2001A1:2004

Salmonella spp. in 25 g, qualitative method confirmed biochemical and serological testing: PN-EN ISO 6579:2003

## 4. Test results:

	Test	Result	Unit
1	Total aerobic bacteria count	$1,4 \times 10^2$	cfu/g
2	Yeasts count	$<1,0 \times 10^1$	cfu/g
3	Escherichia coli count	$<1,0 \times 10^1$	cfu/g
4	Coagulase- positive staphylococci count	$<1,0 \times 10^1$	cfu/g
5	Moulds count	$2,7 \times 10^1$	cfu/g
6	Salmonella spp. in 25 g	absent	25g

The results presented in this report are applicable only to the samples collected and submitted for analysis. Without the written permission of CBJ Ltd. duplication of fragments of the test report is prohibited.

**Comments:**

Ad. 1 Repeatability, standard deviation of repeatability  $sr=0,07$  ( $\log_{10}$  jtk/g)  
Ad.3 Repeatability, standard deviation of repeatability  $sr=0,05$  ( $\log_{10}$  jtk/g)  
Ad.4 Temperature incubation at  $37^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$   
Ad.2,5 – Food with water activity less than or equal to 0,95  
Ad. 3,4 – the absence of the microorganism.

**Prepared by:**

23.09.2016  
.....  
date

Z-CIA KIEROWNIKA DZIAŁU  
LABORATORIUM  
Analiz Fizyko-Chemicznych  
*Wioletta Szychata*  
.....  
signature

**Authorized by:**

23.09.2016  
.....  
date

KIEROWNIK DZIAŁU LABORATORIUM  
Analiz Fizyko-Chemicznych  
*Halina Holusiak*  
.....  
signature

---

The results presented in this report are applicable only to the samples collected and submitted for analysis. Without the written permission of CBJ Ltd. duplication of fragments of the test report is prohibited.