

**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

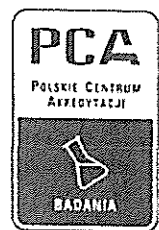
---

## 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-4/7408/2018

---

**Zleceniodawca:**

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

Adres klienta: PRZEMYSŁOWA 8  
NIECHLÓW 56-215

Umowa/Zlecenie: (6 811) z dnia 15-01-2018

---

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

Załącznik nr VII-00.02.03\_LIMS1; ważny od 06.2018

**1. Obiekt badań/próbka:****Nazwa badanego materiału/obiektu:**

Kod laboratoryjny: 2417

Żywność - Żywność

Numer próbki-LIMS: K00305884001

Próbka - skrobia ziemniaczana Superior Standard. Miejsce pobrania próbki: Magazyn PPZ SA w Niechlowie. Data produkcji partii: 28.08.2018r. Dane identyfikacyjne partii: 2018-08-28zmH. Rodzaj opakowania produktu: worek papierowy wielowarstwowy a 25 kg. Jednostkowa masa próbki: 1 kg. Rodzaj opakowania próbki: zawiązana torebka foliowa. Data rozpoczęcia badań: 03.09.2018.

**Cel pomiarów/badań:**

Potrzeby własne (obszar nieregulowany prawnie)

*Powyższe dane zgodne z oświadczeniem Zleceniodawcy.***Sposób i data pobierania próbek:**

28-08-2018 10:00

Próbki zostały pobrane i dostarczone do laboratorium przez Zleceniodawcę.

Procedura pobierania próbek: brak Harmonogram pobierania próbek: brak.

*Powyższe dane zgodne z oświadczeniem Zleceniodawcy.***Data przyjęcia badanego materiału do badań do laboratorium i opis jego stanu:**

31-08-2018 12:30

Stan próbki: Dobry

**2. Data wykonania badań/pomiarów:**

31-08-2018 - 10-09-2018

**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 wglębnego PN-EN ISO 4833-1:2013-12	4,6*10 <sup>3</sup>	-	jtk/g	Wioletta Spychała Z-ca Kierownika Dz.Lab. Analiz Fiz-Ch.
2	Liczba drożdży	plytkowa posiew powierzchniowy PN-ISO 21527-2:2009	<1,0*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Wioletta Spychała Z-ca Kierownika Dz.Lab. Analiz Fiz-Ch.
3	Liczba Escherischia coli	plytkowa posiewu wglębnego PN-ISO 16649-2:2004	<1,0*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Wioletta Spychała Z-ca Kierownika Dz.Lab. Analiz Fiz-Ch.
4	Liczba gronkowców koagulazododatnich	plytkowa posiewu wglębnego PN-EN ISO 6888-2:2001A1:2004	<1,0*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Wioletta Spychała Z-ca Kierownika Dz.Lab. Analiz Fiz-Ch.
5	Liczba pleśni	plytkowa posiew powierzchniowy Pn-ISO 21527-1:2009	5,5*10 <sup>1</sup>	-	jtk/g	Wioletta Spychała Z-ca Kierownika Dz.Lab. Analiz Fiz-Ch.

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

Załącznik nr VII-00.02.03\_LIMS1; ważny od 06.2018

Lp.	Oznaczenie	Metoda badawcza	Wartość	± U <sub>A</sub>	Jednostka	Osoba autoryzująca
				[granica dolna; granica górna]		
6	Obecność Salmonella spp.	jakościowa, hodowlana, uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi PN-EN ISO 6579-1:2017-04	nie wykryto	-	25 g	Wioletta Spychała Z-ca Kierownika Dz.Lab. Analiz Fiz-Ch.

AE - elastyczny zakres akredytacji

U<sub>A</sub> - niepewność analizy, nie uwzględnia etapu pobierania próbek!

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

Uwagi:

Ad.1 Powtarzalność wyrażona jako odchylenie standardowe powtarzalności sr=0,07 (w log10 jtk/g)

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

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

Ad.3 Powtarzalność wyrażona jako odchylenie standardowe powtarzalności sr=0,05 (w log10 jtk/g)

Ad.4 Temperatura inkubacji 37°C±1°C

**Sprawozdanie opracował:**

**Magdalena**  
**Poźniak-Wertelecka**  
ANALIZY MIKROBIOLOGICZNE  
Starszy Specjalista ds. Analiz  
*Magdalena Poźniak-Wertelecka*  
podpis

19.09.2018  
data

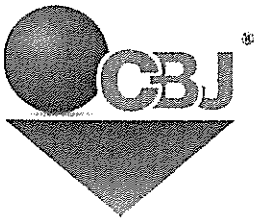
**Sprawozdanie zatwierdził:**

Z-CA KIEROWNIKA DZIAŁU  
LABORATORIUM  
Analiz Fizyko-Chemicznych  
*Wioletta Spychała*  
podpis

19.09.2018  
data

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

Załącznik nr VII-00.02.03\_LIMS1; ważny od 06.2018



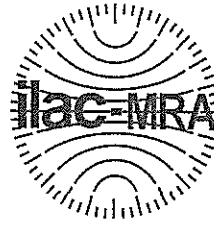
**CENTRUM BADAŃ JAKOŚCI**  
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ  
59-301 Lubin, ul. M. Skłodowskiej-Curie 62  
tel. 76 746 99 00, fax 76 746 99 07  
NIP 692-16-39-177

Court of registration: Wrocław Fabryczna Regional Court, Section IX (Economic) of the National Court of Registrations  
No. KRS 0000026554 where Company documentation is kept. Total share capital: 11.818.200 PLN.

**Department: Quality Control Division „Polkowice- Sieroszowice”- WKJ-4**

Address: ul. Marii Skłodowskiej- Curie 187a, 59-301 Lubin  
phone no. 76 72 99 154 fax: 76 72 99 155

*Testing laboratory accredited  
by the Polish Centre for Accreditation,  
a signatory to EA MLA and ILAC MRA  
agreements regarding mutual recognition  
and acceptance of the test reports.  
Accreditation No. AB 412*



AB 412

**TEST REPORT NO. WKJ-4/7408/2018**

**Customer:**

Customer's name: PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A. W NIECHLOWIE

Address: PRZEMYSŁOWA 8  
NIECHLÓW 56-215

Purchase order/ Contract No.: (6811) , 15-01-2018

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.

**1. Sample details:**

Name of the sample: Laboratory sample code: 2417  
 Food: Food  
 Sample no.: LIMS: K00305884001  
 Sample - Potato Starch Superior Standard. Place of sampling: a potato starch prepackaging position. Date of the production: 28.08.2018. Batch number: 2018-08-28zmH. Packaging type: paper bag multilayered a 25kg. Sample weight: 1kg. Sample packaging type: tied foil bag.

Purpose of measurements/tests: for own needs.  
 Data according to the statement of the Client.

Date and method (plan/procedures) of sampling: 28-08-2018  
 The sample was sampling and delivered by the Client.

Date of receipt of the test material and description of its condition: 31-08-2018 12:30  
 condition of the sample: good  
 Sampling procedure: none. Sampling schedule: none.  
 Data according to the statement of the Client.

**2. Date of tests/measurements:** 03-09-2018 – 10-09-2018

**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 6579-1:2017-04

**4. Test results:**

	Test	Result	Unit
1	Total aerobic bacteria count	4,6 x 10 <sup>3</sup>	cfu/g
2	Yeasts count	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g
3	Escherichia coli count	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g
4	Coagulase- positive staphylococci count	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	cfu/g
5	Moulds count	5,5 x 10 <sup>1</sup>	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.2,5 – Food with water activity less than or equal to 0,95
- Ad. 3,4 – the absence of the microorganism.
- Ad.3 Repeatability, standard deviation of repeatability  $sr=0,05$  ( $\log_{10}$  jtk/g)
- Ad.4 Temperature incubation at  $37^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$

**Prepared by:**

19.09.2018  
.....  
date

ANALIZY MIKROBIOLOGICZNE  
Starszy Specjalista ds. Analiz  
*Patrycja Wentele*  
.....  
signature

**Authorized by:**

19.09.2018  
.....  
date

Z-CIA KIEROWNIKA DZIAŁU  
LABORATORIUM  
Analizy Mikrobiologiczne  
*Wioletta Szańska*  
.....  
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.