

**Listy akredytowanych działań (badań) (5/SZ/5)
 prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
 wydanie nr 7 z 06.12.2023 r.**

Metoda : opisowa

Komórka organizacyjna : Oddział Laboratoryjny w Opolu – Laboratorium Badań Żywności
 i Przedmiotów Użytku : Pracownia Badań Sensorycznych Żywności

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność - wędliny, konserwy mięsne - marynaty rybne, konserwy rybne - mleko i przetwory mleczne (mleko UHT, mleko pasteryzowane, sery twarogowe, śmietanka, mleczne produkty fermentowane) - przetwory zbożowo-mączne (kasza jęczmienna, kasza gryczana, płatki owsiane, ryż, makaron) - wyroby czekoladowe - cukierki - wyroby ciastkarskie - przetwory warzywne (sałatki, warzywa konserwowe, marynowane) - przetwory owocowe (dzemy, marmolady, powidła, konserwy owocowe, soki) - napoje bezalkoholowe (gazowane i niegazowane) - majonezy, musztardy, sosy - wyroby garmażeryjne i kulinarne (mięsne, mączne, mrożone, schłodzone) - żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci (mleko modyfikowane, kaszki zbożowe, kaszki mleczno-zbożowe, konserwy) - orzechy (laskowe, nerkowca, włoskie)	Analiza sensoryczna produktów żywnościowych Cechy organoleptyczne*: -Wygląd (w tym przed i po przyrządzeniu) -Kształt -Barwa (w tym przed i po przyrządzeniu) -Zapach (w tym przed i po przyrządzeniu) -Smak (w tym po przyrządzeniu) -Konsystencja (w tym po przyrządzeniu) -Klarowność -Powierzchnia -Przekrój -Przełom -Tekstura -Struktura Metoda opisowa	PB/BC – 31, wydanie 06 z dnia 06.12.2023 r.

* wybór cech organoleptycznych dostosowany do badanego obiektu

Akceptuje:
Zastępca Głównego Specjalisty
ds. Systemu Jakości
w zakresie laboratorium

Ewa Bykalska

.....
Zastępca Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości w zakresie laboratorium

Zatwierdzam:
KIEROWNIK
Działu Laboratoryjnego

mgr Urszula Leniak-Chmiel

.....
Kierownik Działu Laboratoryjnego