

| | | | |
|---|--|------------------------------|------------|
| WSSE GDAŃSK DZIAŁ LABORATORYJNY | Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Nr 4 | Nr wydania | 3 |
| | | Data wydania: | 2024-05-10 |
| | | Strona/Stron | 1/2 |
| DZIAŁ LABORATORYJNY Laboratorium Badania Żywności i Żywienia - Pracownia Badań Fizykochemicznych | | | |
| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia | |

| Prosty test opisowy | | |
|--|---|---|
| Ryby, owoce morza i ich przetwory Wody mineralne i napoje bezalkoholowe Zboża i przetwory zbożowe, w tym żywność dla niemowląt i małych dzieci Nasiona oleiste, nasiona strączkowe, orzechy, migdały, owoce i warzywa suszone, kawa, herbata, surowce zielarskie, przyprawy Produkty mięsne, wyroby garmażeryjne Owoce i warzywa oraz przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne | Wygląd ogólny, konsystencja, barwa, smak, zapach Prosty test opisowy | PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01 |
| Wyroby cukiernicze | Wygląd zewnętrzny, kształt, powierzchnia, barwa, konsystencja, przełom, wypełnienie nadzieniem, zapach, smak Prosty test opisowy | PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01 |
| Ryż po ugotowaniu | Zapach po ugotowaniu, smak po ugotowaniu Prosty test opisowy | PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01 |
| Ryż | Wygląd, zapach Prosty test opisowy | PN-ISO 7301:2004 |
| Cukier | Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy | PN-A-74855-2:1996 |
| Mięso i podroby zwierząt rzeźnych | Obróbka, stan powierzchni, czystość, konsystencja, zapach Prosty test opisowy | PN-A-82000:1965 |
| Mięso drobiowe w elementach | Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy | PN-A-86524:1994 |
| Mięso mielone | Barwa, zapach Prosty test opisowy | PN-A-82009:1997 |
| Wędliny | Wygląd zewnętrzny, wygląd na przekroju, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy | PN-A-82062:1988 |
| Herbata | Ocena naparu Prosty test opisowy | PN-ISO 3103:1996 PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01 |
| Kawa | Ocena naparu Prosty test opisowy | PN-ISO 6668:2018-04 PB_122 edycja 3 z dnia 2023-09-01 |
| Mleko i przetwory mleczne: masło, mleko w proszku, sery, mleko, śmietanka, mleczne napoje fermentowane, lody | Wygląd, smak, zapach, konsystencja Prosty test opisowy | PN-ISO 22935-2:2013-07 |
| Lody bez udziału mleka | Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy | PB_122 Edycja 3 z dnia 2023-09-01 |

| | | | |
|--|--|--------------------------------------|------------|
| WSSE GDAŃSK DZIAŁ LABORATORYJNY | Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Nr 4 | Nr wydania | 3 |
| | | Data wydania: | 2024-05-10 |
| | | Strona/Stron | 2/2 |
| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia | |
| Kasze po ugotowaniu | Zapach po ugotowaniu, smak po ugotowaniu Prosty test opisowy | PB_122 Edycja 3 z dnia 2023-09-01 | |

Kierownik
Działu Laboratoryjnego

Zatwierdził: 

Gabriela Bulowska
Pieczątka i podpis