



Zgodnie z Komunikatem ISO-ILAC-IAP z dnia 26.01.2009 r. akredytacja laboratorium w odniesieniu do normy ISO/IEC 17025:2005 oznacza spełnienie wymagań dotyczących kompetencji technicznych i systemu zarządzania, koniecznych dla zapewnienia wiarygodnych technicznie wyników badań.

INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
02-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36
ODDZIAŁ CHŁODNICTWA I JAKOŚCI ŻYWNOSCI
92-202 Łódź, Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84
REG. S.A. Ośrodek 98 2030 0045 1110 0000 0145 9540
NIP: 525-000-82-64 REGON: 000053835-00026

1/2

Łódź, 12-10-2010

Sprawozdanie z badań Nr K/640/27/2010

Obiekt badania: RADOMSZCZAŃSKA ZALEWAJKA

zgłaszający: Miasto Radomsko

ul. Tysiąclecia 5, 97-500 Radomsko

Klient: Województwo Łódzkie w związku z III edycją wojewódzkiego konkursu produktów tradycyjnych „Tygiel Smaków”

Obiekt do badania pobrał i dostarczył Klient: 28-09-2010

Badania rozpoczęto: 28-09-2010

Badania zakończono: 04-10-2010

Wyniki oceny organoleptycznej - NA

Badana cecha	Metodyka oceny wg: cechy sprawdzono organoleptycznie
Po obróbce kulinarnej	
Wygląd ogólny	Zupa zawieszista, na powierzchni widoczne oczka tłuszczu. Zawiera pokrojone w kostkę ziemniaki, skwarki ze słoniny, grzyby oraz przyprawy i koper.
Konsystencja	Zupy – zawieszista; Ziemniaków – miękka, nie rozpadająca się; Skwarków – miękka; Grzybów – typowa dla gotowanych grzybów.
Barwa	Zupy – beżowo-szara; Dodatków – typowa.
Zapach	Charakterystyczny dla zupy na naturalnym zakwasie żytnim z wyczuwalnym zapachem okrasy i przypraw; aromatyczny. Bez zapachów obcych.
Smak	Charakterystyczny dla zupy na naturalnym zakwasie żytnim z wyczuwalnym smakiem okrasy, grzybów, kopru i przypraw. Umiarkowanie kwaśny, dość słony, dość pikantny. Zharmonizowany. Bez posmaków obcych.
Ocena podsumowująca	Cechy organoleptyczne wyrobu charakteryzują się bardzo pożądaną jakością ze względu na zharmonizowaną smakowość. Zalewajka została sporządzona na naturalnym zakwasie żytnim z dodatkiem grzybów i kopru oraz obficie okraszona wytopioną słoniną ze skwarkami co podniosło walory smakowe zupy.

INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO



02-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36

ODDZIAŁ CHŁODNICTWA I JAKOŚCI ŻYWNOSCI

92-202 Łódź, ul. Marszałka J. Piłsudskiego 84

ZAKŁAD JAKOŚCI ŻYWNOSCI

tel. (042) 636-92-11, (42) 636 55 72, (42) 674 64 14 wew. 320

fax (42) 674 81 24

e-mail: zj@ibprs-och.pl

NIP: 525-000-82-64 REGON: 000053835-00026



http://och.ibprs.pl

AB 212

Zgodnie z Komunikatem ISO-ILAC-IAF z dnia 26.01.2009 r. akredytacja laboratorium w odniesieniu do normy ISO/IEC 17025:2005 oznacza spełnienie wymagań dotyczących kompetencji technicznych i systemu zarządzania, koniecznych dla zapewnienia wiarygodnych technicznie wyników badań.

INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
02-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36
ODDZIAŁ CHŁODNICTWA I JAKOŚCI ŻYWNOSCI
92-202 Łódź, ul. Marszałka J. Piłsudskiego 84
REG. S.A. O&A;dr. 96 2330 0045 1110 0000 0145 9540
NIP: 525-000-82-64 REGON: 000053835-00026

2/2

WYNIKI BADAŃ K/640/27/2010

Rodzaj oznaczenia / cecha	Metoda analityczna	Wyniki
Parametry fizyko-chemiczne		
Zawartość białka, % (m/m)	PN-85/A-82100 p.2.4	1,24
Zawartość tłuszczu, % (m/m)	PN-85/A-82100 p.2.3	12,09
Zawartość wody, % (m/m)	PN-85/A-82100 p.2.2	81,03
Zawartość popiołu ogólnego, % (m/m) - NA	PN-ISO 936:2000	1,40
Zawartość węglowodanów, % - NA	obliczeniowo	4,24
Wartość energetyczna, - NA - kcal/100 g - kJ/100 g	obliczeniowo	131 541
Zawartość chlorku sodu, % (m/m)	PN-85/A-82100 p.2.7	1,2

KIEROWNIK PRACOWNI ANALIZ
FIZYKOCHEMICZNYCH I SENSORYCZNYCH

mgr inż. Andrzej Cis

Zatwierdził:

KIEROWNIK ZAKŁADU
JAKOŚCI ŻYWNOSCI

dr Beata Bartoździńska