



Laboratorium Badania
Jakości i Bezpieczeństwa
Chemicznego Żywności

**PROTOKÓŁ
PRZYJĘCIA PRÓBEK
– ZLECENIE BADANIA**

F.02-PO.CHŻ.03/23

Numer ... MCBR/CHŻ/_____ / _____

(wypełnia zleceniobiorca)

WYPEŁNIA ZLECENIODAWCA/KLIENT

**NAZWA
ZLECENIODAWCY**

**ADRES
ZLECENIODAWCY**

TELEFON

E-MAIL

NIP

BADANIA DOSTARCZONYCH PRÓBEK

Lp.	Rodzaj próbki	Identyfikator próbki Np. numer protokołu pobrania/ numer partii/data produkcji	Ilość	Numer metody badania Wpisać nr metody (1-30) z załącznika 1

SPOSÓB PRZEKAZANIA WYNIKÓW BADAŃ

POCZTA*

ODBIÓR
OSOBISTY

E-MAIL

***Opcja dodatkowo płatna 10 zł**

Adres:

**Międzynarodowe Centrum Badawczo-Rozwojowe Uniwersytetu Opolskiego
Laboratorium Badania Jakości i Bezpieczeństwa Chemicznego Żywności**

ul. Oleska 22a (parter); 45-052 Opole

tel.: +48 77 401 66 92 lub +48 501324723

e-mail: mcb@uni.opole.pl

Próbki przyjmowane są od poniedziałku do piątku w godz. 7:30-15:00.



Laboratorium Badania
Jakości i Bezpieczeństwa
Chemicznego Żywności

**PROTOKÓŁ
PRZYJĘCIA PRÓBEK
– ZLECENIE BADANIA**

F.02-PO.CHŻ.03/23

Data wydania:

07.11.2023

Strona: 2 z 3

WYPEŁNIA ZLECENIOBIORCA/LABORATORIUM

SPOSÓB DOSTARCZENIA PRÓBEK¹	KLIENT <input type="checkbox"/>	PRZESYŁKA <input type="checkbox"/>
STAN PRÓBEK	PRAWIDŁOWY <input type="checkbox"/>	NIEPRAWIDŁOWY <input type="checkbox"/>
UWAGI		
TERMIN WYKONANIA BADAŃ (wypełnia zleceniobiorca)		
KOSZT BADAŃ BRUTTO (wypełnia zleceniobiorca)		

Przyjmuję do wiadomości, że

1. Za pobranie i dostarczenie próbki do badań odpowiada Klient.
2. Klient zobowiązuje się dostarczyć próbkę do Laboratorium na własny koszt.
3. Laboratorium zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Klienta o wszelkich odstępstwach od ustaleń/zapisów dotyczących realizowanego zlecenia. Odstępstwa wymagane przez Klienta nie wpływają na rzetelność Laboratorium ani na ważność wyników.
4. Klientowi przysługuje prawo do wniesienia skargi zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem.
5. Okres przechowywania otrzymanej próbki po wydaniu sprawozdania wynosi 4 tygodnie.
6. Otrzymana próbka nie podlega zwrotowi.
7. Należność za wykonaną usługę należy uiścić przelewem po otrzymaniu faktury VAT w terminie wskazanym na fakturze.
8. Laboratorium przestrzega zasad bezstronności i poufności, ochrony danych osobowych i praw Klienta. Klient zobowiązany jest do zapoznania się z informacją o przetwarzaniu danych osobowych i zaakceptowania jej treści.
9. Klient wyraża zgodę na kontakt z Laboratorium za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej, tj. telefonu lub poczty elektronicznej na podany nr telefonu i/lub adres e-mail w celach niezbędnych do realizacji zleconego badania.
10. Administratorem danych osobowych jest Uniwersytet Opolski z siedzibą przy pl. Kopernika 11a, 45-040 Opole. Administrator danych osobowych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: iod@uni.opole.pl, poprzez formularz na stronie: <http://iod.uni.opole.pl/kontakt/> lub pisząc na adres: Uniwersytet Opolski - Inspektor Ochrony Danych Osobowych, pl. Kopernika 11a, 45-040 Opole. Dane dotyczące Inspektora Ochrony Danych są dostępne na stronie internetowej <http://iod.uni.opole.pl>.

.....
podpis Zleceniodawcy

.....
podpis przyjmującego zlecenie/próbkę

.....
podpis Zleceniobiorcy/kierownika Laboratorium

¹ MCBR UO nie ponosi odpowiedzialności za miejsce i sposób pobrania próbek oraz warunki transportu, które mogą mieć bezpośredni wpływ na miarodajność wyników badania.

Załącznik nr 1. Wykaz metod badawczych stosowanych w Laboratorium Badania Jakości i Bezpieczeństwa Chemicznego Żywności MCBR UO

Numer metody badania	Rodzaj próbek	Nazwa oznaczenia	Metoda oznaczenia
1	Miód	Oznaczanie zawartości wody metodą refraktometryczną	Metoda refraktometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
2	Miód	Oznaczanie barwy w skali Pfunda metodą spektrofotometryczną	Procedura własna PB.CHŻ.01
3	Miód	Oznaczanie pH i wolnych kwasów metodą potencjometryczną	Metoda potencjometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
4	Miód	Wyznaczanie przewodności elektrycznej właściwej metodą konduktometryczną	Metoda konduktometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
5	Miód	Oznaczanie zawartości cukrów: glukozy, fruktozy, sacharozy, oraz w zależności od ustaleń indywidualnych melecytozy, maltozy, erlozy metodą LC-MS/MS	Procedura własna PB.CHŻ.03M
6	Miód	Oznaczanie zawartości HMF metodą LC-MS/MS	Procedura własna PB.CHŻ.04
7	Miód	Oznaczanie liczby diastazowej metodą spektrofotometryczną	Metoda spektrofotometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
8	Miód	Wykrywanie skrobi i dekstryn skrobiowych metodą jakościową	Metoda jakościowa wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
9	Miód	Oznaczanie całkowitej zawartości kwasów fenolowych i flawonoidów metodą Folina-Ciocalteu – metoda spektrofotometryczna	Procedura własna PB.CHŻ.05M
10	Miód	Wyznaczanie aktywności przeciwnadkrowej metodą spektrofotometryczną	Procedura własna PB.CHŻ.06M
11	Miód	Oznaczanie całkowitej ilości flawonoidów w miodach metodą spektrofotometryczną	Procedura własna PB.CHŻ.07M
12	Miód	Oznaczenie proliny metodą LC-MS/MS	Procedura własna PB.CHŻ.08
13	Miód	Udział pyłku przewodniego – klasyfikacja miodów odmianowych – własna pasieka	Metoda mikroskopowa analizy pyłkowej wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17 poz. 94, pkt. VI)
14	Miód	Udział pyłku przewodniego – klasyfikacja miodów odmianowych – nieznanne pochodzenie	
15	Miód	Pełna analiza pyłkowa – klasyfikacja miodów odmianowych	