

Helenów, dn. 30.03.2026 r.

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 02828/2026

1. Nazwa i adres zleceniodawcy: **Szpital Czerniakowski Sp. z o.o Dział Żywienia, ul. Stępińska 19/25, 00-739 Warszawa**
2. Numer zlecenia: 0744/2026
3. Numer próbki: **02828/A**
4. Data i sposób otrzymania: 20.03.2026 r. dostarczone przez próbobiorcę Intertek Poland Sp. z o.o.
5. Data rozpoczęcia badania: 24.03.2026 r. Data zakończenia badania: 30.03.2026 r.
6. Rodzaj próbki: **Dieta papkowata bogatobiałkowa (KOD D11/BD) - Jadłospis 20 marca 2026¹**
7. Stan próbki w momencie przyjęcia: próbki nieuszkodzone, właściwie zabezpieczone
8. Opis próbki:(Dieta papkowata bogatobiałkowa (KOD D11/BD) - Jadłospis 20 marca 2026 , data pobrania: 20.03.2026 w opakowaniu firmowym, , Śniadanie: bułka wrocławska 100g, masło śmietankowe 15g, sałata 10g, pasta z jajka z natką pietruszki 100g, pomidor bez skóry, rozdrobniony 130g, jabłko pieczone rozdrobnione 130g, płatki owsiane na mleku-zmiksowane 350 ml, kawa zbożowa na mleku 250ml; II Śniadanie: serek naturalny z pomidorami 150g; Obiad: Zupa selerowa z ziemniakami- zmiksowana 350ml, ziemniaki puree 180g, filet z miruny- rozdrobniony 110g, marchewka gotowana – rozdrobniona 150g, kompot bez cukru 250 ml; Kolacja: bułka wrocławska 100g, masło śmietankowe 15g, sałata 10g, pasta z wędliny i twarogu 110g, sałatka z dynią pieczoną- rozdrobniona 130g, herbata z cytryną 250ml; II Kolacja: jogurt naturalny 150g.)¹, temperatura w chwili przyjęcia do laboratorium 3,7 +/- 0,9°C
9. Sposób pobierania próbek:pobrane przez Zleceniodawcę, brak informacji o metodzie pobrania próbek

WYNIKI ANALIZ FIZYKOCHEMICZNYCH

Lp.	Badana cecha	Jednostka, w której podano wynik	Wynik	Metoda badania	Wymagania wg	Stwierdzenie zgodności
Próbka nr 02828/A						
1. A	Zawartość białka	%	15,0 ¹ (15)	AOAC 992.15 L 06.00-20: 2021-03 §64 LFGB 07.00-68: 2021-03	-	-
2. A	Zawartość tłuszczu	%	0,35 (<0,5)	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	-	-
3. A	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	g/100g	0,18 (0,2)	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	-	-
4. A	Zawartość cukrów metodą Luffa-Schoorla	%	3,45 (3,5)	PN-85/A-82100 pkt 2.5 ^w	-	-
5. A	Zawartość błonnika pokarmowego	%	0,95 (1,0)	AOAC 991.43:1994	-	-

ciąg dalszy SPRAWOZDANIA Z BADAŃ Nr 02828/2026

WYNIKI ANALIZ FIZYKOCHEMICZNYCH

Lp.	Badana cecha	Jednostka, w której podano wynik	Wynik	Metoda badania	Wymagania wg	Stwierdzenie zgodności
Próbka nr 02828/A						
6. A	Zawartość węglowodanów ogółem	%	5,27	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3 ^W Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	-	-
7. A	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	4,32 (4,3)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3 ^W Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	-	-
8. A	Zawartość sodu	mg/kg	1170	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	-	-
9. A	Zawartość soli	g/100g	0,29 (0,29)	Z obliczeń (2,5 x zawartość sodu)	-	-
10. A	Wartość energetyczna	kcal/100g; kJ/100g	83/351	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4 ^W Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	-	-

¹ - Dane dostarczone przez Zleceniodawcę

()- wartości w zaokrągleniu składników odżywczych deklarowanych w oznaczeniu wg wytycznych EC, % = g/100 g

"zastosowano współczynnik przeliczeniowy 6,25 (w odniesieniu do otrzymanej zawartości azotu)


W - norma wycofana z katalogu polskich norm bez zastąpienia. Laboratorium posiada argumenty techniczne/merytoryczne uzasadniające jej stosowanie

Osoba autoryzująca sprawozdanie z badań.
z-ca Kierownika Pracowni Analiz Chemicznych



mgr inż. Krupski Mariusz

Zatwierdził:
Kierownik Pracowni Analiz Chemicznych



inż. Krzewicka Maja

Laboratorium oświadcza, że wyniki badań odnoszą się wyłącznie do otrzymanych próbek. Niniejsze sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości. Zakres wykonywanych badań uzgodniony ze Zleceniodawcą.

Metody akredytowane oznaczono literą A.

P – wynik dostarczony przez zewnętrznego dostawcę.

KONIEC SPRAWOZDANIA