

 HAMILTON	J.S. HAMILTON POLAND LABORATORIUM BADAWCZE	Wydanie	III
		Data wydania	09.02.2022
		Strona/Stron	1/2
LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO			
PRACOWNIA ANALIZ SENSORYZNYCH			

Pracownia Analiz Sensorycznych ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność, produkty rolne ¹⁾ Kosmetyki i wyroby chemiczne ¹⁾	Cechy sensoryczne ²⁾ Metoda prosty test opisowy	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾ Metody opisane przez renomowaną organizację ⁵⁾
Chrupki	Kształt i wygląd zewnętrzny, struktura i konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-88034:1998 p. 4
Kawa palona	Przed przyrządzeniem: barwa, wygląd, zapach Po przyrządzeniu: zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-76100:2009
Koncentraty spożywcze	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, zapach, konsystencja Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000+Az2:2008
Konserwy mięsne, drobiowe, konserwy z dodatkiem warzyw i innych produktów niemięsnych	Wygląd powierzchni zewnętrznej opakowania jednostkowego; wygląd powierzchni wewnętrznej opakowania jednostkowego; Wygląd zewnętrzny bloku konserwy: kształt, barwa, konsystencja, zapach; Wygląd bloku konserwy na przekroju: barwa, stopień związania, układ i jakość składników, zapach, smak, kruchość, soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82056:1985 p. 2.1.5, 2.1.7, 2.2
Konserwy rybne	Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, barwa sosu kremu lub zalewy, konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa składników stałych, zapach, smak, tekstura składników stałych Prosty test opisowy	PN-A-86732:1992 p. 2.3.4.2+2.3.4.9
Mleko w proszku	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	ADPI, Section 1, 2016
Napoje bezalkoholowe	Klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985 p. 3.4-3.5
Napoje bezalkoholowe gazowane	Nasylenie CO ₂ Prosty test opisowy	PN-A-79032:1993 p. 5.3.2
Ryby świeże i mrożone	Wygląd i barwa, wygląd wnętrza jamy ciała, uszkodzenia, oprawienie, tekstura tkanki mięsnej, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86767:1986 p. 5.6.10-5.6.16
Soki, nektary	Wygląd, barwa, zapach i smak Prosty test opisowy	PB-85 wyd. I z dn. 05.01.2009
Środki do prania i mycia	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-C-77056-06:1987
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, zdolność tworzenia balonika, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9 PB-292 wyd. I z dn. 03.06.2019

**HAMILTON****J.S. HAMILTON POLAND
LABORATORIUM BADAWCZE**

Wydanie

III

Data wydania

09.02.2022

Strona/Stron

2/2

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO**PRACOWNIA ANALIZ SENSORYCZNYCH**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmazeryjne	Stan opakowań jednostkowych, wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996 p. 2.2
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-A-74252:1998 p. 4.3.4+4.3.6; PB-292 wyd. I z dn. 03.06.2019
Wędliny	Wygląd, barwa, struktura i konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988 p. 2.2 PN-A-82007:1996 +Az1:1998 p. 2.4.1-2.4.4
Przetwory owocowe- Dżemy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak, objawy zafermentowania lub zapleśnienia Prosty test opisowy	PN-A-75100:1994 p. 5.3.1+Az1:2000
Produkty owocowe- Konfitury	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-75115:2001 p. 3.2.2+Az1:2002
Makaron	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, zapach Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PB-409 wyd. I z dn. 29.04.2020
Mleko i przetwory mleczne (mleko w proszku, mleko płynne, śmietanka, fermentowane przetwory mleczne, lody, ser: dojrzewające; niedojrzewające, w tym twarogowe; topione; pleśniowe)	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	ISO 22935-2:2009/IDF 99-2:2009
Żywność ¹⁾	Cechy sensoryczne ²⁾ Metoda punktowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Koncentraty spożywcze	Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000+ Az2:2008
Mleko i przetwory mleczne (mleko w proszku, mleko płynne, śmietanka, fermentowane przetwory mleczne, lody)	Wygląd, zapach i smak, konsystencja Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	ISO 22935-2:2009/IDF 99-2:2009 ISO 22935-3:2009/IDF 99-3:2009
Margaryny	Barwa, smakowość, rozplywalność w ustach, smarowność Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PN-A-86936:1997
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, zdolność tworzenia balonika, zapach, smak Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9, p. 5

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
- 3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach.
- 5) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych przez renomowaną organizację.

Sporządził	Imię i nazwisko: Agnieszka Narloch Stanowisko: Specjalista ds. jakości	Data i Podpis: 09.02.2022 <i>Agnieszka Narloch</i>
Zatwierdził	Imię i nazwisko: Hanna Wachowska Stanowisko: Dyrektor Naczelny Laboratorium	Data i Podpis: 09.02.2022