



## Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Częstochowie

42-200 Częstochowa, ul. Jasnogórska 15A

tel.: (34) 344-99-00

fax: (34) 362-72-10

www.psse.czest.pl/

psse.czestochowa@pis.gov.pl

### Oddział Laboratoryjny



AB 521

### Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Sekcja posiada akredytację w zakresie:

- badań organoleptycznych żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków,
- badań fizykochemicznych żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.

Szczegółowy zakres badań posiadających akredytację zawarty jest na stronie Polskiego Centrum Akredytacji.

Sekcja wykonuje również inne badania żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków objęte systemem zarządzania.



Badania oznaczone literą **A** są zamieszczone na stronie PCA w zakresie akredytacji nr AB 521

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 2016/00076/0204

NAZWA KLIENTA: SKLEJKA - EKO S.A.

ADRES KLIENTA: 63-400 Ostrów Wielkopolski, ul. Reymonta 35

Wydrukowano 2 egzemplarze  
Klient 1 egz.  
OL a/a 1 egz.

Zatwierdził: Bogacz Grażyna

KIEROWNIK  
ODDZIAŁU LABORATORYJNEGO

*Gm*  
mgr Grażyna Bogacz  
17.03.2016

Sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.  
Klientowi przysługuje prawo złożenia skargi w ciągu 14 dni od daty otrzymania sprawozdania z badań.



# SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 2016/00076/0204

## INFORMACJA O PRÓBKACH BADANYCH

Miejsce pobrania	SKLEJKA - EKO S.A.		
Adres pobrania	63-400 Ostrów Wielkopolski, ul. Reymonta 35		
Próbkę pobrał/dostarczył	Klient. Laboratorium nie uczestniczyło w poborze i transporcie.		
Nr protokołu/przeгляdu	L-HŻŻiPU.702-26/2016 Z		
Data pobrania próbki	2016-03-02		
Data przyjęcia próbki	2016-03-07		
Uwagi	Cel pobrania próbki: wykonanie badań dla potrzeb Klienta. Procedura stosowana przez pobierającego próbkę: nie podano; próbkę dostarczono w ilości wystarczającej do przeprowadzenia badań.		
Nr laboratoryjny próbki	0204	Nr próbki z protokołu/przeгляdu	I.anal. 144/16 Z
Nazwa produktu	Próbka: Sklejka suchotrwała iglasta		
Rodzaj produktu	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością/Materiały i wyroby z drewna i drewnopochodne		
Liczba próbek	1	Wielkość próbki	20 szt.
Warunki dostarczenia próbki	Temperatura otoczenia		
Stan próbki	Bez zastrzeżeń		
Charakterystyka próbki (opis produktu/wygląd próbki/ cechy organoleptyczne):	sklejka drewniana o wymiarach 10 x 10 cm i grubości ok. 0,7 cm		
Identyfikacja partii			
Kraj pochodzenia	Polska		
Producent	SKLEJKA - EKO S.A., 63-400 Ostrów Wielkopolski, ul. Reymonta 35		
Opakowanie	Zastępcze, pudełko kartonowe		
Data rozpoczęcia badań	2016-03-07	Data zakończenia badań	2016-03-16





## WYNIKI BADAŃ

## Ocena organoleptyczna

Nr laboratoryjny próbki

0204

Nr analityczny próbki

0048

Oznaczenie

**A Zapach przekazywany przy bezpośrednim kontakcie**

Metoda

DIN 10955:2004-06

Metoda trójkątowa rozszerzona

Jednostka

Wynik

Nie stwierdzono dostrzegalnej różnicy między próbką badaną i próbką kontrolną.

Intensywność zmian zapachu wynosi 0,5 w skali:

- 0 - brak wyczuwalnej zmiany zapachu
- 1 - bardzo słabo wyczuwalna zmiana zapachu
- 2 - słabo wyczuwalna zmiana zapachu
- 3 - wyraźna zmiana zapachu
- 4 - silna zmiana zapachu

Zgodnie z wytycznymi GIS za niezgodne z wymaganiami uznaje się wyroby, dla których intensywność zmian zapachu jest wyraźna lub silna (ocena 3 i 4 skali).

Wyroby takie powinny być wycofywane z obrotu handlowego jako nie spełniające wymagań art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.

Uwagi

Warunki kontaktu: czas 15 min., temperatura 100°C, substancja wzorcowa - olej słonecznikowy

Oznaczenie

**A Smak przekazywany przy bezpośrednim kontakcie**

Metoda

DIN 10955:2004-06

Metoda trójkątowa rozszerzona

Jednostka

Wynik

Nie stwierdzono dostrzegalnej różnicy między próbką badaną i próbką kontrolną.

Intensywność zmian smaku wynosi 0,5 w skali:

- 0 - brak wyczuwalnej zmiany smaku
- 1 - bardzo słabo wyczuwalna zmiana smaku
- 2 - słabo wyczuwalna zmiana smaku
- 3 - wyraźna zmiana smaku
- 4 - silna zmiana smaku

Zgodnie z wytycznymi GIS za niezgodne z wymaganiami uznaje się wyroby, dla których intensywność zmian smaku jest wyraźna lub silna (ocena 3 i 4 skali).

Wyroby takie powinny być wycofywane z obrotu handlowego jako nie spełniające wymagań art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.

Uwagi

Warunki kontaktu: czas 15 min., temperatura 100°C, substancja wzorcowa - olej słonecznikowy

## Ocena organoleptyczna

Nr laboratoryjny próbki

0204

Nr analityczny próbki

0049

Oznaczenie

**A Zapach przekazywany przy bezpośrednim kontakcie**

Metoda

DIN 10955:2004-06

Metoda trójkątowa rozszerzona

Jednostka



# SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 2016/00076/0204

Wynik

Stwierdzono dostrzegalną różnicę między próbką badaną i próbką kontrolną.

Intensywność zmian zapachu wynosi 1 w skali:

- 0 - brak wyczuwalnej zmiany zapachu
- 1 - bardzo słabo wyczuwalna zmiana zapachu
- 2 - słabo wyczuwalna zmiana zapachu
- 3 - wyraźna zmiana zapachu
- 4 - silna zmiana zapachu

Zgodnie z wytycznymi GIS za niezgodne z wymaganiami uznaje się wyroby, dla których intensywność zmian zapachu jest wyraźna lub silna (ocena 3 i 4 skali).  
Wyroby takie powinny być wycofywane z obrotu handlowego jako nie spełniające wymagań art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.

Uwagi

Warunki kontaktu: czas 20 h, temperatura 23°C, substancja wzorcowa – pokruszone herbatniki

Oznaczenie

**A Smak przekazywany przy bezpośrednim kontakcie**

Metoda

DIN 10955:2004-06

Metoda trójkątowa rozszerzona

Jednostka

Wynik

Stwierdzono dostrzegalną różnicę między próbką badaną i próbką kontrolną.

Intensywność zmian smaku wynosi 1 w skali:

- 0 - brak wyczuwalnej zmiany smaku
- 1 - bardzo słabo wyczuwalna zmiana smaku
- 2 - słabo wyczuwalna zmiana smaku
- 3 - wyraźna zmiana smaku
- 4 - silna zmiana smaku

Zgodnie z wytycznymi GIS za niezgodne z wymaganiami uznaje się wyroby, dla których intensywność zmian smaku jest wyraźna lub silna (ocena 3 i 4 skali).  
Wyroby takie powinny być wycofywane z obrotu handlowego jako nie spełniające wymagań art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.

Uwagi

Warunki kontaktu: czas 20 h, temperatura 23°C, substancja wzorcowa – pokruszone herbatniki

**A** - badanie akredytowane

**SZ** – badanie objęte systemem zarządzania

Autoryzował:

Bajek Dorota

STARSZY ASYSTENT  
Sekcji Badań Żywności, Żywnienia  
i Przedmiotów Użytku

17.03.2016  
mgr Dorota Bajek

KONIEC

Wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanych próbek.