

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie

Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia
Pracownia w Przemyślu

37-700 Przemyśl, ul. Mariacka 4, e-mail: przemysl.wsse.rzeszow@sanepid.gov.pl tel. 16 6788858



DL.LHŻŻ.P.9051.1.294.2025

Przemyśl, dnia 03.11.2025 r.

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR LHŻŻ.P 294/741-742/N/2025

*Nazwa i adres Klienta: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu, ul. Mariacka 4, 37-700 Przemyśl

Pismo, znak: Protokół nr 94/BŻ/2025 z dnia 27.10.2025 r.

Cel badania: Obszar regulowany przepisami prawa - urzędowa kontrola żywności

*Procedury pobrania próbek: Zgodnie z protokołem jw.

*Próbki pobrano: Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2025 r.”

*Miejsce pobrania próbek przez Klienta: Wojewódzki Podkarpacki Szpital Psychiatryczny im. prof. Eugeniusza Brzezickiego w Żurawicy, ul. Różana 9, 37-710 Żurawica

*Data pobrania próbek do badania: 27.10.2025 r.

Stan próbek w chwili przyjęcia (informacje istotne do wykorzystania wyniku badania): próbki przydatne do badania.

Data przyjęcia próbek do badania: 27.10.2025 r.

Data wykonania badania: 27.10 – 03.11.2025 r.

IDENTYFIKACJA I OPIS PRÓBEK:

Kod, nazwa i wielkość próbki: 741/N/2025, Posiłek obiadowy: Zupa fasolowa z makaronem, leczo z cukinią, bułka ziarnista, jabłko, kompot z jabłek a`1273,8 g.

Opakowanie – Słoiki szklane różnej wielkości a`1273,8 g.

Kod, nazwa i wielkość próbki: 742/N/2025, Posiłek obiadowy: Zupa fasolowa z makaronem, leczo z cukinią, bułka ziarnista, jabłko, kompot z jabłek a`1233,8 g.

Opakowanie – Słoiki szklane różnej wielkości a`1233,8 g.

Niniejsze sprawozdanie z badań zawiera wyniki badań nieakredytowanych spełniających wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025.

*dane dostarczone przez klienta

RPW/8897/2025-1P



EZO RP PSSE w Przemyślu
(PSA)

Data rejestracji: 2025-11-03
Data wpływu: 2025-11-03

WYNIKI / REZULTATY BADAŃ:

BADANA CECHA	WYNIKI / REZULTATY		PARAMETRY METODY	ZASTOSOWANA METODA
	Kod próbki 741/N/2025	Kod próbki 742/N/2025		
Zawartość w [%]:				
wody	80,4 ± 6,4 ¹⁾	80,3 ± 6,4 ¹⁾	U _A – 8,0 %	PN-ISO 1442:2000
tłuszczu	1,29 ± 0,34 ²⁾	1,15 ± 0,31 ²⁾	Odzysk – 99,1 % U _A – 26,7 %	PN-A-86232:1973 pkt. 3.4.1
białka	5,11 ± 0,92 ²⁾	4,94 ± 0,89 ²⁾	Odzysk – 94,5 % U _A – 18,0 %	PN-A-82100:1985 pkt. 2.1.-2.4
popiołu całkowitego	1,09 ± 0,16 ²⁾	1,12 ± 0,16 ²⁾	Odzysk – 97,9 % U _A – 14,4 %	PN-ISO 936:2000
węglowodanów	12,11 ¹⁾	12,49 ¹⁾	-	z wyliczenia: 100 - (woda + popiół + białko + tłuszcz)
Masa w [g]:				
I danie (zupa fasolowa z makaronem)	313,5	307,0	-	-
II danie (leczo z cukinią, bułka ziarnista)	405,2 98,2	402,6 98,8		
Deser (jabłko, kompot z jabłek)	206,9 250,0	192,4 233,0		
Masa całkowita posiłku w [g]	1273,8	1233,8	-	-
Wartość energetyczna posiłku obiadowego w:				
[kcal]	1025	988	-	z wyliczenia: W _{kcal} = 4 x białko + 9 x tłuszcz + 4 x węglowodany
[kJ]	4289	4134	-	W _{kJ} = 4,184 x W _{kcal}

¹⁾ – nie skorygowano o odzysk.

²⁾ – skorygowano o odzysk.

U_A – niepewność rozszerzona przy zastosowaniu współczynnika rozszerzenia k=2 i poziomie ufności 95%.

Podana niepewność nie uwzględnia etapu pobierania próbek.

Data sporządzenia sprawozdania: 03.11.2025 r.

Autoryzowała:
młodszy asystent
inż. Patrycja Żurawska

Zatwierdził:

KIEROWNIK
PRACOWNI W PRZEMYSŁU
Laboratorium ... Żywności i Żywnienia
mgr inż. Leszek Jakubiec

Oświadczam się, że:

1. Wyniki/rezultaty badania (jeśli dotyczy) odnoszą się wyłącznie do otrzymanych/ badanych próbek.
Wynik badania przedstawiony jest jako wartość wielkości mierzonej wyrażonej liczbą i jednostką miary wraz z niepewnością rozszerzoną pomiaru (gdy ma zastosowanie).
2. Za transport i pobór próbek odpowiada klient.
3. Sprawozdanie niniejsze nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości. Inna forma kopiowania wymaga pisemnej zgody Kierownika Laboratorium.
4. Klient ma prawo do złożenia skargi. Przyjmowanie i rozpatrywanie skarg regulowane jest aktualnie obowiązującym zarządzeniem wewnętrznym Dyrektora WSSE i Procedurą PO-07/DL.
5. W trakcie przebiegu badania nie wystąpiły żadne szczególne okoliczności mogące wpłynąć na wynik badania.
6. Informacje dotyczące badań nie ujęte w sprawozdaniu przechowuje się w laboratorium i udostępnia na życzenie Klienta.

OTRZYMUJĄ:

1. Klient- 1x
2. a/a – 1x

KONIEC SPRAWOZDANIA