|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | **WYPEŁNIA ZLECENIODAWCA/KLIENT** | | | | |
| **NAZWA ZLECENIODAWCY** | |  | | |  | | |
| **ADRES ZLECENIODAWCY** | |  | | |  | | |
| **TELEFON** | |  | | |  | | |
| **E-MAIL** | |  | | |  | | |
| **NIP** | |  | | |  | | |
|  | | | **CHARAKTERYSTYKA PRÓBEK** | | | | |
| **Lp.** | **Rodzaj próbki** | | | **WŁASNA PASIEKA (TAK/NIE)** | | **Numer metody badania** Wpisać nr metody (1-16)  z załącznika 1 | **UWAGI** |
|  |  | | |  | |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SPOSÓB PRZEKAZANIA WYNIKÓW BADAŃ** | POCZTA\* | ODBIÓR OSOBISTY | E-MAIL |

\***Opcja dodatkowo płatna 10 zł**

Adres DOSTARCZENIA PRÓBEK:

**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 (RÓWNIEŻ DLA KURIERA)  
e-mail: mcbr@uni.opole.pl

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WYPEŁNIA ZLECENIOBIORCA/LABORATORIUM** | | |
| **SPOSÓB DOSTARCZENIA PRÓBEK[[1]](#footnote-1)** | KLIENT | PRZESYŁKA |
| **STAN PRÓBEK** | PRAWIDŁOWY | NIEPRAWIDŁOWY |
| **UWAGI** |  | |
| **TERMIN WYKONANIA BADAŃ** (wypełnia zleceniobiorca) |  | |
| **KOSZT BADAŃ BRUTTO** (wypełnia zleceniobiorca) |  | |

**Przyjmuję do wiadomości, że**

Za pobranie i dostarczenie próbki do badań odpowiada Klient.

Klient zobowiązuje się dostarczyć próbkę do Laboratorium na własny koszt.

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.

Klientowi przysługuje prawo do wniesienia skargi zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem.

Okres przechowywania otrzymanej próbki po wydaniu sprawozdania wynosi 4 tygodnie.

Otrzymana próbka nie podlega zwrotowi.

Należność za wykonaną usługę należy uiścić przelewem po otrzymaniu faktury VAT w terminie wskazanym na fakturze.

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.

1. 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.
2. 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 |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Załącznik nr 1. Wykaz metod badawczych stosowanych w Laboratorium Badania Jakości i Bezpieczeństwa Chemicznego Żywności MCBR UO** | | | |
| **Numer oznaczenia** | **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 przeciwrodnikowej 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 – nieznane pochodzenie |  |
| **15** | **Miód** | Pełna analiza pyłkowa – klasyfikacja miodów odmianowych |  |
| **16.** | **Wosk/węza** | Wykrywanie zafałszowań wosku pszczelego | Procedura własna PB.CHŻ.12 |  |
| **17.** | **Miód** | Pełna analiza pyłkowa + pH oraz przewodnictwo | wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 14.01.2009 r ( Dz. U. Nr 17, poz. 94, pkt. VI) |  |
| **18.** | **Miód** | Wyznaczanie przewodności elektrycznej właściwej oraz oznaczanie zawartości wody | wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 14.01.2009 r ( Dz. U. Nr 17, poz. 94, pkt. VI) |  |
| **19.** | **Miód** | Oznaczania  zawartości substancji nierozpuszczal-  nych w wodzie zawartych w miodzie | wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 14.01.2009 r ( Dz. U. Nr 17, poz. 94, pkt. VI) |  |

1. MCBR UO nie ponosi odpowiedzialności za miejsce i sposób pobrania próbek oraz warunki transportu, które mogą mieć bezpośredni wpływ na miarodajność wyników badania. [↑](#footnote-ref-1)