

	Laboratorium Badania Jakości i Bezpieczeństwa Chemicznego Żywności	PROTOKÓŁ PRZYJĘCIA PRÓBEK DO BADAŃ	F.02-PO.CHŻ.03/23

WYPEŁNIA ZLECENIODAWCA				
NAZWA ZLECENIODAWCY				
ADRES ZLECENIODAWCY				
TELEFON				
E-MAIL				
NIP				
CHARAKTERYSTYKA PRÓBEK				
LP.	RODZAJ PRÓBK	WŁASNA PASIEKA (TAK/NIE)	NUMER OZNACZENIA Wpisać nr metody (1-19) 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

ul. Oleska 22a (parter); 45-052 Opole

tel.: +48 77 401 66 92 lub 501 324 723 (RÓWNIEŻ DLA KURIERA)

e-mail: mcbr@uni.opole.pl

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

WYPEŁNIA ZLECENIOBIORCA

SPOSÓB DOSTARCZENIA PRÓBEK¹	KLIENT ☐	PRZESYŁKA ☐
STAN PRÓBEK	PRAWIDŁOWY ☐	NIEPRAWIDŁOWY ☐
UWAGI		
TERMIN WYKONANIA BADAŃ		

Przyjmuję do wiadomości, że

1. Za pobranie i dostarczenie próbki do badań odpowiada Klient.
2. Klient zobowiązuje się dostarczyć próbkę do Laboratorium na własny koszt.
3. 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.
4. Klientowi przysługuje prawo do wniesienia skargi zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem.
5. Okres przechowywania otrzymanej próbki po wydaniu sprawozdania wynosi 4 tygodnie.
6. Otrzymana próbka nie podlega zwrotowi.
7. Należność za wykonaną usługę należy uiścić przelewem po otrzymaniu faktury VAT w terminie wskazanym na fakturze.
8. 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.
9. 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.
10. 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 ZLECENIOBIORCY

¹ MCBR UO nie ponosi odpowiedzialności za miejsce i sposób pobrania próbek oraz warunki transportu, które mogą mieć bezpośredni wpływ na miarodajność wyników badania.

NUMER OZNACZENIA	NAZWA OZNACZENIA	METODA BADAWCZA
1	Zawartość wody	Metoda refraktometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
2	Barwa w skali Pfunda	Metoda spektrofotometryczna wg procedury własnej PB.CHŻ.01
3	pH i wolne kwasy	Metoda potencjometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
4	Przewodność elektryczna właściwa	Metoda konduktometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
5	Zawartość cukrów: glukozy, fruktozy, sacharozy, oraz w zależności od ustaleń indywidualnych, melecytozy, maltozy, erlozy	Metoda LC-MS/MS wg procedury własnej PB.CHŻ.03M
6	Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu)	Metoda LC-MS/MS wg procedury własnej PB.CHŻ.04
7	Liczba diastazowa	Metoda spektrofotometryczna wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
8	Wykrywanie skrobi i dekstryn skrobiowych	Metoda jakościowa wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17, poz. 94)
9	Całkowita zawartość kwasów fenolowych i flawonoidów metodą Folina-Ciocalteu.	Metoda spektrofotometryczna wg procedury własnej PB.CHŻ.05M
10	Wyznaczanie aktywności przeciwrodnikowej z zastosowaniem rodnika DPPH	Metoda spektrofotometryczna wg procedury własnej PB.CHŻ.06M
11	Całkowita ilość flawonoidów	Metoda spektrofotometryczna wg procedury własnej PB.CHŻ.07M
12	Zawartość proliny	Metoda LC-MS/MS wg procedury własnej PB.CHŻ.08
13	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie zawartych w miodzie	Metoda wagowa wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 14.01.2009 r (Dz. U. Nr 17, poz. 94, pkt. VI)
14	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)
15	Udział pyłku przewodniego – klasyfikacja miodów odmianowych – nieznanne pochodzenie	
16	Pełna analiza pyłkowa – klasyfikacja miodów odmianowych	

PAKIETY

17	Pełna analiza pyłkowa + zawartość wody i przewodność elektryczna właściwa	wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 14.01.2009 r (Dz. U. Nr 17, poz. 94, pkt. VI)
18	Pełna analiza pyłkowa + aktywność przeciwrodnikowa	
19	Pełna analiza pyłkowa + zawartość cukrów	