

Data raportu 27.08.2026

**Raport analityczny AR-26-ST-126886-01****Numer próbki 720-2026-00209709**

x Rodzaj próbki	SFD All Nutrition Oat Drink 1L (8 szt.)
x Wysyłający próbkę	
x Zlecający badania	
x Data zlecenia klienta	07.08.2026
x Data przyjęcia próbki	10.08.2026
x Próbki dostarczone przez	Firmę kurierską
x Stan próbki	bez zastrzeżeń
x Data pobrania próbki	07.08.2026
x Próbki pobrane przez	zleceniodawcę
x Sposób pobrania próbki/próbek	nie objęty planem pobierania
x Cel badania	brak danych
x Numer Partii	03.08.2026
x Opakowanie	opakowanie kartonowe
x Ilość próbek zbadanych	1
x Data rozpoczęcia badania	10.08.2026
x Data zakończenia badania	27.08.2026

Wyniki badań / Rezultaty

ST01Y	Analiza sensoryczna, metoda opisowo-punktowa (#)
Metoda	PB/S/01 wyd.9 z dnia 21.01.2024, Metoda opisowo-punktowa
Konsystencja/tekstura	
właściwa dla tego produktu: płynna, bez grudek	
Ocena ogólna	7,0
Smak	
charakterystyczny dla tego produktu: owsiany, słodki, bez obcych posmaków	
Ocena ogólna	6,3
Smak zbożowy - owsiany	6,7
Smak słodki	6,0
Posmak obcy	7,0
Wygląd	
charakterystyczny dla tego produktu: jednorodna ciecz barwy jasnobieżowej z delikatnym jasnoszarym odcieniem	
Ocena ogólna	6,7

Barwa	6,3			
Zapach				
charakterystyczny dla tego produktu: owsiany, dość słodki, bez obcych zapachów				
Ocena ogólna	6,7			
Zapach zbożowy - owsiany	7,0			
Zapach słodki	6,0			
Zapach obcy	7,0			
E8006 Zawartość kadmu (A)				
Metoda	PN-EN 15763:2010, ICP-MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Polska SP. z o.o. (Łódź), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość kadmu	<0,005	*	mg/kg	0.005 ± 0.001
E8008 Zawartość ołowiu (A)				
Metoda	PN-EN 15763:2010, ICP-MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Polska SP. z o.o. (Łódź), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość ołowiu	<0,005	*	mg/kg	0.005 ± 0.001
E801U Zawartość niklu (A)				
Metoda	PN-EN 17851:2024-01, ICP-MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Polska SP. z o.o. (Łódź), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość niklu	0,12		mg/kg	± 0,02
E810R Zawartość ochratoksyny A (A)				
Metoda	PB/CHL/48 wydanie 2 z dnia 07.11.2022, LC-MS/MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Polska SP. z o.o. (Łódź), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość ochratoksyny A	<1	*	µg/kg	1 ± 0.2
E810S Zawartość sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 (A)				
Metoda	PB/CHL/48 wydanie 2 z dnia 07.11.2022, LC-MS/MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Polska SP. z o.o. (Łódź), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2	<1	*	µg/kg	1 ± 0.2
Zawartość aflatoksyny B1	<1	*	µg/kg	1 ± 0.2
Zawartość aflatoksyny B2	<1	*	µg/kg	1 ± 0.2
Zawartość aflatoksyny G1	<1	*	µg/kg	1 ± 0.2
Zawartość aflatoksyny G2	<1	*	µg/kg	1 ± 0.2
GS01E Promotor 35S (A)				
Metoda	GSD: 5421227102, GMOScreen RT 35S/NOS/ABII IPC (NR, Real-time PCR)			
Badania zostały wykonane przez Eurofins GeneScan GmbH, nr akredytacji D-PL-17111-01-00				
35S promotor	nie wykryto			
GS01I NOS terminator (A)				
Metoda	GSD: 5421227102, GMOScreen RT 35S/NOS/ABII IPC (NR, Real-time PCR)			
Badania zostały wykonane przez Eurofins GeneScan GmbH, nr akredytacji D-PL-17111-01-00				
NOS terminator	nie wykryto			
HU00F Soja (A)				
Metoda	Internal Method FAML-A-36:2021 (RIDASCREEN® FAST S, ELISA)			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft., nr akredytacji NAH-1-1582/2021				
Soja, białko	<2,50	*	mg/kg	
HU00N Laktoza (enzymatyczna) (A)				
Metoda	Internal Method FAML-A-103:2022 (Megazyme Lactose, Spektrofotometryczna)			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft., nr akredytacji NAH-1-1582/2021				
Laktoza	< 10,00	*	mg/100 g	
ST0YF Zawartość wody, suchej masy (A)				
Metoda	PN-A-75101-03:1990 (norma wycofana), Technika			
Zawartość suchej masy	8,7		%	± 1,3
Zawartość wody	91,4		%	± 13,7

ST10M	Zawartość glutenu - alergen (A)			
Metoda	PB/CH/46 wyd.02 z dn. 05.11.2025, ELISA			
Zawartość gliadyny	<1,56	*	mg/kg	1.56 ± 0.53
Zawartość glutenu	<3,12	*	mg/kg	3.12 ± 1.06
ST4L7	Zawartość białka jaja kurzego, alergen (A)			
Metoda	PB/CH/55 wyd.02 z dn. 03.11.2025, ELISA [na podstawie testu SENSISpec ELISA Egg White HU0030007]			
Białko jaja kurzego	<0,4	*	mg/kg	0.4 ± 0.1
Jaja (z obliczeń)	<1,7	*	mg/kg	1.7 ± 0.4
ST4WR	Zawartość mleka, alergen (A)			
Metoda	PB/CH/55 wyd.02 z dn. 03.11.2025, ELISA [na podstawie testu SENSISpec ELISA Milk HU0030014]			
Zawartość mleka	<0,4	*	mg/kg	0.4 ± 0.2
ST6WU	Zawartość migdała, alergen (A)			
Metoda	PB/CH/55 wyd.02 z dn. 03.11.2025, ELISA [na podstawie testu SENSISpec ELISA Almond HU0030001]			
Zawartość migdała	<0,4	*	mg/kg	0.4 ± 0.1
ZPFM1	Pestycydy (FM) GC-MS/MS Zboża/nasiona roślin strączkowych i produkty (A)			
Metoda	DIN EN 15662:2018-07 mod., GC-MS/MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH (HH), nr akredytacji D-PL-14198-01-00				
Badane pestycydy	< limitu raportowania			
ZPGL3	LC-MS/MS Zboża/nasiona strączkowe i ich produkty (A)			
Metoda	DIN EN 15662:2018-07 mod., LC-MS/MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH (HH), nr akredytacji D-PL-14198-01-00				
Badane pestycydy	< limitu raportowania			
ZPGL4	LC-MS/MS Zboża/nasiona strączkowe i ich produkty (A)			
Metoda	DIN EN 15662:2018-07 mod., LC-MS/MS			
Badania zostały wykonane przez Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH (HH), nr akredytacji D-PL-14198-01-00				
Badane pestycydy	< limitu raportowania			

* = Poniżej granicy oznaczalności
= Nieakredytowany
A = Badanie akredytowane
+/- Niepewność pomiaru wyrażona jako niepewność rozszerzona przy poziomie ufności około 95% i współczynniku rozszerzenia k=2.
Niepewność pomiaru nie uwzględnia etapu pobierania próbek. Dla rezultatów badania podanych w formie „< lub >”, podana niepewność pomiaru dotyczy wyłącznie odpowiednio dolnej lub górnej granicy akredytowanego zakresu pomiarowego.
x= Dane dostarczone od Klienta

PODSUMOWANIE

Badanie wykonano **metodą skalowania**, skala 7 punktowa:

7 - wyjątkowo dobra jakość; **6** - bardzo dobra jakość; **5** - dobra jakość; **4** - akceptowalna jakość;
3 - produkt z wadą; **2** - produkt z wyraźną wadą; **1** - jakość niedopuszczalna

Ocena została wykonana przez zespół wybranych oceniających.

Na podstawie ocen poszczególnych wyróżników, stosując współczynniki ważkości, wyznaczono ogólną ocenę punktową produktu: **6,6 - wyjątkowo dobra jakość**.

Skala dla średnich ważonych:

7,0 - 6,6 wyjątkowo dobra jakość; **6,5 - 5,6** bardzo dobra jakość; **5,5 - 4,6** dobra jakość;
4,5 - 3,6 akceptowalna jakość; **3,5 - 2,6** produkt z wadą; **2,5 - 1,6** produkt z wyraźną wadą;
1,5 - 1,0 jakość niedopuszczalna

Próbka badana w środowisku: temp. 22,8° C; wilgotność 43,3%.

Autoryzujący:

Anna Grodek - Starszy Asystent Eurofins Polska sp. z o.o.

Kamila Lukowska - Pracownia Sensoryczna Laborant Oceniający

Natalia Michalska - Starszy Asystent – Pracownia Chemiczna

Przemysław Rutana - Laborant - Pracownia Chemiczna

Zatwierdzający: Paulina Matusiewicz

Starszy Koordynator ds. Technicznej Obsługi Klient