

Załącznik nr 7 – ZESTAWIENIE ANALIZ DO WYKONANIA

SUROWCE I PÓŁPRODUKTY

Analiza	Surowiec	Typ	Ilość badań/Typ
Badanie tekstury: Cykl TPA (żujność twardość, sprężystość)	syropy	2	50
DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.)		2	50
Badanie Lepkości		2	50
Analiza aktywności wody		2	50
Wilgotność		2	50
Zawartość białka		2	50
Zawartość tłuszczów		2	50
Ogólna liczba drobnoustrojów		2	50
Liczba pleśni i drożdży		2	50
Liczba Bacillus cereus		2	50
Liczba bakterii redukujących siarczyny		2	50
Obecność Salmonella w 25g		2	50
Obecność Listeria w 25g		2	50
Obecność E.coli w 1 g		2	50
Alergeny: gluten		2	50
Alergeny: orzechy ziemne		2	50
Alergeny: orzechy laskowe		2	50
Alergeny: mleko		2	20
Badanie tekstury: Cykl TPA (żujność twardość, sprężystość)	karmel	2	50
DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.)		2	50
Badanie Lepkości		2	50
Analiza aktywności wody		2	50
Wilgotność		2	50
Zawartość białka		2	50
Zawartość tłuszczów		2	50
Alergeny: gluten		2	20
Alergeny: orzechy ziemne		2	20
Alergeny: orzechy laskowe		2	20
Alergeny: mleko		2	20
Ogólna liczba drobnoustrojów		2	50
Liczba pleśni i drożdży		2	50

Liczba Bacillus cereus		2	50
Liczba bakterii redukujących siarczyny		2	50
Obecność Salmonella w 25g		2	50
Obecność Listeria w 25g		2	50
Obecność E.coli w 1 g		2	50
Tekstura	czekolada/ polewy	3	50
Analiza aktywności wody		3	50
Wilgotność		3	50
DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.)		3	50
Zawartość białka		3	50
Zawartość tłuszczów		3	50
Alergeny: gluten		3	20
Alergeny: orzechy ziemne		3	20
Alergeny: orzechy laskowe		3	20
Alergeny: mleko		3	20
Ogólna liczba drobnoustrojów		3	50
Liczba pleśni i drożdży		3	50
Liczba Bacillus cereus		3	50
Liczba bakterii redukujących siarczyny		3	50
Obecność Salmonella w 25g		3	50
Obecność Listeria w 25g		3	50
Obecność E.coli w 1 g		3	50
Analiza aktywności wody	białka	6	10
Rozkład cząstek		6	10
Wilgotność		6	10
DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.)		6	10
Zawartość białka		6	10
Zawartość tłuszczów		6	10
Ogólna liczba drobnoustrojów		6	10
Liczba pleśni i drożdży		6	10
Liczba Bacillus cereus		6	10
Liczba bakterii redukujących siarczyny		6	10
Obecność Salmonella w 25g		6	10
Obecność Listeria w 25g		6	10
Obecność E.coli w 1 g		6	10
Liczba kwasowa	orzeszki/ kremy orzechowe/ półprodukty na bazie orzechów	10	10
Liczba nadtlenkowa		10	10
Analiza aktywności wody		10	10
Wilgotność		10	10
Zawartość białka		10	10
Zawartość tłuszczów		10	10
Alergeny: gluten		10	10
Alergeny: orzechy ziemne		10	10

Alergeny: orzechy laskowe		10	10
Alergeny: mleko		10	10
Ogólna liczba drobnoustrojów		10	10
Liczba pleśni i drożdży		10	10
Liczba Bacillus cereus		10	10
Liczba bakterii redukujących siarczyny		10	10
Obecność Salmonella w 25g		10	10
Obecność Listeria w 25g		10	10
Obecność E.coli w 1 g		10	10
Badanie tekstury: Cykl TPA (żujność twardość, sprężystość)		6	50
Alergeny: gluten		6	50
Alergeny: orzechy ziemne		6	50
Alergeny: orzechy laskowe		6	50
Alergeny: mleko		6	50
Analiza aktywności wody		6	50
Wilgotność		6	50
Zawartość białka		6	50
Zawartość tłuszczów		6	50
Ogólna liczba drobnoustrojów		6	100
Liczba pleśni i drożdży		6	100
Liczba Bacillus cereus		6	100
Liczba bakterii redukujących siarczyny		6	100
Obecność Salmonella w 25g		6	100
Obecność Listeria w 25g		6	100
Obecność E.coli w 1 g		6	100

WYRÓB GOTOWY

Analiza	Ilość analiz na recepturę	Ilość receptur	Urządzenie/-nia do analiz
Panel sensoryczny	2	6	brak
Badanie koloru	50	6	spektrofotometr do kolorów
Badanie tekstury: Penetracja	50	6	teksturometr
Badanie tekstury: Siła Cięcia	50	6	teksturometr
Badanie tekstury: Cykl TPA	50	6	teksturometr
Badanie tekstury: Ogólna twardość	50	6	teksturometr
Badanie Lepkości	50	6	teksturometr/wiskozymetr
Badanie czekolady: DSC	50	6	DSC

Analiza aktywności wody	50	6	Analizator aktywności wody
Wilgotność	50	6	Wagosuszarka
Zawartość białka	50	6	Sprint
Zawartość tłuszczów	50	6	Oracle
Zawartość węglowodanów	50	6	HPLC
Zawartość błonnika	50	6	Kit analityczny
Ogólna liczba drobnoustrojów	100	6	Komora laminarna, homogenizator, inkubator
Liczba pleśni i drożdży	100	6	Komora laminarna, homogenizator, inkubator
Liczba Bacillus cereus	100	6	Komora laminarna, homogenizator, inkubator
Liczba bakterii redukujących siarczyny	100	6	Komora laminarna, homogenizator, inkubator
Obecność Salmonella w 25g	100	6	PCR
Obecność Listeria w 25g	100	6	PCR
Obecność E.coli w 1 g	100	6	Komora laminarna, homogenizator, inkubator
Alergeny: gluten	10	6	Szybkie testy / elisa
Alergeny: orzechy ziemne	10	6	Szybkie testy / elisa
Alergeny: orzechy laskowe	10	6	Szybkie testy / elisa
Alergeny: mleko	10	6	Szybkie testy / elisa