

Eurofins Polska Sp. z o.o.
Aleja Wojska Polskiego 90 A
PL-82 200 Malbork
POLSKA
Tel: +48 55 272 04 73, Fax:
www.eurofins.pl



AB 1334

REBUS Sp. z o.o.
ul. Lipowa 36D, Dąbrowa Chotomska
05-123 Chotomów
POLSKA

Data raportu 23.03.2026



Raport analityczny AR-26-ST-041760-01

Numer próbki 720-2026-00065627

x Rodzaj próbki	śniadanie	
	dieta	
	podstawowa	
x Wysyłający próbkę	REBUS Sp. z o.o.	
x Zlecający badania	REBUS Sp. z o.o.	
x Numer zlecenia	4118	
	Data przyjęcia próbki 13.03.2026	
	Próbki dostarczone przez Próbkiobiorca Eurofins	
	Stan próbki bez zastrzeżeń	
x Próbki pobrane przez	zleciennodawcę	
x		
x Cel badania	określenie	zgodności parametrów z wartościami
x deklarowanymi w jadłospisie		
	Ilość próbek zbadanych	1
	Data rozpoczęcia badania	13.03.2026
	Data zakończenia badania	23.03.2026

Wyniki badań / Rezultaty

ST05X	Zawartość popiołu ogólnego (A)			
Metoda	PN ISO 936:2000, Technika [metoda wagowa]			
Popiół		0,79	%	± 0,16
ST05Z	Zawartość białka (Nx6,25) (A)			
Metoda	ISO 1871:2009, Miareczkowanie potencjometryczne			
Zawartość azotu		0,72	%	± 0,12
Zawartość białka (z obl.) (Nx6,25)		3,50	%	± 0,72
ST06M	Zawartość błonnika (A)			
Metoda	PB/CH/10 wydanie 6 z dnia 01.06.2023, na podstawie testu odczynnikowego Megazyme K-TDFR, Technika [metoda wagowa]			
Zawartość błonnika		1,9	%	± 0,6
ST0D9	Wartość energetyczna (z obliczeń) (A)			
Metoda	Rozporządzenie (UE) 1169/2011, Obliczeniowa			

Wartość energetyczna (kcal)	104	kcal/100 g	
Wartość energetyczna (kJ)	435	kJ/100 g	
Węglowodany obl. (z różnicy)	14,5	%	
Węglowodany przyswajalne	12,6	%	
ST0LH	Całkowita zawartość tłuszczu (A)		
Metoda	PB/CH/51 wydanie 2 z dnia 22.04.2024, Grawimetryczna		
Zawartość tłuszczu po hydrolizie	1,30	%	± 0,46
ST0SI	Profil kwasów tłuszczowych (A)		
Metoda	PN EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06, Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną, GC-FID		
Zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych	0,92	g/100 g	± 0,12
Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	0,85	g/100 g	± 0,31
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3	<0,1	* g/100 g	0.1 ± 0.01
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-6	0,21	g/100 g	± 0,03
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-9	0,76	g/100 g	± 0,11
Zawartość kwasów tłuszczowych trans	0,50	g/100 g	± 0,38
Zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	0,23	g/100 g	± 0,03
C 22:5 Kwas dokozapentaenowy (Omega-3)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 10:0 Kwas dekanowy (kaprynowy)	2,84	%	± 0,28
C 11:0 Kwas undekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 12:0 Kwas laurynowy	3,41	%	± 0,31
C 13:0 Kwas tridekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:0 Kwas mirystynowy	10,64	%	± 1,06
C 14:1 (kwas mirystoleinowy)	1,20	%	± 0,29
C 15:0 Kwas pentadekanowy	1,13	%	± 0,03
C 15:1 Kwas pentadekenowy	0,23	%	± 0,03
C 16:0 Kwas heksadekanowy (palmitynowy)	31,53	%	± 0,95
C 16:1 Kwas palmitoleinowy	1,65	%	± 0,13
C 17:0 Kwas margarynowy	0,59	%	± 0,06
C 17:1 Kwas heptadekenowy	0,56	%	± 0,07
C 18:0 Kwas stearynowy	8,79	%	± 0,97
C 18:1 C11	0,72	%	± 0,09
C 18:1 n9 Kwas oktadekanowy (oleinowy)	21,36	%	± 2,14
C 18:1C Inne	0,27	%	± 0,03
C 18:1T Kwas elaidynowy	1,62	%	± 0,18
C 18:2 Kwas oktadekadienowy (linolowy)	5,91	%	± 0,35
C 18:2 Trans	0,40	%	± 0,06
C 18:3 (Kwas 6,9,12 gamma Linolenowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 18:3 Kwas 9,12,15 alfa linolenowy ALA	0,64	%	± 0,08
C 18:3 trans	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:4 Kwas oktadekatetrainowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 20:0 Kwas arachidowy	0,15	%	± 0,01
C 20:1 Kwas eikozenowy	0,40	%	± 0,04
C 20:2 Kwas eikozadienowy n-6	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-3	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-6	<0,1	* %	0.1 ± 0.01

C 20:4 Kwas eikozatetraenowy/arachidonowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:5 Kwas eikozapentaenowy (EPA)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 21:0 Henikanozianian metylu	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:0 Kwas behenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 Kwas dokozenowy (erukowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 Suma izomerów	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:2 Kwas dokoza dienowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:4 Kwas dokoza tetraenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:6 Kwas dokoza heksaenowy Omega-3 (DHA)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 23:0 Kwas trikozanowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 24:0 Kwas lignocerynowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 24:1 Kwas nerwonowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 4:0 Kwas masłowy	1,29		%	± 0,23
C 6:0 Kwas heksanowy (kapronowy)	1,54		%	± 0,15
C 8:0 Kwas oktanowy (kaprylowy)	1,17		%	± 0,14
ST0SR	Zawartość soli (NaCl), obl. z zawartość sodu (Na) (A)			
Metoda	Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Obliczeniowa			
Zawartość soli jako NaCl	0,39		%	± 0,06
ST0YD	Zawartość wody, suchej masy (A)			
Metoda	PN-A-82100:1985 (norma wycofana), Technika [metoda wagowa]			
Zawartość suchej masy	23,3		%	± 3,5
Zawartość wody	76,7		%	± 11,5
ST15G	Zawartość cukrów (A)			
Metoda	PB/CH/36 wyd. 5 z dnia 20.05.2024, Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RI), LC-RI			
Sacharoza	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Zawartość rafinozy	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Zawartość cukrów ogółem	0,50		%	± 0,40
Zawartość galaktozy	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Fruktoza	<0,10		%	± 0,02
Glukoza	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Laktoza	<0,10		%	± 0,26
Maltoza	0,45		%	± 0,05
ST2UH	Zawartość sodu (A)			
Metoda	PB/CH/62 wyd. 1 z dnia 28.03.2025, F-AAS [Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej]			
Sód (Na)	<0,10*		g/100 g	± 0,0

* = Poniżej granicy oznaczalności

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

Wyniki dla zawartości poszczególnych kwasów tłuszczowych oraz sumy izomerów trans kwasów tłuszczowych odnoszą się do tłuszczu [g/100g tłuszczu]; zawartości pozostałych grup kwasów tłuszczowych odnoszą się do próbki [g/100 g próbki].



Autoryzujący:
Monika Dudek - Zastępca Kierownika Pracowni Chemicznej

Zatwierdzający: Aleksandra Barska
Koordynator ds. Technicznej Obsługi Klienta

1. Wyniki odnoszą się do otrzymanych i badanych próbek.
2. Wyników badań nie można powielać inaczej niż w całości bez pisemnej zgody Eurofins Polska Sp. z o.o.
3. Laboratorium podaje niepewność pomiaru, gdy jest to istotne dla ważności wyników lub zastosowania wyników badań; jest uzgodnione z klientem; jeśli niepewność pomiaru wpływa na zgodność z wyspecyfikowaną granicą.
4. Klient ma prawo do złożenia skargi w terminie 14 dni od daty otrzymania raportu analitycznego. Dopuszcza się przyjmowanie skargi jedynie w formie pisemnej, drogą elektroniczną na adres reklamacje@eurofins.pl lub drogą pocztową.
5. Zatwierdzone wyniki badań wykonywanych u dostawców autoryzowane są przez osoby upoważnione w laboratorium dostawcy.
6. W przypadku, gdy Klient wymaga stwierdzenia zgodności ze specyfikacją lub wymaganiem dotyczącym badania a zasada podejmowania decyzji nie jest zawarta w w/w dokumentach, Laboratorium uzgadni zasadę, która będzie zastosowana.
7. W przypadku, gdy wynik nie zawiera się w akredytowanym zakresie pomiarowym, wartość jest przedstawiona jako rezultat badania w formie <y lub >y (y- wartość odpowiadająca dolnej/górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody).
8. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za dane dostarczone przez Klientów. Dostarczone dane mogą wpływać na ważność wyników.