

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-041758-01

Numer próbki 720-2026-00065626

x Rodzaj próbki	obiad 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	Próbkobiorca Eurofins
Stan próbki	bez zastrzeżeń
x Próbki pobrane przez	zleciennodawcę
x	
x Cel badania	określenie
x zgodności badanych parametrów zadeklarowanymi 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		0,58	%	± 0,12
ST05Z	Zawartość białka (Nx6,25) (A)			
Metoda	ISO 1871:2009, Miareczkowanie potencjometryczne			
Zawartość azotu		0,52	%	± 0,08
Zawartość białka (z obl.) (Nx6,25)		2,25	%	± 0,52
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		1,1	%	± 0,3
ST0D9	Wartość energetyczna (z obliczeń) (A)			
Metoda	Rozporządzenie (UE) 1169/2011, Obliczeniowa			

Wartość energetyczna (kcal)	35	kcal/100 g	
Wartość energetyczna (kJ)	146	kJ/100 g	
Węglowodany obl. (z różnicy)	4,9	%	
Węglowodany przyswajalne	3,8	%	
ST0LH	Całkowita zawartość tłuszczu (A)		
Metoda	PB/CH/51 wydanie 2 z dnia 22.04.2024, Grawimetryczna		
Zawartość tłuszczu po hydrolizie	0,46	%	± 0,06
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	0,13	g/100 g	± 0,02
Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	<0,1	* g/100 g	0.1 ± 0.01
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3	<0,1	* g/100 g	0.1 ± 0.01
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-6	0,19	g/100 g	± 0,03
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-9	0,12	g/100 g	± 0,02
Zawartość kwasów tłuszczowych trans	<0,1	* g/100 g	0.1 ± 0.02
Zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	0,24	g/100 g	± 0,03
C 22:5 Kwas dokozapentaenowy (Omega-3)	0,35	%	± 0,04
C 10:0 Kwas dekanowy (kaprynowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 11:0 Kwas undekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 12:0 Kwas laurynowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 13:0 Kwas tridekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:0 Kwas mirystynowy	0,39	%	± 0,04
C 14:1 (kwas mirystoleinowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 15:0 Kwas pentadekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 15:1 Kwas pentadekenowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 16:0 Kwas heksadekanowy (palmitynowy)	14,37	%	± 0,43
C 16:1 Kwas palmitoleinowy	0,37	%	± 0,03
C 17:0 Kwas margarynowy	0,10	%	± 0,01
C 17:1 Kwas heptadekenowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:0 Kwas stearynowy	5,23	%	± 0,58
C 18:1 C11	1,19	%	± 0,14
C 18:1 n9 Kwas oktadekanowy (oleinowy)	25,46	%	± 2,55
C 18:1C Inne	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:1T Kwas elaidynowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:2 Kwas oktadekadienowy (linolowy)	41,44	%	± 2,49
C 18:2 Trans	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
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	2,94	%	± 0,35
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	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 20:1 Kwas eikozenowy	0,53	%	± 0,05
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	0,41	%	± 0,03

C 20:4 Kwas eikozatetraenowy/arachidonowy	0,36	%	± 0,05
C 20:5 Kwas eikozapentaenowy (EPA)	2,33	%	± 0,35
C 21:0 Henikanozian 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)	4,14	%	± 0,33
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	0,11	%	± 0,01
C 4:0 Kwas masłowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 6:0 Kwas heksanowy (kapronowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 8:0 Kwas oktanowy (kaprylowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
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	0,20	%	± 0,03
ST0YD	Zawartość wody, suchej masy (A)		
Metoda	PN-A-82100:1985 (norma wycofana), Technika [metoda wagowa]		
Zawartość suchej masy	9,2	%	± 1,4
Zawartość wody	90,8	%	± 13,6
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	<0,10	* %	± 0,13
Zawartość galaktozy	<0,10	* %	0.10 ± 0.02
Fruktoza	<0,10	%	± 0,10
Glukoza	<0,10	* %	0.10 ± 0.02
Laktoza	<0,10	* %	0.10 ± 0.02
Maltoza	0,13	%	± 0,01
ST2UH	Zawartość sodu (A)		
Metoda	PB/CH/62 wyd. 1 z dnia 28.03.2025, F-AAS [Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej]		
Sód (Na)	<0,1	* g/100 g	0.1 ± 0.1

* = 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.