





Badania biegułości laboratoriów  
Program QDCS (Quality in Dairy Chemistry Scheme)  
Chemiczne analizy produktów mleczarskich  
Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020



0001

| Produkty mleczne |          |                    |  |
|------------------|----------|--------------------|--|
| Próbka           | Wielkość | Dostarczana jako   | Parametry  |
| 27               | 250ml    | Odtłuszczone mleko | Tłuszcz 0,10% do 0,50%   |
| 28               | 250ml    | Pełne mleko        | Białko 3,0% do 4,0%; Wapń; Zawartość substancji stałych; Laktoza |
| 32A              | 250ml    | Pełne mleko        | pH   |
| 40               | 250ml    | Półtłuste mleko    | Tłuszcz 1,2% do 2,0%   |
| 55               | 250ml    | Pełne mleko        | Tłuszcz 2,8% do 5,0%   |
| 56               | 250ml    | Pełne mleko        | Miareczkowanie kwasów; Punkt zamarzania mleka                    |

| Śmietany kremowe |          |                                   |   |
|------------------|----------|-----------------------------------|---|
| Próbka           | Wielkość | Dostarczana jako                  | Parametry                                 |
| 39               | 240g     | Śmietana kremówka                 | Tłuszcz 30% do 40%; Miareczkowanie kwasów |
| 53               | 240g     | Śmietanka o niskiej zaw. tłuszczu | Tłuszcz 12% do 25%                        |
| 54               | 240g     | Śmietana kremówka                 | Tłuszcz 40% do 50%                        |

| Mleko liofilizowane |                  |                       |   |
|---------------------|------------------|-----------------------|---|
| Próbka              | Wielkość         | Dostarczana jako      | Parametry   |
| 31                  | 2 próbki po 10ml | Mleko (liofilizowane) | Fosfataza   |
| 34                  | 3 próbki po 5ml  | Mleko (liofilizowane) | Antybiotyki (betalaktamowe)                                 |
| 57                  | 3 próbki po 5ml  | Mleko (liofilizowane) | Antybiotyki (z rodzaju penicyliny i/lub zawierające siarkę) |

| Masło; Jogurty; Sery i mleko w proszku |          |  |   |
|--|----------|--|---|
| Próbka                                 | Wielkość | Dostarczana jako   | Parametry   |
| 36                                     | 250g     | Masło  | Wartość energetyczna <b>NOWY</b> ; Tłuszcz <b>NOWY</b> ; Tłuszcze nasycone; Sól; Sód <b>NOWY</b> ; Wilgotność; pH; Sucha masa beztłuszczowa             |
| 37                                     | 100g     | Ser twarde:<br>CH285: Cheddar<br>CH288: Grana padano<br>CH291: Manchego<br>CH294: Gouda  | Wartość energetyczna <b>NOWY</b> ; Tłuszcz; Tłuszcze nasycone; Białko; Sól; Sód; Wilgotność; pH; Cholesterol; Wapń; Laktoza; Popiół                     |
| 38A                                    | 120g     | Odtłuszczone mleko w proszku   | 'Cząsteczki wypalone'; Wilgotność; Popiół   |
| 38B                                    | 120g     | Serwatka – proszek   | 'Cząsteczki wypalone'; Wilgotność; Tłuszcz; Białko; Popiół; Laktoza   |
| 41                                     | 20g      | CH288: Pełne mleko w proszku<br>CH294: Mleko w proszku dla niemowląt   | Składniki mineralne (Ca, K, Cu, Na)   |
| 42                                     | 20g      | CH288: Pełne mleko w proszku<br>CH294: Mleko w proszku dla niemowląt   | Składniki mineralne (chlorki, Fe, Mg, Mn, P, Zn)  |
| 43                                     | 120g     | Białko serwatki - koncentrat   | Tłuszcz; Białko; Wilgotność; Popiół; pH; Gęstość nasypowa; Laktoza; Wskaźnik nierozpuszczalności  |
| 44                                     | 20g      | CH288: Pełne mleko w proszku<br>CH294: Mleko w proszku dla niemowląt   | Witaminy A; C; D  |
| 51                                     | 120g     | Odtłuszczone mleko w proszku   | Tłuszcz; Białko; <b>WPNI</b> (wskaźnik zawartości serwatkowego azotu białkowego); Kwasowość miareczkowa; Wskaźnik nierozpuszczalności                   |
| 52                                     | 120g     | Pełne mleko w proszku  | Tłuszcz; Białko; Wilgotność; <b>WPNI</b> (wskaźnik zawartości serwatkowego azotu białkowego); Kwasowość miareczkowa; Wskaźnik nierozpuszczalności       |
| 58                                     | 100g     | Jogurt<br>CH285: jogurt o niskiej zawartości tłuszczu<br>CH288: jogurt naturalny<br>CH291: jogurt smakowy<br>CH294: jogurt naturalny | Wartość energetyczna <b>NOWY</b> ; Tłuszcz; Białko; Sól <b>NOWY</b> ; Sód <b>NOWY</b> ; Zawartość substancji stałych, pH <b>NOWY</b> ; Wapń <b>NOWY</b> |



Badania biegłości laboratoriów  
Program QDCS (Quality in Dairy Chemistry Scheme)  
Chemiczne analizy produktów mleczarskich  
Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020



| Masło; Jogurty; Sery i mleko w proszku (c.d.) |          |  |  |
|---|----------|--|--|
| Próbka  | Wielkość | Dostarczana jako   | Parametry  |
| 59  | 100g     | Ser miękki<br>CH285: miękki ser pełnotłusty<br>CH288: feta<br>CH291: miękki ser półtłusty<br>CH294: mascarpone | Wartość energetyczna <b>NOWY</b> ; Tłuszcz; Tłuszcze nasycone;<br>Białko; Sól; Sód; Wilgotność; pH; Cholesterol; Wapń; Laktoza;<br>Popiół; Całkowity błonnik pokarmowy |
| 63  | 100g     | Ser w proszku  | Sól; Wilgotność; pH; Tłuszcz; Białko; Popiół; Sód  |
| 65  | 50g      | Mleko w proszku  | Azotany; Azotyny   |
| 66<br><b>NOWA</b>                             | 100ml    | CH288: Mleko<br>skondensowane odtłuszczone<br>CH294: Mleko<br>skondensowane                                    | Wartość energetyczna; Tłuszcz; Tłuszcze nasycone;<br>Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Sól; Sód   |
| 67<br><b>NOWA</b>                             | 100g     | Ser topiony  | Wartość energetyczna; Tłuszcz; Tłuszcze nasycone;<br>Cholesterol; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Sól; Sód  |

| Roztwory wzorcowe |          |                     |                       |
|-------------------|----------|---------------------|-----------------------|
| Próbka            | Wielkość | Dostarczana jako    | Parametry             |
| 29                | 125ml    | Roztwór HCl         | Miareczkowanie kwasów |
| 32B               | 250ml    | Roztwór buforowy    | pH                    |
| 35                | 100ml    | Wodoroftalan potasu | ChZT                  |

| Pozostałe zanieczyszczenia      |          |                       |                           |
|---------------------------------|----------|-----------------------|---------------------------|
| Próbka                          | Wielkość | Dostarczana jako      | Parametry                 |
| 60                              | 25ml     | Mleko (liofilizowane) | Aflatoksyna M1            |
| 62                              | 70g      | Ser miękki            | Aflatoksyna M1            |
| 68 <b>NOWA</b><br><b>PRÓBNA</b> | 50g      | Ser liofilizowany     | Enterotoksyny gronkowcowe |

Szczegółowe informacje dotyczące programu można znaleźć w Opisie programu QDCS.

Prosimy o podanie danych adresowych poniżej:

| Próbki należy dostarczyć do: | Płatnik:      |
|------------------------------|---------------|
| Imię i nazwisko:             | NIP:          |
| Dział:                       | Firma:        |
| Firma:                       | Adres:        |
| Adres:                       | Miasto:       |
| Miasto:                      | Kod pocztowy: |
| Kod pocztowy:                | TEL:          |
| TEL:                         | FAX:          |
| FAX:                         | E-mail:       |
| E-mail:                      |               |

| Informacje o raporcie należy wysłać do: | *Email informujący zostanie wysłany na wskazany adres po opublikowaniu raportu w systemie PORTAL. |
|---|---|
| Imię i nazwisko:                        |   |
| E-mail*:                                |   |



**Badania biegłości laboratoriów**  
**Program QDCS (Quality in Dairy Chemistry Scheme)**  
**Chemiczne analizy produktów mleczarskich**  
**Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020**



Uwaga:

- **W celu uzyskania informacji o cenach prosimy o kontakt z LGC Standards Sp. z o.o.**
- Faktura za uczestnictwo zostanie wystawiona i wysłana pocztą po każdej dystrybucji próbek.
- Próbki do badań są dostarczane do laboratorium zazwyczaj dwa/trzy dni po terminie dystrybucji wskazanym w harmonogramie.
- W przypadku zgłoszenia do programu i nie wzięcia w nim udziału (bez wcześniejszego powiadomienia LGC Standards Sp. z o.o.), koszty nie zostaną zwrócone.
- LGC Standards zastrzega sobie prawo do nie wysłania próbek lub raportu z wcześniejszych rund w przypadku nie dokonania płatności zgodnie z warunkami wskazanymi na fakturze.
- LGC Standards nie gwarantuje liczby laboratoriów, które nadeślą wyniki dla poszczególnych parametrów analizowanych w każdej rundzie.
- Uwaga: podane wyżej ceny dotyczą raportowania wyników oraz otrzymania raportów w formie elektronicznej, za pomocą internetowego systemu raportowania wyników PORTAL. W przypadku, gdy wybrana zostanie niestandardowa forma raportowania wyników, naliczone zostaną dodatkowe koszty. Szczegółowe informacje można uzyskać w LGC Standards.
- Ceny mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.
- Raporty z programów oraz strona internetowa do raportowania wyników są dostępne w języku angielskim.
- Podpisanie niniejszego formularza potwierdza akceptację Ogólnych Warunków Sprzedaży stosowanych przez LGC Standards Sp. z o.o.

**Obecni klienci**

Jeśli chcesz zmienić swoje preferencje marketingowe, odwiedź nasze [centrum preferencji](#) lub skontaktuj się z [pl@lgcgroup.com](mailto:pl@lgcgroup.com)

**Nowi klienci**

Firma LGC chciałaby kontaktować się z Tobą e-mailowo, telefonicznie lub za pomocą poczty i przekazywać Ci informacje o swoich produktach, usługach i powiązanych dziedzinach badań. LGC nie przekazuje Twoich danych kontaktowych stronom trzecim. Możesz zrezygnować z subskrypcji w dowolnym momencie.

Tak, wyrażam zgodę na kontakt w sprawie produktów, usług i badań LGC

Nie, obecnie nie potrzebuję informacji marketingowych na temat produktów i usług LGC

Podpis .....

Data .....