



**Badania biegłości laboratoriów
Program QFCS (Quality in Food Chemistry Scheme)
Chemiczne analizy żywności
Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020**



Prosimy o wypełnienie i odesłanie niniejszego formularza najpóźniej dwa tygodnie przed terminem dystrybucji do:
LGC Standards Sp. z o.o., ul. Ogrodowa 27/29, Kiełpin, 05-092 Łomianki
Tel. 22 751 31 40 Faks 22 751 58 45 E-mail: pl@lgcgroup.com

Numer identyfikacyjny:

Numer zamówienia:
(opcjonalnie)

			Próbki																																			
Runda	Data dystrybucji	Termin raportowania	760	761	762	763	770	771	772	773	774	775	776	777*	778	779	780*	781*	782	783	784*	785*	786*	787	788*	789*	790	791	792	793	794*	795*	796*	797*	798*	799*		
FC286	17 lut	16 mar																																				
FC288	27 kwi	26 maj																																				
FC290	15 cze	13 lip																																				
FC292	17 sie	14 wrz																																				
FC294	05 paź	02 lis																																				
FC296	07 gru	11 sty '21																																				

			Próbki																																				
Runda	Data dystrybucji	Termin Raportowania																					NOWE																
			800*	801*	802*	803*	804*	805*	806*	807*	808*	809*	810*	811*	812*	813*	814*	815*	816*	817*	818*	819*	820*	821*	822*	823*	824*	825*	826*	827*	828*	829*	830*	831*	832	833*			
FC286	17 lut	16 mar																																					
FC288	27 kwi	26 maj																																					
FC290	15 cze	13 lip																																					
FC292	17 sie	14 wrz																																					
FC294	05 paź	02 lis																																					
FC296	07 gru	11 sty '21																																					

*Niniejsze próbki nie są obecnie objęte zakresem akredytacji LGC Standards ; próbki próbne 823, 825, 826 i 831 zostaną rozesłane w przypadku otrzymania zgłoszeń od wystarczającej liczby uczestników.

Materiał niedostępny

1 W odpowiednich oknach powyżej należy wpisać liczbę zamawianych próbek



Badania biegiłości laboratoriów
Program QFCS (Quality in Food Chemistry Scheme)
Chemiczne analizy żywności
Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020



0001

Dodatki do żywności			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
760 - Konserwanty	100ml	Płynny materiał do badań	Kwas sorbowy; Kwas benzoesowy; Dwutlenek siarki
761 - Substancje słodzące	100ml	Płynny materiał do badań	Acesulfam K; Aspartam; Sacharyna, Sukraloza
762 - Barwniki	100ml	Płynny materiał do badań	Czerwień koszenilowa; Karmoizyna; Żółcień pomarańczowa; Indygotyna
763 - Barwniki	100ml	Płynny materiał do badań	Czerwień Allura; Tartrazyna; Żółcień chinolinowa; Błękit brylantowy
797 - Konserwanty	200g	Pulpa z suszonych owoców	Dwutlenek siarki

Wartość odżywcza			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
770 - Produkt zbożowy	100g	FC286: Wafle ryżowe FC290: Produkt zbożowy dla niemowląt FC294: Ciastka FC296: Produkt śniadaniowy	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Węglowodany; Cukry ogółem; Błonnik; Białko; Sól; Sód; Popiół; Wilgotność; Fosforany; Magnez; Potas; Cynk
771 - Produkt zbożowy	100g	FC290: Produkt zbożowy dla niemowląt FC296: Wzbogacany produkt zbożowy	Witaminy: A; B1 (Tiamina); B2 (Ryboflawina); B3 (Niacyna); B5 (Kwas pantotenowy); B6; B9 (Kwas foliowy); B12; C; D; Żelazo
772 - Wstępnie przygotowane danie	150g	FC286: Danie z makaronem FC290: Danie warzywne FC294: Danie z ryżem FC296: Danie z ziemniakami	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Jednonienasycone kwasy tłuszczowe; Wielonienasycone kwasy tłuszczowe; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych trans; Węglowodany; Cukry ogółem; Błonnik; Białko; Sól; Sód; Popiół; Wilgotność; Fosforany; Cholesterol
774 - Żywność	50g	FC286: Wędlina FC290: Herbatniki FC292: Daktyle FC294: Wędlina FC296: Ser twardy	Aktywność wody
775 - Mąka	100g	FC288: mąka razowa FC294: biała mąka chlebowa	Tłuszcz; Białko; Błonnik NOWY ; Popiół; Wilgotność; Wapń; Żelazo
776 - Chleb	100g	FC274: Chleb biały FC282: Chleb bezglutenowy	Tłuszcz; Błonnik; Białko; Kwasowość; Popiół; Wilgotność; Sód; Chlorki; Wapń; Żelazo; Witaminy B1; B2; B3
783 - Pomidorowa pasta/puree	100g	FC286: Puree pomidorowe FC292: Pasta pomidorowa	pH; Parametr Brix; Kwasowość całkowita; Całkowita zawartość substancji stałych; Popiół; Sól
793 - Ciasto	100g	FC288: Biskopt cytrynowy FC294: Biskopt bezglutenowy	Wartość energetyczna NOWY ; Tłuszcz; Cukry ogółem; Błonnik; Białko; Kwasowość; Popiół; Wilgotność; Sód; Chlorki; Wapń
801 - Miód	200g	FC288: Miód spadziowy FC294: Miód kwiatowy	Wilgotność; Przewodność właściwa; Popiół; pH; Wolne kwasy; Hydroksymetylofurfural(HMF); Enzymatyczna siła diastatyczna (Liczba diastazowa); Fruktaza; Glukoza; Sacharoza; Substancje stałe nierozpuszczalne w wodzie
802 - Kawa	200g	Zmielona 100% kawa Arabica	Woda; Popiół; pH; Kwasowość całkowita; Całkowity kwas chlorogenowy; Kofeina; Potas; Fosfor; Magnez; Wapń; Miedź
811 - Ketchup	200g	Ketchup	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Sól; Błonnik; Rozpuszczalne substancje stałe; pH; Kwasowość całkowita; Kwas cytrynowy; Liczba formolowa
812 - Majonez	150g	Majonez	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych trans; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Sól; Sód; pH; Cholesterol

Wartość odżywcza (c.d.)			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
813 - Musztarda	150g	Musztarda	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Sól; Błonnik; pH; Kwasowość całkowita
814 – Owoce w puszkach	2 x puszki	FC288: Ananas FC294: Brzoskwinie lub morele	Waga po odsączeniu; pH; Wartość energetyczna; Węglowodany; Cukry ogółem; Glukoza; Fruktaza; Błonnik
815 - Przyprawy	200g	Pieprz biały mielony	Wilgotność; Popiół ogółem; Włókno surowe; Wskaźnik nierozpuszczalności; Olejki eteryczne; Zawartość piperyny; Popiół nierozpuszczalny w kwasie
816 – Suszony makaron	100g	Zmielony makaron	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Popiół; Wilgotność; Błonnik
817 – Dżem i marmolada	200g	Dżem morelowy	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Węglowodany; Białko; Cukry ogółem; Fruktaza; Glukoza; Rozpuszczalne substancje stałe; pH; Wilgotność; Popiół; Kwasowość całkowita; parametr BRIX NOWY
819 – Sól kuchenna	300g	Sól kuchenna	Czystość; Wilgotność; Siarczany; Jod; Wapń; Magnez; Arsen całkowity; Ołów; Kadm; Rtęć; Miedź
820 - Żywność	100g	FC288: Herbatniki FC294: Biszkopt	Laktoza (niski poziom)
821 – Produkty instant NOWA	150g	FC286: Makaron błyskawiczny FC292: Zupa błyskawiczna	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych trans; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Sól; Sód; Cholesterol
822 – Ocet NOWA	100ml	FC286: Ocet słodowy FC292: Ocet balsamiczny	Kwasowość całkowita; Popiół całkowity; Gęstość; Całkowity suchy ekstrakt; Kwasowość lotna; pH
823 – Preparat do żywienia niemowląt NOWA PRÓBNA	50g	Preparat do żywienia niemowląt	Alanina (wolna); Arginina (wolna); Kwas asparaginowy (wolny); Kwas glutaminowy (wolny); Glicyna (wolna); Histydyna (wolna); Izoleucyna (wolna); Leucyna (wolna); Lizyna (wolna); Fenyloalanina (wolna); Prolina (wolna); Seryna (wolna) Treonina (wolna); Tyrozyna (wolna); Walina (wolna); Cysteina i cystyna (suma); Metionina (wolna); Tryptofan (ogółem)
824 – Kawa rozpuszczalna NOWA	200g	FC286: typu Americano FC292: bezkofeinowa	Wilgotność; Rozpuszczalność w zimnej wodzie w temp. 16±2C°; Tłuszcz; Węglowodany; Glukoza ogółem; Białko; Błonnik; Popiół; pH; Kwasy chlorogenowe ogółem; Kofeina
826 - Chilli NOWA PRÓBNA	20g	Sproszkowane chilli	Kapsaicyna; Skala ostrości
828 - Orzechy NOWA	150g	Prażone i solone orzeszki ziemne	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Sól; Sód
829 – Suszona herbata NOWA	100g	FC286: Czarna herbata FC292: Zielona herbata	Ekstrakt wodny; Popiół całkowity; Popiół rozpuszczalny w wodzie; Włókno surowe; Wilgotność; Kofeina
830 – Przecier owocowy/warzywny NOWA	20g	Przecier owocowy	Witamina C (jako kwas askorbinowy)
832 – Mąka niepszenna NOWA	100g	FC286: Mąka z tapioki FC290: Mąka kukurydziana FC296: Mąka ziemniaczana	Tłuszcz; Białko; Błonnik; Popiół; Wilgotność; Wapń
833 – Żywność przecierana dla dzieci NOWA	150g	Żywność przecierana dla dzieci	Wartość energetyczna; Tłuszcz; Kwasy tłuszczowe; Węglowodany; Cukry ogółem; Białko; Błonnik; Sól; Sód



Badania biegłości laboratoriów
Program QFCS (Quality in Food Chemistry Scheme)
Chemiczne analizy żywności
Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020



0001

Pestycydy			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
773 - Owoce/ warzywa	2 x 100g (wzbogacona próbka i ślepa próba)	FC286: Pomarańcze FC290: Melony FC294: Sałata FC296: Gruszki	Pestycydy
777 - Zielona herbata	2 x 50g (wzbogacona próbka i ślepa próba)	Wysuszona wzbogacona zielona herbata i ślepa próba	Pestycydy
807 – Mąka zbożowa	25g	Mąka jęczmienna	Glifosat; AMPA

Zanieczyszczenia			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
779 – Orzechy	2 x 50g (wzbogacona próbka i ślepa próba)	FC288: Pistacje FC294: Orzeszki ziemne	Aflatoksyny B1; B2; G1; G2; Aflatoksyny ogółem
787 - Warzywa	50g	FC288: Sałata lodowa FC294: Szpinak	Azotany
788 – Przekąska	50g	Czipsy ziemniaczane	Akryloamid
792 - Warzywa	50g	Cukinia	Nadchlorany
794 – Sproszkowane chilli	100g	Sproszkowane chilli	Aflatoksyny B1; B2; G1; G2; Aflatoksyny ogółem
798 - Danie warzywne dla niemowląt	70g	Danie warzywne dla niemowląt	Azotany
803 - Olej palmowy	50g	Olej palmowy	Sudan IV
804 - Suszone owoce	200g	Pulpa z suszonych rodzynek	Aflatoksyny B1, B2, G1, G2; Aflatoksyny ogółem; Ochratoksyna A
805 - Olej roślinny	50ml	Olej roślinny	Benzo[a]piren; Benz[a]antracen; Benzo[b]fluoranten; Chryzen; Sumaryczna zawartość 4 WWA zgodnie z UE
831 - Opiaty NOWA PRÓBNA	2g	Ziarna maku	Morfina; Kodeina

Alergeny			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
781 - Mąka bezglutenowa	100g	Mąka bezglutenowa	Gluten
799 - Mieszanka do wyrobu ciast	20g	Mieszanka do wyrobu ciast w proszku	Białko jajka - proteiny
808 – Migdały w mące ryżowej	20g	Mąka ryżowa	Migdały
809 - Soja w mące ryżowej	20g	Mąka ryżowa	Soja
810 - β-laktoglobulina	20g	Preparat do żywienia niemowląt	β-laktoglobulina

Ciała obce			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
818 - Ciała obce w produktach spożywczych	-	2 x próbki (obie potencjalnie zanieczyszczone)	Wykrywanie obecności; Identyfikacja ciał obcych

Pierwiastki śladowe			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
780 - Herbata	50g	Wysuszona zielona herbata	Arsen całkowity; Kadm; Rtęć; Ołów; Selen
784 - Ziarna zbóż	50g	Ziarna zbóż	Arsen całkowity; Kadm; Ołów; Rtęć
785 - Olej jadalny	50g	Olej roślinny	Arsen całkowity; Kadm; Ołów; Rtęć
786 - Suszone owoce	50g	Suszone owoce w proszku	Arsen całkowity; Kadm; Ołów; Rtęć
789 – Ryż	10g	Ryż	Arsen całkowity; Arsen nieorganiczny; Kadm; Ołów
795 – Grzyby	5g	Liofilizowane grzyby	Arsen całkowity; Kadm; Ołów
827 - Przecier owocowy / warzywny dla niemowląt NOWA	10g	Przecier warzywny	Arsen całkowity; Arsen nieorganiczny; Kadm; Ołów



Badania biegłości laboratoriów
Program QFCS (Quality in Food Chemistry Scheme)
Chemiczne analizy żywności
Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020



Jakość oleju i tłuszczu			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
778 - Olej jadalny lub tłuszcz	150g	FC286: Olej sojowy FC290: Olej słonecznikowy FC294: Olej rzepakowy FC296: Smalec	Woda; Wolne kwasy tłuszczowe; Liczba zmydlenia (liczba kwasowa); Substancja nie zmydlająca się; Liczba anizydynowa; Barwa; Liczba jodowa; Liczba nadtlenkowa; Zawartość kwasów tłuszczowych*
782 - Mix do smarowania	100g	FC286: Mix bezmleczny słonecznikowy FC292: Mix do smarowania	Tłuszcz ogółem; Nasycone kwasy tłuszczowe; Jednonienasycone kwasy tłuszczowe; Wielonienasycone kwasy tłuszczowe; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych trans; Omega 3; Omega 6; Sól; Woda; pH; Witamina A; Witamina D
790 - Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	2 x 200ml, 1 x 50 ml	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	Liczba nadtlenkowa; Wolne kwasy tłuszczowe (Kwasowość); K232; K270; Zawartość wosków; 3,5 Stigmastadieny; Estrы etylowe; Sterole ogółem; Delta-7-stigmastenol; Nierozpuszczalne zanieczyszczenia; Wilgotność i Substancje lotne w 103°C; Polifenole ogółem; Zawartość kwasów tłuszczowych*
791 - Oliwa z oliwek	2 x 200ml	FC278: Oliwa z oliwek FC284: Oliwa z wyłoczyn z oliwek	Wolne kwasy tłuszczowe (Kwasowość); K270; ΔK; Zawartość wosków; β-sitosterol (pozorny); Kampesterol; Erytrodiol i Uwaol; ΔECN 42; Stabilność oksydacyjna (Rancimat) w 120°C; 2-monopalmitynian glicerolu; Zawartość kwasów tłuszczowych*
796 - Olej do smażenia	150g	Olej roślinny do smażenia	Związki polarne; Wolne kwasy tłuszczowe (Kwasowość); Stabilność oksydacyjna (Rancimat) w 120°C
806 - Suplementy z olejów rybnych	100ml	Olej z wątroby dorsza	Kwas cis-alfa-linolenowy (ALA); Kwas cis-eikozapentaenowy (EPA); Kwas cis-dokozapentaenowy (DPA); Kwas cis-dokozahexaenowy (DHA); Jednonienasycone kwasy tłuszczowe; Wielonienasycone kwasy tłuszczowe; Nasycone kwasy tłuszczowe; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych EPA+DHA Omega-3; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych Omega-6; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych Omega-9; Stosunek kwasów Omega-3 do Omega-6; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych trans; Witamina A; Witamina D

*Szczegóły dotyczące zawartości kwasów tłuszczowych dostępne są w Opisie programu QFCS.

Autentyczność żywności			
Próbka	Wielkość	Dostarczana jako	Parametry
800 - Autentyczność i jakość sera	100g	Tarty ser lub bezmleczna alternatywa	Tłuszcz ogółem; Kwasy tłuszczowe; Jednonienasycone kwasy tłuszczowe; Wielonienasycone kwasy tłuszczowe; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych trans; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3; Całkowita zawartość kwasów tłuszczowych Omega-6; Stosunek kwasów Omega-3 do Omega-6; 4:0 Kwas masłowy; 12:0 Kwas laurynowy
825 – Zioła i przyprawy NOWA PRÓBNA	15g	FC290: Oregano FC296: Pieprz mielony	Potwierdzenie autentyczności

Szczegółowe informacje dotyczące programu można znaleźć w Opisie programu QFCS.



Badania biegłości laboratoriów
Program QFCS (Quality in Food Chemistry Scheme)
Chemiczne analizy żywności
Harmonogram i formularz zgłoszeniowy 2020



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:
Imię i nazwisko:
E-mail*:

*Email informujący zostanie wysłany na wskazany adres po opublikowaniu raportu w systemie PORTAL.

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

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