



GBA POLSKA Sp. z o.o.  
Member of GBA GROUP  
ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa

LABORATORIA BADAWCZE  
mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka



AB 1095

**Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/04/2026/3621/F/1**

**Zleceniodawca:** ZESPÓŁ OPIEKI ZDROWOTNEJ W ROPCZYCACH; 39-100 Ropczyce, ul. ul. Księdza Kardynała Stefana Wyszyńskiego 54

**Zlecenie Nr:** Ł/0/04/2026/3621

A - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

AE - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

NA - metodyka nieakredytowana, objęta systemem PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

**Przedmiot badania:** Żywność

|                    |                                                   |
|--------------------|---------------------------------------------------|
| Adres odebrania:   | 39-120 Sędziszów Małopolski, ul. Wyspiańskiego 14 |
| Godzina odebrania: | 12:29:00                                          |

**Nazwa produktu:** Posilek całodniowy (śniadanie, II śniadanie, obiad i kolacja) **Data\*:** 08 maja 2026

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| <b>Producent:</b>      | Kuchnia Międzyoddziałowa |
| <b>Data produkcji:</b> | 7.05.2026                |
| <b>Numer partii:</b>   | brak danych              |

Pobranie próbek wg: próbki pobrane przez Zleceniodawcę  
Transport próbek: GBA POLSKA Sp. z o.o. Odbierający: Próbkobiorca GBA POLSKA nr: 2914

Numer próbki: 22782/05/26 Ocena próbki: bez zastrzeżeń Data rozpoczęcia badań: 08-05-2026 Data zakończenia badań: 21-05-2026

| Lab. | Badany parametr                          | j.m.      | Akr. | Metodyka badania wg                                             | Wymagania | Wynik | U |
|------|------------------------------------------|-----------|------|-----------------------------------------------------------------|-----------|-------|---|
| Ł    | Wartość energetyczna (kJ)                | kJ/100g   | AE   | PB-64/LF wyd.3 z dnia 03.01.2022<br>Metoda z obliczeń           |           | 361   |   |
| Ł    | Wartość energetyczna (kcal)              | kcal/100g | AE   | PB-64/LF wyd.3 z dnia 03.01.2022<br>Metoda z obliczeń           |           | 86    |   |
| Ł    | Białko (z obliczeń) (przelicznik Nx6,25) | %         | AE   | PB-14/LF wyd. 7 z dnia 03.01.2022<br>Metoda z obliczeń          |           | 4,00  |   |
| Ł    | Popiół ogólny                            | %         | AE   | PB-19/LF wyd. 6 z dnia 25.07.2024<br>Metoda wagowa              |           | 0,68  |   |
| Ł    | Sucha masa                               | %         | AE   | PB-16/LF wyd. 8 z dnia 26.07.2024<br>Metoda wagowa              |           | 20,09 |   |
| Ł    | Błonnik pokarmowy                        | %         | AE   | PB-18/LF wyd. 6 z dnia 16.02.2024<br>Metoda enzymatyczno-wagowa |           | 1,35  |   |
| Ł    | Węglowodany przyswajalne                 | %         | AE   | PB-64/LF wyd.3 z dnia 03.01.2022<br>Metoda z obliczeń           |           | 11,92 |   |
| Ł    | Tłuszcz całkowity                        | g/100g    | AE   | PB-69/LF wyd. 5 z dnia 03.01.2022<br>Metoda wagowa              |           | 2,14  |   |

Ł/0/04/2026/3621/F/1

| Lab. | Badany parametr           | j.m.   | Akr. | Metodyka badania wg                                                                             | Wymagania | Wynik  | U |
|------|---------------------------|--------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|---|
| Ł    | Sód                       | g/100g | AE   | PB-158/LF wyd. 10 z dnia 04.07.2023<br>ICP-OES                                                  |           | 0,1297 |   |
| Ł    | Kwasy tłuszczowe nasycone | g/100g | AE   | PB-191/LF wyd. 6 z dnia 01.10.2024<br>GC-FID                                                    |           | 0,94   |   |
| Ł    | Sól z obliczeń            | %      | A    | Rozporządzenie PEiR (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 Załącznik I p. 11<br>Metoda obliczeniowa |           | 0,32   |   |
| Ł    | Cukry ogółem              | g/100g | AE   | PB-22/LF wyd. 5 z dnia 17.06.2025<br>HPLC-RID                                                   |           | 2,0    |   |
| Ł    | Masa netto                | g      | NA   | PB-78/LF, wyd. 5 z dnia 09.06.2025<br>Metoda wagowa i objętościowa                              |           | 2385,0 |   |

Data\* - w zależności od sposobu pozyskania przez GBA POLSKA próbki jest datą: pobrania (gdy próbka pobierana jest wyłącznie przez pracownika GBA POLSKA) lub odbioru (gdy próbka odbierana jest od Klienta przez pracownika GBA POLSKA, dostarczana jest przez firmę kurierską bądź dostarczana osobiście przez Klienta).

j.m. - jednostka miary

U - niepewność rozszerzona pomiaru przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, nie uwzględnia niepewności pobierania próbek, za wyjątkiem przypadków, gdy zostało to zaznaczone w uwagach. Niepewność podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wymaganiami / specyfikacjami oraz na życzenie Klienta. Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobranych lub odebranych – zgodnie z informacjami przedstawionymi w Sprawozdaniu).

Zamieszczone w Sprawozdaniu informacje wyróżnione kursywą zostały przekazane przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.

Sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej

Miejsce wykonywania badań ("Lab."): Ł - Łąski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo

UWAGA: Oryginalne Sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem \*.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem, są kopiami.

**Uwagi:**

Masa netto całodziennego jadłospisu: 2385g

Wartość odżywcza całodziennego jadłospisu:

Białko: 95,4g

Błonnik pokarmowy: 32,2g

Cukry ogółem: 47,7g

Tłuszcz całkowity: 51,04g

Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,42g

Sól z obliczeń: 7,63g

Węglowodany przyswajalne: 284,29g

Wartość energetyczna: 2051kcal / 8610kJ

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sporządzono dnia:</b><br>22-05-2026 | <b>Autoryzował wynik:</b><br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2422<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2486<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2641<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2705<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2792<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2978 | <b>Autoryzował Sprawozdanie:</b><br>Specjalista ds. żywności<br><br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2868<br><br> |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|