

## Załącznik nr 7 – ZESTAWIENIE ANALIZ DO WYKONANIA

### SUROWCE I PÓŁPRODUKTY

| Analiza   | Surowiec | Typ | Ilość badań/Typ |
|---|----------|-----|-----------------|
| DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.) | syropy   | 2   | 50              |
| Analiza aktywności wody                               |          | 2   | 50              |
| Wilgotność  |          | 2   | 50              |
| Zawartość białka                                      |          | 2   | 50              |
| Zawartość tłuszczów                                   |          | 2   | 50              |
| Ogólna liczba drobnoustrojów                          |          | 2   | 50              |
| Liczba pleśni i drożdży                               |          | 2   | 50              |
| Liczba Bacillus cereus                                |          | 2   | 50              |
| Liczba bakterii redukujących siarczyny                |          | 2   | 50              |
| Obecność Salmonella w 25g                             |          | 2   | 50              |
| Obecność Listeria w 25g                               |          | 2   | 50              |
| Obecność E.coli w 1 g                                 |          | 2   | 50              |
| Alergeny: gluten                                      |          | 2   | 50              |
| Alergeny: orzechy ziemne                              |          | 2   | 50              |
| Alergeny: orzechy laskowe                             |          | 2   | 50              |
| Alergeny: mleko                                       |          | 2   | 20              |
| DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.) | karmel   | 2   | 50              |
| Analiza aktywności wody                               |          | 2   | 50              |
| Wilgotność  |          | 2   | 50              |
| Zawartość białka                                      |          | 2   | 50              |
| Zawartość tłuszczów                                   |          | 2   | 50              |
| Alergeny: gluten                                      |          | 2   | 20              |
| Alergeny: orzechy ziemne                              |          | 2   | 20              |
| Alergeny: orzechy laskowe                             |          | 2   | 20              |
| Alergeny: mleko                                       |          | 2   | 20              |
| Ogólna liczba drobnoustrojów                          |          | 2   | 50              |
| Liczba pleśni i drożdży                               |          | 2   | 50              |
| Liczba Bacillus cereus                                |          | 2   | 50              |
| Liczba bakterii redukujących siarczyny                |          | 2   | 50              |
| Obecność Salmonella w 25g                             |          | 2   | 50              |
| Obecność Listeria w 25g                               |          | 2   | 50              |
| Obecność E.coli w 1 g                                 |          | 2   | 50              |

|   |   |    |    |
|---|---|----|----|
| Analiza aktywności wody                               |   | 3  | 50 |
| Wilgotność  |   | 3  | 50 |
| DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.) |   | 3  | 50 |
| Zawartość białka                                      |   | 3  | 50 |
| Zawartość tłuszczów                                   |   | 3  | 50 |
| Alergeny: gluten                                      |   | 3  | 20 |
| Alergeny: orzechy ziemne                              |   | 3  | 20 |
| Alergeny: orzechy laskowe                             |   | 3  | 20 |
| Alergeny: mleko                                       |   | 3  | 20 |
| Ogólna liczba drobnoustrojów                          |   | 3  | 50 |
| Liczba pleśni i drożdży                               |   | 3  | 50 |
| Liczba Bacillus cereus                                |   | 3  | 50 |
| Liczba bakterii redukujących siarczyny                |   | 3  | 50 |
| Obecność Salmonella w 25g                             |   | 3  | 50 |
| Obecność Listeria w 25g                               |   | 3  | 50 |
| Obecność E.coli w 1 g                                 |   | 3  | 50 |
| Analiza aktywności wody                               | białka  | 6  | 10 |
| Rozkład cząstek                                       |   | 6  | 10 |
| Wilgotność  |   | 6  | 10 |
| DSC (punkty topnienia, krystalizacji, szklenia, itd.) |   | 6  | 10 |
| Zawartość białka                                      |   | 6  | 10 |
| Zawartość tłuszczów                                   |   | 6  | 10 |
| Ogólna liczba drobnoustrojów                          |   | 6  | 10 |
| Liczba pleśni i drożdży                               |   | 6  | 10 |
| Liczba Bacillus cereus                                |   | 6  | 10 |
| Liczba bakterii redukujących siarczyny                |   | 6  | 10 |
| Obecność Salmonella w 25g                             |   | 6  | 10 |
| Obecność Listeria w 25g                               |   | 6  | 10 |
| Obecność E.coli w 1 g                                 |   | 6  | 10 |
| Liczba kwasowa  | orzeszki/<br>kremy<br>orzechowe/<br>półprodukty<br>na bazie<br>orzechów | 10 | 10 |
| Liczba nadtlenkowa                                    |   | 10 | 10 |
| Analiza aktywności wody                               |   | 10 | 10 |
| Wilgotność  |   | 10 | 10 |
| Zawartość białka                                      |   | 10 | 10 |
| Zawartość tłuszczów                                   |   | 10 | 10 |
| Alergeny: gluten                                      |   | 10 | 10 |
| Alergeny: orzechy ziemne                              |   | 10 | 10 |
| Alergeny: orzechy laskowe                             |   | 10 | 10 |
| Alergeny: mleko                                       |   | 10 | 10 |
| Ogólna liczba drobnoustrojów                          |   | 10 | 10 |
| Liczba pleśni i drożdży                               |   | 10 | 10 |
| Liczba Bacillus cereus                                |   | 10 | 10 |

|  |      |    |     |
|--|------|----|-----|
| Liczba bakterii redukujących siarczyny |      | 10 | 10  |
| Obecność Salmonella w 25g              |      | 10 | 10  |
| Obecność Listeria w 25g                |      | 10 | 10  |
| Obecność E.coli w 1 g                  |      | 10 | 10  |
| Alergeny: gluten                       | baza | 6  | 50  |
| Alergeny: orzechy ziemne               |      | 6  | 50  |
| Alergeny: orzechy laskowe              |      | 6  | 50  |
| Alergeny: mleko                        |      | 6  | 50  |
| Analiza aktywności wody                |      | 6  | 50  |
| Wilgotność                             |      | 6  | 50  |
| Zawartość białka                       |      | 6  | 50  |
| Zawartość tłuszczów                    |      | 6  | 50  |
| Ogólna liczba drobnoustrojów           |      | 6  | 100 |
| Liczba pleśni i drożdży                |      | 6  | 100 |
| Liczba Bacillus cereus                 |      | 6  | 100 |
| Liczba bakterii redukujących siarczyny |      | 6  | 100 |
| Obecność Salmonella w 25g              |      | 6  | 100 |
| Obecność Listeria w 25g                |      | 6  | 100 |
| Obecność E.coli w 1 g                  |      | 6  | 100 |

## WYRÓB GOTOWY

| Analiza                      | Ilość analiz na recepturę | Ilość receptur | Urządzenie/-nia do analiz                  |
|------------------------------|---------------------------|----------------|--|
| Panel sensoryczny            | 2                         | 6              | brak                                       |
| Badanie koloru               | 50                        | 6              | spektrofotometr do kolorów                 |
| Badanie czekolady: DSC       | 50                        | 6              | DSC  |
| Analiza aktywności wody      | 50                        | 6              | Analizator aktywności wody                 |
| Wilgotność                   | 50                        | 6              | Wagosuszarka                               |
| Zawartość białka             | 50                        | 6              | Sprint                                     |
| Zawartość tłuszczów          | 50                        | 6              | Oracle                                     |
| Zawartość węglowodanów       | 50                        | 6              | HPLC                                       |
| Zawartość błonnika           | 50                        | 6              | Kit analityczny                            |
| Ogólna liczba drobnoustrojów | 100                       | 6              | Komora laminarna, homogenizator, inkubator |
| Liczba pleśni i drożdży      | 100                       | 6              | Komora laminarna, homogenizator, inkubator |
| Liczba Bacillus cereus       | 100                       | 6              | Komora laminarna, homogenizator, inkubator |

|  |     |   |  |
|--|-----|---|--|
| Liczba bakterii redukujących siarczyny | 100 | 6 | Komora laminarna, homogenizator, inkubator |
| Obecność Salmonella w 25g              | 100 | 6 | PCR  |
| Obecność Listeria w 25g                | 100 | 6 | PCR  |
| Obecność E.coli w 1 g                  | 100 | 6 | Komora laminarna, homogenizator, inkubator |
| Alergeny: gluten                       | 10  | 6 | Szybkie testy / elisa                      |
| Alergeny: orzechy ziemne               | 10  | 6 | Szybkie testy / elisa                      |
| Alergeny: orzechy laskowe              | 10  | 6 | Szybkie testy / elisa                      |
| Alergeny: mleko                        | 10  | 6 | Szybkie testy / elisa                      |