



**BADANIA**

# **BADANIA ŻYWNOŚCI**

**SPEŁNIAJ WYMAGANIA I DOSTARCZAJ  
BEZPIECZNĄ ŻYWNOŚĆ**

**SGS**

## BADANIE TERMINU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Badanie terminu przydatności do spożycia oferowane przez firmę SGS, pomaga producentom żywności spełnić wymagania ustawowe oraz handlowe. Dzięki badaniu potwierdzasz, że na Twoich produktach podany jest odpowiedni termin przydatności do spożycia lub oznaczenie „najlepiej spożyć przed”. Możemy ocenić jakość produktów Twojej firmy i zapewnić, że spełniają one odpowiednie wymogi.

Jeżeli produkt będzie przechowywany przez 90 dni w stanie zamrożenia i w niskiej temperaturze, to w takich właśnie warunkach badamy próbkę na początku i przez cały okres przydatności do spożycia, a nawet dłużej, jeżeli jest to wymagane.

## OCENA I ANALIZA SENSORYCZNA

Ocena i analiza sensoryczna produktów spożywczych i opakowań oferowana przez firmę SGS, mierzy i interpretuje reakcje ludzi na podstawie wrażeń rejestrowanych przez zmysły. Uwzględniają one kolor, smak, zapach i strukturę oraz reakcje konsumentów przy użyciu następujących metod:

- opisowa analiza sensoryczna,
- test duo-trio,
- test ewaluacyjny ze skalą,
- test panelowy,
- test rankingowy,
- test trójkątowy.

## ANALIZA WARTOŚCI ODŻYWCZYCH

Analiza wartości odżywczych oferowana przez firmę SGS, umożliwia ustalenie lub potwierdzenie zawartości składników odżywczych (w tym witamin i minerałów) w produktach spożywczych.

Nasze laboratoria zajmujące się analizą wartości odżywczych, posiadają akredytację ISO 17025 i oferują badania obejmujące analizę przybliżoną na zawartość:

- tłuszczów,
- węglowodanów,
- białka,
- błonnika,
- cukrów,
- witamin,
- minerałów,
- elementów śladowych.

## BADANIA MIKROBIOLOGICZNE ŻYWNOŚCI

Badania mikrobiologiczne żywności pozwalające wykryć patogeny żywnościowe oraz pleśnie, mogą zapewnić stałe bezpieczeństwo produktów spożywczych w całym łańcuchu dostaw.



Podczas produkcji oraz w produkcie końcowym należy także kontrolować obecność mikrobów funkcjonalnych.

Nasze usługi w zakresie badań mikrobiologicznych obejmują:

- całkowitą liczebność bakterii tlenowych,
- drożdże i pleśń,
- *Clostridia* redukujące siarczyny,
- bakterie z grupy *coli* typu kałowego,
- *Enterobacteriaceae*,
- *Enterococcus spp.*,
- *Staphylococcus aureus*,
- *Escherichia coli*,
- *Salmonella spp.*,
- *Listeria spp.*

Szybkie badania mikrobiologiczne żywności są wykonywane w krótszym terminie niż badania wykonywane tradycyjnymi metodami. Zazwyczaj wyniki są dostępne w ciągu 2-3 dni.

Nasze badania potwierdzają obecność lub brak patogenów, pomagając w ten sposób firmom zyskać pewność, że skażone produkty nie trafią do łańcucha dostaw.

Aby zapewnić dostarczanie bezpiecznej żywności, badamy surowce i produkty końcowe przy użyciu metod identyfikacji mikrobiologicznej, takich jak:

- reakcja łańcuchowa polimerazy (PCR),
- VIDAS® automatyczne wykrywanie patogenów żywnościowych.

Badane patogeny obejmują:

- *Salmonella spp.*,
- *Salmonella enteritidis*,
- *Listeria monocytogenes*,
- *Listeria spp.*,
- *E. coli* O157:H7,
- bakterie STEC inne niż należące do grupy O157
- *Campylobacter spp.*,
- *Campylobacter jejuni*,
- *Cronobacter spp.*,
- *Shigella spp.*,
- *Staphylococcus aureus*,
- *Vibrio parahaemolyticus*,
- *Bacillus cereus*,
- *Yersinia enterocolitica*,
- *Clostridium perfringens*.

#### BADANIA FIZYKOCHEMICZNE

Badania fizykochemiczne żywności oferowane przez firmę SGS, to analityczne potwierdzenie zadeklarowanych składników żywności.

Usługi obejmujące badania fizykochemiczne żywności prowadzone są przy użyciu takich technologii jak wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC), chromatografia gazowa (GC) z różnymi detektorami, takimi jak spektrometria mas (MS i MS/MS) oraz klasyczne metody analizy składników odżywczych:

- całkowita zawartość polifenoli,
- całkowita zawartość procyjanidyn,
- całkowita zawartość bioflawonoidów,
- karotenoidy,
- kwasy fenolowe,
- katechiny,
- kwasy organiczne,
- flawonoidy,
- izoflawony,
- nukleozydy i nukleotydy,
- sterole,
- aminokwasy,
- kwasy tłuszczowe, w tym kwasy tłuszczowe omega,
- witaminy,
- składniki odżywcze,
- laktobakterie.





**Nasze laboratorium oferuje odbiór prób na terenie całej Polski!**



#### O SGS

SGS jest światowym liderem w dziedzinie kontroli, weryfikacji, testowania i certyfikacji. Jesteśmy uznawani za światowy wzorzec w dziedzinie jakości i rzetelności. Posiadamy biura i laboratoria na całym świecie, zapewniając wsparcie podczas badań żywności.

#### ZALETY WSPÓŁPRACY Z SGS

-  Globalna sieć
-  Nowoczesne laboratoria
-  Umiejętności techniczne
-  Usługi dopasowane do potrzeb klienta

#### SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

-  [afl.pl.laboratorium@sgs.com](mailto:afl.pl.laboratorium@sgs.com)
-  [www.sgs.pl/agriculture-food](http://www.sgs.pl/agriculture-food)
-  [SGS Agriculture & Food](#)

WHEN YOU NEED TO BE SURE

**SGS**

[WWW.SGS.COM](http://WWW.SGS.COM)

WHEN YOU NEED TO BE SURE

