

(pieczęć Państwowego Inspektora Sanitarnego)

Załącznik nr 1 do protokołu nr 56/BŻ/2025 z dnia 12.05.2025r.

Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych

Kolejny numer kolumny ^{*)}	1	2	3
Numer (znak) próbki	56/BŻ/2025/1/1		
Nazwa (rodzaj) próbki – numer grupy i podgrupy (z planu pobierania próbek)	Posiłek całodzienny Dieta podstawowa		
Liczba próbek pobranych z danej partii	1		
Próbka pobrana w ramach urzędowej kontroli (U), monitoringu (M), urzędowej kontroli i monitoringu (U+M)	M		
Zakres badań laboratoryjnych	Badania w kierunku oznaczenia kaloryczności i zawartości soli		
Nazwa i adres producenta/kraj pochodzenia/importer	Producent: „Catering Family Kitchen” Sylvia Bieleń ul. Makowa 6, 66-003 Przytok. Kraj pochodzenia: Polska		
Termin przydatności do spożycia (T)/data minimalnej trwałości (D)**)	Nie dotyczy		
Data produkcji (DP)/data dostawy próbki (DD)**)	12.05.2025r.		
Identyfikacja partii (nr partii)	Nie dotyczy		
Wielkość partii, z której pobrano próbki (szt., kg itp.)	1 porcja z 88 śniadań i II śniadań, 1 porcja z 90 obiadów, 1 porcja z 90 kolacji i posiłków nocnych.		
Liczba i masa/objętość próbek pierwotnych lub liczba i masa opakowań jednostkowych, pobranych z danej partii	Śniadanie: Deser mleczny ryżowy 150g, wędlina drobiowa 40g, ser żółty 40g, pomidor 50g, ogórek 25g, kielki 2g, masło 15g, pieczywo mieszane 100g, herbata miętowa 200g. Śniadanie II: Jabłko 265g Obiad: zupa jarzynowa 400g, 7,9/ got. tradycyjne, Łazanki z kielbasą drobiową i kiszoną kapustą 350g, gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania, woda 250ml. Kolacja: serek śmietankowy 60g, papryka 50g, ogórek 20g, roszponka 10g, masło 15g, pieczywo mieszane 100g, herbata 200g, Posiłek nocny: jogurt naturalny 150g.		
Wielkość próbek (masa/objętość) ***)			

Liczba i nr (znak) archiwalnych próbek pierwotnych o masie 0,5 kg****)			
Kontrpróbki zabezpieczono, sposób zabezpieczenia kontrpróbki	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/ <u>nie</u> **)	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/nie**)	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/nie**)
Wielkość kontrpróbki (masa/objętość)			
Sposób pobrania próbki (losowo, zgodnie z normą – nr i tytuł, zgodnie z rozporządzeniem – nr, zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej – nr)**)	losowo		
Wartość pobranych próbek	Nie dotyczy		
Skład i proporcje poszczególnych składników w produkcie (na podstawie etykiet produktów i składu recepturowego)*****)	Nie dotyczy		
Stosowane w zakładzie procesy suszenia/rozcieńczenia/mieszania żywności*****)			
Rodzaj procesu technologicznego (w szczególności stosowane techniki przetwarzania żywności)*****)			
Przyjęte przez przedsiębiorcę współczynniki zateżenia, rozcieńczenia dla pobieranych produktów (wraz z uzasadnieniem ich zastosowania)*****)			

*) W przypadku wypełniania więcej niż jednego załącznika numerację kolumn należy kontynuować.

**) Zaznaczyć właściwe.