

Numer zapytania	Z148/10217/1/aktualizacja1
Tytuł zapytania	Badania laboratoryjne dla Grupy Animex 2024
Kupiec prowadzący:	Orczykowska, Joanna
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2024-02-02 11:13:58
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2024-02-02 11:15:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2024-02-09 16:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2024-02-06 13:00:00

Załączniki	tak
------------	-----

Treść zapytania

Dzień dobry,

zapraszam do złożenia oferty na badania laboratoryjne w **Grupie Animex na rok 2024** (Zakład w Morlinach, Starachowicach, Szczecinie, Ełku, Kutnie: 1,2,3,4, Iławie, Opolu, Suwałkach oraz CFM).

Proszę o wypełnienie tabeli na platformie zakupowej oraz dołączenie kompletnej oferty w pliku PDF zawierającej **cennik (ceny netto)** oraz wszystkie **warunki handlowe** (termin i warunki płatności - oczekiwane min. 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej fv, termin realizacji każdego badania, koszt transportu - oczekiwany po stronie dostawcy, ważność oferty - oczekiwana min 31.12.2024).

Planujemy zawrzeć umowę na okres 2 lat ze stałością cen min. 1 rok.

Ilość badań w skali roku jest trudna do oszacowania dlatego proszę o wycenę jednostkową.

Oczekujemy brak dodatkowych kosztów typu poboru próbek czy transportu- proszę uwzględnić tą informację w ofercie.

Proszę o uwzględnienie informacji nt. czasu wykonania i ceny badań priorytetowych oraz godzin i dni w jakich istnieje możliwość składania zleceń (również w sytuacjach nagłych).

Ceny netto podane na platformie i w ofercie PDF muszą być zgodne.

W zał przesyłam **umowę o poufności** dot. dwóch naszych spółek Animex Foods oraz Animex Kutno- proszę o podpisanie obu i załączenie skanu wraz z ofertą.

Jeżeli jesteście Państwo zainteresowani współpracą z konkretnymi lokalizacjami- proszę o wpisanie tej informacji w ofercie PDF.

Jeżeli nie posiadacie Państwo w swojej ofercie wszystkich badań wyszczególnionych w specyfikacji - proszę o wycenę tych, które przeprowadzacie a pozostałe pozycje na platformie proszę pominąć w wycenie- dopuszczono możliwość składania ofert częściowych.

Na ofercie PDF proszę dopisać nazwisko kupca prowadzącego : Joanna Orczykowska oraz numer/ tytuł postępowania ofertowego.

Wszelkie pytania związane z postępowaniem ofertowym proszę kierować za pośrednictwem wiadomości na platformie zakupowej.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany zakresu postępowania zakupowego oraz sposobu jego prowadzenia.
- swobodnego wyboru oferty.
- odrzucenia którejkolwiek z ofert, rezygnacji i zamknięcia postępowania lub odrzucenia wszystkich ofert, w dowolnym czasie na każdym etapie postępowania bez dokonania wyboru oferty i bez jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec oferentów, jak i bez podania przyczyny.

Pozdrawiam, Joanna Orczykowska

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Animex pl umowa o poufnosci.pdf
2.	Animex Kutno pl umowa o poufności.pdf

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	pH potencjometryczna PN ISO 2917: 2001 + Ap1:2002		1	szt.	Inne

2.	Aflatoksyny B1 B2 G1 G2 (żywność) (IAC-LC-FLD) (R3) DIN EN 14123 (2008-03) chromatograficznie	1	szt.	Inne
3.	Aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ Wyroby garmazeryjne- fizykochemia PN-EN 14123:2008	1	szt.	Inne
4.	Aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ . Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN 14123:2008	1	szt.	Inne
5.	Aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ . Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN ISO 16050:2011	1	szt.	Inne
6.	Akrylamid (żywność) - niskie LOQ (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa	1	szt.	Inne
7.	Akryloamid. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia LC-MS/MS	1	szt.	Inne
8.	Aktywność wody fizykochemia PN-ISO 21807:2005	1	szt.	Inne
9.	Aktywność wody higrometrycznie	1	szt.	Inne
10.	Alergeny Białka jaja - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
11.	Alergeny Białka mleka - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
12.	Alergeny Białka mleka - zawartość Wymazy - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
13.	Alergeny Dwutlenek siarki - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
14.	Alergeny Dwutlenek siarki (SO ₂ , Monier-Williams) - testy ilościowe miareczkowa	1	szt.	Inne
15.	Alergeny Dwutlenek siarki SO ₂ (Total) wymazy, woda, żywność - testy ilościowe spektrofotometryczna	1	szt.	Inne
16.	Alergeny Gluten - ELISA Mendez R5 - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
17.	Alergeny Gluten - ELISA Mendez R5 - zawartość Wymazy - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
18.	Alergeny Gluten - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa	1	szt.	Inne
19.	Alergeny Gluten - obecność Wymazy - metoda jakościowa	1	szt.	Inne
20.	Alergeny Gorczyca - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa	1	szt.	Inne
21.	Alergeny Gorczyca - obecność Wymazy - metoda jakościowa	1	szt.	Inne
22.	Alergeny Gorczyca - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
23.	Alergeny Gorczyca - zawartość Wymazy - metoda ilościowa	1	szt.	Inne
24.	Alergeny Gorczyca DNA - pszenica, gluten - test jakościowy	1	szt.	Inne

25.	Alergeny Laktoza - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
26.	Alergeny Laktoza - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
27.	Alergeny Laktoza (wymaz) - testy ilościowe spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
28.	Alergeny Laktoza 5mg/100g - testy ilościowe spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
29.	Alergeny Mięczaki - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
30.	Alergeny Przygotowanie próbki - ekstrakcja DNA, kontrola PC - pszenica, gluten - test jakościowy		1	szt.	Inne
31.	Alergeny Pszenicy DNA, zboża (PCR) - pszenica, gluten - test jakościowy		1	szt.	Inne
32.	Alergeny Ryby - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
33.	Alergeny Seler - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
34.	Alergeny Seler - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
35.	Alergeny Seler - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
36.	Alergeny Siarczyn (Distillate) - testy ilościowe miareczkowa		1	szt.	Inne
37.	Alergeny Soja - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
38.	Alergeny Soja - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
39.	Alergeny Soja - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
40.	Alergeny Soja - zawartość Wymazy - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
41.	Alergeny Soja Solanka - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
42.	Aminy biogenne - profil. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia MIOE-MO-0041		1	szt.	Inne
43.	Aminy biogenne. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia ASU L 10.00 5, HPLC FLD		1	szt.	Inne
44.	Aminy czwartorzędowe Olej używany na smażalniku LC-MS/MS// CLF SOP 535-04 (2020-02)		1	szt.	Inne
45.	Antybiotyki - Bacytracyna Antybiotyki i pestycydy - UKRAINA		1	szt.	Inne
46.	Antybiotyki - Bacytracyna niskie LOD, mięso, jaja, produkty mleczne Antybiotyki i hormony (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa		1	szt.	Inne
47.	Antybiotyki - tetracykliny Antybiotyki i pestycydy - UKRAINA		1	szt.	Inne
48.	Antybiotyki - tetracykliny. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia LC		1	szt.	Inne

49.	Antybiotyki Gryzeina Antybiotyki i pestycydy - UKRAINA BIOR-T-012-109-2009		1	szt.	Inne
50.	Antybiotyki polipeptydowe. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia , LC/MS/MS		1	szt.	Inne
51.	Azotany, azotyny HPLC		1	szt.	Inne
52.	Azotany, azotyny Solanka - metoda klasyczna		1	szt.	Inne
53.	Azotany, azotyny. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia - metoda instrumentalna IPC		1	szt.	Inne
54.	Azotany, azotyny. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia - metoda klasyczna PN -74/A-82114		1	szt.	Inne
55.	Badanie wody. Akryloamid - fizykochemia		1	szt.	Inne
56.	Badanie wody. Amonowy jon - fizykochemia		1	szt.	Inne
57.	Badanie wody. Antymon (Sb) ICP-OES		1	szt.	Inne
58.	Badanie wody. Arsen (As) ICP-OES		1	szt.	Inne
59.	Badanie wody. Azotany Spektrofotometryczna (CFA) zgodnie z: PN-EN ISO 13395:2001		1	szt.	Inne
60.	Badanie wody. Azotyny Spektrofotometryczna (CFA) zgodnie z: PN-EN ISO 13395:2001		1	szt.	Inne
61.	Badanie wody. Barwa - fizykochemia PN-EN ISO 7887:2012 Metoda C, PN-EN ISO 7887:2012/Ap1:2015		1	szt.	Inne
62.	Badanie wody. Barwa. Badania wody wizualnie		1	szt.	Inne
63.	Badanie wody. Benzen HS-GC-FID		1	szt.	Inne
64.	Badanie wody. Biochemiczne zapotrzebowanie tlenu, PN-EN 1899-2:2002		1	szt.	Inne
65.	Badanie wody. Bor (B) ICP-OES		1	szt.	Inne
66.	Badanie wody. Bromiany - fizykochemia PN-EN ISO 11206:2013-07		1	szt.	Inne
67.	Badanie wody. Całkowita promieniotwórczość α i β - fizykochemia		1	szt.	Inne
68.	Badanie wody. Cez - fizykochemia		1	szt.	Inne
69.	Badanie wody. Chemiczne zapotrzebowanie tlenu, PN-ISO 6060:2006		1	szt.	Inne
70.	Badanie wody. Chlor wolny - fizykochemia		1	szt.	Inne
71.	Badanie wody. Chlorki IC-EC		1	szt.	Inne
72.	Badanie wody. Chrom (Cr) ICP-OES		1	szt.	Inne
73.	Badanie wody. Cyjanki wolne i związane - fizykochemia		1	szt.	Inne

74.	Badanie wody. Dawka orientacyjna - fizykochemia		1	szt.	Inne
75.	Badanie wody. Epichlorohydryna - fizykochemia		1	szt.	Inne
76.	Badanie wody. Fluorki IC-EC		1	szt.	Inne
77.	Badanie wody. Fosforany (Spektrofotometryczna) (I9), PN-EN ISO 6878:2006 pkt. 4+Ap1:2010+Ap2:2010		1	szt.	Inne
78.	Badanie wody. Glin (Al) ICP-OES		1	szt.	Inne
79.	Badanie wody. Indeks nadmanganianowy - fizykochemia		1	szt.	Inne
80.	Badanie wody. Kadm (Cd) ICP-OES		1	szt.	Inne
81.	Badanie wody. Krzemionka (SiO ₂) (Spektrofotometryczna) (I9), PN-ISO 6382:2000		1	szt.	Inne
82.	Badanie wody. Liczba bakterii z grupy coli - mikrobiologia PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
83.	Badanie wody. Liczba bakterii z grupy coli w 250ml - mikrobiologia PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
84.	Badanie wody. Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej PN-EN ISO 11731:2017-08		1	szt.	Inne
85.	Badanie wody. Liczba bakterii z rodzaju Legionella w 100 ml - mikrobiologia PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12		1	szt.	Inne
86.	Badanie wody. Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) - mikrobiologia PN-EN ISO 14189:2016-10		1	szt.	Inne
87.	Badanie wody. Liczba Enterokoków kałowych - mikrobiologia PN-EN ISO 7899-2:2004		1	szt.	Inne
88.	Badanie wody. Liczba Escherichia coli - mikrobiologia PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
89.	Badanie wody. Liczba Escherichia coli w 250ml - mikrobiologia PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
90.	Badanie wody. Liczba progowa smaku Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony zgodnie z: PN-EN 1622:2006		1	szt.	Inne
91.	Badanie wody. Liczba progowa zapachu Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony zgodnie z: PN-EN 1622:2006		1	szt.	Inne
92.	Badanie wody. Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) - mikrobiologia PN-EN 26461-2:2001		1	szt.	Inne
93.	Badanie wody. Liczba Pseudomonas aeruginosa - mikrobiologia PN-EN ISO 16266:2009		1	szt.	Inne

94.	Badanie wody. Lotne związki organiczne - fizykochemia		1	szt.	Inne
95.	Badanie wody. Mangan (Mn) ICP-OES		1	szt.	Inne
96.	Badanie wody. Mętność - fizykochemia PN-EN ISO 7027-1:2016-09		1	szt.	Inne
97.	Badanie wody. Mętność Badania wody Nefelometria		1	szt.	Inne
98.	Badanie wody. Miedź (Cu) ICP-OES		1	szt.	Inne
99.	Badanie wody. Nikiel (Ni) ICP-OES		1	szt.	Inne
100.	Badanie wody. Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 6222:2004		1	szt.	Inne
101.	Badanie wody. Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 6222:2004		1	szt.	Inne
102.	Badanie wody. Ogólny węgiel organiczny (OWO) - fizykochemia PN-EN 1484:1999		1	szt.	Inne
103.	Badanie wody. Ołów (Pb) ICP-OES		1	szt.	Inne
104.	Badanie wody. Ozon - fizykochemia		1	szt.	Inne
105.	Badanie wody. Pestycydy chloroorganiczne - fizykochemia PN-EN ISO 6468:2002		1	szt.	Inne
106.	Badanie wody. Pestycydy fosforoorganiczne - fizykochemia PN-EN 12918:2004		1	szt.	Inne
107.	Badanie wody. pH - fizykochemia		1	szt.	Inne
108.	Badanie wody. Pobieranie próbek wody do badań chemicznych i fizycznych Usługi dodatkowe		1	szt.	Inne
109.	Badanie wody. Potas (K) (ICP-OES) (I9), PN-EN ISO 11885:2009		1	szt.	Inne
110.	Badanie wody. Przewodność elektryczna właściwa - fizykochemia PN-EN 27888:1999		1	szt.	Inne
111.	Badanie wody. Przewodność elektryczna właściwa 25°C (woda, ścieki) Konduktometryczna		1	szt.	Inne
112.	Badanie wody. Przygotowanie próbki do analiz WWA - fizykochemia PN-EN-ISO 17993:2005		1	szt.	Inne
113.	Badanie wody. Radon - fizykochemia		1	szt.	Inne
114.	Badanie wody. Rtęć (Hg) CV-AAS		1	szt.	Inne
115.	Badanie wody. Selen (Se) (HG-AAS) spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
116.	Badanie wody. Siarczany IC-EC		1	szt.	Inne
117.	Badanie wody. Smak - fizykochemia		1	szt.	Inne
118.	Badanie wody. Sód (Na) ICP-OES		1	szt.	Inne
119.	Badanie wody. Stężenie anionów - fizykochemia PN-EN ISO 10304-1:2009		1	szt.	Inne

120.	Badanie wody. Stężenie bromianów IC-EC		1	szt.	Inne
121.	Badanie wody. Stężenie cyjanków wolnych, związanych, ogólnych spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
122.	Badanie wody. Stężenie Jon amonowy (NH4) Spektrofotometryczna (CFA)		1	szt.	Inne
123.	Badanie wody. Stężenie łatwo lotnych chlorowcowych pochodnych węglowodorów GC-ECD		1	szt.	Inne
124.	Badanie wody. Stężenie ogólnego węgla organicznego (OWO) Spektrofotometria		1	szt.	Inne
125.	Badanie wody. Stężenie pestycydów chloroorganicznych GC-ECD		1	szt.	Inne
126.	Badanie wody. Stront - fizykochemia		1	szt.	Inne
127.	Badanie wody. Suma chloranów i chlorynów - fizykochemia PN-EN ISO 10304-4:2002		1	szt.	Inne
128.	Badanie wody. Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu - fizykochemia PN-ISO 6059:1999		1	szt.	Inne
129.	Badanie wody. Tryt - fizykochemia		1	szt.	Inne
130.	Badanie wody. Uran - fizykochemia PN-EN ISO 11885:2009		1	szt.	Inne
131.	Badanie wody. Węglany (Obliczeniowa) (I9), PB/FCH/34/B:30.03.2012		1	szt.	Inne
132.	Badanie wody. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne / WWA - fizykochemia		1	szt.	Inne
133.	Badanie wody. Wodorowęglany (Obliczeniowa) (I9), PB/FCH/34/B:30.03.2012		1	szt.	Inne
134.	Badanie wody. Zapach - fizykochemia		1	szt.	Inne
135.	Badanie wody. Zasadowość ogólna (Miareczkowa) (I9), PN-EN ISO 9963-1:2001+Ap1:2004		1	szt.	Inne
136.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - fizykochemia PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
137.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - Glin PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
138.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - Mangan PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
139.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - zawartość pierwiastków w pakiecie Mg i Ag PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
140.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - zawartość pierwiastków w pakiecie: As, Al, Cr, Mn, Ni, Cu, Cd, Pb, Fe, Hg PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne

141.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - zawartość pierwiastków w pakiecie: As, Sb, B, Na, Al, Cr, Mn, Ni, Cu, Se, Cd, Pb, Fe, Hg PN-EN ISO 17294-2:2016	1	szt.	Inne
142.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - zawartość pierwiastków w pakiecie: Żelazo i mangan PN-EN ISO 17294-2:2016	1	szt.	Inne
143.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - Żelazo PN-EN ISO 17294-2:2016	1	szt.	Inne
144.	Badanie wody. Zawiesiny ogólne (Grawimetryczna) (I9), PN EN 872:2007+Ap1:2007	1	szt.	Inne
145.	Badanie wody. Żelazo (Fe) ICP-OES	1	szt.	Inne
146.	Barwniki - identyfikacja Dodatki i przyprawy - barwniki	1	szt.	Inne
147.	Barwniki Sudan (przyprawy, żywność) (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa	1	szt.	Inne
148.	BEFFE - mięso drobiowe z wyliczenia	1	szt.	Inne
149.	BEFFE - mięso wieprzowe z wyliczenia	1	szt.	Inne
150.	Białko (N*6,25) BEFFE - mięso drobiowe	1	szt.	Inne
151.	Białko (N*6,25) Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 met. własna	1	szt.	Inne
152.	Białko (N*6,25). Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia - metoda klasyczna	1	szt.	Inne
153.	Białko sojowe Meat content	1	szt.	Inne
154.	Błonnik pokarmowy Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011AOAC 991.43:1994	1	szt.	Inne
155.	Błonnik pokarmowy. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia AOAC 991.43:1994	1	szt.	Inne
156.	Chloramfenikol mięso, produkty mleczne, jaja Antybiotyki i hormony (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa	1	szt.	Inne
157.	Chloramfenikol. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia	1	szt.	Inne
158.	Chlorany, nadchlorany. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia HH-MA-M 02-155, LC-MS/MS: 2019-09	1	szt.	Inne
159.	Cs-134 + Cs-137 Mięso i przetwory mięsne - radiacja	1	szt.	Inne
160.	Cs-134 + Cs-137 Mięso i przetwory mięsne - radiacja - pakiet (Sr+Cs)	1	szt.	Inne
161.	Cukry - profil. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia	1	szt.	Inne
162.	Cukry ogółem po inwersji. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-A-82100:1985	1	szt.	Inne

163.	Czwartorzędowe związki amoniowe LC-MS/MS zgodnie z: Internal Method chromatografia cieczowa		1	szt.	Inne
164.	Dioksyny/Furany/PCB dioksynopodobne/PCB wskaźnikowe Mięso i przetwory mięsne - dioksyny (próbki powyżej 2% tłuszczu)		1	szt.	Inne
165.	Dioksyny/Furany/PCB dioksynopodobne/PCB wskaźnikowe Wątroba - dioksyny		1	szt.	Inne
166.	Dioksyny/Furany/PCB dioksynopodobne/PCB wskaźnikowe Wyroby garmazeryjne- fizykochemia NEN-EN 16215 - EC 152/2009 & 1883/2006		1	szt.	Inne
167.	Dioksyny/Furany/PCB dioksynopodobne/PCB wskaźnikowe. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia NEN-EN 16215 - EC 152/2009 & 1883/2006		1	szt.	Inne
168.	DNA Ekstrakcja DNA (pochodzenia zwierzęcego) DNA - gotowy produkt		1	szt.	Inne
169.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA gęś - wymaz		1	szt.	Inne
170.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA indyk - wymaz		1	szt.	Inne
171.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA kaczka - wymaz		1	szt.	Inne
172.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA konina - wymaz		1	szt.	Inne
173.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA kurczak - wymaz		1	szt.	Inne
174.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA wieprzowina - wymaz		1	szt.	Inne
175.	DNA Identyfikacja DNA drobiowego Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
176.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - Bydłęce DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
177.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - indyk Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
178.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - indyk Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja 7 gatunków w jednej próbce		1	szt.	Inne
179.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - indyk Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
180.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - jagnięcina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
181.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - konina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne

182.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - konina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja 7 gatunków w jednej próbce		1	szt.	Inne
183.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - konina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
184.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - kurczak Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
185.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - kurczak Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja 7 gatunków w jednej próbce		1	szt.	Inne
186.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - kurczak Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
187.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - wieprzowina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
188.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - wieprzowina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja 7 gatunków w jednej próbce		1	szt.	Inne
189.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - wieprzowina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
190.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - wołowina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
191.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa - wołowina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
192.	DNA Identyfikacja gatunku mięsa Drób - oznaczanie gatunku (jakościowo) 4 gatunki Drób - oznaczanie gatunku (jakościowo) 4 gatunki Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
193.	DNA Identyfikacja mięsa przeżuwaczywołowego, owcy, kóz Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja 7 gatunków w jednej próbce PCR Real Time		1	szt.	Inne
194.	DNA Identyfikacja rodzaju mięsa - gęś Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
195.	DNA Wykrycie DNA bydłęcego, PCR Wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
196.	DNA Wykrycie koniny, oznaczenie DNA DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
197.	DNA Wykrycie koniny, oznaczenie DNA DNA konina - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
198.	DNA Wykrycie obecności DNA gęsi DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
199.	DNA Wykrycie obecności DNA gęsi DNA gęs - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne

200.	DNA Wykrycie obecności DNA indyka DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
201.	DNA Wykrycie obecności DNA indyka DNA indyk - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
202.	DNA Wykrycie obecności DNA kaczki DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
203.	DNA Wykrycie obecności DNA kurczaka DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
204.	DNA Wykrycie obecności DNA kurczaka DNA kurczak - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
205.	DNA Wykrycie obecności DNA wieprzowiny DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
206.	DNA Wykrycie obecności DNA wieprzowiny DNA wieprzowina - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
207.	DNA Wykrywanie DNA kaczki Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
208.	DNA Zawartość gatunku mięsa - indyk Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
209.	DNA Zawartość gatunku mięsa - konina Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
210.	DNA Zawartość gatunku mięsa - kurczak Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
211.	DNA Zawartość gatunku mięsa - wieprzowina Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
212.	DNA Zawartość gatunku mięsa - wołowina Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
213.	DNA Wykrycie obecności DNA kaczki DNA kaczka - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
214.	Ekspertyza dla LIDL Weryfikacja etykiety, ekspertyza Opracowanie dokumentu		1	szt.	Inne
215.	Ekstrakcja tłuszczów do oznaczania WWA		1	szt.	Inne
216.	Ekstrakcja tłuszczu		1	szt.	Inne
217.	Fosfor i Fosfor dodany jako P ₂ O ₅ . Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN- A-82060:1999		1	szt.	Inne
218.	Fosfor jako P ₂ O ₅ Przyprawy - fizykochemia ICP		1	szt.	Inne
219.	Fosfor jako P ₂ O ₅ . Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia ICP		1	szt.	Inne
220.	Fosfor Olej używany na smażalniku		1	szt.	Inne
221.	Glutaminian sodu - obliczenia		1	szt.	Inne

222.	GMO - kukurydza MON810 ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
223.	GMO - potrójny screening Koncentraty spożywcze		1	szt.	Inne
224.	GMO - potrójny screening Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
225.	GMO - potrójny screening. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
226.	GMO - RR soja ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
227.	GMO - RR2 soja ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
228.	GMO - rzepak RT73 ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
229.	GMO - soja Mięso i wyroby mięsne - GMO		1	szt.	Inne
230.	GMO Modyfikacja soi Roundup Ready GMO - testy ilościowe - kontynuacja badania jakościowego event FG72 soja (Real-time PCR) (UY)		1	szt.	Inne
231.	GMO Obecność specyficznej sekwencji dla wirusa mozaiki kalafiora - 35S promotor Mięso i wyroby mięsne - GMO		1	szt.	Inne
232.	GMO Soja, oznaczenie ilościowe GMO - testy ilościowe - kontynuacja badania jakościowego 35S promotor ilościowo (soja) (Real-time PCR) (UY)		1	szt.	Inne
233.	GMO Wykrycie modyfikacji GMO		1	szt.	Inne
234.	GMO Wykrycie modyfikacji GMO (35S i NOS) met. własna		1	szt.	Inne
235.	Hormony, sterydy anaboliczne Antybiotyki i hormony		1	szt.	Inne
236.	Hormony, sterydy anaboliczne, Estrogeny (mięso) (LC-MS/MS) (YL), Acetylgestageny (mięso) (LC-MS/MS) (YL), Androgeny (mięso) (LC-MS/MS) (YL)		1	szt.	Inne
237.	Hydroksyprolina BEFFE - mięso drobiowe PN-ISO 3496:2000		1	szt.	Inne
238.	Hydroksyprolina kolagen gotowy produkt PN ISO 3496:2000		1	szt.	Inne
239.	Hydroksyprolina spektrofotometrycznie		1	szt.	Inne
240.	Hydroksyprolina. Mięso i przetwory mięsne - kolagen PN-ISO 3496:2000		1	szt.	Inne
241.	Hydroksyprolina. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-ISO 3496:2000		1	szt.	Inne
242.	Identyfikacja serologiczna szczepu Salmonella spp. Produkcja pierwotna - wymazy podeszwowe PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne

243.	Karagen Konserwy - fizykochemia PV-AC-173 2019-02		1	szt.	Inne
244.	Kokcydiostatyki Mięso surowe - kokcydiostatyki i środki przeciwwrobacze		1	szt.	Inne
245.	Kolagen BEFFE - mięso drobiowe Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.		1	szt.	Inne
246.	Kolagen obliczeniowo		1	szt.	Inne
247.	Kolagen. Mięso i przetwory mięsne - kolagen Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.		1	szt.	Inne
248.	Konserwy Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej w 37°C przez 10 dni Konserwy - szczelność, trwałość PN-A-82055-5:1994		1	szt.	Inne
249.	Konserwy Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej w 37°C przez 7 dni Konserwy - szczelność, trwałość PN-A-82055-5:1994		1	szt.	Inne
250.	Konserwy Badanie wody do chłodzenia konserw. Liczba bakterii z grupy coli. PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
251.	Konserwy Badanie wody do chłodzenia konserw. Obecność bakterii z grupy coli w 100 ml. PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
252.	Konserwy Ocena organoleptyczna/Analiza sensoryczna; Przetwory mięsne - konserwy PN-A-82056:1985		1	szt.	Inne
253.	Konserwy Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Konserwy - szczelność, trwałość PN-A-82055-4:1997+Az1:2002		1	szt.	Inne
254.	Konserwy Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto Konserwy - fizykochemia PN-A-82056:1985		1	szt.	Inne
255.	Konserwy Zawartość składników mięsnych Konserwy - fizykochemia PN-A-82107:1996		1	szt.	Inne
256.	Konserwy Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto Konserwy - fizykochemia PN-A-82056:1985		1	szt.	Inne
257.	Konserwy Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety Konserwy - fizykochemia PN-A-82056:1985 p.2.3.8		1	szt.	Inne
258.	Kwas benzoesowy i kwas sorbowy. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN 12856:2002		1	szt.	Inne
259.	Kwas glutaminowy enzymatyczna test r-biopharm		1	szt.	Inne
260.	Kwas izo-askorbinowy		1	szt.	Inne

261.	Kwas izoaskorbinowy Mięso i przetwory mięsne - suma E315 i E316HPLC, IK5595		1	szt.	Inne
262.	Kwasy tłuszczowe - profil. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5, PN-EN ISO 12966-4:2015-07		1	szt.	Inne
263.	Liczba anizydynowa ISO (oleje, tłuszcze) spektrofotometrycznie		1	szt.	Inne
264.	Liczba anizydynowa Olej rzepakowy do produkcji burgerów PN-EN ISO 6885:2016-04		1	szt.	Inne
265.	Liczba anizydynowa Smalec, tłuszcz - fizykochemia PN-EN ISO 6885:2016-04		1	szt.	Inne
266.	Liczba Bacillus cereus Przyprawy- mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 7932:2005		1	szt.	Inne
267.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 15213:2005		1	szt.	Inne
268.	Liczba bakterii grupy coli metody klasyczne PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
269.	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych. Przyprawy- mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 15213:2005		1	szt.	Inne
270.	Liczba bakterii z grupy coli Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 4832:2007		1	szt.	Inne
271.	Liczba bakterii z grupy coli Przyprawy - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 4832:2007		1	szt.	Inne
272.	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
273.	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
274.	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) Wymaz - powierzchnia całkowita PN-ISO 4832:2007		1	szt.	Inne
275.	Liczba bakterii z grupy coli. Wymazy - metody klasyczne PN-ISO 4832:2007		1	szt.	Inne
276.	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 21528-2:2017-08		1	szt.	Inne
277.	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Solanka PN-EN ISO 21528-2:2017-08		1	szt.	Inne
278.	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 30°C mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 21528-2:2017-08		1	szt.	Inne

279.	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 37°C mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 21528-2:2017-08		1	szt.	Inne
280.	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 37°C mikrobiologia metody klasyczne Wycinki, wymaz z tusz PN-EN ISO 21528-2:2017-08		1	szt.	Inne
281.	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 16649-2:2004		1	szt.	Inne
282.	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Solanka PN-ISO 16649-2:2004		1	szt.	Inne
283.	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli. Wycinki z tusz, wymazy z tusz PN-ISO 16649-2:2004		1	szt.	Inne
284.	Liczba Campylobacter spp. mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 10272-2:2017-10		1	szt.	Inne
285.	Liczba Campylobacter spp. Wymazy - metody klasyczne PN-EN ISO 10272-2:2017-10		1	szt.	Inne
286.	Liczba Clostridium perfringens mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 7937:2005		1	szt.	Inne
287.	Liczba Clostridium perfringens Przyprawy- mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 7937:2005		1	szt.	Inne
288.	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
289.	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Powietrze - mikrobiologia		1	szt.	Inne
290.	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Solanka PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
291.	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych. Wycinki z tusz, wymazy z tusz PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
292.	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych. Wymazy PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
293.	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-ISO 21527-1:2009		1	szt.	Inne
294.	Liczba drożdży Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia PN ISO 21527-1:2009		1	szt.	Inne
295.	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) PN-A-86034-10:1993		1	szt.	Inne
296.	Liczba enterokoków Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-86034-10:1993		1	szt.	Inne

297.	Liczba Escherichia coli. Petrifilmy		1	szt.	Inne
298.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (S.aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004		1	szt.	Inne
299.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004		1	szt.	Inne
300.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004		1	szt.	Inne
301.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Przyprawy-mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004		1	szt.	Inne
302.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Solanka PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004		1	szt.	Inne
303.	Liczba kwasowa i kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy PN EN ISO 660:2010		1	szt.	Inne
304.	Liczba kwasowa Olej rzepakowy do produkcji burgerów PN-EN ISO 660:2010		1	szt.	Inne
305.	Liczba kwasowa Smalec, tłuszcz - fizykochemia PN-EN ISO 660:2010		1	szt.	Inne
306.	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN ISO 660:2010		1	szt.	Inne
307.	Liczba Listeria monocytogenes mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 11290-2:2017-07		1	szt.	Inne
308.	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-ISO 15214:2002		1	szt.	Inne
309.	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 15214:2002		1	szt.	Inne
310.	Liczba nadtlenkowa Olej rzepakowy do produkcji burgerów PN-EN ISO 3960:2017-03		1	szt.	Inne
311.	Liczba nadtlenkowa PN-EN ISO 3960:2017-03		1	szt.	Inne
312.	Liczba nadtlenkowa Smalec, tłuszcz - fizykochemia PN-EN ISO 3960:2017-03		1	szt.	Inne
313.	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Smalec, tłuszcz - fizykochemia PN-EN ISO 3960:2017-03		1	szt.	Inne

314.	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN ISO 3960:2017-03		1	szt.	Inne
315.	Liczba pleśni i drożdży Koncentraty spożywcze PN-ISO 21527-1:2009		1	szt.	Inne
316.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) PN-ISO 7954:1999		1	szt.	Inne
317.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-ISO 21527-1:2009		1	szt.	Inne
318.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa Powietrze - met. Sedymentacyjna		1	szt.	Inne
319.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa Powietrze (met. zderzeniowa)		1	szt.	Inne
320.	Liczba pleśni i drożdży Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 21527-1:2009		1	szt.	Inne
321.	Liczba pleśni i drożdży Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 21527-2:2009		1	szt.	Inne
322.	Liczba pleśni i drożdży Mięso i przetwory mięsne suche (skóry wieprzowe) - mikrobiologia PN ISO 21527-2:2009		1	szt.	Inne
323.	Liczba pleśni i drożdży Powietrze - mikrobiologia		1	szt.	Inne
324.	Liczba pleśni i drożdży Przyprawy- mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 21527-2:2009		1	szt.	Inne
325.	Liczba pleśni i drożdży. Wymazy - metody klasyczne PN-ISO 7954:1999		1	szt.	Inne
326.	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-ISO 21527-1:2009		1	szt.	Inne
327.	Liczba pleśni Peklosól - mikrobiologia PN-ISO 21527-2:2009		1	szt.	Inne
328.	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 7932:2005		1	szt.	Inne
329.	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 13720:2010		1	szt.	Inne
330.	Masa netto grawimetrycznie met. własna		1	szt.	Inne
331.	Masa netto. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
332.	Materiały do badań Produkcja pierwotna - wymazy podeszwowe		1	szt.	Inne
333.	Materiały do wymazów: gąbki, woreczki, wymazówki		1	szt.	Inne

334.	Metale Rtęć. Solanka AAS		1	szt.	Inne
335.	Metale. Arsen. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
336.	Metale. Arsen. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd, As, Hg (pakiet) PN-EN 15763:2010		1	szt.	Inne
337.	Metale. Cyna, Sn - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
338.	Metale. Cynk - Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
339.	Metale. Kadm. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd (pakiet) ICP		1	szt.	Inne
340.	Metale. Kadm. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd, As, Hg (pakiet) PN-EN 15763:2010		1	szt.	Inne
341.	Metale. Kadm. Wyroby garmażeryjne-fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
342.	Metale. Kadmu, Cd - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
343.	Metale. Miedź. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
344.	Metale. Ołów. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd (pakiet) ICP		1	szt.	Inne
345.	Metale. Ołów. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd, As, Hg (pakiet) PN-EN 15763:2010		1	szt.	Inne
346.	Metale. Ołów. Wyroby garmażeryjne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
347.	Metale. Rtęć - Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
348.	Metale. Rtęć. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd, As, Hg (pakiet) PN-EN 15763:2010		1	szt.	Inne
349.	Metale. Rtęć. Solanka AAS		1	szt.	Inne
350.	Mięsność. Azot. Mięso i przetwory mięsne - analizy fizykochemiczne - mięsność (w przypadku próbek mięsa surowego bez dodatków - zawartość mięsa z wyliczenia na podstawie oznaczenia azotu i tłuszczu)		1	szt.	Inne
351.	Mięsność. Azot. Wyroby garmażeryjne - analizy fizykochemiczne - mięsność		1	szt.	Inne
352.	Mięsność. Tłuszcz. Mięso i przetwory mięsne - analizy fizykochemiczne - mięsność (w przypadku próbek mięsa surowego bez dodatków - zawartość mięsa z wyliczenia na podstawie oznaczenia azotu i tłuszczu) ISO 1443:1973		1	szt.	Inne
353.	Mięsność. Tłuszcz. Wyroby garmażeryjne - analizy fizykochemiczne - mięsność PN-A-82100:1985		1	szt.	Inne

354.	Mięsność. Zawartość mięsa. Mięso i przetwory mięsne - analizy fizykochemiczne - mięsność (w przypadku próbek mięsa surowego bez dodatków - zawartość mięsa z wyliczenia na podstawie oznaczenia azotu i tłuszczu) met. Alternatywna		1	szt.	Inne
355.	Mięsność. Zawartość mięsa. Wyroby garmażeryjne - analizy fizykochemiczne - mięsność		1	szt.	Inne
356.	MOM Histologia - mielona wołowina 100% tkanki mięśniowej potwierdzenie		1	szt.	Inne
357.	Mydła Olej używany na smażalniku PN-EN ISO 10539:2002		1	szt.	Inne
358.	Napromieniowanie Wyroby garmażeryjne - Napromieniowanie PN-EN 1788:2002 (metoda termoluminescencji)		1	szt.	Inne
359.	Nutrition. Białko (N*6,25) Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA		1	szt.	Inne
360.	Nutrition. Błonnik pokarmowy Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAAOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
361.	Nutrition. Cholesterol Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA		1	szt.	Inne
362.	Nutrition. Cukry ogółem po inwersji Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAPN-A-82100:1985		1	szt.	Inne
363.	Nutrition. Dane do Nutrition Facts Label - USA		1	szt.	Inne
364.	Nutrition. Popiół całkowity Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAPN-ISO 936:2000		1	szt.	Inne
365.	Nutrition. Potas Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA ICP		1	szt.	Inne
366.	Nutrition. Sód. Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA, FAAS		1	szt.	Inne
367.	Nutrition. Sól (Nax2,5)Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA Z wyliczenia		1	szt.	Inne
368.	Nutrition. Suma nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA) Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAPN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5, PN-EN ISO 12966-4:2015-07		1	szt.	Inne
369.	Nutrition. Tłuszcz. Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA ISO 1443:1973		1	szt.	Inne
370.	Nutrition. Wapń. Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA, IC		1	szt.	Inne
371.	Nutrition. Wartość energetyczna Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAFDA Nutrition Labeling Manual		1	szt.	Inne

372.	Nutrition. Wartość odżywcza zgodnie z Nutrition Facts Label Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAFDA Nutrition Labeling Manual zgodnie z procedurami odpowiednimi dla danej matrycy (nowe zasady)		1	szt.	Inne
373.	Nutrition. Węglowodany ogółem Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAFDA Nutrition Labelling Manual		1	szt.	Inne
374.	Nutrition. Witamina A (Retinol) Nutrition USDA - USA		1	szt.	Inne
375.	Nutrition. Witamina C (kwas askorbinowy + kwas dehydroaskorbinowy) Nutrition USDA - USA		1	szt.	Inne
376.	Nutrition. Witamina D ₃ Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAPN-EN 12821:2009		1	szt.	Inne
377.	Nutrition. Woda Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA PN-ISO 1442:2000		1	szt.	Inne
378.	Nutrition. Żelazo Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA		1	szt.	Inne
379.	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany w 0,01g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-82055-12:1997		1	szt.	Inne
380.	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany w 0,1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-82055-12:1997		1	szt.	Inne
381.	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-82055-12:1997		1	szt.	Inne
382.	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
383.	Obecność bakterii z grupy coli Solanka PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
384.	Obecność bakterii z grupy coli w 0,0001g Koncentraty spożywcze PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
385.	Obecność bakterii z grupy coli w 0,01g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
386.	Obecność bakterii z grupy coli w 0,1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
387.	Obecność bakterii z grupy coli w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne

388.	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym PN-EN ISO 10272-1:2017-08	1	szt.	Inne
389.	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz - powierzchnia całkowita PN-EN ISO 10272-1:2017-08	1	szt.	Inne
390.	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-EN ISO 10272-1:2017-08	1	szt.	Inne
391.	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. w 125 g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 10272-1:2017-08	1	szt.	Inne
392.	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. w 25g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 10272-1:2007+Ap1:2008	1	szt.	Inne
393.	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Wymazy PN-EN ISO 10272-1:2017-08	1	szt.	Inne
394.	Obecność <i>Clostridium botulinum</i> met. własna	1	szt.	Inne
395.	Obecność <i>Clostridium botulinum</i> w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-86730:1989	1	szt.	Inne
396.	Obecność <i>Clostridium botulinum</i> i toksyna botulinowa w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-86730:1989	1	szt.	Inne
397.	Obecność <i>Clostridium perfringens</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym met. własna	1	szt.	Inne
398.	Obecność <i>Clostridium perfringens</i> w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN - 90/A-75052/10	1	szt.	Inne
399.	Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM). Mięso i przetwory mięsne	1	szt.	Inne
400.	Obecność <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	1	szt.	Inne
401.	Obecność <i>Escherichia coli</i> w 0,01g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 7251:2006	1	szt.	Inne
402.	Obecność <i>Escherichia coli</i> w 25g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 7251:2006	1	szt.	Inne
403.	Obecność gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005	1	szt.	Inne

404.	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) na badanej powierzchni Wymazy - metody klasyczne PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005		1	szt.	Inne
405.	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych mikrobiologia metody klasyczne PN-A-82055-12:1997		1	szt.	Inne
406.	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
407.	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz - powierzchnia całkowita PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
408.	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
409.	Obecność Listeria monocytogenes na badanej powierzchni. Wymazy - metody klasyczne PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
410.	Obecność Listeria monocytogenes w 125 g mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
411.	Obecność Listeria monocytogenes w 25g mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
412.	Obecność Listeria monocytogenes w 25g Solanka PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
413.	Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym /25 g PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
414.	Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz - powierzchnia całkowita PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
415.	Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
416.	Obecność Listeria spp. Solanka PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
417.	Obecność Listeria spp. w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005		1	szt.	Inne
418.	Obecność Listeria spp. w 25g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005		1	szt.	Inne

419.	Obecność Listeria spp. Wymazy - metody klasyczne PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
420.	Obecność pałeczek Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Met. hod. z potw. bioch. i sero. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White'a-Kauffmanna-LeMinora		1	szt.	Inne
421.	Obecność Salmonella Enteritidis Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 Schemat White'a-Kauffmanna-LeMinora:2007 IS/TR 6579-3:2014		1	szt.	Inne
422.	Obecność Salmonella spp. 10g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
423.	Obecność Salmonella spp. 125g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
424.	Obecność Salmonella spp. 325g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
425.	Obecność Salmonella spp. 65g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
426.	Obecność Salmonella spp. Koncentraty spożywcze PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
427.	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym Wycinki, wymaz z tusz PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
428.	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym Wymaz - powierzchnia całkowita PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
429.	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
430.	Obecność Salmonella spp. na badanej powierzchni. Wycinki z tusz, wymazy z tusz PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
431.	Obecność Salmonella spp. na badanej powierzchni. Wymazy - metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
432.	Obecność Salmonella spp. Produkcja pierwotna - wymazy podszwowe PN-EN ISO 6579:2017-04		1	szt.	Inne
433.	Obecność Salmonella spp. Solanka PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne

434.	Obecność Salmonella spp. w 10g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
435.	Obecność Salmonella spp. w 125g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
436.	Obecność Salmonella spp. w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
437.	Obecność Salmonella spp. w 25 g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
438.	Obecność Salmonella spp. w 325g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
439.	Obecność Salmonella spp. w 65g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09		1	szt.	Inne
440.	Obecność Salmonella spp. 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
441.	Obecność Salmonella Typhimurium Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 Schemat White'a-Kauffmanna-LeMinora:2007 IS/TR 6579-3:2014		1	szt.	Inne
442.	Obecność Shigella spp. Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne CSN EN ISO 21567		1	szt.	Inne
443.	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. w 325g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
444.	Obecność specyficznego DNA dla Escherichia coli O157:H7 w 25g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia		1	szt.	Inne
445.	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes 25g, Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
446.	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes w 125g- 24h Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
447.	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes w 125g- 48h Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
448.	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes w 25g - 48h Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne

449.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> w 25g- 24h Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
450.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> w 25g- 24h Wymazy - metody instrumentalne		1	szt.	Inne
451.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> wymaz, Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
452.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp Metoda PCR, system BAX /25 g		1	szt.	Inne
453.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. 25g, Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
454.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. w 125g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
455.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. w 25g- 48h Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
456.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. w 25g-24h Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
457.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. w 65 g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
458.	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. wymaz, Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
459.	Obecność specyficznego DNA <i>Escherichia coli</i> oraz obecność <i>Escherichia coli</i> wytwarzających toksyny Shiga (STEC) O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7 w 125 g. Etap I2. Mięso i przetwory mięsne - STEC ISO/TS 13136:2012,		1	szt.	Inne
460.	Obecność <i>Vibrio cholerae</i> Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia (VIBRIO) ISO/TS 21872-1:2007		1	szt.	Inne
461.	Ocena organoleptyczna (1 oceniający) Koncentraty spożywcze		1	szt.	Inne
462.	Ocena organoleptyczna Mięso i wyroby mięsne		1	szt.	Inne
463.	Ocena organoleptyczna Mięso i wyroby mięsne PN-A-82062:1988 p. 2.2, PN-A-82007:1996 p.2.4.1-2.4.4 +Az1:1998		1	szt.	Inne
464.	Ocena organoleptyczna Olej rzepakowy do produkcji burgerów		1	szt.	Inne
465.	Ocena organoleptyczna Przyprawy PN-A-86967:1998+Az1:2002 p. 3.4		1	szt.	Inne

466.	Ocena organoleptyczna/Analiza sensoryczna Przetwory mięsne - wędliny PN-A-82062:1988		1	szt.	Inne
467.	Ocena organoleptyczna/Analiza sensoryczna; Mięso drobiowe w elementach PN-A-86524:1994+A1:1998		1	szt.	Inne
468.	Ocena organoleptyczna/Analiza sensoryczna; Wyroby garmażeryjne, PN-A-82107:1996		1	szt.	Inne
469.	Ochratoksyna A (żywność) (IAC-LC-FLD) (R3) zgodnie z: DIN EN 14132 (2009-09) chromatograficznie		1	szt.	Inne
470.	Odbiór oraz transport próbek do laboratorium		1	szt.	Inne
471.	Odbiór próbek kurierem		1	szt.	Inne
472.	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa Powietrze - met. Sedymentacyjna		1	szt.	Inne
473.	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa Powietrze (met. zderzeniowa)		1	szt.	Inne
474.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
475.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) Wycinki, wymaz z tusz PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
476.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) Wymaz - powierzchnia całkowita PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
477.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) Wymaz - powierzchnia ograniczona szablonem PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
478.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
479.	Określenie serotypu Salmonella immunoaglutynacja		1	szt.	Inne
480.	Określenie serotypu Salmonella Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia, Schemat White'a-Kauffmanna-LeMinora:2007 IS/TR 6579-3:2014		1	szt.	Inne
481.	Oleje mineralne (MOSH/POSH i MOAH) Mięso i przetwory mięsne - MOSH/MOAHMA-M 03-054, LC/GC-FID:2019-07		1	szt.	Inne
482.	Oleje mineralne (MOSH/POSH i MOAH) Olej- MOSH MOAHPN-EN 16995:2017		1	szt.	Inne
483.	Opakowania. Badania migracji globalnej opakowania do kontaktu z żywnością		1	szt.	Inne
484.	Opakowania. Grubość, szerokość, wysokość, waga folii opakowaniowej		1	szt.	Inne

485.	Opakowania. Ocena sensoryczna		1	szt.	Inne
486.	Opakowania. Oleje mineralne (MOSH/POSH i MOAH)		1	szt.	Inne
487.	Opakowania. Przenikalność gazów (Tlen, azot, dwutlenek węgla)		1	szt.	Inne
488.	Opakowania. Przenikalność pary wodnej		1	szt.	Inne
489.	Opakowania. Przenikalność/przepuszczalność światła		1	szt.	Inne
490.	Opakowania. Przyczepność [N/mm]		1	szt.	Inne
491.	Opakowania. Skład chemiczny opakowania (grubość i skład warstw w opakowaniu wielowarstwowym)		1	szt.	Inne
492.	Opakowania. Wydłużenie procentowe po zerwaniu		1	szt.	Inne
493.	Opakowania. Wytrzymałość na rozciąganie		1	szt.	Inne
494.	Opakowania. Zawartość Bisfenolu A		1	szt.	Inne
495.	Opakowania. Zawartość flalanów		1	szt.	Inne
496.	Opakowania. Zawartość metali ciężkich		1	szt.	Inne
497.	Oznaczanie gatunku mięsa, żywność przetworzona (7 gatunków mięsa) (Real-time PCR)		1	szt.	Inne
498.	Oznaczanie gatunku mięsa, żywność przetworzona (7 gatunków mięsa) Oznaczanie gatunku mięsa, żywność przetworzona Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
499.	Oznaczanie zanieczyszczeń mechanicznych - żywność wizualnie met. własna		1	szt.	Inne
500.	Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych żywność wizualnie met. własna		1	szt.	Inne
501.	Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych żywność wizualnie met. własna		1	szt.	Inne
502.	Pakiet radiacja (Cs-134 + Cs-137 i Sr-90) Mięso i przetwory mięsne - radiacja - pakiet (Sr+Cs)		1	szt.	Inne
503.	PCDD/F (17) + PCB (12+6), żywność z zaw. tłuszczu Zgodnie z: potwierdzenie wg EC 2017/644 (żywność) and EC 709/2014 (pasze)		1	szt.	Inne
504.	Pestycydy - FAO. Mięso i przetwory mięsne - analizy fizykochemiczne-pestycydylista FAO		1	szt.	Inne
505.	Pestycydy OC/PY/OP		1	szt.	Inne
506.	Pestycydy - screening - SCR. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia LMBG-00.00-34:1999 (DFG S19) z wyłączeniem modułu E9		1	szt.	Inne
507.	Pestycydy Antybiotyki i pestycydy - UKRAINA DIN EN 15662; L00.00-115/1§64 LFGB		1	szt.	Inne

508.	Pestycydy chloroorganiczne. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN 1528:2000 ark. 1,2,3,4: metoda D	1	szt.	Inne
509.	pH Kostka ziemniaczana parzona - pHPN-A-75101-06:1990+Az1:2002	1	szt.	Inne
510.	pH Wyroby garażeryjne - pH Metoda potencjometryczna	1	szt.	Inne
511.	pH. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-ISO 2917:2001	1	szt.	Inne
512.	Pobieranie próbek powietrza do badań mikrobiologicznych metodą sedymentacyjną	1	szt.	Inne
513.	Pobieranie próbek z powierzchni z użyciem płytek kontaktowych i wymazów PN-ISO 18593:2018-08	1	szt.	Inne
514.	Podsumowanie wyników, ekspertyza, markety Podsumowanie wyników - LIDL ocena wyników	1	szt.	Inne
515.	Popiół całkowity. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-ISO 936:2000	1	szt.	Inne
516.	Popiół Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011PN-A-82100:1985 ze zmianą w punkcie 2.8	1	szt.	Inne
517.	Pozostałości substancji hamujących (PREMITEST) Antybiotyki i hormony	1	szt.	Inne
518.	Pozostałości substancji hamujących Antybiotyki i hormony (Test przeciwbakteryjny) (UX)	1	szt.	Inne
519.	Przygotowanie próbki	1	szt.	Inne
520.	Przygotowanie próbki (0.2 do1kg)	1	szt.	Inne
521.	Przygotowanie próbki DNA bydła - wymaz	1	szt.	Inne
522.	Przygotowanie próbki laboratoryjnej Usługi dodatkowe Wymagania Klienta	1	szt.	Inne
523.	Przypuszczalne E.coli wytwarzające toksynę shiga ISO/TS/3136 PCR	1	szt.	Inne
524.	Radiacja Cez Cs-134, Cs-137 lub suma Metoda spektrometrii promieniowania gamma) (P4)	1	szt.	Inne
525.	Radiacja Cez Cs134, Cs137 lub suma, Stront Sr90 Metoda spektrometrii promieniowania gamma (P4)	1	szt.	Inne
526.	Radiacja Sr-90 Mięso i przetwory mięsne	1	szt.	Inne
527.	Radiacja Sr-90 Mięso i przetwory mięsne - pakiet (Sr+Cs)	1	szt.	Inne
528.	Rozmiar największej części kostnej Mięso i przetwory mięsne - Zawartość części kostnych	1	szt.	Inne
529.	Skład kwasów tłuszczowych PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06	1	szt.	Inne
530.	Skrobia. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia	1	szt.	Inne

531.	Sód, Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 FAAS	1	szt.	Inne
532.	Sód. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia AAS	1	szt.	Inne
533.	Sól (Nax2,5) Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011z wyliczenia	1	szt.	Inne
534.	Sól (Nax2,5) Solanka z wyliczenia	1	szt.	Inne
535.	Sól (Nax2,5). Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia z wyliczenia	1	szt.	Inne
536.	Sól kuchenna Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-A-82112:1973 + Az1:2002	1	szt.	Inne
537.	Stabilność oksydacyjna Olej rzepakowy do produkcji burgerów PN-EN ISO 6886:2009	1	szt.	Inne
538.	Suma nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA). Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5, PN-EN ISO 12966-4:2015-07	1	szt.	Inne
539.	Szczelność opakowania, metoda próżniowa	1	szt.	Inne
540.	Środki przeciwbacze Mięso surowe - kokcydiostatyki i środki przeciwbacze LA-Pestizide-001.09 based on DIN EN 15662 of the L00.00-115/1 §64 LFGB	1	szt.	Inne
541.	Temperatura dymienia Olej rzepakowy do produkcji burgerów AOCS Cc 9a-48 (1997)	1	szt.	Inne
542.	Tetracykliny niskie LOD (mięso, jaja, mleko, ryby) Antybiotyki i hormony (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa	1	szt.	Inne
543.	Tlenek etylenu Mięso i przetwory mięsne - Tlenek etylenu HH-MA-M 03-064, GC-MS/MS: 2021-02	1	szt.	Inne
544.	Tlenek etylenu Przyprawy - Tlenek etylenu H-MA-M 03-064, GC-MS/MS: 2021-02	1	szt.	Inne
545.	Tłumaczenie raportu Usługi dodatkowe	1	szt.	Inne
546.	Tłuszcz Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011PN-A-82100:1985	1	szt.	Inne
547.	Tłuszcz Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia ISO 1443:1973	1	szt.	Inne
548.	Tłuszcz. Mięso i przetwory mięsne - wartość energetyczną pochodzącą z tłuszczu i witaminy AISO 1443:1973	1	szt.	Inne
549.	Trwałość, metoda próby termostatowej	1	szt.	Inne
550.	Udział galarety i wytopionego tłuszczu PN-A-82056:1985	1	szt.	Inne

551.	Vibrio cholerae-Vibrio parahaemolyticus-Vibrio species D Abs Pres /25 g ISO 21872-1	1	szt.	Inne
552.	Vibrio parahaemolyticus Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia (VIBRIO) ISO/TS 21872-2:2007	1	szt.	Inne
553.	W/B Białko (N*6,25) Mięso i wyroby mięsne - stosunek zawartości wody do białka, współczynnik fizjologiczny	1	szt.	Inne
554.	W/B Fizjologiczny współczynnik W/RP 8h. Mięso i przetwory mięsne - współczynnik fizjologiczny W/RPz wyliczenia (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dn. 16 czerwca 2008r., Załącznik VIII, z późniejszymi zmianami)	1	szt.	Inne
555.	W/B Stosunek zawartości wody do białka Mięso i wyroby mięsne - stosunek zawartości wody do białka z wyliczenia	1	szt.	Inne
556.	W/B Woda Mięso i wyroby mięsne - stosunek zawartości wody do białka PN-ISO 1442:2000	1	szt.	Inne
557.	W/B Woda. Mięso i przetwory mięsne - współczynnik fizjologiczny W/RP PN-ISO 1442:2000 (zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 543/2008 z dn. 16 czerwca 2008r., z późniejszymi zmianami)	1	szt.	Inne
558.	Wartość odżywcza. Popiół całkowity. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza PN-ISO 936:2000	1	szt.	Inne
559.	Wartość odżywcza. Sód Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza FAAS	1	szt.	Inne
560.	Wartość odżywcza. Suma nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA) Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5, PN-EN ISO 12966-4:2015-07	1	szt.	Inne
561.	Wartość odżywcza. Węglowodany. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.	1	szt.	Inne
562.	Wartość odżywcza. Woda zawartość. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza PN-ISO 1442:2000	1	szt.	Inne
563.	Wartość energetyczna pochodząca z tłuszczu. Mięso i przetwory mięsne - wartość energetyczną pochodzącą z tłuszczu i witaminy A z wyliczenia	1	szt.	Inne
564.	Wartość energetyczna/odżywcza. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.	1	szt.	Inne

565.	Wartość odżywcza. Sól (Nax2,5) Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza z wyliczenia		1	szt.	Inne
566.	Wartość odżywcza wg rozp. (UE) 1169/2011. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza zgodnie z metodami dla danej matrycy		1	szt.	Inne
567.	Wartość odżywcza. Białko (N*6,25). Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza		1	szt.	Inne
568.	Wartość odżywcza. Błonnik pokarmowy. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza AOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
569.	Wartość odżywcza. Cukry ogółem po inwersji. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza PN-A-82100:1985		1	szt.	Inne
570.	Wartość odżywcza. Tłuszcz. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza ISO 1443:1973		1	szt.	Inne
571.	Weryfikacja etykiety SK (Słowacja)		1	szt.	Inne
572.	Weryfikacja etykiety wg wymagań prawnych odnośnie znakowania Weryfikacja treści etykiety - rynek polski wizualnie		1	szt.	Inne
573.	Weryfikacja treści etykiety artykułu spożywczego Weryfikacja etykiety,		1	szt.	Inne
574.	Węglowodany Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.		1	szt.	Inne
575.	Węglowodany zawartosc. Tłuszcz Szynka konserwowa - Mięso i przetwory mięsne - zawartość węglowodanów ISO 1443:1973		1	szt.	Inne
576.	Węglowodany zawartość. Białko (N*6,25) Szynka konserwowa - Mięso i przetwory mięsne - zawartość węglowodanów met. własna		1	szt.	Inne
577.	Węglowodany zawartość. Błonnik pokarmowy Szynka konserwowa - Mięso i przetwory mięsne - zawartość węglowodanów AOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
578.	Węglowodany zawartość. Popiół całkowity Szynka konserwowa - Mięso i przetwory mięsne - zawartość węglowodanów PN-ISO 936:2000		1	szt.	Inne
579.	Węglowodany zawartość. Szynka konserwowa - Mięso i przetwory mięsne - zawartość węglowodanów Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.		1	szt.	Inne
580.	Węglowodany zawartość. Woda Szynka konserwowa - Mięso i przetwory mięsne - zawartość węglowodanów PN-ISO 1442:2000		1	szt.	Inne

581.	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne / WWA . Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
582.	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne WWA 4 [żywność - z ekstrakcją tłuszczu]		1	szt.	Inne
583.	Witamina A. Mięso i przetwory mięsne - wartość energetyczną pochodzącą z tłuszczu i witaminy HPLC		1	szt.	Inne
584.	Witamina C (kwas askorbinowy + kwas dehydroaskorbinowy) (LC-DAD)		1	szt.	Inne
585.	Witamina C Boczek - witamina C (cena uwzględnia przygotowanie próbki wg wymagań zlecniodawcy) Food Chemistry, 94 626-631		1	szt.	Inne
586.	Witamina C. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia HPLC		1	szt.	Inne
587.	WO. Białko (N*6,25) Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza		1	szt.	Inne
588.	WO. Białko (N*6,25). Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza		1	szt.	Inne
589.	WO. Błonnik pokarmowy Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza AOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
590.	WO. Błonnik pokarmowy. Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza AOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
591.	WO. Cukry ogółem po inwersji Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza PN-A-82100:1985		1	szt.	Inne
592.	WO. Cukry ogółem po inwersji. Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza PN-A-82100:1985		1	szt.	Inne
593.	WO. Popiół Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza PN-A-82100:1985 ze zmianą w punkcie 2.8		1	szt.	Inne
594.	WO. Popiół całkowity. Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza PN-ISO 936:2000		1	szt.	Inne
595.	WO. Sód. Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza PB-19/ICP wyd. IV z dn. 17.08.2015		1	szt.	Inne
596.	WO. Sód. Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza FAAS		1	szt.	Inne
597.	WO. Sól (Nax2,5). Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza Z wyliczenia		1	szt.	Inne
598.	WO. Sól (Nax2,5). Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza z wyliczenia		1	szt.	Inne
599.	WO. Suma nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA) Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5, PN-EN ISO 12966-4:2015-07		1	szt.	Inne

600.	WO. Suma nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA). Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5, PN-EN ISO 12966-4:2015-07	1	szt.	Inne
601.	WO. Tłuszcz. Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza PN-A-82100:1985	1	szt.	Inne
602.	WO. Tłuszcz. Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza ISO 1443:1973	1	szt.	Inne
603.	WO. Wartość energetyczna Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.	1	szt.	Inne
604.	WO. Wartość odżywcza wg rozp. (UE) 1169/2011. Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza zgodnie z metodami dla danej matrycy	1	szt.	Inne
605.	WO. Węglowodany. Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.	1	szt.	Inne
606.	WO. Węglowodany. Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.	1	szt.	Inne
607.	WO. Woda zawartość. Mięso i przetwory mięsne - słonina - wartość odżywcza PN-ISO 1442:2000	1	szt.	Inne
608.	WO. Woda zawartość. Wyroby garmażeryjne - wartość odżywcza PN-A-82100:1985	1	szt.	Inne
609.	Woda dodana Mięso drobiowe z piersi - woda dodana z wyliczenia (W-3,6B)	1	szt.	Inne
610.	Woda dodana UK - Zawartość mięsa i woda dodana (mięso peklowane) Zawartość mięsa i woda dodana -UK - gotowy produkt	1	szt.	Inne
611.	Woda dodana UK. Hydroksypolina Zawartość mięsa i woda dodana -UK - gotowy produkt	1	szt.	Inne
612.	Woda dodana. Białko (N*6,25) Mięso drobiowe z ud - woda dodana	1	szt.	Inne
613.	Woda dodana. Białko (N*6,25). Mięso drobiowe z piersi - woda dodana	1	szt.	Inne
614.	Woda dodana. Białko (N*6,25). Mięso wołowe, wieprzowe - woda dodana	1	szt.	Inne
615.	Woda dodana. Mięso drobiowe z ud - woda dodana z wyliczenia (W-3,9B)	1	szt.	Inne
616.	Woda dodana. Mięso wołowe, wieprzowe - woda dodana z wyliczenia (W-4B)	1	szt.	Inne

617.	Woda dodana. Woda. Mięso drobiowe z piersi - woda dodana PN-ISO 1442:2000 (zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 543/2008 z dn. 16 czerwca 2008r., z późniejszymi zmianami)		1	szt.	Inne
618.	Woda dodana. Woda. Mięso drobiowe z ud - woda dodana PN-ISO 1442:2000 (zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 543/2008 z dn. 16 czerwca 2008r., z późniejszymi zmianami)		1	szt.	Inne
619.	Woda dodana. Woda. Mięso wołowe, wieprzowe - woda dodana PN-ISO 1442:2000		1	szt.	Inne
620.	Woda dodana. Zawartość wody dodanej - surowe mięso, bez kości, bez dodatków		1	szt.	Inne
621.	Woda Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011PN-A-82100:1985		1	szt.	Inne
622.	Woda i substancje lotne Olej rzepakowy do produkcji burgerów PN-EN ISO 662:2016		1	szt.	Inne
623.	Woda i substancje lotne Olej używany na smażalniku PN-EN ISO 662:2016		1	szt.	Inne
624.	Woda zawartość. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-ISO 1442:2000		1	szt.	Inne
625.	Wodny roztwór soli. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemiaz wyliczenia		1	szt.	Inne
626.	Wolny kwas glutaminowy Przyprawy - fizykochemia HPLC		1	szt.	Inne
627.	Wolny kwas glutaminowy. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia. HPLC		1	szt.	Inne
628.	Współczynnik fizjologiczny Obliczeniowa zgodnie z: (WE) NR 543/2008 Dz.UrzUEL.2008.157.46		1	szt.	Inne
629.	Wykrywanie Clostridium botulinum i toksyny botulinowej mikrobiologia metody klasyczne PN-A-82055-12:1997		1	szt.	Inne
630.	Wykrywanie Vibrio parahaemolyticus Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia (VIBRIO) CSN P ISO/TS 21872-1,2		1	szt.	Inne
631.	Yersinia enterocolitica mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 10273:2017-06		1	szt.	Inne
632.	Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia Wizualnie		1	szt.	Inne
633.	Zanieczyszczenia nadchlorany i chlorany (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa		1	szt.	Inne
634.	Zanieczyszczenia obce Smalec, tłuszcz - fizykochemia		1	szt.	Inne

635.	Zanieczyszczenia. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
636.	Zawartość białka (Nx6,25) ISO 1871:2009		1	szt.	Inne
637.	Zawartość błonnika grawimetrycznie AOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
638.	Zawartość chlorku sodu (potencjometrycznie) PN ISO 1841-2:2002		1	szt.	Inne
639.	Zawartość chlorku sodu potencjometryczna PN ISO 1841-2:2002		1	szt.	Inne
640.	Zawartość części kostnych Mięso i przetwory mięsne - Zawartość części kostnych		1	szt.	Inne
641.	Zawartość fosforu dodanego (fosforany) met. własna		1	szt.	Inne
642.	Zawartość mięsa Meat content		1	szt.	Inne
643.	Zawartość pierwiastków. Solanka		1	szt.	Inne
644.	Zawartość popiołu ogólnego PN ISO 936:2000		1	szt.	Inne
645.	Zawartość skrobi polarymetryczna		1	szt.	Inne
646.	Zawartość sodu m.in. mięso i produkty mięsne fotometria płomieniowa		1	szt.	Inne
647.	Zawartość tłuszczu po hydrolizie met. własna		1	szt.	Inne
648.	Zawartość tłuszczu wolnego PN-ISO 1444:2000		1	szt.	Inne
649.	Zawartość Wapnia (Ca) fizykochemia		1	szt.	Inne
650.	Zawartość wody, suchej masy PN ISO 1442:2000		1	szt.	Inne
651.	zawartość PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS		1	szt.	Inne
652.	Konserwy Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej w 55°C przez 5 dni		1	szt.	Inne
653.	Mięso i wyroby mięsne. Melamina.		1	szt.	Inne
654.	Wyroby mięsne. Liczba drobnoustrojów przetrwalnikujących termofilnych w temp.55st.		1	szt.	Inne
655.	Mięso i wroby mięsne. Antymon.		1	szt.	Inne
656.	Mięso i wroby mięsne. Chloropiryfos.		1	szt.	Inne
657.	Mięso i wroby mięsne. Selen.		1	szt.	Inne
658.	Mięso i wroby mięsne. Żelazo.		1	szt.	Inne
659.	Mięso i wroby mięsne. Potas.		1	szt.	Inne
660.	Amfenikole (mleko, woda)		1	szt.	Inne
661.	Chinolony		1	szt.	Inne
662.	Antybiotyki beta-laktamowe		1	szt.	Inne
663.	Makrolidy (mleko, woda)		1	szt.	Inne
664.	Nitroimidazole (mleko, woda)		1	szt.	Inne
665.	Sulfonamidy (mleko, woda)		1	szt.	Inne

666.	Tetracykliny (mleko, woda)		1	szt.	Inne
667.	Metabolity nitrofuranów (mleko, woda)		1	szt.	Inne
668.	Aminoglikozydy (mleko, woda)		1	szt.	Inne
669.	Bacytracyna/Kolistyna (mleko)		1	szt.	Inne
670.	Heparyna sodowa		1	szt.	Inne
671.	Aktywność wodna		1	szt.	Inne

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.9	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Termin płatności	0.1	Tak	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Koszt transportu: po stronie dostawcy
2.	Termin płatności: minimum 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej fv
3.	Oferta w pliku PDF

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
	Brak pozycji

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	tak
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	tak
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	tak
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie