

OFERTA ANALITYCZNA MCMŻ

Lp.	Badany analiz/parametr Zakres pomiarowy	Matryca	Metoda badawcza	Norma lub procedura badawcza	Cena netto
1.	Wartość energetyczna	Produkty spożywcze	Metoda przeliczeniowa z wykorzystaniem współczynników Atwatera	• Procedura badawcza MCMŻ/PB-01	180 zł
2.	Sucha masa (0-100) g/100g	Wyroby cukiernicze trwałe	Metoda termograwimetryczna	• PN-A-88027:1984	21 zł
3.	Sucha masa (0-100) g/100g	Mięso i przetwory mięsne	Metoda termograwimetryczna	• PN-ISO 1442:2000	21 zł
4.	Zawartość wody (0-100) g/100g	Ryby i przetwory rybne	Metoda termograwimetryczna	• PN-A-86783:1962	21 zł
5.	Wilgotność (0-100) g/100g	Pieczywo (miękiszy)	Metoda termograwimetryczna	• PN-A-74108:1996	21 zł
6.	Zawartość azotu całkowitego (1,3-5,6) %	Artykuły żywnościowe: - produkty mięsne - produkty zbożowe - produkty z roślin strączkowych	Metoda analizy elementarnej (Dumasa) Zawartość białka z obliczeń	• Procedura badawcza MCMŻ/PB-02 wydanie 4 z dnia 29.06.2012 r.	60 zł
7.	Zawartość aminokwasów: • kwas asparaginowy (0,00249-100) g/100g • treonina (0,00202-100) g/100g • seryna (0,00170-100) g/100g • kwas glutaminowy (0,00303-100) g/100g • prolina (0,00410-100) g/100g • glicyna (0,00076-100) g/100g • alanina (0,00121-100) g/100g • cystyna (0,00332-100) g/100g • walina (0,00200-100) g/100g • metionina (0,00112-100) g/100g • izoleucyna (0,00109-100)g/100g • leucyna (0,00143-100) g/100g • tyrozyna (0,00726-100) g/100g • fenyloalanina (0,00314-100) g/100g • histydyna (0,00343-100)/100g • lizyna (0,00354-100) g/100g • arginina (0,00495-100) g/100g • cysteina [kwas cysteinowy] (0,00198-100) g/100g • metionina [sulfon metioniny] (0,00362-100) g/100g	Białka i materiały białkowe, preparaty, ekstrakty i hydrolizaty białkowe, produkty i surowce zawierające białka oraz preparaty aminokwasowe (również roztwory)	Chromatografia jonowymienna z detekcją spektrofotometryczną	• Procedura badawcza MCMŻ/PB-03 wydanie 5 z dnia 20.06.2012 r.	600 zł (łącznie z aminokwasami siarkowymi) 300 zł (bez aminokwasów siarkowych lub tylko aminokwasy siarkowe)

Lp.	Badany analiz/parametr Zakres pomiarowy	Matryca	Metoda badawcza	Norma lub procedura badawcza	Cena netto
8.	Ekstrakcja tłuszczu	Mięso i produkty mięsne, drób, ryby, wyroby cukiernicze, jaja, masło, produkty zbożowe	Ekstrakcja CO ₂ w stanie nadkrytycznym	<ul style="list-style-type: none"> Procedura badawcza MCMŻ/PB-04 	30 zł
9.	Zawartość tłuszczu ogólnego	Produkty mięsne	Ekstrakcja w aparacie Soxhleta	<ul style="list-style-type: none"> Procedura badawcza MCMŻ/PB-05 	90 zł
10.	Zawartość błonnika	Produkty roślinne (takie jak warzywa, owoce, zboża) Produkty spożywcze zawierające dodatek surowców pochodzenia roślinnego	Metoda enzymatyczno-wagowa	<ul style="list-style-type: none"> Metoda AACC 32-05 (AOAC 985.29) Metoda AACC 32-07 (AOAC 991.43) 	108 zł
11.	Popiół całkowity (0-100) g/100g	Mięso i przetwory mięsne (wszystkie rodzaje i przetwory), drób	Metoda termograwimetryczna	<ul style="list-style-type: none"> PN-ISO 936:2000 	36 zł
12.	Popiół całkowity (0-100)g/100g	Wyroby cukiernicze	Metoda termograwimetryczna	<ul style="list-style-type: none"> PN-A-88022:1959 	36 zł
13.	Zawartość soli kuchennej (0,02-7) %	Mięso i przetwory mięsne	Metoda miareczkowa Mohra	<ul style="list-style-type: none"> PN-A-82112:1973 z Az1:2002 	45 zł
14.	Zawartość fosforu całkowitego (54-2500 mg/100g)	Mięso i przetwory mięsne, zboża i produkty zbożowe, rośliny strączkowe, sery	Spektrofotometria UV-Vis	<ul style="list-style-type: none"> Procedura badawcza MCMŻ/PB-06 wydanie 3 z 06.02.2012 r. 	85 zł
15.	Zawartość: <ul style="list-style-type: none"> sodu magnezu wapnia 	Artykuły żywnościowe	Atomowa spektrometria absorpcyjna z atomizacją w płomieniu	<ul style="list-style-type: none"> PN-EN 15505:2009 	42 zł (sód) 48 zł (magnez) 48 zł (wapń)
16.	Zawartość potasu	Artykuły żywnościowe	Atomowa spektrometria absorpcyjna z atomizacją w płomieniu	<ul style="list-style-type: none"> Procedura badawcza MCMŻ/PB-07 wydanie 2 z dnia 06.02.2012 r. 	42 zł
17.	Zawartość manganu	Artykuły żywnościowe	Atomowa spektrometria absorpcyjna z atomizacją w płomieniu	<ul style="list-style-type: none"> Procedura badawcza MCMŻ/PB-08 wydanie 2 z dnia 06.02.2012 r. 	40 zł
18.	Zawartość: <ul style="list-style-type: none"> cynku żelaza 	Artykuły żywnościowe	Atomowa spektrometria absorpcyjna z atomizacją w płomieniu	<ul style="list-style-type: none"> PN-EN 14084:2004 	40 zł za każdy składnik
19.	Zawartość: <ul style="list-style-type: none"> miedzi (0,60-6,00) mg/kg kadm (0,038-0,260) mg/kg 	Artykuły żywnościowe pochodzenia roślinnego	Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	<ul style="list-style-type: none"> PN-EN 14084:2004 	70 zł za każdy składnik
20.	Zawartość: <ul style="list-style-type: none"> białka (0,-5,20) % tłuszczu (0,30-7,80)% laktozy (0,1-6,00)% 	Mleko pełne lub częściowo odtłuszczone	Metoda spektrometrii w podczerwieni (FTIR)	<ul style="list-style-type: none"> PN-ISO 9622:2006 	60 zł

Lp.	Badany analiz/parametr Zakres pomiarowy	Matryca	Metoda badawcza	Norma lub procedura badawcza	Cena netto
21.	Zawartość: <ul style="list-style-type: none"> • suchej masy • suchej masy beztłuszczowej • kwasu cytrynowego • mocznika • wolnych kwasów tłuszczowych Gęstość Kwasowość	Mleko pełne	Metoda spektrometrii w podczerwieni (FTIR)	<ul style="list-style-type: none"> • Procedura badawcza MCMŻ/PB-09 wydanie 2 z dnia 06.02.2012 r. 	60 zł
22.	Zawartość: <ul style="list-style-type: none"> • białka • tłuszczu • laktozy • suchej masy • kwasu cytrynowego • mocznika Kwasowość	Mleko w proszku	Metoda spektrometrii w podczerwieni (FTIR)	<ul style="list-style-type: none"> • Procedura badawcza MCMŻ/PB-10 wydanie 2 z dnia 06.02.2012 r. 	60 zł