

Sekcja Badań Fizykochemicznych i Środowiskowych

Oddział Laboratoryjny

Kierownik - mgr Sławomira Gajewska-Budzik

telefon (32) 267-34-25 wewnętrzny 25

e-mail ol@pssedg.pl

Sekcja Badań Fizykochemicznych i Środowiskowych

Kierownik - mgr Katarzyna Grzybek

telefon (32) 267-34-25 wewnętrzny 31

e-mail olsp@pssedg.pl

Sekcja Badań Fizykochemicznych i Środowiskowych wykonuje badania fizykochemiczne i sensoryczne żywności, badania fizykochemiczne i sensoryczne wody oraz badania i pomiary na stanowiskach pracy.

BADANIA FIZYKOCHEMICZNE I SENSORYCZNE WODY

Badania akredytowane:

- barwa
- mętność
- pH
- przewodność właściwa
- zapach - liczba progowa zapachu
- smak - liczba progowa smaku
- azot amonowy/ amoniak/ jon amonowy
- azot azotanowy/ azotany
- azot azotynowy/ azotyny
- twardość ogólna (sumaryczna zawartość wapnia i magnezu)
- chlorki
- żelazo
- fluorki
- wapń
- magnez

Badania nieakredytowane:

- mangan
- chlor wolny
- chlor ogólny
- utlenialność

Przyjmowanie próbek:

Od poniedziałku do piątku od godz. 7⁰⁰ do 13³⁰ po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym (32) 267-34-25 wew. 15

e-mail : olpw@pssedg.pl

[Cennik](#)

[Wytyczne dotyczące sposobu pobierania próbek do badań fizykochemicznych i sensorycznych oraz warunków](#)

[przyjęcia próbek do badań](#)

BADANIA FIZYKOCHEMICZNE ŻYWNOŚCI

Badania akredytowane:

- parametry jęlczenia (liczba kwasowa, liczba nadtlenkowa) w olejach i tłuszczach roślinnych oraz zwierzęcych
- oznaczanie zawartości jodku potasu i żelazocyjanku potasu w soli spożywczej
- oznaczanie zawartości tłuszczu, wody, popiołu ogólnego, białka w środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementach, wyrobach garmażeryjnych mięsnych i mącznych oraz w koncentratkach spożywczych (w tym w posiłkach)
- obliczanie zawartości węglowodanów oraz wartości kalorycznej w środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementach, wyrobach garmażeryjnych mięsnych i mącznych oraz w koncentratkach spożywczych (w tym w posiłkach)
- zanieczyszczenia mineralne i organiczne w przetworach zbożowych
- zanieczyszczenia biologiczne w środkach spożywczych oraz próbkach sanitarnych

BADANIA SENSORYCZNE ŻYWNOŚCI

Badania akredytowane:

- pieczywo
- bułka tarta
- sałatki
- warzywa i owoce marynowane
- warzywa konserwowe
- groszek konserwowy
- wina i miody pitne
- soki
- oliwa z oliwek
- tłuszcze zwierzęce - smalec
- margaryny
- oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce
- sól spożywcza
- koncentraty spożywcze

Badania nieakredytowane:

- badania pozostałych środków spożywczych

Przyjmowanie próbek:

Od poniedziałku do piątku od godz. 7⁰⁰ do 13⁰⁰ po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym (32) 267-34-25 wew. 35

e-mail: olz@pssedg.pl

Próbki środków spożywczych dostarczane do badań w celu ustalenia terminu przydatności do spożycia, przyjmowane są po przechowalności u Klienta w warunkach (czas, temperatura) określonych przez producenta

BADANIA W ŚRODOWISKU PRACY

Badania akredytowane:

- hałas
- oświetlenie światłem elektrycznym
- pobieranie próbek do oznaczenia stężenia pyłu metodą dozymetrii indywidualnej
- pył - frakcja wdychalna
- pył - frakcja respirabilna

Badania nieakredytowane:

- pomiary hałasu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi.

Badania i pomiary wykonywane są po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym (32) 267-34-25 wew. 31 e-mail: olsp@pssedg.pl

Oddział Laboratoryjny PSSE w Dąbrowie Górniczej posiada od dnia 04.08.2004 Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 520 Polskiego Centrum Akredytacji, potwierdzający spełnienie wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005.



Akredytowana działalność jest określona w Zakresie Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 520

