

Eurofins Polska Sp. z o.o.
 Aleja Wojska Polskiego 90 A
 PL-82 200 Malbork
 POLSKA
 Tel: +48 55 272 04 73, Fax:
 www.eurofins.pl



AB 1334

REBUS Sp. z o.o.
 ul. Lipowa 36D, Dąbrowa Chotomska
 05-123 Chotomów
 POLSKA

Data raportu 23.03.2026



Raport analityczny AR-26-ST-041757-01

Numer próbki 720-2026-00065625

x Rodzaj próbki	kolacja
	x
x Wysyłający próbkę	REBUS Sp. z o.o.
x Zlecający badania	REBUS Sp. z o.o.
x Numer zlecenia	4118
Data przyjęcia próbki	13.03.2026
Próbki dostarczone przez	Próbkobiorca Eurofins
Stan próbki	bez zastrzeżeń
x Próbki pobrane przez	zlecniodawcę
x Sposób pobrania próbki/próbek	brak danych
x Cel badania	brak danych
x Opakowanie	tacka - folia zgrzew
Ilość próbek zbadanych	1
Data rozpoczęcia badania	13.03.2026
Data zakończenia badania	23.03.2026

Wyniki badań / Rezultaty

ST05X	Zawartość popiołu ogólnego (A)			
Metoda	PN ISO 936:2000, Technika [metoda wagowa]			
Popiół		1,30	%	± 0,26
ST05Z	Zawartość białka (Nx6,25) (A)			
Metoda	ISO 1871:2009, Miareczkowanie potencjometryczne			
Zawartość azotu		0,88	%	± 0,14
Zawartość białka (z obl.) (Nx6,25)		3,30	%	± 0,88
ST06M	Zawartość błonnika (A)			
Metoda	PB/CH/10 wydanie 6 z dnia 01.06.2023, na podstawie testu odczynnikowego Megazyme K-TDFR, Technika [metoda wagowa]			
Zawartość błonnika		2,50	%	
ST0D9	Wartość energetyczna (z obliczeń) (A)			
Metoda	Rozporządzenie (UE) 1169/2011, Obliczeniowa			

Wartość energetyczna (kcal)	110	kcal/100 g	
Wartość energetyczna (kJ)	461	kJ/100 g	
Węglowodany obl. (z różnicy)	12,4	%	
Węglowodany przyswajalne	12,4	%	
ST0LH	Całkowita zawartość tłuszczu (A)		
Metoda	PB/CH/51 wydanie 2 z dnia 22.04.2024, Grawimetryczna		
Zawartość tłuszczu po hydrolizie	3,50	%	± 0,95
ST0SI	Profil kwasów tłuszczowych (A)		
Metoda	PN EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06, Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną, GC-FID		
Zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych	2,26	g/100 g	± 0,29
Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	1,00	g/100 g	± 0,57
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3	0,12	g/100 g	± 0,02
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-6	0,67	g/100 g	± 0,09
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-9	1,91	g/100 g	± 0,27
Zawartość kwasów tłuszczowych trans	1,30	g/100 g	± 0,25
Zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	0,79	g/100 g	± 0,10
C 22:5 Kwas dokozapentaenowy (Omega-3)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 10:0 Kwas dekanowy (kaprynowy)	2,41	%	± 0,24
C 11:0 Kwas undekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 12:0 Kwas laurynowy	3,00	%	± 0,27
C 13:0 Kwas tridekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:0 Kwas mirystynowy	9,08	%	± 0,91
C 14:1 (kwas mirystoleinowy)	0,86	%	± 0,21
C 15:0 Kwas pentadekanowy	0,98	%	± 0,03
C 15:1 Kwas pentadekenowy	0,23	%	± 0,03
C 16:0 Kwas heksadekanowy (palmitynowy)	28,64	%	± 0,86
C 16:1 Kwas palmitoleinowy	1,88	%	± 0,15
C 17:0 Kwas margarynowy	0,50	%	± 0,06
C 17:1 Kwas heptadekenowy	0,51	%	± 0,06
C 18:0 Kwas stearynowy	8,19	%	± 0,90
C 18:1 C11	1,04	%	± 0,12
C 18:1 n9 Kwas oktadekanowy (oleinowy)	25,93	%	± 2,59
C 18:1C Inne	0,23	%	± 0,03
C 18:1T Kwas elaidynowy	1,30	%	± 0,14
C 18:2 Kwas oktadekadienowy (linolowy)	9,13	%	± 0,55
C 18:2 Trans	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:3 (Kwas 6,9,12 gamma Linolenowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 18:3 Kwas 9,12,15 alfa linolenowy ALA	1,60	%	± 0,19
C 18:3 trans	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:4 Kwas oktadekatetrainowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 20:0 Kwas arachidowy	0,29	%	± 0,03
C 20:1 Kwas eikozenowy	0,15	%	± 0,02
C 20:2 Kwas eikozadienowy n-6	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-3	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-6	<0,1	* %	0.1 ± 0.01

C 20:4 Kwas eikozatetraenowy/arachidonowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:5 Kwas eikozapentaenowy (EPA)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 21:0 Henikanozian metylu	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:0 Kwas behenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 Kwas dokozenowy (erukowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 Suma izomerów	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:2 Kwas dokozadienowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:4 Kwas dokozaetraenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:6 Kwas dokozaheksaenowy Omega-3 (DHA)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 23:0 Kwas trikozanowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 24:0 Kwas lignocerynowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 24:1 Kwas nerwonowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 4:0 Kwas masłowy	0,71		%	± 0,13
C 6:0 Kwas heksanowy (kapronowy)	1,17		%	± 0,12
C 8:0 Kwas oktanowy (kaprylowy)	0,95		%	± 0,11
ST0SR	Zawartość soli (NaCl), obl. z zawartość sodu (Na) (A)			
Metoda	Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Obliczeniowa			
Zawartość soli jako NaCl	0,72		%	± 0,11
ST0YD	Zawartość wody, suchej masy (A)			
Metoda	PN-A-82100:1985 (norma wycofana), Technika [metoda wagowa]			
Zawartość suchej masy	27,5		%	± 4,1
Zawartość wody	72,6		%	± 10,9
ST15G	Zawartość cukrów (A)			
Metoda	PB/CH/36 wyd. 5 z dnia 20.05.2024, Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RI), LC-RI			
Sacharoza	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Zawartość rafinozy	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Zawartość cukrów ogółem	1,50		%	± 0,44
Zawartość galaktozy	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Fruktoza	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Glukoza	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Laktoza	0,30		%	± 0,36
Maltoza	0,40		%	± 0,02
ST2UH	Zawartość sodu (A)			
Metoda	PB/CH/62 wyd. 1 z dnia 28.03.2025, F-AAS [Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej]			
Sód (Na)	<0.10 *		g/100 g	± 0,1

* = Poniżej granicy oznaczalności

A = Badanie akredytowane

+/- Niepewność pomiaru wyrażona jako niepewność rozszerzona przy poziomie ufności około 95% i współczynniku rozszerzenia k=2.

Niepewność pomiaru nie uwzględnia etapu pobierania próbek. Dla rezultatów badania podanych w formie „< lub >”, podana niepewność pomiaru dotyczy wyłącznie odpowiednio dolnej lub górnej granicy akredytowanego zakresu pomiarowego.

x = Dane dostarczone od Klienta

PODSUMOWANIE

Wyniki dla zawartości poszczególnych kwasów tłuszczowych oraz sumy izomerów trans kwasów tłuszczowych odnoszą się do tłuszczu [g/100g tłuszczu]; zawartości pozostałych grup kwasów tłuszczowych odnoszą się do próbki [g/100 g próbki].



Autoryzujący:
Monika Dudek - Zastępca Kierownika Pracowni Chemicznej

Zatwierdzający: Aleksandra Barska
Koordynator ds. Technicznej Obsługi Klienta

1. Wyniki odnoszą się do otrzymanych i badanych próbek.
2. Wyników badań nie można powielać inaczej niż w całości bez pisemnej zgody Eurofins Polska Sp. z o.o.
3. Laboratorium podaje niepewność pomiaru, gdy jest to istotne dla ważności wyników lub zastosowania wyników badań; jest uzgodnione z klientem; jeśli niepewność pomiaru wpływa na zgodność z wyspecyfikowaną granicą.
4. Klient ma prawo do złożenia skargi w terminie 14 dni od daty otrzymania raportu analitycznego. Dopuszcza się przyjmowanie skargi jedynie w formie pisemnej, drogą elektroniczną na adres reklamacje@eurofins.pl lub drogą pocztową.
5. Zatwierdzone wyniki badań wykonywanych u dostawców autoryzowane są przez osoby upoważnione w laboratorium dostawcy.
6. W przypadku, gdy Klient wymaga stwierdzenia zgodności ze specyfikacją lub wymaganiem dotyczącym badania a zasada podejmowania decyzji nie jest zawarta w w/w dokumentach, Laboratorium uzgadni zasadę, która będzie zastosowana.
7. W przypadku, gdy wynik nie zawiera się w akredytowanym zakresie pomiarowym, wartość jest przedstawiona jako rezultat badania w formie <y lub >y (y- wartość odpowiadająca dolnej/górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody).
8. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za dane dostarczone przez Klientów. Dostarczone dane mogą wpływać na ważność wyników.