

PORTFOLIO RUTYNOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH

OD 2 SIERPANIA 2021

InventionBio
Biochemistry for a better future

| L. P. | KATEGORIA | NAZWA BADANIA | MATERIAŁ | NORMA | KOD BADANIA |
|-------|--------------------|--------------------------------------|--|------------------|-------------|
| 1 | chemia analityczna | ilościowa analiza surfaktyny | - produkty kosmetyczne - surowce kosmetyczne - pasze | norma wewnętrzna | 1-QUSUR-C |
| 2 | chemia analityczna | profil analogów surfaktyny | - produkty kosmetyczne - surowce kosmetyczne - pasze | norma wewnętrzna | 2-PROSUR-C |
| 3 | chemia analityczna | oznaczanie stężenia bakuchiolu | - produkty kosmetyczne - surowce kosmetyczne - pasze | norma wewnętrzna | 3-QUBAK-C |
| 4 | chemia analityczna | oznaczanie stężenia allicyny | - suplementy diety - żywność | norma wewnętrzna | 4-QUALL-C |
| 5 | chemia analityczna | oznaczanie masy cząsteczkowej lewanu | - produkty kosmetyczne - surowce kosmetyczne - pasze | norma wewnętrzna | 5-MWLEW-C |



InventionBio S. A.
ul. Jakóba Hechlińskiego 4,
85-825 Bydgoszcz



tel. + 48 52 374 82 40,
fax + 48 52 361 09 62



inventionbio@inventionbio.pl
inventionbio.pl



Sąd Rejonowy w Bydgoszczy
XIII Wydział Gospodarczy
KRS 0000875682



Kapitał zakładowy 22 242 266,20 zł
REGON 362077315,
NIP 953-265-20-73



| | | | | | |
|----|--------------------|--|---|--|-----------|
| 6 | chemia analityczna | oznaczanie masy cząsteczkowej gamma-PGA | - produkty kosmetyczne - surowce kosmetyczne - pasze | norma wewnętrzna | 6-MWPGA-C |
| 7 | mikrobiologia | badanie biobójczości | - chemiczne środki dezynfekcyjne używane w sektorze żywnościowym, warunkach przemysłowych i domowych oraz zakładach użyteczności publicznej | PN-EN 13697 | 7-BIOB-M |
| 8 | mikrobiologia | wykrywanie i oznaczanie liczby przypuszczalnych <i>Bacillus spp.</i> | - pasze zawierające gatunki bacilli (<i>Bacillus spp.</i>) pojedynczo lub w mieszaninie z innymi mikroorganizmami | PN-EN 15784:2009 | 8-BACI-M |
| 9 | mikrobiologia | horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby <i>Enterobacteriaceae</i> | - pasze - tusze wołowe, baranie, kozie i końskie - tusze wieprzowe - mleko pasteryzowane i inne pasteryzowane płynne produkty mleczne - mleko w proszku i serwatka w proszku - lody i mrożone desery mleczne - preparaty w proszku dla niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do 6 miesięcy - produkty jajeczne | PN-EN ISO 21528-1:2017-08 PN-EN ISO 21528-2:2017-08 | 9-ENTER-M |
| 10 | mikrobiologia | horyzontalna metoda wykrywania, | - pasze - mięso mielone i wyroby mięsne przeznaczone do spożycia na surowo | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 | 10-SALM-M |



InventionBio S. A.
ul. Jakóba Hechlińskiego 4,
85-825 Bydgoszcz



tel. + 48 52 374 82 40,
fax + 48 52 361 09 62



inventionbio@inventionbio.pl
inventionbio.pl



Sąd Rejonowy w Bydgoszczy
XIII Wydział Gospodarczy
KRS 0000875682



Kapitał zakładowy 22 242 266,20 zł
REGON 362077315,
NIP 953-265-20-73



| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>oznaczenia liczby <i>Salmonella</i></p> | <ul style="list-style-type: none">- mielone mięso i wyroby z mięsa drobiowego przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej- mielone mięso i wyroby z mięsa gatunków innych niż drób, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej- mięso odkostnione mechanicznie (mom)- produkty mięsne przeznaczone do spożycia na surowo, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie <i>Salmonella</i>- produkty z mięsa drobiowego, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej- żelatyna i kolagen- sery, masło i śmietana wyprodukowane z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja- mleko w proszku i serwatka w proszku- lody, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie salmonellą- produkty jajeczne, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie <i>Salmonella</i>- żywność gotowa do spożycia zawierająca surowe jaja, z wyjątkiem produktów, w przypadku których proces produkcji lub ich skład eliminuje zagrożenie <i>Salmonella</i> | | |
|--|--|--|--|--|--|



InventionBio S. A.
ul. Jakóba Hechlińskiego 4,
85-825 Bydgoszcz



tel. + 48 52 374 82 40,
fax + 48 52 361 09 62



inventionbio@inventionbio.pl
inventionbio.pl



Sąd Rejonowy w Bydgoszczy
XIII Wydział Gospodarczy
KRS 0000875682



Kapitał zakładowy 22 242 266,20 zł
REGON 362077315,
NIP 953-265-20-73



| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none">- gotowane skorupiaki i mięczaki- żywe małże oraz żywe szkarłupnie, oślonice i głowonog- kiełki (gotowe do spożycia)- owoce i warzywa krojone (gotowe do spożycia)- soki owocowe i warzywne niepasteryzowane (gotowe do spożycia) | | |
|--|--|--|---|--|--|



InventionBio S. A.
ul. Jakóba Hechlińskiego 4,
85-825 Bydgoszcz



tel. + 48 52 374 82 40,
fax + 48 52 361 09 62



inventionbio@inventionbio.pl
inventionbio.pl



Sąd Rejonowy w Bydgoszczy
XIII Wydział Gospodarczy
KRS 0000875682



Kapitał zakładowy 22 242 266,20 zł
REGON 362077315,
NIP 953-265-20-73