

BADANIA PRZECHOWALNICZE WYROBÓW PIEKARNICZYCH I CUKIERNICZYCH

Laboratorium Badawcze w Aleksandrowie Łódzkim oferuje wykonanie badań przechowalniczych: **chleba, bułek i innych wyrobów piekarniczych. Oznaczamy:**



1. Salmonella spp.,
2. Drożdże, pleśnie,
3. Oceniamy organoleptycznie smak, zapach, wygląd i stopień wypieczenia

wyrobów cukierniczych: ciasta, ciastka i inne wyroby cukiernicze. Oznaczamy:



1. Salmonella spp.,
2. Listeria monocytogenes,
3. Drożdże, pleśnie,
4. Oceniamy organoleptycznie smak, zapach, wygląd i stopień wypieczenia

tortów, ciast tortowych, wyrobów z kremem, śmietaną i z owocami. Oznaczamy:



1. Salmonella spp.,
2. Listeria monocytogenes,
3. Enterobacteriaceae,
4. Bacillus cereus,
5. Drożdże pleśnie,
6. Oceniamy organoleptycznie smak, zapach, wygląd i konsystencję

Laboratorium posiada **Certyfikat Akredytacji AB 1319**

Pełny zakres naszych metod akredytowanych dostępny jest na stronie: www.pca.gov.pl

Na życzenie Państwa pobieramy lub odbieramy próbki. Posiadamy także warunki do przechowywania Państwa produktów.

Kontakt: tel./fax **42 632-51-75**,

e-mail laboratorium.lcj@o2.pl; lodzkiecentrum@o2.pl

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY !!!