DATA WYDANIA CERTYFIKATU:
13.07.2026

Kolagen, typu I & III - 600 gramów

Numer seryjny:
1702606PL

WIELKOŚĆ PORCJI:
1 miarka

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED:
31.05.2030

LAB TESTED

Produkt został przebadany przez niezależne, akredytowane laboratorium i spełnia wszystkie wymogi pod względem czystości i składu.

Certyfikat analizy

PARAMETRY	WYMAGANIE	METODA	POTWIERDZENIE
Właściwości organoleptyczne			

PARAMETRY	WYMAGANIE	METODA	POTWIERDZENIE
Wygląd, kolor.	Jasnożółty proszek.	PB-326/LF	**Zgodny**
Zawartość metali ciężkich			
Kadm	≤ 1,0 mg/kg	PN-EN 15763:2010	**Zgodny**
Ołów	≤ 3,0 mg/kg	PN-EN 15763:2010	**Zgodny**
Rtęć	≤ 0,1 mg/kg	PN-EN 15763:2010	**Zgodny**
Czystość mikrobiologiczna			
Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 30°C	≤ 10^4 CFU/g	PN-EN ISO 4833	**Zgodny**
Liczba drożdży i pleśni w 25°C	≤ 10^2 CFU/g	PN-ISO 7954	**Zgodny**
Liczba Enterobacteriaceae w 37°C	≤ 10^2 CFU/g	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	**Zgodny**
Liczba bakterii z grupy coli w 37°C	≤ 10^2 CFU/g	PN-ISO 4832:2007	**Zgodny**
Obecność Escherichia coli w 1 g	nie wykryto / 1 g	PN-ISO 7251	**Zgodny, nie wykryto**
Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 1 g	nie wykryto / 1 g	PN-EN ISO 6888	**Zgodny, nie wykryto**
Obecność Salmonella spp. w 25 g	nie wykryto / 25 g	PN-EN ISO 6579	**Zgodny, nie wykryto**
Obecność Listeria monocytogenes w 25 g	nie wykryto / 25 g	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	**Zgodny, nie wykryto**

PARAMETRY	WYMAGANIE	METODA	POTWIERDZENIE
Dodatkowe badania			

PARAMETRY	WYMAGANIE	METODA	POTWIERDZENIE
Zawartość glutenu	≤ 20 ppm	PB-259/LF	**Zgodny**