

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 366335/26/TYC

Zleceniodawca Impel Catering Sp. z o.o. Antoniego Słonimskiego 1 50-304 Wrocław		Próbką (wg deklaracji Zleceniodawcy) Opis próbki: DIETA PODSTAWOWA KUCHNIA KC KIELCE Ul. Grunwaldzka 45 25-736 Kielce Data pobrania próbek: 21.04.2026 GODZ. POBRANIA PRÓBEK: 10:00 Warunki przechowywanie: w chłodnym miejscu
Data przyjęcia próbki	22.04.2026	Stan próbki: bez zastrzeżeń Numer próbki: 366335/26/TYC Próbką otrzymana od Zleceniodawcy
Data rozpoczęcia badań	24.04.2026	
Data zakończenia badań	15.05.2026	
Data sprawozdania z badań	15.05.2026	

Rodzaj badania Metoda	Jednostka	Wynik	Kryterium	Stwierdzenie zgodności
* Masa netto ^{1) 2)} PB-281 wyd. IV z dn. 11.01.2021				
Śniadanie - Bułka kajzerka pszenna (50 g)	g	49,7 ± 1,5	50	-
Śniadanie - Chleb pszeno - żytni (20 g)	g	16,1 ± 0,5	20	-
Śniadanie - Chleb żytni (30 g)	g	31,1 ± 0,9	30	-
Śniadanie - Masło extra 82% (10 g)	g	10,5 ± 0,3	10	-
Śniadanie - Serek wiejski naturalny (200 g)	g	205,2 ± 6,2	200	-
Śniadanie - Herbata bez cukru (200 g)	g	188,1 ± 5,6	200	-
Śniadanie - Polędwica sopocka wieprzowa (40 g)	g	41,1 ± 1,2	40	-
Śniadanie - Dżem morelowy (25 g)	g	24,8 ± 0,7	25	-
Śniadanie - Pomarańcze (100 g)	g	106,4 ± 3,2	100	-
Śniadanie - Sałata lodowa (20 g)	g	24,2 ± 0,7	20	-
Obiad - Zupa dyniowa z makaronem (300 g)	g	360,5 ± 10,8	300	-
Obiad - Kotlec z fileta drobiowego panierowany pieczony (90 g)	g	104,4 ± 3,1	90	-
Obiad - Ziemniaki gotowane (200 g)	g	190,9 ± 5,7	200	-
Obiad - Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem (80 g)	g	85,4 ± 2,6	80	-
Obiad - Brokuły gotowane na parze (80 g)	g	93,5 ± 2,8	80	-
Obiad - Kompot owocowy z cukrem (200 g)	g	201,3 ± 6,0	200	-
Kolacja - Bułka kajzerka pszenna (50 g)	g	50,9 ± 1,5	50	-
Kolacja - Chleb pszeno - żytni (20 g)	g	19,7 ± 0,6	20	-
Kolacja - Chleb żytni (30 g)	g	36,4 ± 1,1	30	-
Kolacja - Margaryna miękka (10 g)	g	9,6 ± 0,3	10	-
Kolacja - Herbata bez cukru (200 g)	g	186,4 ± 5,6	200	-
Kolacja - Szyunka drobiowa luksusowa z fileta (40 g)	g	43,7 ± 1,3	40	-
Kolacja - Sałata lodowa (20 g)	g	23,4 ± 0,7	20	-

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 366335/26/TYC

Kolacja - Ogórek kiszony (50 g)	g	55,0 ± 1,7	50	-
Posiłek nocny - Jogurt pitny naturalny (200 g)	g	216,9 ± 6,5	200	-
* Błonnik pokarmowy AOAC 991.43:1994	g/100 g	2,4 ± 1,0	-	-
* Białko (N*6,25) PB-116 wyd. 4 z dn. 30.12.2024	g/100 g	4,0 ± 0,4	-	-
* Tłuszcz PN-A-82100:1985 (wycofana)	g/100 g	2,3 ± 0,5	-	-
* Sól jako chlorek sodu (NaCl) ^{2) 3)} PB-318 wyd. 3 z dn. 11.10.2024				
Sód (Na)	g/100 g	0,16 ± 0,03	-	-
Sól jako chlorek sodu (Na _x 2,5)	g/100 g	0,40 ± 0,08	-	-
Węglowodany Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011	g/100 g	7,6	-	-
Woda ⁴⁾ PN-A-82100:1985 (wycofana)	g/100 g	83,0 ± 4,2	-	-
* Popiół PN-A-82100:1985 ze zmianą w p. 2.8. (wycofana)	g/100 g	0,74 ± 0,04	-	-
* Kwasy tłuszczowe - profil ⁵⁾ PN-EN ISO 12966-1:2015-01; PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5; PN-EN ISO 12966-4:2015-07				
C4:0 kwas masłowy	g/100 g	0,1 ± 0,1	-	-
C6:0 kwas kapronowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C8:0 kwas kaprylowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C10:0 kwas kaprynowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C11:0 kwas undekanowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C12:0 kwas laurynowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C13:0 kwas tridekanowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C14:0 kwas mirystynowy	g/100 g	0,1 ± 0,1	-	-
C14:1 kwas mirystoleinowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C15:0 kwas pentadekanowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C15:1 cis-10-pentadecenowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C16:0 kwas palmitynowy	g/100 g	0,4 ± 0,1	-	-
C16:1n7 kwas palmitoleinowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C16:1 (suma)	g/100 g	< 0,1	-	-
C17:0 kwas margarynowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C16:2n4 kwas heksadeadienowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C17:1 kwas margaroleinowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C16:3n4 kwas heksadekatrienowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C18:0 kwas stearynowy	g/100 g	0,1 ± 0,1	-	-
C18:1n9 trans kwas elaidynowy	g/100 g	< 0,1	-	-

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 366335/26/TYC

C18:1n9 kwas oleinowy	g/100 g	0,9 ± 0,1	-	-
C18:1n7 kwas wakceniowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C18:1 (suma)	g/100 g	0,9 ± 0,1	-	-
C18:2n6 trans kwas linolelaidynowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C18:2 trans (suma)	g/100 g	< 0,1	-	-
C18:2 (suma)	g/100 g	0,3 ± 0,1	-	-
C18:2n6 kwas linolowy (LA)	g/100 g	0,3 ± 0,1	-	-
C20:0 kwas arachidowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C18:3n6 kwas γ-linolenowy (GLA)	g/100 g	< 0,1	-	-
C21:0 kwas heneikozanowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C18:3n4 kwas oktadekatrienowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:1 kwas eikozenowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:1 (suma)	g/100 g	< 0,1	-	-
C18:3n3 kwas α-linolenowy (ALA)	g/100 g	0,1 ± 0,1	-	-
C18:3 (suma)	g/100 g	0,1 ± 0,1	-	-
C18:4n3 kwas sterydonowy (SDA)	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:2n6 kwas eikozadienowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C22:0 kwas behenowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:3n6 kwas dihomo-γ-linolenowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C22:1n11 kwas gadoleinowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C22:1n9 kwas erukowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C22:1 (suma)	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:3n3 kwas eikozatrienowy (ETE)	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:4n6 kwas arachidonowy (ARA)	g/100 g	< 0,1	-	-
C23:0 kwas trikosylinowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C22:2n6 kwas dokozaadienowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:4n3 kwas eikozatetraenowy (ETA)	g/100 g	< 0,1	-	-
C20:5n3 kwas eikozapentaenowy (EPA)	g/100 g	< 0,1	-	-
C24:0 kwas lignocerowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C24:1n9 kwas nerwonowy	g/100 g	< 0,1	-	-
C22:5n3 kwas dokozapentaenowy (DPA)	g/100 g	< 0,1	-	-
C22:6n3 kwas dokozaheksaenowy (DHA)	g/100 g	< 0,1	-	-
Pozostałe kwasy tłuszczowe	g/100 g	< 0,1	-	-
Suma nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA)	g/100 g	0,9 ± 0,1	-	-
Suma jednonienasyconych kwasów tłuszczowych (MUFA)	g/100 g	1,0 ± 0,1	-	-
Suma wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA)	g/100 g	0,4 ± 0,1	-	-
Suma izomerów trans kwasów tłuszczowych	g/100 g	< 0,1	-	-
Suma kwasów Omega-3	g/100 g	0,1 ± 0,1	-	-

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 366335/26/TYC

Suma kwasów Omega-6	g/100 g	0,3 ± 0,1	-	-
Suma kwasów Omega-9	g/100 g	0,9 ± 0,1	-	-
Wartość energetyczna Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011				
Wartość energetyczna	kcal/100 g	72	-	-
	kJ/100 g	302	-	-
* Cukry - profil PB-429 wyd. 4 z dn. 11.04.2025				
Fruktoza	g/100 g	0,80 ± 0,16	-	-
Galaktoza	g/100 g	< 0,10	-	-
Glukoza	g/100 g	0,58 ± 0,12	-	-
Laktoza	g/100 g	0,44 ± 0,09	-	-
Maltoza	g/100 g	1,3 ± 0,3	-	-
Sacharoza	g/100 g	< 0,10	-	-
Suma cukrów	g/100 g	3,1 ± 0,6	-	-

- 1) Wartości progowe niezdefiniowane.
- 2) Specyfikacja Zlecniodawcy.
- 3) Oznaczenie końcowe: technika emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES).
- 4) Wynik poza zakresem akredytacji.
- 5) Oznaczone zawartości poszczególnych sum kwasów tłuszczowych nienasyconych (MUFA, PUFA, Omega-3, Omega-6, Omega-9) nie uwzględniają zawartości kwasów tłuszczowych o konfiguracji trans.

Autoryzował sprawozdanie z badań:
 ID: 295, Ekspert ds. Analiz, Pracownia Spektrometrii
 ID: 448, Ekspert ds. Analiz, Sekcja Autoryzacji
 ID: 795, Ekspert ds. Analiz, Sekcja Autoryzacji

Sprawozdanie z badań opatrzone certyfikowaną pieczęcią elektroniczną J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.

Adres laboratorium:
 Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wyniki odnoszą się wyłącznie do otrzymanych i badanych próbek. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za sposób poboru próbek, warunki ich transportu oraz za informacje dostarczone przez Klienta, w tym dane mogące mieć wpływ na ważność wyników badań. Jeśli podano niepewność pomiaru i nie określono inaczej, to jest to niepewność rozszerzona, oszacowana dla współczynnika rozszerzenia $k=2$ i poziomu ufności 95% oraz nie uwzględnia niepewności pobierania próbek. Jeśli dokonano stwierdzenia zgodności i nie określono inaczej J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. stosuje zasadę prostej akceptacji według wytycznych ILAC-G8:09/2019. Jeśli w dokumencie odniesienia wskazanym przez Zlecniodawcę nie określono kryterium dla danego badania lub badań w analizowanej matrycy, stwierdzenie zgodności nie jest możliwe. Jeżeli w kolumnie „wynik” przedstawiono zapis w postaci „<” lub „>” oznacza to, iż jest to rezultat badania, bezpośrednio powiązany z dolną lub górną granicą zakresu pomiarowego metody. Jeśli dla takiego rezultatu badania podana jest rozszerzona niepewność pomiaru, to dotyczy ona wyłącznie odpowiednio dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego metody. W przypadku gdy Laboratorium opiera się na rezultacie badania, w kolumnie „stwierdzenie zgodności” przedstawia opinię i interpretację. Niniejsze sprawozdanie nie może być powielane w części bez pisemnej zgody J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Odpowiedzialność J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. jest ograniczona wyłącznie do danych zawartych w jego oryginale. J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. nie zezwala na stosowanie symbolu akredytacji PCA AB 079 przez swoich klientów, podwykonawców, zewnętrznych dostawców usług i inne strony trzecie. Więcej informacji znajduje się w dokumencie PCA - DA-02. Usługa potwierdzona niniejszym sprawozdaniem podlega Ogólnym Warunkom Świadczenia Usług J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. zamieszczonym na stronie www.hamilton.com.pl.

* Badanie akredytowane

Badanie wykonane przez zewnętrznego dostawcę

KONIEC SPRAWOZDANIA

Gdynia, 15.05.2026

Impel Catering Sp. z o.o.
Antoniego Słonimskiego 1
50-304 Wrocław

Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego

J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia, stwierdza, że na podstawie wyników badań zawartych w Sprawozdaniu z badań nr 366335/26/TYC, dotyczących oznaczenia parametrów określonych w załączniku do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, tj.:

- **wartość energetyczna,**
- **zawartość białka,**
- **zawartość węglowodanów, w tym cukrów,**
- **zawartość tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych,**
- **zawartość błonnika,**
- **zawartość sodu,**

w próbie całodziennego zestawu żywieniowego w ramach diety szpitalnej DIETA DIETA PODSTAWOWA, stwierdzono zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w jadłospisie. Biorąc pod uwagę wyniki badań stwierdza się, że firma Impel Catering Sp. z o.o., Antoniego Słonimskiego 1, 50-304 Wrocław, pomyślnie przeszła proces weryfikacji jakości posiłku, co dało podstawę do stwierdzenia, że badany zestaw żywieniowy został przygotowany zgodnie z recepturą.

Posiłki przygotowywane przez firmę Impel Catering Sp. z o.o., Antoniego Słonimskiego 1, 50-304 Wrocław, w ramach wszystkich diet szpitalnych zostały objęte kontrolą jakości na podstawie umowy zawartej pomiędzy J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o., ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia i Impel Catering Sp. z o.o., Antoniego Słonimskiego 1, 50-304 Wrocław.

Opracowała:

Hanna Wachowska, Dyrektor ds. Wsparcia, Badań i Rozwoju
(kwalifikowany podpis elektroniczny)

