

**MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE**

Lp.	Symbol procedury lub Norma	Nazwa	Metoda	Akredytacja	Cena (w PLN)	
					Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie	Klient Zewnętrzny (netto)
1	CLA/PLC/34	Aminokwasy białkowe- Kwas asparaginowy, Treonina, Seryna, Kwas glutaminowy, Prolina, Glicyna, Alanina, Walina, Isoleucyna, Leucyna, Tyrozyna, Fenyloalanina, Histydyna, Lizyna, Arginina, Kwas cysternowy, Sulfon metioniny (badanie wymagające przeprowadzenia hydrolizy kwaśnej oraz hydrolizy z utlenianiem – wliczone w cenę), skład bez tryptofanu	M. HPLC	-	370,00	500,00
2	CLA/PLC/34/2011 wersja 2 z dnia 01.02.2011 r.	Aminokwasy białkowe- Kwas asparaginowy, Treonina, Seryna, Kwas glutaminowy, Prolina, Glicyna, Alanina, Walina, Isoleucyna, Leucyna, Tyrozyna, Fenyloalanina, Histydyna, Lizyna, Arginina, (badanie wymagające przeprowadzenia hydrolizy kwaśnej – wliczone w cenę), skład bez tryptofanu	M. HPLC	Metoda akredytowana w mięsie i przetworach mięsnych	263,00	350,00
3	CLA/PLC/20 CLA/PLC/34	Aminokwasy białkowe- Kwas asparaginowy, Treonina, Seryna, Kwas glutaminowy, Prolina, Glicyna, Alanina, Walina, Isoleucyna, Leucyna, Tyrozyna, Fenyloalanina, Histydyna, Lizyna, Arginina, Kwas cysteinowy, Sulfon metioniny, Tryptofan, (badanie wymagające przeprowadzenia hydrolizy kwaśnej, hydrolizy zasadowej oraz hydrolizy z utlenianiem – wliczone w cenę), pełny skład z tryptofanem	M. HPLC	-	480,00	650,00
4	CLA/PLC/34	Aminokwasy białkowe siarkowe - Kw. cysteinowy Sulfon metioniny (badanie wymagające przeprowadzenia hydrolizy z utlenianiem – wliczone w cenę)	M. HPLC	-	223,00	300,00

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

5	CLA/PLC/35	Aminokwasy fizjologiczne - Fosfoseryna, Tauryna, Fosfoetanolamina, Mocznik, Kwas asparaginowy, Hydroksypolina, Treonina, Seryna, Asparagina, Kwas glutaminowy, Glutamina, Kwas adypinowy, Prolina, Glicyna, Alanina, Citrulina, Kwas alfa amino masłowy, Walina, Cystyna, Metionina, Cystationina, Izoleucyna, Leucyna, Tyrozyna, Fenyloalanina, Beta alanina, Kwas beta amino isomasłowy, Kwas gama amino octowy, Etanolamina, ornityna, Lizyna, Histrydina, 1-metylohistrydina, 3-metylohistrydina, Arginina	M. chromatografii jonowymiennej	-	258,00	350,00
6	CLA/PLC/36	Aminy biogenne - Histamina, Tyramina, Putrescyna, Kadaweryna, Agmantyna, Spermina	M. chromatografii jonowymiennej	-	220,00	300,00
7	CLA/PSO/13/2013 wersja 3 z dnia 19.12.2013 r.	Azot metodą Kjeldahla	M. Kjeldahla	Metoda akredytowana w mięsie i przetworach mięsnych	44,00	59,00
8	CLA/PSO/13/2013 wersja 3 z dnia 19.12.2013 r.	Białko	Z obliczeń	Metoda akredytowana w mięsie i przetworach mięsnych	44,00	59,00
9	CLA/PLC/29	Fosfor całkowity w mięsie i przetworach mięsnych	M. spektrofotometryczna	-	48,00	65,00
10	PN-EN 14084:2004	Kadm – GFAAS	Oznaczenia metodą Absorpcyjnej Spektrometrii Atomowej z atomizacją przebiegającą w piecu grafitowym	Metoda akredytowana w produktach spożywczych	41,00	55,00

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

11	CLA/GC/3/2017 wersja 3 z dnia 07.04.2017 r.	Kwasy tłuszczowe – udział procentowy składników	M. GC/FID	Metoda akredytowana w produktach spożywczych: - mięso i przetwory mięsne, - ryby, produkty i przetwory rybne oraz owoce morza, - oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	135,00 + koszt liofilizacji (13,00) i oznaczania tłuszczu (38,00)	182,00 + koszt liofilizacji (18,00) i oznaczania tłuszczu (50,00)
12	CLA/OG/25	Liofilizacja pojedynczej próbki (przy próbkach o wielkości do 100 g, w przypadku większych próbek cena jest ustalana indywidualnie)	Liofilizacja	-	26,00 zł (od 1 do 11 próbek) 13,00 (od 12 do 24 próbek)/ cena za 1 próbkę	36,00 zł (od 1 do 11 próbek) 18,00 (od 12 do 24 próbek)/ cena za 1 próbkę
13	CLA/ASA/11/2012 wersja 3 z dnia 05.11.2012 r.	Mineralizacja	Przeprowadzenie próby do roztworu za pomocą mieszaniny kwasów z użyciem energii mikrofalowej, suszenie i spalanie w piecu oraz rozpuszczenie spopielonej próbki w kwasie azotowym (V)	-	19,00	26,00
14	PN-A-82109:2010	Oznaczanie białka, tłuszczu, wody, kolagenu i soli w mięsie	Spektrometria transmisyjna w bliskiej podczerwieni (NIR)	Metoda akredytowana dla białka, tłuszczu i wody w mięsie i przetworach mięsnych	27,00	35,00
15	PN-EN 14084:2004	Ołów – GFAAS	Oznaczenia metodą Absorpcyjnej Spektrometrii Atomowej z atomizacją przebiegającą w piecu grafitowym	Metoda akredytowana w produktach spożywczych	41,00	55,00
16	CLA/ASA/2	Pierwiastek – FAAS	Oznaczenia metodą Spektrometrii Absorpcyjnej Atomowej ze wzbudzeniem w płomieniu acetylen-powietrze	-	22,00	32,00
17	CLA/ASA/3	Pierwiastek – GFAAS	Oznaczenia metodą Absorpcyjnej Spektrometrii Atomowej z atomizacją przebiegającą w piecu grafitowym	-	41,00	55,00

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

18	CLA/ESA/5/2014 wersja 2 z dnia 03.03.2014 r.	Pierwiastek techniką ICP-MS	Oznaczenia w gorącej lub zimnej plazmie za pomocą kwadropolowego selektora mas oraz detektora jonowego	Metoda akredytowana w produktach spożywczych dla: Pb, Cd, As, Sn, Cu, Cr, Co	49,00	65,00
19	CLA/ESA/5/2014 wersja 2 z dnia 03.03.2014 r.	Pierwiastki (od 4 do 6) techniką ICP-MS	Oznaczenia w gorącej lub zimnej plazmie za pomocą kwadropolowego selektora mas oraz detektora jonowego	Metoda akredytowana w produktach spożywczych dla: Pb, Cd, As, Sn, Cu, Cr, Co	189,00 /za wszystkie	260,00 /za wszystkie
20	CLA/ESA/5/2014 wersja 2 z dnia 03.03.2014 r.	Pierwiastki (od 7 do 10) techniką ICP-MS	Oznaczenia w gorącej lub zimnej plazmie za pomocą kwadropolowego selektora mas oraz detektora jonowego	Metoda akredytowana w produktach spożywczych dla: Pb, Cd, As, Sn, Cu, Cr, Co	328,00 /za wszystkie	450,00 /za wszystkie
21	CLA/ESA/5/2014 wersja 2 z dnia 03.03.2014 r.	Pierwiastki (od 11 do 15) techniką ICP-MS	Oznaczenia w gorącej lub zimnej plazmie za pomocą kwadropolowego selektora mas oraz detektora jonowego	Metoda akredytowana w produktach spożywczych dla: Pb, Cd, As, Sn, Cu, Cr, Co	518,00 /za wszystkie	700,00 /za wszystkie
22	CLA/ESA/5/2014 wersja 2 z dnia 03.03.2014 r.	Pierwiastki (od 16 do 25) techniką ICP-MS	Oznaczenia w gorącej lub zimnej plazmie za pomocą kwadropolowego selektora mas oraz detektora jonowego	Metoda akredytowana w produktach spożywczych dla: Pb, Cd, As, Sn, Cu, Cr, Co	740,00 /za wszystkie	1'000,00 /za wszystkie
23	PN-ISO 936:2000	Popiół całkowity - zawartość	M. wagowa	Metoda akredytowana w mięsie i przetworach mięsnych	22,00	29,00
24	CLA/ASA/5/2013 wersja 4 z dnia 06.08.2013 r.	Rtęć	Analizator rtęci, M. AAS	Metoda akredytowana w produktach spożywczych	25,00	34,00
25	CLA/ASA/8	Sól kuchenna metodą przeliczeniową	M. przeliczeniowa	-	41,00	57,00
26	PN-ISO 1841- 1:2002	Sól kuchenna metodą Volharda	M. miareczkowa	-	30,00	41,00
27	CLA/PSO/26	Sól kuchenna w mięsie i przetworach mięsnych metodą Mohra	M. Mohra	-	30,00	41,00
28	PN-EN 1442:2000	Sucha masa	M. wagowa	Metoda akredytowana w mięsie i przetworach mięsnych	16,00	22,00

**MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE**

29	CLA/PLC/20	Tryptofan metodą HPLC (badanie wymagające przeprowadzenia hydrolizy zasadowej białka do oznaczania tryptofanu z pojedynczej próbki – wliczone w cenę)	M. chromatografii jonowymiennej	-	185,00	250,00
30	PN-ISO-1444:2000	Tłuszcz wolny - zawartość	M. Soxhleta	Metoda akredytowana w mięsie i przetworach mięsnych	38,00 + koszt liofilizacji (13,00)	50,00 + koszt liofilizacji (18,00)
31	Rozp. MZ z dn. 25.07.2007 z późn. zm. (Dz. U. nr 137 poz. 967 z późn. zm.)	Wartość kaloryczna mięsa [na podstawie przeliczników po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, wilgotności oraz węglowodany z przeliczenia]	M. przeliczeniowa	-	140,00	175,00
32	PN-ISO 1442:2000	Wilgotność	M. wagowa	Metoda akredytowana w mięsie i przetworach mięsnych	16,00	22,00

Zlecenie usługi odbywa się po dostarczeniu wymaganych formularzy i próbek do badań. Formularze znajdują się do pobrania na stronie internetowej www.cla.up.lublin.pl. Zlecenie należy wypełnić, wydrukować, podpisać i dostarczyć na adres Centralnego Laboratorium Agroekologicznego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.