**Vykonávanie neakreditovaných CHEMICKÝCH A FYZIKÁLNO-CHEMICKÝCH rozborov ZRNA OBILNÍN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Údaje o objednávateľovi** |
| Meno, priezvisko a obchodné meno fyzickej osoby – podnikateľa alebo obchodné meno právnickej osoby |       |
| Adresa |       |
| IČO |       |
| DIČ |       |
| IČDPH |       |
| Telefónne číslo |       |
| E-mailová adresa |       |

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Údaje o biologickom materiáli** |
| **Technologická kvalita pšenice - Požadované analýzy** (označte kliknutím v rámiku) |
| Výmeľnosť zrna | [ ]  |
| Stanovenie vlhkosti | [ ]  |
| Stanovenie obsahu bielkovín Dumasovou metódou | [ ]  |
| Stanovenie objemovej hmotnosti | [ ]  |
| Stanovenie popola | [ ]  |
| Stanovenie obsahu mokrého lepku v sušine (zo šrotu) + gluten index | [ ]  |
| Stanovenie obsahu mokrého lepku v sušine (z múky) + gluten index | [ ]  |
| Stanovenie napúčavosti lepku (zo šrotu) | [ ]  |
| Stanovenie napúčavosti lepku (z múky) | [ ]  |
| Stanovenie čísla poklesu (zo šrotu) | [ ]  |
| Stanovenie čísla poklesu (z múky) | [ ]  |
| Sedimentačný index podľa Zelenyho, (z múky) | [ ]  |
| Farinografické ukazovatele kvality (väznosť vody, vývin cesta, stabilita cesta, mäknutie cesta po 10 min. od začiatku testu, mäknutie cesta po 12 min. od dosiahnutia maxima a farinografické číslo kvality) | [ ]  |
| Pečenie (objemová výdatnosť bochníka na 100 g výrobku, pomer (výška : šírka) a senzorické hodnotenie) | [ ]  |
| **Pšenica** - bielkoviny, vlhkosť zrna, sedimentačný index podľa Zelenyho, (z múky), mokrý lepok a škrob (NIR DA 7200) | [ ]  |
| **Jačmeň** - bielkoviny, vlhkosť zrna a škrob (NIR DA 7200) | [ ]  |
| Elektroforetické analýzy na odrodovú čistotu obilnín (LMGM a identifikácia genotypov) | [ ]  |

 |

Výsledky chcem zaslať: mailom [ ] \* poštou [ ] \* \* označte X kliknutím

|  |  |
| --- | --- |
| Dátum odberu vzoriek: | Kliknutím zadáte dátum. |
| Dátum prijatia vzoriek\*\*: |  |
| Dátum uskutočnenia testu\*\*: |  |

V .......................................dňa......................... Podpis objednávateľa........................................

Poznámka:

Minimálne množstvo 1 vzorky pre laboratórne stanovenia je: 1000 g.

\*\* Vypĺňa laboratórium

Služba je vykonávaná na základe Cenníka prác a služieb na vyžiadanie e-mailom.

Žiadne informácie týkajúce sa objednávateľa ako aj predmetu a výsledku analýzy nebudú poskytnuté tretej strane. Tento protokol sa vzťahuje výlučne ku vzorke a údajom, ktoré boli laboratóriu dodané zadávateľom.

**Dokument prosím vyplniť elektronicky.**