**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.**