



Promocja na badanie akryloamidu





Dnia 20 listopada 2017 r. opublikowano **ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2017/2158** ustanawiające środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności. Rozporządzenie zaczęło obowiązywać 11 kwietnia 2018.

Akryloamid

- Akryloamid to związek organiczny o niskiej masie cząsteczkowej i wysokiej rozpuszczalności w wodzie, powstający z naturalnie występujących składników w niektórych środkach spożywczych – asparaginy i cukrów – podczas ich obróbki w temperaturze przekraczającej zwykle 120°C i przy niskiej wilgotności.
- Powstaje on głównie w bogatych w węglowodany pieczonych lub smażonych środkach spożywczych, których surowce, na przykład zboża, ziemniaki i ziarna kawy, zawierają jego prekursory.





Laboratorium WESSLING Polska

→ Laboratorium WESSLING Polska wykonuje akredytowane oznaczenie akryloamidu zgodnie z kryteriami podanymi w rozporządzeniu w chipsach ziemniaczanych oraz kawie i substytutach kawy.

Metoda: LC-MS/MS

Zakres: (50-10000) $\mu\text{g}/\text{kg}$

Ilość prób*	Cena netto/próbkę
1	330 zł
2-4	297 zł
≥ 5	260 zł

*ilość prób kierowanych do badań jednocześnie w ramach jednego zlecenia

Okres trwania promocji: wrzesień-listopad 2018

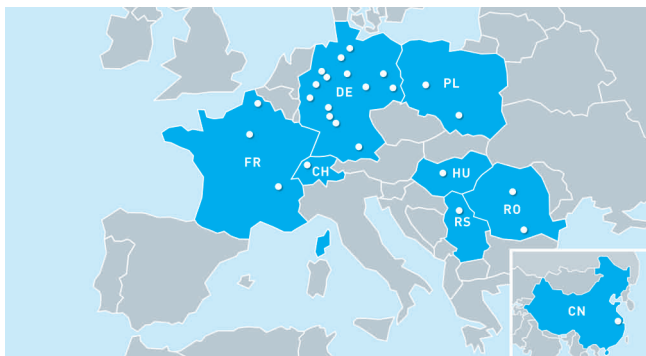
Skontaktuj się z nami:

Tel. +48 61 842 98 49

Fax. +48 61 842 22 29

zywnosc@wessling.pl





WESSLING Polska Sp. z o.o. zajmuje się analityką z zakresu żywności, produktów i ochrony środowiska, pomiarami i badaniami z zakresu emisji, pobieraniem próbek oraz doradztwem. Stwarzając miejsca pracy, realizując usługi dla naszych Klientów, dbając o środowisko i żywność, w każdym aspekcie naszej działalności jesteśmy różnorodni i odpowiedzialni społecznie.

| | | | | | | | | |

WESSLING Polska Sp. z o.o.

ul. Jasielska 7a

60-476 Poznań

Tel. +48 61 842 98 49

Fax. +48 61 842 22 29

zywnosc@wessling.pl