

I. Załącznik do Zlecenia nr: .....				
L. p. ze zlecenia	Kod badania	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
<b>BADANIA CHEMICZNE</b>				
<b>Przedmiot badań: MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE</b>				
	<b>D13</b>	<b>Zawartość węglowodanów ogółem</b> z obliczeń na podstawie analiz:	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	A
	C3AZOT / C3 *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-04018:1975 + Az3:2002 (W)	
	C1	Zawartość wody	PN-ISO 1442:2000	
	C2 / CH2 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 *	
	C6	Zawartość popiołu całkowitego	PN-ISO 936:2000	
	<b>D14R</b>	<b>Wartość energetyczna</b> (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń na podstawie analiz:	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	A
	C3AZOT / C3 *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-04018:1975 + Az3:2002 (W)	
	C2 / CH2 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 *	
	D13	Zawartość węglowodanów ogółem	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	
	<b>D24</b>	<b>Zawartość węglowodanów przyswajalnych</b> z obliczeń na podstawie analiz:	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	A
	C3AZOT / C3 *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-04018:1975 + Az3:2002 (W)	
	C1	Zawartość wody	PN-ISO 1442:2000	
	C2 / CH2 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 *	
	C6	Zawartość popiołu całkowitego	PN-ISO 936:2000	
	C44	Zawartość błonnika pokarmowego	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	<b>D25R</b>	<b>Wartość energetyczna</b> (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń na podstawie analiz:	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	A
	C3AZOT / C3 *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-04018:1975 + Az3:2002 (W)	
	C2 / CH2 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 *	
	D24	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	
	C44	Zawartość błonnika pokarmowego	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	CH48	Zawartość cukrów ogółem po inwersji	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5 (W)	
	C24+M	Zawartość sodu + mineralizacja	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	D17NA	Zawartość soli z przeliczenia sodu	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	
	C37: C37A / C37X / C37Y / C37Z *	Zawartość kwasów tłuszczowych (nasycone, jedno-, wielonienasycone, izomery trans) *	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06; PN-EN ISO 12966-2:2017 pkt. 5.3; PN-EN ISO 12966-4:2015-07	
	C1	Zawartość wody - met. wagowa		
	C1S	Zawartość suchej masy - met. wagowa	PN-ISO 1442:2000	
	C1C	Zawartość wody we wnętrzu próbki - met. wagowa		
	CH2	Zawartość tłuszczu wolnego - met. wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000	
	C2	Zawartość tłuszczu - met. Gerbera	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016	
	C3AZOT / C3 *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-04018:1975 + Az3:2002 (W)	
	C4	Zawartość hydroksyproliny - met. spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000	
	C7	Zawartość soli kuchennej - met. miareczkowa (Mohra)	PN-A-82112:1973 + Az1:2002 (W)	
	CH7	Zawartość soli kuchennej - met. potencjometryczna	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016	
	C15 / CH12 *	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> - met. wagowa / dodanego z obliczeń *	PN-A-82060:1999 (W)	
	C15 / C12 *	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> - met. wagowa / PZ z obliczeń *	PN-A-82060:1999 (W) / PB 13 edycja 9 z dnia 01.09.2016	
	CH15	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> - met. spektrofotometryczna	PN-ISO 13730:1999 + Ap1:2004	
	C8	Zawartość azotynów (NaNO <sub>2</sub> ) - met. spektrofotometryczna	PB 10 edycja 6 z dnia 01.09.2016	
	CH9P / CH9P1 / CH9P2 *	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów (KNO <sub>3</sub> i/lub NaNO <sub>3</sub> i/lub NaNO <sub>2</sub> ) * - met. spektrofotometryczna	PB 11 edycja 6 z dnia 01.09.2016	
	C9 / CH9 *	Zawartość azotanów (KNO <sub>3</sub> i/lub NaNO <sub>3</sub> ) * z obliczeń		
	C6	Zawartość popiołu całkowitego - met. wagowa	PN-ISO 936:2000	
	C44	Zawartość błonnika pokarmowego - met. enzymatyczno-grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	CH48	Zawartość cukrów ogółem po inwersji - met. miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5 (W)	
	C41 / C38B / C42 *	Zawartość cukrów: D-glukoza / laktoza / sacharoza * - met. enzymatyczna	PB 45 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	C10	Zawartość skrobi - met. miareczkowa	PN-A-82059:1985 (W)	
	CML	Zawartość białka mleka - met. spektrofotometryczna	PB 57 edycja 3 z dnia 01.09.2016	
	-	Cechy mięsa - współczynniki z obliczeń:		A
	D10	Woda / FE		
	D11	Tłuszcz / FE		
	D12	BE w FE (białko tkanki łącznej w odniesieniu do białka mięsnego)		
	D15	BEFFA (białko mięsne pozbawione tkanki łącznej w części wolnej od tłuszczu)		
	D16	Białko w suchej masie		
	D17	Sól w suchej masie (A)		
	D18	Woda / BEFFA		
	D19	Skrobia / FE		
	D20	Skrobia w suchej masie		
	D22	SE (białko skrobiowe)		
	D23	Zawartość mięsa z obliczeń		
	D23QUID	Zawartość mięsa - QUID z obliczeń		
	D3	BEFFE (białko mięsne pozbawione tkanki łącznej)		
	D4	BEFFE w FE (białko mięsne pozbawione tkanki łącznej w odniesieniu do części białka mięsnego)		
	D5	Tłuszcz / Białko ogólnie		
	D6	BE (białko tkanki łącznej - kolagen)		
	D7	FE (białko mięsne, białko mięsne pozbawione białka obcego)		
	D8	FE im Fettfreien Anteil (białko mięsne w części wolnej od tłuszczu)		
	D9	Tłuszcz w suchej masie		
	D1	Woda / białko ogólnie		
	D1R	Woda / białko, dla mięsa drobiowego z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008	
	D2	Zawartość wody obcej (dodanej) z obliczeń	PB 12 edycja 6 z dnia 01.09.2016	
	D6R	Kolagen, dla mięsa mielonego z obliczeń	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozp. Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozp. Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013	
	D12R	Kolagen / białko, dla mięsa mielonego z obliczeń		

	C24+M / C36+M *	Zawartość sodu / potasu * - met. fotometrii płomieniowej + mineralizacja	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016	A
	D17NA	Zawartość soli z obliczeń	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	A
	C11A+M-WAPŃ	Zawartość wapnia - met. płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) + mineralizacja	PB 50 edycja 2 z dnia 01.09.2016	A
	CH21	Zawartość rtęci - met. absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji (AMA 254)	PB 58 edycja 2 z dnia 01.09.2016	A
	C37: C37A / C37X / C37Y / C37Z *	Zawartość kwasów tłuszczowych (nasycone, jedno-, wielonienasycone, izomery trans) * - met. chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC/FID)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06; PN-EN ISO 12966-2:2017 pkt. 5.3; PN-EN ISO 12966-4:2015-07	A
	C420 / C421 / C422 / C423 / C424	Zawartość WWA: benzo(a)piren / benzo(a)antracen / benzo(b)fluoranten / chryzen * - met. wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Suma 4 WWA z obliczeń	PB 60 edycja 2 z dnia 29.09.2017	A
<b>Przedmiot badań: WYROBY GARMAŻERYJNE, WYROBY GOTOWE</b>				
	<b>D13G</b>	<b>Zawartość węglowodanów ogółem</b> z obliczeń na podstawie analiz:	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	A
	C3GAZOT / C3G *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4 (W)	
	C1G	Zawartość wody	PN-A-82100:1985 pkt. 2.2.1 (W)	
	C2G / CH2G / CH22 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta, Weibull-Stoldt) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 / PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2 (W) *	
	C6G	Zawartość popiołu całkowitego	PN-ISO 936:2000	
	<b>D14GR</b>	<b>Wartość energetyczna</b> (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń na podstawie analiz:	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	A
	C3GAZOT / C3G *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4 (W)	
	C2G / CH2G / CH22 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta, Weibull-Stoldt) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 / PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2 (W) *	
	D13G	Zawartość węglowodanów ogółem	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	
	<b>D24G</b>	<b>Zawartość węglowodanów przyswajalnych</b> z obliczeń na podstawie analiz:	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	A
	C3GAZOT / C3G *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4 (W)	
	C1G	Zawartość wody	PN-A-82100:1985 pkt. 2.2.1 (W)	
	C2G / CH2G / CH22 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta, Weibull-Stoldt) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 / PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2 (W) *	
	C6G	Zawartość popiołu całkowitego	PN-ISO 936:2000	
	C44G	Zawartość błonnika pokarmowego	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	<b>D25GR</b>	<b>Wartość energetyczna</b> (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń na podstawie analiz:	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	A
	C3GAZOT / C3G *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4 (W)	
	C2G / CH2G / CH22 *	Zawartość tłuszczu (met. w zależności od produktu: Gerbera, Soxhleta, Weibull-Stoldt) *	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016 / PN-ISO 1444:2000 / PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2 (W) *	
	D24G	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016	
	C44G	Zawartość błonnika pokarmowego	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	CH48G	Zawartość cukrów ogółem po inwersji	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5 (W)	
	C24G+MG	Zawartość sodu	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
	D17GNA	Zawartość soli z przeliczenia sodu	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	
	C37G: C37AG / C37XG / C37YG / C37ZG *	Zawartość kwasów tłuszczowych (nasycone, jedno-, wielonienasycone, izomery trans) *	PN-EN ISO 12966-1:2015-01+AC:2015-06; PN-EN ISO 12966-2:2017 pkt. 5.3; PN-EN ISO 12966-4:2015-07	
	C1G	Zawartość wody - met. wagowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.2.1 (W)	
	C1SG	Zawartość suchej masy - met. wagowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.2.1 (W)	N
	CH22	Zawartość tłuszczu całkowitego - met. wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2 (W)	A
	CH2G	Zawartość tłuszczu wolnego - met. wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000	A
	C2G	Zawartość tłuszczu - met. Gerbera	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016	A
	C3GAZOT / C3G *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4 (W)	A
	C4G	Zawartość hydroksypropiny - met. spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000	A
	C7G	Zawartość soli kuchennej - met. miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.7 (W)	A
	CH7G	Zawartość soli kuchennej - met. potencjometryczna	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016	A
	C15G / CH12G *	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> - met. wagowa / dodanego z obliczeń *	PN-A-82060:1999 (W)	A
	C8G	Zawartość azotynów (NaNO <sub>2</sub> ) - met. spektrofotometryczna	PB 10 edycja 6 z dnia 01.09.2016	A
	CH9PG / CH9P1G / CH9P2G *	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów (KNO <sub>3</sub> i/lub NaNO <sub>2</sub> i/lub NaNO <sub>3</sub> ) * - met. spektrofotometryczna	PB 11 edycja 6 z dnia 01.09.2016	A N
	C9G / CH9G *	Zawartość azotanów z obliczeń		A
	C6G	Zawartość popiołu całkowitego - met. wagowa	PN-ISO 936:2000	A
	CH6	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl - met. wagowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.8 (W)	N
	C44G	Zawartość błonnika pokarmowego - met. enzymatyczno-grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016	A
	CH10	Zawartość skrobi - met. miareczkowa (Luffa-Schoola)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.6 (W)	A
	CH48G	Zawartość cukrów ogółem po inwersji - met. miareczkowa (Luffa-Schoola)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5 (W)	A
	C24G + MG	Zawartość sodu - met. fotometrii płomieniowej	PB 43 edycja 6 z dnia 01.09.2016	A
	D17GNA	Zawartość soli z obliczeń	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 z późn. zm. Rozp. Kom. (UE) nr 1155/2013 z 21.08.2013, Rozp. Kom. (UE) nr 78/2014 z 22.11.2013	A
	D2G	Zawartość wody obcej (dodanej) z obliczeń (dla mięsa)	PB 12 edycja 6 z dnia 01.09.2016	A
	CMLG	Zawartość białka mleka - met. spektrofotometryczna	PB 57 edycja 3 z dnia 01.09.2016	A
	CH21G	Zawartość rtęci - met. absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji (AMA 254)	PB 58 edycja 2 z dnia 01.09.2016	A
	C37G: C37AG / C37XG / C37YG / C37ZG *	Zawartość kwasów tłuszczowych (nasycone, jedno-, wielonienasycone, izomery trans) * - met. chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC/FID)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06; PN-EN ISO 12966-2:2017 pkt. 5.3; PN-EN ISO 12966-4:2015-07	A

Przedmiot badań: PASZE, MACZKI				
	CŚZ3AZOT / CŚZ23 *	Zawartość azotu Kjeldahla - met. miareczkowa / zawartość białka z obliczeń *	PN-A-04018:1975 + Az3:2002 (W)	N
	CŚZ1	Zawartość wilgotności - met. wagowa	Rozp. Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009	N
	CŚZ22	Zawartość oleju surowego i tłuszczu - met. wagowa po ekstrakcji i hydrolizie	Rozp. Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009	N
	CŚZ6	Zawartość popiołu surowego - met. wagowa	Rozp. Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009	N
	CŚZ43	Zawartość błonnika (włókna surowego) - met. wagowa	PB 08 edycja 5 z dnia 01.09.2016	A (pasze)
	CHŚZ7	Zawartość chlorów rozp. w wodzie w przeliczeniu na NaCl - met. potencjometryczna	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016	
BADANIA FIZYCZNE I INNE				
	U69-L	Ocena organoleptyczna (w pierwszej próbie / we wszystkich próbkach) *	PB 55 edycja 2 z dnia 01.09.2016	N
	pH	pH - metoda odwoławcza (potencjometryczna) (w pierwszej próbie / we wszystkich próbkach) *	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002	A (mięso i przetwory mięsne + ryby)
	GAZ	Oznaczenie zawartości O <sub>2</sub> i CO <sub>2</sub> w opakowaniach (np. MAP) - met. z użyciem miernika gazu (w pierwszej próbie / we wszystkich próbkach) *	PB 06 edycja 7 z dnia 01.09.2016	A
	U70	Ocena zapachu i barwy (w pierwszej próbie / we wszystkich próbkach) *	PB 55 edycja 2 z dnia 01.09.2016	N
	AWŻ / AWP *	Aktywność wody - met. pojemności elektrycznej elektrolitu	PN-ISO 21807:2005 + I 17/PN-ISO 21807:2005	A (żywność + pasze)
	A1 / A2 *	Preparacja wagowa - metoda na zimno / metoda na ciepło *	PB 05 edycja 7 z dnia 01.09.2016	A
	U1-7	Trwałość konserw sterylizowanych metodą termostatową - 168 h (<1 kg)	PN-A-82055-5:1994	A (konserwy mięsne)
	U1-10	Trwałość konserw sterylizowanych metodą termostatową - 240 h (>1 kg)	PN-A-82055-5:1994	A (konserwy mięsne)
	U4	Trwałość konserw pasteryzowanych metodą termostatową - 72h	PN-A-82055-5:1994	A
	U2	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-82055-4:1997 + Az1:2002	A (konserwy mięsne)
	H90	Zawartość części kostnych - metoda histologiczna/mikroskopowa z zastosowaniem barwienia Alizarin S	PB 56 edycja 3 z dnia 01.09.2016 (opracowana na podstawie ASU L 06.00-13 1989-12)	A (mięso i przetwory mięsne)
	MP	Masy próbek: masa brutto / tara / netto	PB 42 edycja 7 z dnia 01.09.2016	A (mięso i przetwory mięsne, wyroby garmazeryjne, wyroby gotowe, konserwy mięsne)
	OCE ZGO	Opinie i interpretacje	-	N
	GMO	GMO	PCR **	
	AGN	Obecność alergenów	Test ELISA / PCR **	
	GAT	Gatunkowość mięsa	Test ELISA / PCR **	

A - metoda akredytowana zgodnie z zakresem akredytacji nr AB 819, N - metoda nieakredytowana, W - norma wycofana; \*\* badanie wykonywane u podwykonawcy;

Załącznik jest integralną częścią zlecenia.

<p>.....</p> <p><b>PRZYJMUJĄCY PRÓBKĘ</b> (w laboratorium)</p> <p>data i podpis</p>	<p>.....</p> <p><b>ZLECENIODAWCA</b></p> <p>data i podpis</p>
---	---

Zleceniodawca oświadcza, że pobrał próbkę zgodnie z:

Zaznaczyć właściwe	Dokument odniesienia	Podpis Zleceniodawcy
<input type="checkbox"/>	PB 14 edycja 7 z dnia 01.09.2016 (N)	
<input type="checkbox"/>	Inne.....	