Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia do postępowania nr Nutri 22/2025

……., dnia……..

……..
Pieczęć Wykonawcy

Analiza porównawcza prób.

ANALIZA PORÓWNAWCZA

Wszystkie dodatkowe komponenty produktu zapewni Wykonawca.

Ilość produktów:

- 2 produkty wytrawne jako próba badana + 2 produkty odniesienia
- 2 produkty słodkie jako próba badana + 2 produkty odniesienia
- 4 koktajle białkowe w proszku do przygotowania w mleku krowim lub roślinnym + 4 produkty odniesienia

Realizacja obejmuje:

- przygotowanie formularzy
- rekrutację respondentów (20/badanie)
- organizację sesji i wykonanie badań
- statystyczną analizę danych
- raport w języku polskim, w wersji elektronicznej (format Power Point)
- liczba sesji 1/produkt

Analiza sensoryczna porównawcza wykonana w oparciu o normę wg **ISO 4121:2003** w skali 5-punktowej.

	Skala punktowa	Słowna ocena jakości
Słowna skala oceny jakości	5	jakość bardzo dobra
	4	jakość dobra
	3	jakość dostateczna
	2	jakość niedostateczna
	1	jakość zła

Projekt **„Opracowanie innowacyjnej technologii strukturyzacji bezglutenowych izolatów białek roślin strączkowych do form użytecznych w przemyśle spożywczym, ze szczególnym uwzględnieniem analogów mięsa i serów", Umowa nr: NUTRITECH1/000X/2022**, z dnia 11.09.2023, w ramach I konkursu NUTRITECH żywienie w świetle wyzwań poprawy dobrostanu społeczeństwa oraz zmian klimatu

WYNIKI			
Lp.	**Cecha sensoryczna**	**Próbka 1**	**Próbka 2**
1			
2			
3			
4			
5	**Ocena ogólna**		

Czas realizacji - dwa tygodnie od dostarczenia materiału.

……..

Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy