

Eurofins Polska Sp. z o.o.
Aleja Wojska Polskiego 90 A
PL-82 200 Malbork
POLSKA
Tel: +48 55 272 04 73, Fax:
www.eurofins.pl



AB 1334

Mowi Poland S.A.
Duninowo 39
76-270 Ustka
POLSKA

Data raportu 01.08.2025



Raport analityczny AR-25-ST-128025-01

Numer próbki 720-2025-00204090

* Rodzaj próbki	F25055241 TEST NO. 2 - MOWI – MARINATED AND SMOKED SALMON WITH BEETROOT 100 G – 4 SLICES, MAP (MOWI1002ASC)
* Zlecający badania	Mowi Poland S.A.
* Data zlecenia klienta	21.07.2025
Data przyjęcia próbki	21.07.2025
Próbki dostarczone przez	Próbkobiorca Eurofins
Stan próbki	bez zastrzeżeń
* Data pobrania próbki	07.2025
* Próbki pobrane przez	zleceniodawcę
* Sposób pobrania próbki/próbek	brak danych
* Cel badania	brak danych
* Opakowanie	MAP
Ilość próbek zbadanych	1
Data rozpoczęcia badania	21.07.2025
Data zakończenia badania	01.08.2025

Wyniki badań / Rezultaty

E801P	Zawartość selenu (A)			
Metoda	PN-EN 17851:2024-01, ICP-MS			
Eurofins Polska SP. z o.o. (Łódź), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość selenu	0,21	mg/kg	± 0,03	
ID438	Cholesterol (A)			
Metoda	Amtl. Sammlung § 64 LFGB L 18.00-17 08/2014, GC-FID			
Eurofins Chemical Control S.r.l. (Cuneo), nr akredytacji 0490L				
Cholesterol	51,9	mg/100 g	± 10,8	
ST05A	Zawartość wody (A)			
Metoda	PN-A-86783:1962 (norma wycofana), Technika [metoda wagowa]			
Zawartość wody	61,8	%	± 10,5	
ST05X	Zawartość popiołu ogólnego (A)			
Metoda	PN ISO 936:2000, Technika [metoda wagowa]			
Popiół	4,61	%	± 0,92	
ST05Z	Zawartość białka (Nx6,25) (A)			
Metoda	ISO 1871:2009, Metoda potencjometryczna			
Zawartość azotu	3,39	%	± 0,54	

Zawartość białka (z obl.) (Nx6,25)	21,19	%	± 3,39
ST06M Zawartość błonnika (A)			
Metoda PB/CH/10 wydanie 6 z dnia 01.06.2023, na podstawie testu odczynnikowego Megazyme K-TDFR, Technika [metoda wagowa]			
Zawartość błonnika	<0,2	* %	0.2 ± 0.1
ST0D9 Wartość energetyczna (z obliczeń) (A)			
Metoda Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Obliczeniowa			
Wartość energetyczna (kcal)	189	kcal/100 g	
Wartość energetyczna (kJ)	790	kJ/100 g	
Węglowodany obl. (z różnicy)	1,4	%	
Węglowodany przyswajalne	1,4	%	
ST0LH Całkowita zawartość tłuszczu (A)			
Metoda PB/CH/51 wydanie 2 z dnia 22.04.2024, Grawimetryczna			
Zawartość tłuszczu po hydrolizie	10,97	%	± 1,43
ST0SI Profil kwasów tłuszczowych (A)			
Metoda PN EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06, Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną, GC-FID			
C 22:5 Kwas dokozapentaenowy (Omega-3)	1,52	%	± 0,17
C 10:0 Kwas dekanowy (kaprynowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 11:0 Kwas undekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 12:0 Kwas laurynowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 13:0 Kwas tridekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:0 Kwas mirystynowy	2,04	%	± 0,20
C 14:1 Kwas (9Z)-tetradekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 15:0 Kwas pentadekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 15:1 Kwas pentadekenowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 16:0 Kwas heksadekanowy (palmitynowy)	9,26	%	± 0,28
C 16:1 Kwas palmitoleinowy	2,52	%	± 0,20
C 17:0 Kwas margarynowy	0,17	%	± 0,02
C 17:1 Kwas heptadekenowy	0,13	%	± 0,02
C 18:0 Kwas stearynowy	2,83	%	± 0,31
C 18:1 C11	3,09	%	± 0,37
C 18:1 n9 Kwas oktadekanowy (oleinowy)	42,70	%	± 4,27
C 18:1C Inne	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:1T Kwas elaidynowy	0,36	%	± 0,04
C 18:2 Kwas oktadekadienowy (linolowy)	14,70	%	± 0,88
C 18:2 Trans	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:3 (Kwas 6,9,12 gamma Linolenowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.1
C 18:3 Kwas 9,12,15 alfa linolenowy ALA	5,08	%	± 0,61
C 18:3 trans	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:4 Kwas oktadekatetraenowy	0,74	%	± 0,07
C 20:0 Kwas arachidowy	0,38	%	± 0,03
C 20:1 Kwas eikozenowy	3,06	%	± 0,31
C 20:2 Kwas eikozadienowy n-6	1,09	%	± 0,16
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-3	0,41	%	± 0,04
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-6	0,26	%	± 0,02
C 20:4 Kwas eikozatetraenowy/arachidonowy	0,31	%	± 0,04
C 20:5 Kwas eikozapentaenowy (EPA)	2,86	%	± 0,43
C 21:0 Henikanozanian metylu	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 22:0 Kwas behenowy	0,19	%	± 0,01
C 22:1 Kwas dokozenowy (erukowy)	0,40	%	± 0,03
C 22:1 Suma izomerów	2,4	%	± 0,2
C 22:2 Kwas dokoziadienowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 22:4 Kwas dokoziatetraenowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 22:6 Kwas dokozaheksaenowy Omega-3 (DHA)	3,38	%	± 0,27
C 23:0 Kwas trikozanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01

C 24:0 Kwas lignocerynowy	0,16	%	± 0,01
C 24:1 Kwas nerwonowy	0,38	%	± 0,04
C 4:0 Kwas masłowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.1
C 6:0 Kwas heksanowy (kapronowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.1
C 8:0 Kwas oktanowy (kaprylowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
Zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych	5,95	g/100 g	± 0,77
Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	1,65	g/100 g	± 0,23
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3	1,53	g/100 g	± 0,21
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-6	1,68	g/100 g	± 0,24
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-9	5,11	g/100 g	± 0,72
Zawartość kwasów tłuszczowych trans	0,36	g/100 g	± 0,07
Zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	3,33	g/100 g	± 0,43
ST0SR Zawartość soli (NaCl), obl. z zawartość sodu (Na) (A)			
Metoda	Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Obliczeniowa		
Zawartość soli jako NaCl	3,51	%	± 0,53
ST15G Zawartość cukrów (A)			
Metoda	PB/CH/36 wyd. 5 z dnia 20.05.2024, Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RI), LC-RI		
Fruktoza	<0,10	* %	0.10 ± 0.01
Glukoza	<0,10	* %	0.10 ± 0.01
Laktoza	<0,10	* %	0.10 ± 0.02
Maltoza	<0,10	* %	0.10 ± 0.02
Sacharoza	1,33	%	± 0,21
Zawartość cukrów ogółem	1,33	%	± 0,31
Zawartość galaktozy	<0,10	* %	0.10 ± 0.02
Zawartość rafinozy	<0,10	* %	0.10 ± 0.02
ST18R Zawartość sodu (A)			
Metoda	PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022, Fotometria płomieniowa		
Zawartość sodu	1,403	g/100 g	± 0,210
V100K Witamina D3, cholekalcyferol (A)			
Metoda	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2, LC-DAD		
Eurofins Food Testing Bucharest S.R.L, nr akredytacji AT-3294			
Witamina D3	2,852	µg/100 g	± 0.742
V100Z Witamina C (Kwas askorbinowy + kwas dehydroaskorbinowy) (A)			
Metoda	Food Chemistry, 94 (2006) 626-631., LC-DAD		
Eurofins Food Testing Bucharest S.R.L, nr akredytacji AT-3294			
Witamina C (suma)	1,285	mg/100 g	± 0.129
V176F Witamina B12 HPLC (Immuno) (A)			
Metoda	Internal Method T-VIT-MET3314 v.1.1, LC-DAD		
Eurofins Food Testing Bucharest S.R.L, nr akredytacji AT-3294			
Witamina B12 (cyjanokobalamina)	6,213	µg/100 g	± 1.243

* = Poniżej granicy oznaczalności

A = Badanie akredytowane

+/- Niepewność pomiaru wyrażona jako niepewność rozszerzona przy poziomie ufności około 95% i współczynniku rozszerzenia k=2. Niepewność pomiaru nie uwzględnia etapu pobierania próbek. Dla rezultatów badania podanych w formie „< lub >”, podana niepewność pomiaru dotyczy wyłącznie odpowiednio dolnej lub górnej granicy akredytowanego zakresu pomiarowego.

x = Dane dostarczone od Klienta

PODSUMOWANIE

Wyniki dla zawartości poszczególnych kwasów tłuszczowych oraz sumy izomerów trans kwasów tłuszczowych odnoszą się do tłuszczu [g/100g tłuszczu]; zawartości pozostałych grup kwasów tłuszczowych odnoszą się do próbki [g/100 g próbki].



Autoryzujący:

Adrianna Syrowa - Laborant - Pracownia Chemiczna

Anna Nawratel - Kierownik Pracowni Chemicznej

Zatwierdzający: Dorota Sienska

Starszy Koordynator ds. Technicznej Obsługi Klient

1. Wyniki odnoszą się do otrzymanych i badanych próbek.
2. Wyników badań nie można powielać inaczej niż w całości bez pisemnej zgody Eurofins Polska Sp. z o.o.
3. Laboratorium podaje niepewność pomiaru, gdy jest to istotne dla ważności wyników lub zastosowania wyników badań; jest uzgodnione z Klientem; jeśli niepewność pomiaru wpływa na zgodność z wyspecyfikowaną granicą.
4. Klient ma prawo do złożenia skargi w terminie 14 dni od daty otrzymania raportu analitycznego. Dopuszcza się przyjmowanie skargi jedynie w formie pisemnej, drogą elektroniczną na adres reklamacje@eurofins.pl lub drogą pocztową.
5. Zatwierdzone wyniki badań wykonywanych u dostawców autoryzowane są przez osoby upoważnione w laboratorium dostawcy.
6. W przypadku, gdy Klient wymaga stwierdzenia zgodności ze specyfikacją lub wymaganiem dotyczącym badania a zasada podejmowania decyzji nie jest zawarta w w/w dokumentach, Laboratorium uzgadnia zasadę, która będzie zastosowana.
7. W przypadku, gdy wynik nie zawiera się w akredytowanym zakresie pomiarowym, wartość jest przedstawiona jako rezultat badania w formie <y lub >y (y- wartość odpowiadająca dolnej/górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody).
8. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za dane dostarczone przez Klientów. Dostarczone dane mogą wpływać na ważność wyników.

Eurofins Polska Sp. z o.o.
Aleja Wojska Polskiego 90 A
PL-82 200 Malbork
POLAND
Tel: +48 55 272 04 73, Fax:
www.eurofins.pl



AB 1334

Mowi Poland S.A.
Duninowo 39
76-270 Ustka
POLSKA

Issue date 01.08.2025



Analytical report AR-25-ST-128025-01

Sample code 720-2025-00204090

* Type of sample	F25055241 TEST NO. 2 - MOWI – MARINATED AND SMOKED SALMON WITH BEETROOT 100 G – 4 SLICES, MAP (MOWI1002ASC)
* Prescriber	Mowi Poland S.A.
* Purchase order date	21.07.2025
Reception date	21.07.2025
Transport by	Eurofins sample taker
Sample condition	acceptable
* Date of sampling	07.2025
* Sampling Person	principal
* Type of sampling	no data
* Purpose of the testing	no data
* Packaging	MAP
Number of tested samples	1
Start analysis	21.07.2025
End Analysis	01.08.2025

Results / Outcomes

E801P	Content of selenium (A)			
Method	PN-EN 17851:2024-01, ICP-MS			
	Eurofins Polska SP. z o.o. (Łódź), accreditation nr. AB 1334			
	Content of selenium	0,21	mg/kg	± 0,03
ID438	Cholesterol (A)			
Method	Amtl. Sammlung § 64 LFGB L 18.00-17 08/2014, GC-FID			
	Eurofins Chemical Control S.r.l. (Cuneo), accreditation nr. 0490L			
	Cholesterol	51,9	mg/100 g	± 10.8
ST05A	Water content (A)			
Method	PN-A-86783:1962 (norma wycofana), Technique [weighting method]			
	Water content	61,8	%	± 10,5
ST05X	Ash total content (A)			
Method	PN ISO 936:2000, Technique [weighting method]			
	Ash	4,61	%	± 0,92
ST05Z	Protein content (Nx6,25) (A)			
Method	ISO 1871:2009, Titrimetry (potentiometric)			
	Nitrogen - Kjeldahl	3,39	%	± 0,54

Protein (from calc.) (Nx6.25)	21,19	%	± 3,39
ST06M Fibre content (A)			
Method	PB/CH/10 wydanie 6 z dnia 01.06.2023, based on Megazyme K-TDFR, Technique [weighting method]		
Total dietary fibre	<0,2	* %	0.2 ± 0.1
ST0D9 Energy value, calculations (A)			
Method	Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Calculation		
Carbohydrate calculated (difference)	1,4	%	
Carbohydrates digestible	1,4	%	
Energy value (kcal)	189	kcal/100 g	
Energy value (kJ)	790	kJ/100 g	
ST0LH Total fat content (A)			
Method	PB/CH/51 wydanie 2 z dnia 22.04.2024, Gravimetry		
Content of fat after hydrolysis	10,97	%	± 1,43
ST0SI Fatty acid profile (A)			
Method	PN EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06, Method gas chromatography with flame ionization detection , GC-FID		
C 10:0 (Capric acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 11:0 (Undecanoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 12:0 (Lauric acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 13:0 (Tridecanoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:0 (Myristic acid)	2,04	%	± 0,20
C 14:1 (Myristoleic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.02
C 15:0 (Anteispentadecanoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 15:1 (Pentadecenoic acid) + Isomers	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 16:0 (Palmitic acid)	9,26	%	± 0,28
C 16:1 (Palmitoleic acid)	2,52	%	± 0,20
C 17:0 (Margaric acid)	0,17	%	± 0,02
C 17:1 (Heptadecenoic acid)	0,13	%	± 0,02
C 18:0 (Stearic acid)	2,83	%	± 0,31
C 18:1 c others	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:1 C11	3,09	%	± 0,37
C 18:1 n9 Octadecan acid	42,70	%	± 4,27
C 18:1t (Elaidic Acid)	0,36	%	± 0,04
C 18:2 (Linoleic acid)	14,70	%	± 0,88
C 18:2 (trans/trans)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:3 (alpha-linolenic acid)	5,08	%	± 0,61
C 18:3 (gamma-linolenic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.1
C 18:3 trans	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:4 (Octadecatetraenoic acid)	0,74	%	± 0,07
C 20:0 (Arachidic acid)	0,38	%	± 0,03
C 20:1 (Eicosenoic acid)	3,06	%	± 0,31
C 20:2 Eicosadienoic acid n-6	1,09	%	± 0,16
C 20:3 (Eicosatrienoic acid)	0,41	%	± 0,04
C 20:4 Eicosatetraenoic/Arachidonic acid	0,31	%	± 0,04
C 20:5 Eicosapentaenoic acid	2,86	%	± 0,43
C 20:3 Eicosatrienoic acid n-6	0,26	%	± 0,02
C 21:0 Henikanozanian metylu	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 22:0 (Behenic acid)	0,19	%	± 0,01
C 22:1 Docosenoic acid	0,40	%	± 0,03
C 22:1 isomers	2,4	%	± 0,2
C 22:2 (Docosadienoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 22:4 Docosatetraenoic acid	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 22:5 Docosapentaenoic acid (Omega 3)	1,52	%	± 0,17
C 22:6 omega 3	3,38	%	± 0,27
C 23:0 (Tricosanoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 24:0 (Lignoceric acid)	0,16	%	± 0,01
C 24:1 (Nervonic acid)	0,38	%	± 0,04

C 4:0 Butanoic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.1
C 6:0 (Caproic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.1
C 8:0 Octanoic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
Mono unsaturated fatty acids	5,95		g/100 g	± 0,77
Omega-3 fatty acids	1,53		g/100 g	± 0,21
Omega-6 fatty acids	1,68		g/100 g	± 0,24
Omega-9 fatty acids	5,11		g/100 g	± 0,72
Poly unsaturated fatty acids	3,33		g/100 g	± 0,43
Saturated fatty acids	1,65		g/100 g	± 0,23
Trans fatty acids	0,36		g/100 g	± 0,07
ST0SR Salt (NaCl) calculated from sodium content (A)				
Method	Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Calculation			
Salt calculated as NaCl	3,51		%	± 0,53
ST15G Sugars content (A)				
Method	PB/CH/36 wyd. 5 z dnia 20.05.2024, High-Performance Liquid Chromatography method with Refractive Index detection (HPLC-RI), LC-RI			
Fructose	<0,10	*	%	0.10 ± 0.01
Galactose	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Glucose	<0,10	*	%	0.10 ± 0.01
Lactose	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Maltose	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Raffinose	<0,10	*	%	0.10 ± 0.02
Sucrose	1,33		%	± 0,21
Total sugars	1,33		%	± 0,31
ST18R Content of sodium (A)				
Method	PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022, Flame photometry			
Content of sodium	1,403		g/100 g	± 0,210
V100K Vitamin D3, cholecalciferol (A)				
Method	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2, LC-DAD			
Eurofins Food Testing Bucharest S.R.L, accreditation nr. AT-3294				
Vitamin D3 (Cholecalciferol)	2,852		µg/100 g	± 0.742
V100Z Vitamin C (Ascorbic acid + dehydroascorbic acid) (A)				
Method	Food Chemistry, 94 (2006) 626-631., LC-DAD			
Eurofins Food Testing Bucharest S.R.L, accreditation nr. AT-3294				
Vitamin C (total)	1,285		mg/100 g	± 0.129
V176F Vitamin B12 HPLC (Immuno) Food & Feed (A)				
Method	Internal Method T-VIT-MET3314 v.1.1, LC-DAD			
Eurofins Food Testing Bucharest S.R.L, accreditation nr. AT-3294				
Vitamin B12 (cyanocobalamin)	6,213		µg/100 g	± 1.243

* = Below the specific limit of quantification

A = Accredited method

+/- Uncertainty of measurement presented as expanded uncertainty of measurement (95%; k=2). The measurement uncertainty does not take into account the sampling step. For test results given in the form „<or>“, the given uncertainty of measurement applies only to the lower or upper limit of the accredited measuring range, respectively.

x = Data provided by the customer

JUDGEMENT

The results for the content of individual fatty acids and the sum of trans fatty acids refer to fat [g/100g of fat]; the contents of the remaining fatty acid groups refer to the sample [g/100g of sample].



Authorized by:

Adrianna Syrowa - Laboratory Technician - Chemical Department

Anna Nawratel - Laboratory Manager, Chemistry Department

Approved by Dorota Sienska

Senior Analytical Service Manager

1. The results apply to samples received and analyzed.
2. The test results shall not be reproduced except in full without the written permission of Eurofins Polska Sp. z o.o.
3. Laboratory measurement uncertainty is given when it is relevant to the validity of the test result or the application of the test results; it is agreed with the client; if the uncertainty of measurement affects compliance with the specified limit.
4. The client has the right to submit a complaint within 14 days of receiving the analytical report. May be admitted only complaint in writing, by email reklamacje@eurofins.pl or by mail.
5. Approved analytical results made by subcontractors are authorized by persons authorized in the laboratory of the subcontractor.
6. In case a Customer demands a statement of conformity, or a requirement related to a test and the decision making rule is not included in the documents listed above, the Laboratory appoints a rule to be applied.
7. If the result is not within the accredited measurement range, the value is presented as a test result in the form <y or >y (y - value corresponding to the lower/upper limit of the accredited method's measurement range).
8. The laboratory is not responsible for the data provided by customers. The data provided may affect the validity of the results.