

### [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Katalog usług](#) > [Badania fizykochemiczne](#)

## BADANIA PRODUKTÓW NON FOOD

(5.00/5)

WWW: [www.jars.pl](http://www.jars.pl)

E-mail: [biuro@jars.p](mailto:biuro@jars.p)

[Opis](#) [Galeria zdjęć](#) [Kontakt](#)

Wykonujemy badania kosmetyków i chemii gospodarczej w zakresie:

- weryfikacji czystości mikrobiologicznej surowców oraz produktów gotowych,
- badań fizykochemicznych (podstawowych i specjalistycznych),
- potwierdzenia zgodności wyrobu ze specyfikacjami jakościowymi,
- badań stabilności (w tym również preparatów promieniochronnych),
- oceny dermatologicznej,
- określenia właściwości aplikacyjno-użytkowych,
- oceny skuteczności układów konserwujących (Koko-test oraz test konserwacji wg Farmakopea).

Badamy środki dezynfekujące stosowane w medycynie, farmacji i przemyśle spożywczym pod kątem skuteczności ich działania dezynfekcyjnego w zakresie bakteriobójczym, grzybobójczym oraz sporobójczym.

Wykonujemy badania opakowań w oparciu o wymagania rozporządzeń Ministra Zdrowia oraz norm w zakresie:

- badania zanieczyszczeń mikrobiologicznych,
- badania migracji globalnej i specyficznej,
- ocena sensoryczna przekazywania smaku i zapachu w czasie kontaktu z żywnością,
- ocena organoleptyczna w zakresie wyglądu, szczelności, trwałości nadruku itp.,
- badania fizykochemiczne i mechaniczne (np. wymiary, szczelność, odporność chemiczna),
- zawartość metali ciężkich.

[więcej](#)



**Nazwa:** BADANIA PRODUKTÓW NON FOOD

**Adres:** ŁAJSKI  
tel.: 22 783 17 34; fax: 32 204 11 56  
mobile: +48 519 140 484  
e-mail: [biuro@jars.p](mailto:biuro@jars.p)

KATOWICE  
tel.: 32 600 01 03; fax: 32 204 11 56  
mobile: +48 608 486 186  
e-mail: [srodowisko@jars.pl](mailto:srodowisko@jars.pl)

**Strona www:** [www.jars.pl](http://www.jars.pl)

**E-mail:** [biuro@jars.p](mailto:biuro@jars.p)

Oceń prezentację:

(5.00/5)

---

[wstecz](#)

**Informacje dnia:** [Ekranu dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami](#)

[klimatu Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

## **Partnerzy**