

[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 kosmetyków](#)

BADANIA PRODUKTÓW NON FOOD

(5.00/5)

WWW: www.jars.pl

E-mail: 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

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

Strona www: www.jars.pl

E-mail: biuro@jars.p

Oceń prezentację:

(5.00/5)

[wstecz](#)

Informacje dnia: [Polscy badacze opracowali fotoniczny sztuczny neuron](#) [To mit, że nowe media zawsze niszczą mózg dziecka](#) [Nagrano, jak wirus próbuje atakować komórki](#) [Sztuczne światło sprzyja cukrzycy](#) [Popularny suplement diety może zwiększać ryzyko raka](#) [Przeciwko Covid-19 trzeba dziś](#)

[szukać nowych form szczepionki Polscy badacze opracowali foniczny sztuczny neuron To mit, że nowe media zawsze niszczą mózg dziecka Negrano, jak wirus próbuje atakować komórki Sztuczne światło sprzyja cukrzycy Popularny suplement diety może zwiększać ryzyko raka Przeciwno Covid-19 trzeba dziś szukać nowych form szczepionki Polscy badacze opracowali foniczny sztuczny neuron To mit, że nowe media zawsze niszczą mózg dziecka Negrano, jak wirus próbuje atakować komórki Sztuczne światło sprzyja cukrzycy Popularny suplement diety może zwiększać ryzyko raka Przeciwno Covid-19 trzeba dziś szukać nowych form szczepionki](#)

Partnerzy