



„Jak dobrze zaplanować walidację metod badań sensorycznych żywności, w tym określanie właściwości produktów?”

Program szkolenia

1. Walidacja vs. weryfikacja metod badań,
2. Weryfikacja metod badań wg PN EN ISO 17025:2018-02,
3. Walidacja metod badań sensorycznych – wytyczne EA-4/09 G:2022,
4. Wybór (jak i ile?) i zdefiniowanie właściwości produktu,
5. Plan i protokół (raport) walidacji metody,
6. Niepewność.

Czas szkolenia: 3 godziny

Cena szkolenia za osobę: 350 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu