

MÓDSZERISMERTETŐ

Szerkeszti: *Draskovics Imelda*

Két részletben az 1991. évi 3. és 4. számában publikáltuk az NSZK Hivatalos Élelmiszeranalitikai Módszergyűjteményének címjegyzékét, amely az 1988. évi állapotot tükrözte. A gyűjteménybe felvett módszereket az elmúlt időszakban részben módosították vagy kicserélték, illetve a gyűjteményt új módszerekkel bővítették. Ezeket a változásokat tesszük közzé az 1991. decemberi állapotnak megfelelően. Különösen nagy jelentőségű az élelmiszerekkel érintkező közszükségleti cikkek vizsgálatára irányuló módszerek felvétele a gyűjteménybe, melyek címeit szintén leközöljük.

00.00 Élelmiszerek (általános)

- | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L 00.00-18 | Élelmiszerek összes balasztanyagának meghatározása |
| L 00.00-19 | Feltérési eljárás élelmiszerek ólom- és kadmium-tartalmának meghatározása; Feltérés nyomás mellett |
| L 00.00-20 | Szalmonellák kimutatása |
| L 00.00-21 | Escherichia coli megállapítása kiegészítő azonosítási reakciókkal |
| L 00.00-22 | Listeria monocytogenes kimutatása és meghatározása élelmiszerekben |

00.90 Érzékszervi vizsgálatok (általános)

- | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| L 00.90-9 | Érzékszervi vizsgálati eljárás; Az ízlelési érzékenység meghatározása (DIN 10959 szerint) |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

01.00 Tej

- | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L 01.00-00 | Csírászám meghatározása tejszen. Lemezöntéses eljárás. Laboratóriumi minőségbiztosításban |
| L 01.00-13 | Szalmonellák kimutatása tejszen (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint) |
| L 01.00-2 | A koliform csírák meghatározása tejszen, tejtermékekben, vajban, sajtban és fagylaltban. Folyékony táptalajos eljárás |
| L 01.00-27 | A tej és a tejszín (tejföl) szárazanyagtartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10348 szerint) |
| L 01.00-28 | A tejsűrűség meghatározása areométerrel (DIN 10459 szerint) |
| L 01.00-29 | A tej dermedéspontjának meghatározása; Termisztoros fagyáspontcsökkenést mérő eljárás |
| L 01.00-31 | Tej laktulóz-tartalmának meghatározása |
| L 01.00-33 | Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása tejszen; Referencia eljárás (DIN 10197 szerint) |

- L 01.00-34 U1 aflatoxin meghatározása tejben és tejporban enzimimmunológiai (ELISA) eljárással; Szűrővizsgálat
- L 01.00-35 Kis forrásponitú halogén-szénhidrogének meghatározása tejben (Végrehajtása az L 13.04-1 szerint)
- L 01.00-36 Nitráttartalom meghatározása tejben és tejtermékekben; Xilenolos eljárás
- L 01.00-37 Élesztő- és penészszám meghatározása tejben és tejtermékekben; Referencia eljárás
- L 01.00-38 Zsírtartalom súlyszerinti meghatározása tejben és tejtermékekben; Eljárás lefőlözött teje, savóra és íróra; Referencia eljárás (DIN 10312 6. fejezete szerint)
- L 01.00-39 Az állatfaj kimutatása tejben, tejtermékekben és sajtban az izoelektromos fókuszolással (PAGIF)
- L 01.00-40 A tejsavó protein meghatározása tej, tejtermékek és sajt összproteinjében. Polarográfiás módszer
- L 01.00-41 A foszfátidérték meghatározása tejben, tejtermékekben és sajtban
- L 01.00-42(EG)- Nyers tej és hőkezelt tej vizsgálata és tesztelése. A Bizottság
52(EG-ig) 1991. február 14-i döntésének I. és II. melléklete nyers tej és hőkezelt tej egyes vizsgálati és tesztelési eljárásainak meghatározásáról (91/180 EKG) (EG Nr. L 93/1 1991. 04. 13.)

01.01 Nyers tej

- L 01.01-1 Szomatikus sejtszám nyers tejben; A szomatikus sejtek mikroszkópos számlálása
- 01.01/02 Nyers és feldolgozott valamint fehérjedúsított tej
- L 01.01/02-1 Fogyasztói tej érzékszervi vizsgálata és értékelése

01.02 Feldolgozott valamint fehérjedúsított tej

- L 01.02-1 Lipopoliszacharidok gramnegatív baktériumainak meghatározása ultrahőkezelt és sterilizett tejben; Limulus-mikrotiter-teszt
- L 01.02-2 Lipopoliszacharidok gramnegatív baktériumainak meghatározása ultrahőkezelt és sterilizett tejben; Limulus-csővecskevizsgálat

02.00 Tejtermékek, kivéve a sajt (03.00) és a vaj (04.00)

- L 02.00-17 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása tejtermékekben; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 02.00-18 Tejtermékek nitráttartalmának meghatározása; Xilenol eljárás (Végrehajtása az L 01.00-36 szerint)
- L 02.00-19 A tejsavó protein meghatározása tejtermékek összproteinjében. Polarográfiás módszer (Végrehajtása az L 01.00-40 szerint)

- L 02.00-20 Az állatfaj kimutatása tejtermékekben az izoelektromos fókuszálással (PAGIF) (Végrehajtása az L 01.00-39 szerint)
- L 02.02-1 A foszfolipidérték meghatározása joghurt termékekben (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)
- L 02.04-3 A foszfolipidérték meghatározása író termékekben (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)
- L 02.05-3 A foszfolipidérték meghatározása tejszín termékekben (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)
- L 02.07-9 A foszfolipidérték meghatározása tejpor termékekben (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)
- L 03.00-18 A tejsavó protein meghatározása sajtok összproteinjében. Polarográfiás módszer (Végrehajtása az L 01.00-40 szerint)
- L 03.00-19 A foszfolipidérték meghatározása sajtokban (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)
- L 03.00-20 Az állatfaj kimutatása sajtokban az izoelektromos fókuszálással (PAGIF) (Végrehajtása az L 01.00-39 szerint)

02.05 Tejszín termékek a fehérjedúsítottakat is beleértve

- L 02.05-1 Tejszín (tejföl) szárazanyag-tartalmának meghatározása; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-27 szerint)
- L 02.05-2 Tejszín zsírtartalmának súlyszerinti meghatározása (DIN 10312 2. fejezete szerint)

03.00 Sajtok

- L 03.00-16 Nitráttartalom meghatározása sajtokban; Xilenol eljárás (Végrehajtása az L 01.00-36 szerint)
- L 03.00-17 Az összes foszfortartalom meghatározása sajtokban és ömlesztett sajtokban; Spektrofotométeres eljárás (DIN 10324 szerint)

03.42 Ömlesztett sajtok és azok félgyártmányai

- L 03.42-6 Az összes foszfortartalom meghatározása ömlesztett sajtokban és félgyártmányaikban; Spektrofotométeres eljárás (Végrehajtása az L 03.00-17 szerint)

04.00 Vaj

- L 04.00-16 Vaj zsírmentes szárazanyag-tartalmának meghatározása; Rutin eljárás (DIN 10463 szerint)

05.00 Tojás, tojáskészítmények

- L 05.00-3 Lipopoliszacharidok gramnegatív baktériumainak meghatározása nyers és hőkezelt tojáslében valamint tojáskészítményekben; Limulus-mikrotiter-test

- L 05.00-4 Általános útmutatása tojás és tojáskészítmények mikrobiológiai vizsgálatára
- L 05.00-5 Enterobacteriaceae meghatározása tojásban, tojáskészítményekben, majonézben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítményekben; Lemezöntéses eljárás (Referencia eljárás)
- L 05.00-6 Aerob mikrobaszám meghatározása 30 °C-on tojásban és tojáskészítményekben; Lemezszelesztéses és lemezöntéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-18 szerint)
- L 05.00-7 Aerob mikrobaszám meghatározása 30 °C-on tojásban és tojáskészítményekben; Cseppentéses eljárás; (Végrehajtása az L 06.00-19 szerint)
- L 05.00-8 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tojásban és tojáskészítményekben; Szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)
- L 05.00-9 Szalmonellák kimutatása tojásban és tojáskészítményekben (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint)

05.01 Tyúktojás

- L 05.01-1 Kisforráspontú halogén-szénhidrogének meghatározása tyúktojásban (Végrehajtása az L 13.04-1 szerint)

05.01/02 Tyúktojás és abból készült tojástermékek

- L 05.01/02-1 Nitrofurán- és karbazin-maradékok meghatározása tyúktojásban és tyúktojásból készült tojástermékekben

06.00 Melegvérű állatok húsa

- L 06.00-12 Nyers és hőkezelt marha- és sertéshús kimutatása húspan és húskészítményekben. Screening-eljárás
- L 06.00-26 Clostridium botulinum és Botulinum-toxin kimutatása húspan és húskészítményekben (DIN 10102 szerint)
- L 06.00-27 Az állatfaj kimutatása natív izomzatból poliakrilamid-gélen standard-elektrolízissel (PAGE)
- L 06.00-28 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása húspan; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 06.00-29 Az állatfaj kimutatása hőkezelt izomzatból izoelektromos fókuszálással (PAGIF)
- L 06.00-30 Csontos hús besugárzásos kezelésének (izoláló sugarak) kimutatása ESR (elektronok spin rezonancia) spektrum mérésével

06.35 Baromfi

- L 06.15-4 Carazolol meghatározása sertések szöveteiben
L 06.35-1(EK)- IV. Összes (idegen) víztartalom megállapítása
-4(EK)

07.00 Melegvérű állatok húskészítményei a kolbászok kivételével (08.00)

- L 07.00-39 Clostridium botulinum és Botulinum-toxin kimutatása húsban és húskészítményekben (Végrehajtása az L 06.00-26 szerint)
L 07.00-40 Benzo(a)pirén meghatározása (füstölt) húskészítményekben
L 07.00-41 Húskészítmények nem fehérje nitrogén-tartalmának meghatározása
L 07.00-42 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása húskészítményekben; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
L 07.00-43 Feltárt tejfehérje-tartalom meghatározása máj és/vagy gabona-adalék nélkül készített hústermékekben (Végrehajtása az L 08.00-10 szerint)
L 07.00-44 Nyers és hőkezelt marha- és sertéshús kimutatása húskészítményekben. Screening-eljárás (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)

08.00 Kolbászok

- L 08.00-33 Nyers és hőkezelt marha- és sertéshús kimutatása felvágottfélékben. Screening-eljárás (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)
L 08.00-39 Clostridium botulinum és Botulinum-toxin kimutatása kolbászokban (Végrehajtása az L 06.00-26 szerint)
L 08.00-42 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása kolbászokban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)

10.00 Halak

- L 10.00-2 Mintavételi eljárás halak higanytartalmának ellenőrzéséhez
L 10.00-3 Halak és halkészítmények illó, nitrogéntartalmú bázisainak (TVB-N) meghatározása; Referencia eljárás
L 10.00-4 Halak és halkészítmények trimetilamin-nitrogén(TMA-N) tartalmának meghatározása; Referencia eljárás

11.00 Halkészítmények

- L 11.00-2 Halkészítmények illó, nitrogéntartalmú bázisainak (TVB-N) meghatározása; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 10.00-4 szerint)
L 11.00-3 Halkészítmények trimetilamin-nitrogén-(TMA-N) tartalmának meghatározása; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 10.00-4 szerint)

12.00 Rákok, kagylók és puhatestűek, egyéb állatok és ezek készítményei

- L 12.00-2 Rákok, kagylók és puhatestűek illó nitrogéntartalmú bázisainak (TVB-N) meghatározása; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 10.00-3 szerint)
- L 12.00-3 Rákok, kagylók és puhatestűek trimetilamin-nitrogén (TMA-N) tartalmának meghatározása; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 10.00-4 szerint)

12.03/04 Kagylók és kagylókészítmények

- L 12.03/04-1 Kagylók és kagylókészítmények algatoxin-tartalmának meghatározása; Fluorimetriás eljárás

13.04 Növényi olajok

- L 13.04-1 Növényi olajok kisforrpontú halogén-szénhidrogén tartalmának meghatározása

17.00 Kenyerek, péksütemények

- L 17.00-15 A nyers fehérjetartalom meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-16 Ecetsav (acetát) meghatározása kenyérben, valamint kenyértésztából készített süteményekben
- L 17.00-17 Nátrium meghatározása kenyérben, valamint kenyértésztából készített süteményekben a hamvasztást követően

18. Finom péksütemények

- L 18.00-1 Finom péksütemények zsiradék félmikro-vajsavszámának meghatározása
- L 18.00-2 Fehérjék immunológiai kimutatása finom süteményekben (beleértve a kenyeret és a glutén-mentes süteményeket), valamint az édesipari termékeket
- kettős géldiffúzióval Ouchterlony szerint
 - immunelektroforézissel Jrabar és Williams szerint (mindkettő Scheidegger módosításával)
 - ellenáramú elektroforézissel Jocke és Howe szerint
- L 18.00-12 Finom sütemények szárítási veszteségének meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-1 szerint)
- L 18.00-13 Nyers fehérjetartalom meghatározása finom péksüteményekben (Végrehajtása az L 17.00-15 szerint)

18.02 Finom sütemények piskótatésztából

- L 18.02-1 Tejsav és 3-hidroxi-vajsav meghatározása piskótatésztából készített finom péksüteményben Végrehajtása az L 22.02/04-2 szerint)

20.00 Majonéz, emulgeált mártások, hideg mártáskészítmények,
csemege saláták

20.01-1 Majonéz és majonézkészítmények

- L 20.01-2 Általános útmutatás majonéz, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények mikrobiológiai vizsgálatára
- L 20.01-3 Mintaelőkészítés majonéz, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények mikrobiológiai vizsgálatára
- L 20.01-4 Majonézek, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; Cseppentéses eljárás (Végrehajtása az L 06.00-19 szerint)
- L 20.01-5 Majonézek, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; Lemezélesztéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-18 szerint)
- L 20.01-6 Enterobacteraceae meghatározása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítmények Lemezélesztéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 05.00-5 szerint)
- L 20.01-7 Élesztő- és penész meghatározása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítmények (Végrehajtása az L 01.00-37 szerint)
- L 20.01-8 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítmények; Telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
- L 20.01-9 Szalmonellák kimutatása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítmények; (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint)
- L 20.01-10 Tejsavbaktériumok meghatározása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítmények; Lemezszélesztéses eljárás
- L 20.01-11 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítmények; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)

22.00 Száraztészta

22.02/04 Száraztészta szokásos, nagy és különösen nagy tojástartalommal

- L 22.02/04-2 Tejsav és 3-hidroxi-vajsav meghatározása tojástartalmú száraztészta

25.00 Friss zöldségfélék, kivéve a rebarbara

- L 25.00-2 Nitráttartalom meghatározása friss zöldségfélékben (Végrehajtása az L 26.00-1 szerint)

26.00 Zöldségtermékek, zöldségfélékben, kivéve a rebarbara és a saláták

- L 26.00-1 Nitráttartalom meghatározása zöldségtermékekben
- L 26.00-2 Sugárkezelt (ionizációs sugárzás) zöldségkészítmények (szárított zöldségek) vizsgálata termolumineszcenciás mérési eljárással (Végrehajtása az L 53.00-2 szerint)
- L 26.00-3 Sugárkezelt (ionizációs sugárzás) zöldségkészítmények (szárított zöldségek) vizsgálata kemilumineszcenciás mérési eljárással (Végrehajtása az L 53.00-3 szerint)

26.11 Termés főzelékkonzervek

26.11.03 Paradicsomvelő-konzervek, kétszer sűrítve

- L 26.11.03-10 Sűrített paradicsomkonzervek káliumtartalmának meghatározása (Atomabszorpciós- vagy lángspektrofotometriás eljárással)

32.00 Üdítőitalok, ital-nyersanyagok, italporok

32.13 Mesterséges koffeintartalmú üdítő-, hideg-italok

- L 32.13-1 Aszpartamtartalom meghatározása koffeintartalmú üdítőitalokban

36.00 Sörök, sörszerű italok

- L 36.00-3 Sörcefre és sör relatív sűrűségének meghatározása, d 20/20; Lengéses eljárással
- L 36.00-9 Konzerválószeres meghatározása sörben (Végrehajtása az L 00.00-9 szerint)
- L 36.00-10 Halogén-ecetsavak meghatározása sörben

40.00 Mézek, virágpороk, -készítmények, kenyérre kenhető termékek, kivéve befőttek, zselék, lekvárok, gyümölcs-félgyártmányok (41.00)

40.06 Édes, kenyérre kenhető termékek

40.06.04 Nugátkrémek

- L 40.06.04-1 Mogyoró- és tej-fehérje immunkémiai meghatározása Laurell szerinti elektro-immundiffúziós eljárással a nugátkrém mogyoró- és tejpórtalmának számítására; Rutin eljárás

42.00 Fagylalt, fagylalt félgyártmányok

- L 42.00-12 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása fagylaltban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 42.00-13 Fagylalt zsírtartalmának súlyszerinti meghatározása (DIN 10312 3. fejezete szerint)

46.00 Kávé, pótkávé, kávéadalékok

46.02 Pörkölt kávé

- L 46.02-1 Víztartalom meghatározása Karl Fischer szerint; Eljárás pörkölt kávéra (DIN 10772 1. fejezete szerint)

46.03 Kávékivonatok

- L 46.03-5 Víztartalom meghatározása Karl Fischer szerint; Eljárás kávékivonatokra (DIN 10772 1. fejezete szerint)
- L 46.03-6 A kávékivonat oldhatatlan részének meghatározása (DIN 10768 szerint)

47.00 Tea, teához hasonló termékek

- L 47.00-7 Tea vizsgálata; Teafőzet készítése érzékszervi vizsgálathoz (DIN 10809 szerint)

48.01 Csecsemő- és kisgyermek-táplálékok

- L 48.01-21 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékokban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)

49.07 Szabályozott diétás élelmiszerek

- L 49.07-3 Triptofán-tartalom meghatározása diétás élelmiszerekben fehérje hidrolizátumból

52.00 Fűszerkészítmények

52.04 Savanyító anyagok

- L 52.04-3 Ecet összes kénessav-tartalmának meghatározása, a borecet kivételével

52.06 Étkezési mustár

- L 52.06-3 Klorid meghatározása étkezési mustárban a konyhasó-tartalom számításához
- L 52.06-4 Az allil-mustárolaj tartalom meghatározása étkezési mustárban
- L 52.06-5 Az összes cukortartalom meghatározása étkezési mustárban

57.00 Adalékanyagok

57.09 Színezékek

- L 57.09-5 Színtelen szerves anyagok meghatározása szintetikus élelmiszerszínezékekben

57.20.11 Ortofoszfátok

- L 57.20.11-1(EK) A vízben oldhatatlan anyagok meghatározása nártium-ortofoszfátokban (E 339), és kálium-ortofoszfátokban (E 340)

57.22.99 Édesítő anyagok keveréke

- L 57.22.99-3 Aceszulfam-K-tartalom meghatározása aceszulfam-K-tartalmú édesítőtábléttákban
- L 57.22.99-4 Aszpartam-tartalom meghatározása édesítőtábléttában
- L 57.22.99-5 Nátrium-ciklamát, szacharin és szorbinsav meghatározása folyékony édesítőszerben

KÖZSZÜKSÉGLETI CIKKEK (B), 1. RÉSZ

1991.

80.00 Élelmiszerekkel érintkező közszükségleti cikkek

80.03 Közszükségleti cikkek kerámiából vagy porcelánból

- B 80.03-1(EG) Alapszabályok az ólom- és kadmiumkiengedés meghatározása
- B 80.03-2(EG) Vizsgálati módszer az ólom- és kadmiumkiengedés meghatározásához

80.30 Közszükségleti cikkek műanyagból

- B 80.30-1(EK) Alapszabályok migráció meghatározására, alkalmas oldószerben
- B 80.30-2(EK) Az alkalmas oldószerek listája
- B 80.30-3(EK) További előírások a migrációs határértékek betartásának vizsgálatára

80.32. Közszükségleti cikkek lágyítószer mentes polivinil-kloridból

- B 80.32-1(EG) Vinil-klorid monomer tartalom meghatározása közszükségleti cikkekből
- B 80.32-2 Közszükségleti cikkekből (kemény PVC-ből) étkezési zsírokba és olajokba kioldódó ón meghatározása

80.56 Közszükségleti cikkek papírból, kartonból, keménypapírból

- B 80.56 Általános útmutató élelmiszercsomagoláshoz használt papírok, kartonok és keménypapírok vizsgálatához
- B 80.56-1 Poliklórozott bifenilek (PCB) meghatározása papírban és kemény papírban

80.68 Közszükségleti cikkek akrilnitril-keverék- és egyéb polimerizátumokból

B 80.68-1 Monomer akrilnitril meghatározása polimerizátumokban

82.00 Közszükségleti cikkek testérintkezéssel, játékszerek

82.02 Tárgyak testérintéssel

B 82.02-1 Textil közszükségleti cikkekből származó formaldehid-leadás meghatározása

82.10 Játékszerek

B 82.10-1 Színes gyermekjátékszerek vizsgálata nyál- és verejték-ellenállásra (DIN 53160 szerint)

Színes fénymásolás kedvező áron!

A KÉKI Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrumában működő korszerű CANON CLC-300 típusú színes fénymásológépén lehetőség van külső megrendelések teljesítésére.

Szolgáltatások és árak:

Színes papírképről (nagyítás, kicsinyítés, módosítás):

A/4 méretben papírra: 75 Ft

A/3 méretben papírra: 140 Ft

A/4 méretben írásvetítő fóliára: 350 Ft

Színes 24x36 mm-es diáról, vagy negatívról, illetve írásvetítő fóliáról, vagy nagyméretű síkfilmről:

A/4 méretben papírra: 100 Ft

A/4 méretben írásvetítő fóliára: 370 Ft

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák.

A Centrum címe: 1022 Budapest Herman Ottó u. 15

KÉKI III. épület

telefon: 155 8244/176

Várjuk megrendelését!