

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
PRACOWNIA ANALIZ MIKROBIOLOGICZNYCH				
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE I PASZE				
Mikrobiologiczne	Liczba Escherichia coli	jtk/g; jtk/ml	PB/PAM/06 Wydanie 1 z dn. 04.08.2009 [^]	A
Mikrobiologiczne			PN-ISO 16649-2:2004	A
Mikrobiologiczne			PN-ISO 7251:2006	A
Mikrobiologiczne	Obecność Escherichia coli	/g; /ml	PN-ISO 7251:2006	A
Mikrobiologiczne	Liczba gronkowców chorobotwórczych	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 6888-1:200/A1:2004	A
Mikrobiologiczne		jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004	A
Mikrobiologiczne	Obecność gronkowców chorobotwórczych	/g; /ml	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 pkt 9.1.	A
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella spp.	/10g; /25g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/13 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r. [^]	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/17 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r. [^]	A
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella Typhimurium i Enteritidis		PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PB/PAM/16 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r.	A
Mikrobiologiczne	Liczba Listeria monocytogenes	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	A
Mikrobiologiczne	Liczba Listeria spp.	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria monocytogenes	/25g	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/14 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r. [^]	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/15 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r. [^]	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/18 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r. [^]	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria spp.	/25g	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae	jtk/g; jtk/ml	PB/PAM/06 Wydanie 1 z dn. 04.08.2009 [^]	A
Mikrobiologiczne		jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 21528-2:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba bakterii z grupy coli	jtk/g; jtk/ml	PB/PAM/06 wyd.1 z dn. 04.08.2009	A
Mikrobiologiczne		jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 4832:2007	A
Mikrobiologiczne	Obecność bakterii z grupy coli	/g; /ml	PN-ISO 4831:2007	A
Mikrobiologiczne		50ml	PN-A-79033:1985	A
Mikrobiologiczne	Liczba kolonii na agarze odżywcym w 22°C	jtk/ml	PN-A-79033:1985	A
Mikrobiologiczne	Liczba kolonii na agarze odżywcym w 36°C			
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/g; jtk/ml	PB/PAM/19 Wydanie 1 z dn. 04.04.2013 [^]	A
Mikrobiologiczne		jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 21527-1:2009	A
Mikrobiologiczne		jtk/g	PN-ISO-21527-2:2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO-21527-1:2009	A
Mikrobiologiczne		jtk/g	PN-ISO-21527-2:2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży osmofilnych	jtk/g; jtk/ml	PB/PAM/02 Wydanie 1 z dnia 17.09.2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni osmofilnych	jtk/g; jtk/ml	PB/PAM/02 Wydanie 1 z dnia 17.09.2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 15213:2005	A
Mikrobiologiczne	Liczba Clostridium perfringens	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 7937:2005	A
Mikrobiologiczne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyny	/g; /ml	PN-A-75052-10:1990	A
Mikrobiologiczne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)	/g	PN-A-82055-12:1997	A
Mikrobiologiczne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyny	/g	PN-R-64791:1994	A
Mikrobiologiczne	Liczba Bacillus cereus	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 7932:2005	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Mikrobiologiczne	Liczba bakterii z rodzaju Pseudomonas	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 13720:2010	A
Mikrobiologiczne	Obecność Campylobacter spp.	/25g; /25ml	PN-EN ISO 10272-1:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba Campylobacter spp.	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 10272-2:2017-10	A
Mikrobiologiczne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 15214:2002	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterokoków jtk/g	jtk/g; jtk/ml	PN-A-86034-10:1993	C
Mikrobiologiczne	Próba termostatowa	-	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.11	A
Mikrobiologiczne		-	PN-A-75052-03:1990	A
Mikrobiologiczne		-	PN-A-82055-05:1994	A
Mikrobiologiczne	Szczelność opakowania	-	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.10	N
Mikrobiologiczne		-	PN-A-75052-02:1990	N
Mikrobiologiczne		-	PN-A-82055-04:1997+Az1:2002	N
Mikrobiologiczne	Obecność specyficznej sekwencji dla GMO: promotora 35S, 34S i terminatora NOS	-	PB/PAM/20 Wydanie 1 z dn. 22.07.2013	A
Mikrobiologiczne	Obecność specyficznego DNA końskiego	-	PB/PAM/21 Wydanie 1 z dn. 22.07.2013	A
Mikrobiologiczne	Obecność Escherichia coli O157	/25g; 65g	PB/PAM/24 wydanie 1 z dn. 30.06.2015	A
Mikrobiologiczne	Obecność / liczba Alicyclobacillus sp. metodą filtracji membranowej	/10 ml	IFU Method No. 12, September 2004/Revised March 2007.	A
Mikrobiologiczne	Obecność / liczba Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie metodą filtracji membranowej	/10 ml	IFU Method No. 12, September 2004/Revised March 2007.	A
Mikrobiologiczne	Obecność Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie metodą przednamnażania	/10 ml; 10g	IFU Method No. 12, September 2004/Revised March 2007.	A
Mikrobiologiczne	Obecność Alicyclobacillus sp. metodą przednamnażania	/10 ml; 10g	IFU Method No. 12, September 2004/Revised March 2007.	A
Mięso i przetwory mięsne, kiełki				
Mikrobiologiczne	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145 Metoda real-time PCR	/25g;	ISO/TS 13136:2012	A
Mikrobiologiczne	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O104, O145, O45, O121 Metoda real-time PCR	/25g;	ISO/TS 13136:2012 + Instrukcja Producenta Foodproof, V.3 March 2017	A
Tkanka mięśniowa				
Mikrobiologiczne	Obecność pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących metoda skringowa (Premi@Test)		PB/PAM/28 Wydanie 1 z dnia 25.01.2017 na podstawie testu r-biofarm Nr R3925	A
WODA				
Mikrobiologiczne	Liczba Escherichia coli	jtk/100ml; jtk/250ml	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 /A1:2017-04	A
Mikrobiologiczne	Liczba bakterii z grupy coli	jtk/100ml; jtk/250ml		A
Mikrobiologiczne	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 22°C	jtk/ml	PN-EN ISO-6222:2004	A
Mikrobiologiczne	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 36°C	jtk/ml		A
Mikrobiologiczne	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (clostridia)	jtk/100ml jtk/50ml	PN-EN-26461-2: 2001	A
Mikrobiologiczne	Obecność i liczba Clostridium perfringens	jtk/100ml jtk/50ml	PN-EN-ISO 14189: 2016-10	A
Mikrobiologiczne	Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa	jtk/100ml; jtk/250ml	PN-EN ISO 16266:2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba Legionella spp.	100ml; 1000ml	PN-EN ISO 11731-2:2008	A
Mikrobiologiczne	Enterokoki kałowe	jtk/100ml; jtk/250ml	PN-EN ISO 7899-2: 2004	A
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek do analiz mikrobiologicznych		PN-EN ISO 19458:2007	A
CZYSTOŚĆ MIKROBIOLOGICZNA POWIETRZA				
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/10 l; jtk/100 l ;jtk/1000 l	PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	jtk/10 l; jtk/100 l ;jtk/1000 l	PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	jtk/10 l; jtk/100 l ;jtk/1000 l	PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019	A
ŚRODOWISKOWE PRÓBK I Z OBSZARÓW PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOSCIĄ				
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek z powierzchni przy użyciu		PN-ISO 18593:2018-08	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	płytek kontaktowych metodą odciskową			
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek z powierzchni metodą wymazów		PN-ISO 18593:2018-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba Escherichia coli	jtk/ cm2 lub badaną powierzchnię	PB/PAM/06 Wydanie 1 z dn. 04.08.2009r	A
Mikrobiologiczne			PN ISO 16649-2:2004	A
Mikrobiologiczne	Obecność gronkowców chorobotwórczych	/100 cm2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt. 9.1	A
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella spp.		PN-EN ISO 6579-1:2017-04	A
Mikrobiologiczne		/100 cm2	PB/PAM/13 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r.	A
Mikrobiologiczne		lub badaną powierzchnię	PB/PAM/17 Wydanie 1 z dn. 17.09.2012	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria monocytogenes		PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/14 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r.	A
Mikrobiologiczne		/100 cm2 lub badaną powierzchnię	PB/PAM/15 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r.	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/18 Wydanie 1 z dn. 17.09.2012	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria spp.	/100 cm2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae	jtk/ cm2 lub badaną powierzchnię	PB/PAM/06 Wydanie 1 z dn. 04.08.2009	A
Mikrobiologiczne			PN-ISO 21528-2:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba bakterii z grupy coli	jtk/ cm2 lub badaną powierzchnię	PB/PAM/06 Wydanie1 z dn. 04.08.2009	A
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/ cm2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	A
Mikrobiologiczne			PN-EN ISO 4833-2:2013-12/AC:2014-04	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/19 Wydanie 1 z dn. 04.04.2013	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	jtk/ cm2 lub badaną powierzchnię	PN-ISO-21527-1:2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	jtk/ cm2 lub badaną powierzchnię	PN-ISO-21527-1:2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży osmofilnych	jtk/ cm2 lub badaną powierzchnię	PB/PAM/02 Wydanie 1 z dnia 17.09.2009	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni osmofilnych			A
Mikrobiologiczne	Obecność Campylobacter spp.	/100 cm2 lub badaną powierzchnię	PN-ISO 10272-1:2007+Ap1:2008	A
Wymazy z tusz zwierząt rzeźnych				
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek z tusz zwierząt rzeźnych		PN-ISO 17604:2015-10	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae		PB/PAM/06 Wydanie 1 z dn. 04.08.2009 [^]	A
Mikrobiologiczne		jtk/ cm2	PN-ISO 21528-2:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów		PN-EN ISO 4833-1:2013	A
Mikrobiologiczne		jtk/ cm2	PB/PAM/19 Wydanie 1 z dn. 04.04.2013 [^]	A
Mikrobiologiczne	Liczba Escherichia coli		PN ISO 16649-2:2004	A
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella spp.	/400 cm2	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	A
Kał zwierząt				
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella spp.	/25g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	A
Kał zwierząt i próbki środowiskowe z etapu produkcji pierwotnej				
Mikrobiologiczne	Obecność Campylobacter spp.	/25g	PN-ISO10272-1:2007/Ap1:2008 z wył. pkt 9.5	A
Mikrobiologiczne	Liczba Campylobacter spp.	jtk/g	PKN-ISO/TS 10272-2:2008 z wył. pkt 9.5	A
KOSMETYKI I WYROBY CHEMII GOSPODARCZEJ				
Mikrobiologiczne	Obecność Escherichia coli	/g; /ml	PN-EN ISO 21150:2016-01	A
	Obecność gronkowców chorobotwórczych		Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107) PB/PAM/08 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Mikrobiologiczne		0,1g; 0,1ml; /g; /ml		
Mikrobiologiczne			PN-EN ISO 22718:2016-01	A
	Bakterie tlenowe mezofilne		Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107)	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/11 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	
Mikrobiologiczne		/g; /ml	PN-EN ISO 21149:2017-07	A
	Obecność Candida albicans		Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107) PB/PAM/09 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Mikrobiologiczne		0,1g; 0,1ml; /g; /ml	PN-EN ISO 18416:2016-01	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	/g; /ml	PNEN ISO 16212:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	/g; /ml		A
Mikrobiologiczne	Obecność Pseudomonas aeruginosa	0,1g; 0,1ml; /g; /ml	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107) PB/PAM/10 wydanie 1 z dnia	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			04.08.2009r.	
Mikrobiologiczne			PN-EN ISO 22717:2016-01	A

PRACOWNIA ANALIZ CHEMICZNYCH

ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Sensoryka	Sensoryka przed przyrządzeniem	-	wg norm przedmiotowych	N
Sensoryka	Sensoryka po przyrządzeniu	-	wg norm przedmiotowych	N
Sensoryka	Sensoryka przed przyrządzeniem metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)	-	PB/PACH/27 wydanie 1 z dnia 17.09.2010r.	N
Sensoryka	Sensoryka po przyrządzeniu metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)	-	PB/PACH/27 wydanie 1 z dnia 17.09.2010r.	N
Sensoryka	Sensoryka przed przyrządzeniem metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)konserwy mięsne, mięsno-warzywne itp.	-	PB/PACH/27A wydanie 1 z dnia 02.11.2010r.	N
Sensoryka	Sensoryka po przyrządzeniu metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)konserwy mięsne, mięsno-warzywne itp.	-	PB/PACH/27A wydanie 1 z dnia 02.11.2010r.	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..) karmy dla zwierząt	-	PB/PACH/27B wydanie 1 z dnia 02.11.2010r.	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa (wygląd, konsystencja, barwa, zapach, itp..)kosmetyki i chemia gospodarcza	-	PB/PACH/30 wydanie 1 z dnia 10.11.2010r.	N
Sensoryka	Ocena sensoryczna punktowa i opisowa przed przyrządzeniem (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)	-	PB/PACH/26 wydanie 1 z dnia 17.09.2010r.	N
Sensoryka	Ocena sensoryczna punktowa i opisowa po przyrządzeniu wygląd, konsystencja, barwa, smak, zapach, itp..)	-	PB/PACH/26 wydanie 1 z dnia 17.09.2010r.	N
Sensoryka	Ocena sensoryczna - oleje	-	PN-A-86936:1997	N
Sensoryka	Ocena sensoryczna - oleje	-	PN-A-86935:1996	N
Sensoryka	Ocena sensoryczna - herbata	-	PN-ISO 6078:1996	N
Sensoryka	Sensoryka - mieszanki warzywne mrożone	-	PN-A-78608:1997	N
Sensoryka	Sensoryka - mrożone wyroby kulinarne	-	PN-A-82201:1996 + Az1:2004	N
Sensoryka	Sensoryka - produkty drobiarskie	-	PN-A-86529:1998	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa – Mięso drobiowe w elementach	-	PN-A-86524:1994	A
Sensoryka	Sensoryka - ryby	-	wg norm przedmiotowych	N
Sensoryka	Sensoryka - przetwory zbożowe	-	PN-A-74013:1964	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - pieczywo	-	PN-A-74108:1996	A
Sensoryka	Sensoryka metoda punktowa - pieczywo	-	PN-A-74108:1996	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - makarony	-	PN-A-74130:1993	N
Sensoryka	Sensoryka metoda punktowa - makarony	-	PN-A-74130:1993	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - kawa palona	-	PN-A-76100:2009	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa- wyroby garmazeryjne	-	PN-A-82107:1996	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - przetwory mięsne	-	PN-A-82062:1988	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - koncentraty spożywcze	-	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000+Az2:2008	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - wyroby i półprodukty cukiernicze piekarnicze	-	PN-A-74252:1998	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - napoje	-	PN-85/A-79033	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa napoi bezalkoholowych gazowanych (Klarowność,	-	PN-85/A-79033	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	Barwa Zapach, Smak, Nasycenie CO ₂)			
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa napoi bezalkoholowych niegazowanych (Klarowność, Barwa Zapach, Smak)	-	PN-85/A-79033	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa napoi bezalkoholowych niegazowanych z naturalnymi dodatkami (Klarowność, Barwa Zapach, Smak)	-	PN-85/A-79033	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - soki, nektary	-	PN-A-75958:2002, PN-A-75961:2002	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - sałatki warzywne	-	PN-A-77750:1997	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - warzywa i owoce marynowane	-	PN-A-77806:1997	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - warzywa konserwowe	-	PN-A-77807:1997 +Az1:2004	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - ogórki konserwowe	-	PN-A-77801:1997	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - Zupy zagęszczane	-	PN-A-75980:1997	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - wyroby cukiernicze – metoda opisowa i punktowa	-	PN-A-88032:1998+Ap1:2001	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - przyprawy	-	wg norm przedmiotowych	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - lody	-	PN-A-86431:1999+Az1:2002	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa -smalec	-	PN-84/A-85803	N
Chemiczne	Zawartość cynku	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 5 z dnia 07.01.2019r.	A
Chemiczne	Zawartość miedzi	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 5 z dnia 07.01.2019r..	A
Chemiczne	Zawartość potasu	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 5 z dnia 07.01.2019r..	A
Chemiczne	Zawartość sodu	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 5 z dnia 07.01.2019r.	A
Chemiczne	Zawartość soli	g/100g	Z obliczeń (2,5 x zawartość sodu)	A
Chemiczne	Zawartość wapnia	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 5 z dnia 07.01.2019r.	A
Chemiczne	Zawartość żelaza	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 5 z dnia 07.01.2019r.	A
Chemiczne	Zawartość magnezu	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 5 z dnia 07.01.2019r.	A
Chemiczne	Zawartość błonnika pokarmowego	%	AOAC 991.43:1994	A
Chemiczne	Aktywność wodna	aw	PN-ISO 21807:2005 PB/PACH/36 wydanie 1 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość kwasu sorbowego/sorbinianu potasu	mg/kg;mg/l	PB/PACH/28 wydanie 3 z dnia 10.07.2018r..	A
Chemiczne	Zawartość kwasu benzoowego/benzoesanu sodu	mg/kg;mg/l	PB/PACH/28 wydanie 3 z dnia 10.07.2018r..	A
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Udział procentowy kwasów tłuszczowych w tym, izomerów trans	%	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 03.03.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 03.03.2014r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 03.03.2014r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 03.03.2014r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych trans	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 03.03.2014r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych Omega 3	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 03.03.2014r.	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			(z obliczeń)	
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych Omega 6	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 03.03.2014r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość witaminy C	mg/100ml, mg/100g	PN-EN 14130:2004	A
Chemiczne	Zawartość D-glukozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość D-fruktozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość sacharozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość maltozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość laktozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Suma cukrów	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny B ₁	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 2 z dnia 10.09.2018r.	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny B ₂	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 2 z dnia 10.09.2018r.	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny G ₁	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 2 z dnia 10.09.2018r.	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny G ₂	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 2 z dnia 10.09.2018r.	A
Chemiczne	Suma aflatoksyn B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 2 z dnia 10.09.2018r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość gliadyny Zawartość białka alergennego glutenu Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza	mg/kg	PB/PACH/39 wydanie 1 z dnia 24.07.2015r. Metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Zawartość białka soi Zakres: (40 - 1000) STI µg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	STI µg/kg	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta AgraQuant® Soy Allergen Elisa Test Kits 10002015 v13 April 2019 PN-EN 15633-1:2020-03	A
Chemiczne	Zawartość gorczycy Zakres: (2-60) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	mg/kg	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta AgraQuant® Mustard Allergen Elisa Test Kits 10002070 v10 April 2019	A
Chemiczne	Zawartość białka mleka Zakres: (0,4-10) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	mg/kg	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta AgraQuant® Milk Allergen Elisa Test Kits 10002080 v05 April 201	A
<p>Żywność o wysokiej zawartości wody: owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne, soki Żywność o wysokiej zawartości kwasów i wysokiej zawartości wody: owoce cytrusowe, małe owoce i jagody, soki Żywność o wysokiej zawartości cukrów i niskiej zawartości wody: suszone owoce, dżemy owocowe, Żywność o wysokiej zawartości oleju i pośredniej zawartości wody: awokado</p>				
Chemiczne	Zawartość pozostałości pestycydów (Lista 204 związków z dn. 26.06.2020r.)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS.MS	N
Chemiczne	Zawartość pozostałości pestycydów (Lista 203 związki z dn. 26.06.2020r.)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika GC-MS.MS	N
<p align="center">Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych</p>				
Chemiczne	Zawartość gliadyny Zawartość białka alergennego glutenu Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza	mg/kg	PB/PACH/39 wydanie 1 z dnia 24.07.2015r. Metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
<p align="center">Próbki środowiskowe – wymazy z powierzchni produkcyjnych</p>				
Chemiczne	Obecność białka alergennego glutenu (gliadyn) Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	-	PB/PACH/40 wydanie 1 z dnia 24.07.2015r. Metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
<p align="center">Koncentraty spożywcze</p>				

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy/zawartość wody	%	PN-A-79011- 3:1998 pkt 2.2.3	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy/zawartość wody	%	PN-A-79011- 3:1998 pkt 2.2.4	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-A-79011- 7:1998	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany	%	PN-A-79011- 5:1998 pkt 2.5	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na sacharozę	%	PN-A-79011- 5:1998 pkt 2.3	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	PN-A-79011- 8:1998 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PN-A-79011- 8:1998 pkt 2	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	PN-A-79011- 6:1998 +Az1:2008 pkt 3.4 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	PN-A-79011- 6:1998 +Az1:2008 pkt 3.3.5 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem przyswajalnych	%	PN-A-79011- 6:1998 +Az1:2008 pkt 3.3.5 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	pH	-	PN-A-79011-10:1998+Az1:2001	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna	SH	PN-A-79011- 9:1998 pkt 3	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna wyrażona wagowo w % kwasu octowego	°	PN-A-79011- 9:1998 pkt 2.3	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna wyrażona wagowo w % kwasu octowego	°/100 g	PN-A-79011- 9:1998 pkt 2.4	N
Chemiczne	Zawartość etylowaniliny	%	PN-A-79011- 13:1998	N
Chemiczne	Zawartość waniliny	%	PN-A-79011- 13:1998	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	-	PN-A-79011- 2:1998 pkt 2.4	A
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	mg/kg	PN-A-79011- 2:1998+Az1:2000+Az2:2008 pkt 2.6	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	-	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-74/A-74016	A
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-A-79011- 2:1998+Az2:2008 pkt 2.5	A
Chemiczne	Gęstość usypowa	g/l	PN-80/C-04532;PN- ISO 8460:1999	N
Chemiczne	Zawartość kofeiny	g/100g; mg/100g;mg/100ml; mg/kg; mg/l	PN-ISO 10095:1997	A
Mięso i przetwory mięsne				
Chemiczne	Zawartość tkanki łącznej/Stosunek zawartości kolagenu do białka całkowitego	-	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik VII część B pkt 17	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002	A
Chemiczne	Zawartość hydroksyproliny	%	PN-ISO 3496:2000	A
Chemiczne	Zawartość kolagenu	%	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik VII część B pkt 17	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.3.1	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu wolnego	%	PN-ISO 1444:2000	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu wolnego metoda Soxhleta	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Całkowita zawartość wody w kawałkach drobiu	%	Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Dz.U.U.E. L 157/46 z dn.17.06.2008 załącznik VIII	N
Chemiczne	Najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody WG dla schładzania owiewowego	%	Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Dz.U.U.E. L 157/46 z dn.17.06.2008 załącznik VII pkt. 6.4 z późniejszymi zmianami	N
Chemiczne	Średni fizjologiczny współczynnik W/RP	%	Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Dz.U.U.E. L 157 z dn.17.06.2008 załącznik VIII pkt.6.3 z późniejszymi zmianami	N
Chemiczne	Średnia masa białka RPA= $b \cdot P/100$	%	Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Dz.U.U.E. L 157 z dn.17.06.2008 załącznik VIII pkt.6.1 i 6.2 z późniejszymi zmianami	N
Chemiczne	Średnia masa białka RPA= $b \cdot P/100$	%	Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Dz.U.U.E. L 157/46 z dn.17.06.2008 załącznik VII pkt.6.1 i 6.2 z późniejszymi zmianami	N
Chemiczne	Średnia masa wody WA= $a \cdot P/100$	%	Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Dz.U.U.E. L 157 z dn.17.06.2008 załącznik VIII pkt.6.1 i 6.2 z późniejszymi zmianami	N
Chemiczne	Średnia masa wody WA= $a \cdot P/100$	%	Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Dz.U.U.E. L 157/46 z dn.17.06.2008 załącznik VII pkt.6.1 i 6.2 z późniejszymi zmianami	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 1442:2000	A
Chemiczne	Stosunek wody do białka	-	Z obliczeń	N
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-73/A-82112+Az1:2002	A
Chemiczne	Zawartość azotynów w przeliczeniu na azotyn sodu Metoda spektrofotometryczna (enzymatyczna)	mg/kg	PB/PACH/42 wydanie 1 z dnia 20.07.2018r..	A
Chemiczne	Zawartość azotanów w przeliczeniu na azotan sodu Metoda spektrofotometryczna (enzymatyczna)	mg/kg	PB/PACH/42 wydanie 1 z dnia 20.07.2018r..	A
Chemiczne	Zawartość fosforu (wielofosforanów dodanych w przeliczeniu na P_2O_5)	g/kg	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004 (PN-99/A-82060)	A
Chemiczne	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P_2O_5	%	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-85/A-82059 pkt 2.1	N
Chemiczne	Zawartość cukrów metodą Luffa-Schoorla	%	PN-85/A-82100 pkt 2.5	A
Chemiczne	Zawartość skrobi	%	PB/PACH/02 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-ISO 936:2000	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4 Rozporządzenie Parlamentu	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Kalorie pochodzące od tłuszczu	kcal/100g	Z obliczeń (tłuszcz x 9kcal)	N
Chemiczne	pH	-	PN-ISO 2917:2001+Ap.1:2002	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem	%	PN-A-82022:1998+Ap1:1999+Az1:2000 pkt 3.2.3.3	N
Chemiczne	Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety	%	PN-85/A-82056 pkt 2.3.8	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych	%	PN-A-82062:1988	N
Chemiczne	Zawartość mięsa i tłuszczu razem	%	Rozporządzenie Komisji (WE) NR 2004/2002 z dnia 8 listopada 2002r. załącznik pkt.2	N
Chemiczne	Zawartość wody dodanej	%	Z obliczeń wg C&C Food Research association Guideline No. 22 - 1999 Brian McLean section 4 p. 4.3 page 29	N
Fizyczne	Wymiary	mm, cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Chemiczne	Zawartość białka Zakres: (5,2 - 48,9) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,9 - 65,9) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych Zakres: (0,1 – 20,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość wody Zakres: (28,1 – 81,3) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 6,5) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,1) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość kolagenu Zakres: (0,1 – 7,2) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej	%	PN-A-82109:2010	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)			
Chemiczne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 11,0) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość sodu Zakres: (0,2 – 3,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 1,6) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Wyroby garnażeryjne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.3.1	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-85/A-82100 pkt 2.2.1	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 1442:2000	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.7.	A
Chemiczne	Zawartość fosforu (wielofosforanów dodanych w przeliczeniu na P2O5)	g/kg	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004 (PN-99/A-82060)	A
Chemiczne	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P2O5	%	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-85/A-82059 pkt 2.1	N
Chemiczne	Zawartość cukrów metodą Luffa-Schoorla	%	PN-85/A-82100 pkt 2.5	A
Chemiczne	Zawartość skrobi	%	PB/PACH/02 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-ISO 936:2000	A
Chemiczne	Wartość odżywcza/energetyczna	kcal/kJ	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Udział pierogów rozklejonych i popękanych z wyciekami nadzienia po ugotowaniu	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość nadzienia	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość nadzienia	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość panieru	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Fizyczne	Zawartość składników jednorodnych	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość składników stałych	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość składników stałych	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem	%	PN-A-82022:1998 +Ap1:1999+Az1:2000 pkt 3.2.3.3	N
Chemiczne	Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety	%	PN-85/A-82056 pkt 2.3.8	N
Chemiczne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	mgKOH/1g tł.	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.5	N
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa (liczba Lea)	ml 0.002mol/l Na2S2O3/1g tł.	PN-85/A-82100 pkt 2.14.	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna wyrażona wagowo w % kwasu octowego	%	PN-85/A-82100 pkt 2.9	N
Chemiczne	Kwasowość wyekstrahowanego tłuszczu	ml 0,1 NaOH/100 g tł.	PN-85/A-82100 pkt 2.13.1	N
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-85/A-82100 pkt 2.12.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PN-85/A-82100 pkt 2.8	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych	%	PN-A-82062:1988	N
Chemiczne	Zawartość białka Zakres: (5,2 - 48,9) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,9 - 65,9) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych Zakres: (0,1 – 20,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość wody Zakres: (28,1 – 81,3) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 6,5) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,1) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość kolagenu Zakres: (0,1 – 7,2) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 11,0) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość sodu Zakres: (0,2 – 3,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 1,6) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	%	PN-A-82109:2010	A
Chemiczne	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Metoda miareczkowa	mg/kg;	PN-90/A-75101/23 pkt 3	A
Makarony				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-93/A-74130 pkt 3.7	N
Chemiczne	Zawartość tłuszczu /Zawartość jaj	%	PN-A-74131:1999 załącznik B	N
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-EN ISO 712:2012	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-EN ISO 2171:2010	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	PN-A-74014:1994	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	-	PN-93/A-74130 pkt 3.8.2	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń organicznych	-	PN-93/A-74130 pkt 3.8.2	N
Chemiczne	Obecność szkodników zbożowo-mącznych	-	PN-93/A-74130 pkt 3.8.1	A
Chemiczne	Deoksyniwalenol (DON)	µg/kg	PB/PACH/22C wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Zearalenon (ZEA)	µg/kg	PB/PACH/22D wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Ryż				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-EN ISO 712:2012	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-EN ISO 2171:2010	A
Chemiczne	Wartość odżywcza/energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Długość ziarna	mm	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren czerwonych i z czerwonymi prążkami	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren częściowo skleikowanych	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren kredowych	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren niedojrzałych	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu białego nie preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu pstrego	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu woskowatego	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren uszkodzonych	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Zawartość ziaren uszkodzonych termicznie	%	PN-ISO 7301:2004	N
Fizyczne	Fracja części ziarna poniżej 1.4mm	%	PN-ISO 7301:2004	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych	%	PN-ISO 7301:2004	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	%	PN-ISO 7301:2004	N
Chemiczne	Obecność martwych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-ISO 7301:2004	N
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-ISO 7301:2004	N
Sól spożywcza				
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-80/C-84081.20	N
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu w suchej masie	%	Metoda argentometryczna	N
Chemiczne	pH 1 % roztworu	-	PN-80/C-84081.19	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie	%	PN-80/C-84081.21	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	-	PN-80/C-84081.17	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	%	PN-80/C-84081.17	N
Przetwory owocowe i warzywne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość suchej substancji	%	PN-EN 12145:2001	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 1026:2000	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-90/A-75101.10 +Az1:2002 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących wyrażonych jako cukier inwertowany	%	PN-90/A-75101.07 pkt 2	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem	%	PN-90/A-75101.07 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość sacharozy	%	PN-90/A-75101.07 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość popiołu	g/l	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	pH	-	PN-90/A-75101.06+Az1:2002	A
Chemiczne	pH	-	PN-EN 1132:1999	A
Fizyczne	Masa netto	g	PN-90/A-75101.15 pkt 2	A
Fizyczne	Masa odcikniętych owoców/warzyw	g	PN-90/A-75101.15 pkt 3	A
Fizyczne	Stosunek masy warzyw/owoców odcikniętych do masy netto produktu	%	PN-90/A-75101.15 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Liczba formolowa	ml 0,1 NaOH/100 ml	PN-EN 1133:1999	N
Chemiczne	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy	%	PN-90/A-75101.05 pkt 2	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany	%; g/l	PN-EN 12147: 2000	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany	%	PN-90/A-75101.04 +Az1:2002 pkt 2.3	A
Chemiczne	Zawartość alkoholu etylowego	% (V/V)	PB/PACH/38 wydanie 1 z dnia 24.07.2015r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-EN 12143: 2000	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego	%	PN-90/A-75101-07 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-90/A-75101.02+Az1:2002 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-90/A-75101.02+Az1:2002 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu resztkowego	%	PN-A-79036:1997 pkt 3.3.5	N
Fizyczne	Zawartość owoców lub warzyw z wadami	%	PN-90/A-75101-16	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	%	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10% HCl	%	PN-90/A-75101.18 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	%	PN-90/A-75101-17	N
Chemiczne	Gęstość względna	d20 °C/20 °C	PN-EN 1131:1999	N
Chemiczne	Suma aflatoksyn B1+B2+G1+G2	µg/kg	PB/PACH/22A wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Ochratoksyna A	µg/kg	PB/PACH/22B wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Deoksynivalenol (DON)	µg/kg	PB/PACH/22C wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Chemiczne	Zawartość patuliny Metoda HPLC-UV/DAD	µg/kg	Wydawnictwo Metodyczne PZH-2005	A
Chemiczne	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Metoda miareczkowa	mg/kg; mg/L	PN-90/A-75101/23 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Metoda destylacyjno- miareczkowa	mg/L	PN-EN 13196:2002	A
Chemiczne	Ołów Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Kadm Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Arsen Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Rtęć Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Zawartość azotynów w przeliczeniu na jon azotynowy Metoda spektrofotometryczna (enzymatyczna)	mg/kg	PB/PACH/42 wydanie 1 z dnia 20.07.2018r..	A
Chemiczne	Zawartość azotanów w przeliczeniu na jon azotanowy Metoda spektrofotometryczna (enzymatyczna)	mg/kg	PB/PACH/42 wydanie 1 z dnia 20.07.2018r..	A
Fizyczne	Wymiary	mm;cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Napoje niegazowane i gazowane				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 1026:2000	A
Chemiczne	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących wyrażonych jako cukier inwertowany	%	PN-90/A-75101.07 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość cukrów redukujących przed inwersją jako cukier inwertowany	%	PN-90/A-75101.07 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość sacharozy	%	PN-90/A-75101-07 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PN-85/A-79033 pkt 3.3	A
Chemiczne	Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy	g/jedn.ekstr.	PN-85/A-79033 pkt 3.9	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na jedn. ekstraktu	g/jedn.ekstr.	PN-85/A-79033 pkt 3.8.1	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy	g/100 ml	PN-85/A-79033 pkt 3.8.2	A
Chemiczne	Zawartość alkoholu etylowego	% (V/V)	PB/PACH/38 wydanie 1 z dnia 24.07.2015r. metoda opracowana na	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			podstawie instrukcji testu	
Chemiczne	Obecność barwników syntetycznych	-	PN-85/A-79033 pkt 3.20	N
Chemiczne	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV/DAD	mg/l	PN-ISO 10095:1997	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego	%	PN-90/A-75101.07 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-85/A-79033 pkt 3.6.1	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-85/A-79033 pkt 3.6.2	N
Soki, nektary, napoje				
Chemiczne	Chrom Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Cynk Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Miedź Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Antymon Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Magnez Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Potas Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Sód Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Wapń Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 2 z dnia 17.03.2017	A
Chemiczne	Ołów Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Kadm Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Arsen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Rtęć Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg,mg/L	PN-EN 15763:2010	A
Miód pszczeli				
Chemiczne	Zawartość wody	%	RMRiRW z dnia 14.01.2009r. Dz.U. Nr 17 poz. 94 pkt I PN-88/A-77626 pkt.5.3.3	N
Chemiczne	Obecność skrobi	-	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r., Dz.U. Nr 17 poz. 94 pkt 4 ppkt 3	N
Chemiczne	Zawartość D-glukozy	%	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość laktozy	%	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość maltozy	%	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość sacharozy	%	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość cukrów redukujących	%	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość wolnych kwasów	%	Metoda miareczkowania potencjometrycznego wg RMRiRW z	N

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			dnia 14.01.2009r. (Dz. U. Nr 17. poz. 94) pkt. VIII	
Fizyczne	pH	-	RMRiRW z dnia 14.01.2009r. Dz.U. Nr 17 poz. 94 pkt VIII	N
Chemiczne	Zawartość w substancji nierozpuszczalnych w wodzie	%	RMRiRW z dnia 14.01.2009r. Dz.U. Nr 17 poz. 94 pkt II	N
Chemiczne	Przewodność właściwa	µS/cm	RMRiRW z dnia 14.01.2009r. Dz.U. Nr 17 poz. 94 pkt VII PN-88/A-77626 pkt.5.3.10	N
Piwo				
Chemiczne	pH	%	PN-A-79093-4:2000+Ap1:2002	N
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PN-A-79093-9:2002+Ap1:2002	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna	ml 1mol/l NaOH/100 ml	PN-A-79093-3:2000+Ap1:2002	N
Chemiczne	Zawartość alkoholu etylowego	% (V/V)	PB/PACH/38 wydanie 1 z dnia 24.07.2015r. metoda opracowana na podstawie instrukcji testu	A
Chemiczne	Ekstrakt brzezki podstawowej	%	PN-A-79093-2:2000+Ap1:2002 pkt 2.1.4.3	N
Chemiczne	Ekstrakt rzeczywisty	%	PN-A-79093-2:2000+Ap1:2002 pkt 2.1.4.2	N
Przetwory zbożowe (mąki, kasze, płatki i inne)				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-EN ISO 712:2012	A
Chemiczne	Zawartość wody i substancji lotnych	%	PN-ISO 771:2000	N
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-EN ISO 2171:2010	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	PN-A-74014:1994	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Ilość glutenu	-	PN-77/A-74041 pkt 2	N
Chemiczne	Liczba glutenowa	-	PN-77/A-74041 pkt 4	N
Chemiczne	Rozpływalność glutenu	mm	PN-77/A-74041 pkt 3.2	N
Fizyczne	Zawartość nieobłuskanych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość nieobłuszczonych ziaren jęczmienia lub jego części	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość obłuszczonych ziarn roślin uprawnych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ściemniałych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren czarnych w fasoli białej	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren fasoli białej innej odmiany	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren grochu uszkodzonych przez szkodniki	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych w tym łubinu gorzkiego	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren kolorowych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren nieobłuszczonych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren spleśniałych z oznakami pleśni dostrzegalnymi nieuzbrojonym okiem	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren zbutwiałych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ze strąkowcem wewnątrz	szt.	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość zielonych ziaren grochu w żółtych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Fizyczne	Zawartość żółtych ziaren grochu w zielonych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Półówki ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1.0mm	%	PN-73/A-74015	N
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1.4mm	%	PN-73/A-74015	N
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2.24mm	%	PN-73/A-74015	N
Fizyczne	Zawartość całych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość kaszy grochowej	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość łamanych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość mączki grochowej	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zawartość ziarn obcych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Obecność cząstek metali, szkła	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	%	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Zawartość części łodyg, strączyń, liści, drewna, opakowań (papier, sznurki), nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (kąkol, rdest, przytulia, świerzepa) kał gryzoni	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń (wszystkich łącznie)	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	-	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	-	PN-74/A-74016 pkt 2	A
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-74/A-74016 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN ISO 665:2004	N
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.7.	A
Chemiczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość ziaren uszkodzonych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	-	PN-74/A-74016	A
Fizyczne	Kaliber	-	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Suma aflatoksyn B1+B2+G1+G2	µg/kg	PB/PACH/22A wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Ochratoksyna A	µg/kg	PB/PACH/22B wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Deoksyniwalenol (DON)	µg/kg	PB/PACH/22C wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Wyroby i półprodukty ciastkarskie				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.2.3;3.2.4;3.2.5;3.2.6	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-84/A-88027 pkt 2.3.2,2.3.3,2.3.4,	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.2.5	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.5.4	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany	%	PN-61/A-88023	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.5.4	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w przeliczeniu na s.m.	%	PN-61/A-88023	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na s.m.	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.5.2	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na s.m.	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.5.3	A
Chemiczne	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany	%	PN-61/A-88023	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-59/A-88022 pkt 5	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl	%	PN-59/A-88022 pkt 8	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	pH	-	PN-79/A-88024 pkt 2.4	N
Chemiczne	Gramatura biskopta	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Gramatura cukierka	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Procentowy udział bazy gumowej	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość nadzienia	%	PN-A-88120:2000 pkt A.3.2	N
Chemiczne	Zawartość orzechów	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość rodzynek	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Długość	mm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Szerokość	mm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g tł.	PN-79/A-88024 pkt 2.5	A
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa	meqO ₂ /kg	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
Chemiczne	Kwasowość	°	PN-79/A-88024 pkt 2.2, 2.3	A
Chemiczne	Kwasowość	°	PN-A-74252:1998 pkt 3.3	N
Chemiczne	Zawartość kuwertury	%	PN-A-88120:2000 pkt A.3.2	N
Chemiczne	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	-	PB/PACH/17 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Kaliber	Szt./100g	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Kaliber	mm;cm	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Sedymentacja po 10 minutach	ml	PN-A-88031:1998	N
Fizyczne	Sedymentacja po 5 minutach	ml	PN-A-88031:1998	N
Fizyczne	Gęstość nasypowa	g/l	PN-80/C-04532	N

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Fizyczne	Ilość sztuk w opakowaniu	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Deoksyniwalenol (DON)	µg/kg	PB/PACH/22C wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Zearalenon (ZEA)	µg/kg	PB/PACH/22D wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Arsen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Kadm Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Ołów Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 15763:2010	A
Chemiczne	Rtęć Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 15763:2010	A
Mleko i przetwory mleczne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-ISO 2446:2010	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.4.2	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.3	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN 5537:2006	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-78/A-86030 pkt 2.7	N
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.8	N
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	N
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	N
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	AN
Chemiczne	pH	-	PN-A-79011-10:1998+Az1:2001	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-68/A-86122 pkt 3.3	N
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-ISO 6091:2012	N
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.2	N
Chemiczne	Gęstość	g/cm ³	PN-68/A-86122 pkt 3.4	N
Śmietana i śmietanka				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-78/A-86028 +Az2:2002 pkt 3.3.2	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-78/A-86028+Az2:2002 pkt 3.7	N
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	N
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.	N

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			Załącznik XIV	
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-78/A-86028 + Az2:2002 pkt 3.4	N
Chemiczne	Gęstość	g/cm ³	PN-78/A-86028 + Az2:2002 pkt 3.2	N
Surowce i produkty zielarskie, przyprawy				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Strata masy po suszeniu	%	PN-91/R-87019 pkt 3	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-91/R-87019	N
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	PN-ISO 930:1999	A
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PN-ISO 928:1999	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	N
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	N
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Długość liścia	mm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Szerokość liścia	mm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Chemiczne	Zawartość liści drobnych i połamanych	mm	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	mg/kg	PN-74/A-74016	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PN-74/A-74016	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	%	PN-74/A-74016	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki)	%	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości	-	PB/PACH/17 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność szkodników i ich pozostałości	-; szt./100 g	PB/PACH/17 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Aflatoksyna B1	µg/kg	PB/PACH/22G wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Suma aflatoksyn B1+B2+G1+G2	µg/kg	PB/PACH/22A wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Masło, margaryna, mixy tłuszczowe				
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-EN ISO 17189:2005	N
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-EN ISO 3727-3:2005 pkt 5.1	N
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-80/A-86207 pkt 2.5	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy beztłuszczowej	%	PN-EN ISO 3727-2:2004	N

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość suchej masy beztłuszczowej	%	PN-80/A-86207 pkt 2.4.2	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN ISO 3727-1:2004	A
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-80/A-86207 pkt 2.9	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Liczba jodowa	g/100g tł.	PN-EN ISO 3961:2018-09	A
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g tł.	PN-EN ISO 660:2010	A
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa	meqO ₂ /kg	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
Chemiczne	Liczba zmydlania	mgKOH/1g tł.	PN-EN ISO 3657:2013-10	N
Chemiczne	Kwasowość	°	PN-EN ISO 660:2010	A
Chemiczne	Kwasowość w procentach wolnych kwasów tłuszczowych	%	PN-EN ISO 660:2010	A
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	%	PN-84/A-85803 zał.1 pkt 2.1	N
Herbata				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Ubytek masy	%	PN-ISO 1573:1996	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-ISO 1572:1996+Ap1:2006	A
Chemiczne	Alkaliczność popiołu nierozpuszczalnego w wodzie	%	PN-ISO 1578:1996	N
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie	%	PN-ISO 1577:1996	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w wodzie	%	PN-ISO 1576:1996 pkt 7.1.1	N
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PN-ISO 1575:1996	A
Chemiczne	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	%	PN-ISO 1576:1996 pkt 7.1.2	N
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Wyciąg wodny	%	PN-ISO 9768:1996 +Ac1:2000	N
Kawa palona				
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 11294:2002	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-85/A-82059 pkt 2.1	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV/DAD	mg/kg	PN-ISO 10095:1997	A
Fizyczne	Zawartość ziaren wadliwych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Zanieczyszczenia obce	-	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność szkodników i ich pozostałości	-	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5	A
Chemiczne	Ochratoksyna A	µg/kg	PB/PACH/22B wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Ekstrakt kawy naturalnej				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-A-79011- 3:1998 pkt 2.2.3	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-A-79011- 3:1998 pkt 2.2.4	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN- ISO 3726:2000	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-85/A-82059 pkt 2.1	N
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na sacharozę	%	PN-A-79011- 5:1998 pkt 2.5	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	PN-A-79011- 8:1998 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PN-A-79011- 8:1998 pkt 2	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	pH	-	PN-A-79011-10:1998+Az1:2001	A
Fizyczne	Masa jednej saszetki	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna wyrażona wagowo w % kwasu octowego	°	PN-A-79011- 9:1998 pkt 2.3	N
Chemiczne	Zawartość kofeiny w suchej masie metodą Prange-Walthera metoda miareczkowa	g/100 g	PN-A-94019:2007 pkt 6.3.1	A
Chemiczne	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV/DAD	mg/kg	PN-ISO 10095:1997	A
Chemiczne	Ekstrakt wodny	%	PN-V-74029:2006 zał.B	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	-	PN-A-79011- 2:1998:1998 pkt 2.4	A
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-A-79011- 2:1998+Az2:2008 pkt 2.5	A
Chemiczne	Ochrotoksyna A	µg/kg	PB/PACH/22B wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Zawartość wody i substancji lotnych	%	PN-EN ISO 662:2001	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Liczba jodowa	g/100 g	PN-EN ISO 3961:2013-10	A
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g	PN-ISO 729:1999	N
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g	PN-EN ISO 660:2010	A
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa	meqO ₂ /kg	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
Chemiczne	Kwasowość	%	PN-EN ISO 660:2010	A
Chemiczne	Kwasowość oleju nasion oleistych	%	PN-ISO 729:1999	N
Chemiczne	Współczynnik załamania światła	nD	PN-EN ISO 6320:2001+AC:2006	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	%	PN-84/A-85803 zał.1 pkt 2.1	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych	%	PN-EN ISO 663:2017	N
Majonezy				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			17.07.2014r.	
Chemiczne	Zawartość wody i substancji lotnych	%	PN-A-86950:1995+Ap1:2000 pkt 5.3.3	N
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-A-86950:1995+Ap1:2000 pkt 5.3.8	N
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wartość odżywcza/energetyczna	kcal/kJ	R.M.Z. z dnia 25.07.2007r. (Dz.U. 2007 Nr 137 poz. 967 ze zmianą z dnia 08.01.2010r. Dz.U. Nr 9 poz.63)	N
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	PN-A-79011- 6:1998+Az1:2008 pkt 3.3.5 R.M.Z. z dnia 25.07.2007r. (Dz.U. 2007 Nr 137 poz. 967 ze zmianą z dnia 08.01.2010r. Dz.U. Nr 9 poz.63)	N
Chemiczne	pH	-	PN-90/A-75101.06+Az1:2002	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	mgKOH/1g tł.	PN-EN ISO 660:2010	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy	%	PN-A-86950:1995 +Ap1:2000 pkt 5.3.7	N
Pasze				
Chemiczne	Zawartość białka	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz.U. L 54 z 26.02.2009) zał. III C	A
Chemiczne	Całkowita zawartość oleju i tłuszczu	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 (Dz.U. L54 z 26.02.2009) zał. III H A	A
Chemiczne	Całkowita zawartość oleju i tłuszczu	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 (Dz.U. L54 z 26.02.2009) zał. III H B	A
Chemiczne	Wilgotność	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 (Dz.U. L54 z 26.02.2009) zał. III A	A
Chemiczne	Wilgotność	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 (Dz.U. L54 z 26.02.2009) zał. III B	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 (Dz.U. L54 z 26.02.2009) zał. III M	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 (Dz.U. L54 z 26.02.2009) zał. III N	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Arsen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Kadm Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Chrom Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Kobalt Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Miedź Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Żelazo Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Ołów Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Mangan Metoda spektrometrii mas w plazmie	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)			
Chemiczne	Rtęć Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Selen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Chemiczne	Cynk Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
Fizyczne	Wymiary	mm;cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Drożdże				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-A-79005-4:1997	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Obecność zanieczyszczeń	g	PB/PACH/18 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Napoje mleczne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-75/A-86130 pkt 3.2.2	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-75/A-86130 pkt 3.5	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	pH	-	PN-75/A-86130 pkt 3.4	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na % kwasu mlekowego	%	PN-75/A-86130 pkt 3.3	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna	°SH	PN-75/A-86130 pkt 3.3	N
Ocet				
Chemiczne	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	g/l	PN-A-79733:1996 pkt 3.2.13	N
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Moc octu wyrażona jako stężony kwas octowy	g/l	PN-A-79733:1996 pkt 3.2.7	N
Kwas cytrynowy				
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-A-79011- 3:1998 pkt 2.2.3	A
Chemiczne	Pozostałość po prażeniu	%	PN-81/A-79734 pkt 5.3.3	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość kwasu cytrynowego	%	PN-81/A-79734 pkt 5.3.2	N
Kwaśny węgiel sodowy				
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.5	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość kwaśnego węgla sodu	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.3	N
Chemiczne	Zawartość węgla sodu	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.4	N
Chemiczne	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.7	N
Ryby i przetwory rybne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-62/A-86783 pkt 2	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.7.	A
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-74/A-86739	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	pH	-	PN-87/A-86782 pkt 2.4.15	A
Fizyczne	Masa netto	g	PN-87/A-86782 pkt 2.4.11	N
Fizyczne	Udział składników stałych	%	PN-87/A-86782 pkt 2.4.12	N
Fizyczne	Udział warstwy wodnej w s/s do zalewy olejowej	%	PN-92/A-86732	N
Fizyczne	Udział zalewy	%	PN-87/A-86782 pkt 2.4.13	N
Fizyczne	Zawartość ryby	g	PN-87/A-86782 pkt 2.4.11	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy	%	PN-74/A-86746	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna wyrażona wagowo w % kwasu octowego	%	PN-85/A-82100 pkt 2.9	N
Fizyczne	Zanieczyszczenia	%	PN-87/A-86782 pkt 2.4.14	N
Chemiczne	Histamina	mg/kg	PB/PACH/22E wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. ELISA^ Metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Fizyczne	Barwa w skali SalmonFan (skala 20-24)	SalmonFan color scale (scale 20-24)	PB/PACH/43 wydanie 1 z dnia 02.09.2019r.	N
Fizyczne	Zawartość glazury	%	PN-86/A-86767/Codex Stan 190-1995, section 7.3.1	N
Fizyczne	Wymiary	mm;cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Wysuszka głęboka i powierzchniowa	%	PN-91/A-86755	N
Sery				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu metodą techniczną	%	PN-73/A-86232 pkt 3.4.2 Metoda Gerbera	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PN-73/A-86232 pkt 3.4.2 metoda Gerbera	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-73/A-86232 pkt 3.3	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN ISO 5534:2005	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-73/A-86232 pkt 3.3	A
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-73/A-86232 pkt 3.5	A
Chemiczne	Zawartość chlorków	%	PN-EN ISO 5943:2007	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	pH	-	PN-73/A-86232 pkt 3.7	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-73/A-86232 pkt 3.6	
Żelatyna				
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-93/A-82245+Az1:1999 pkt 5.4.5	N
Chemiczne	Zawartość popiołu	%	PN-93/A-82245+Az1:1999 pkt 5.4.6	N
Chemiczne	pH	-	PN-89/C-04963	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r..	A
Chemiczne	Barwa	%	PN-93/A-82245+Az1:1999 pkt 5.4.4	N
Pieczycwo				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+A3:2002	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.	A
Chemiczne	Zawartość soli	%	PN-A-74108:1996 pkt 3.5	A
Chemiczne	Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na s.m.	%	PN-A-74108:1996 pk 3.7.3	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-59/A-88022 pkt 5	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	PN-A-74014:1994	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	%	PN-A-79011- 8:1998 pkt 3	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl	%	PN-59/A-88022 pkt 8	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Masa kromki	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Długość kromki	mm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Grubość kromki	mm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Szerokość kromki	mm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Kwasowość	°	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4.	A
Chemiczne	Kwasowość	°	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.5	N
Fizyczne	Ilość kromek pękniętych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	%	PN-74/A-74016	N
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-A-79011- 2:1998+Az2:2008 pkt 2.5	A
Chemiczne	Deoksynivalenol (DON)	µg/kg	PB/PACH/22C wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Chemiczne	Zearalenon (ZEA)	µg/kg	PB/PACH/22D wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	A
Cukier				
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-A-74855-4:1996	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	%	PN-87/A-74855-10	N
Aromaty				
Chemiczne	Współczynnik załamania światła	nD	PN-81/C-04952	N
Chemiczne	Zdolność aromatyzowania aromatów spożywczych w stosunku do cukru	g/100 kg cukru	PN-A-86946:1997+Az1:2000 pkt 3.5	C
Chemiczne	Zdolność aromatyzowania aromatów spożywczych w stosunku do skrobi	g/1 kg skrobi	PN-A-86946:1997+Az1:2000 pkt 3.7	C
Chemiczne	Gęstość	g/cm ³	PN-92/C-04504 metoda A	N
Przetwory ziemniaczane (smażone przekąski ziemniaczane) chipsy				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu wolnego	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-78/A-74702 pkt 2.10	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-78/A-74702 pkt 2.14	A
Chemiczne	Zawartość popiołu	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% HCl	%	PN-78/A-74702 pkt 2.12	N
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Masa nasypowa	g/l	PN-A-74702-3:1998	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość części pokruszonych	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Chemiczne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	mgKOH/1g tł.	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.6	A
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu (liczba Lea)	Lea	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.5	A
Fizyczne	Zawartość produktu z wadami	%	PB/PACH/16 wydanie 1 z dnia 10.01.2020r.	N
Fizyczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-74/A-74016	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Lody				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu dla lodów bez dodatków	%	PN-67/A-86430 pkt 2.4.2	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy/zawartość wody	%	PN-67/A-86430 pkt 2.7	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	Kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów ogółem	%	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Chemiczne	Zawartość węglowodanów przyswajalnych	%	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Zawartość owoców w lodach	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-67/A-86430 pkt 2.3	N
Chemiczne	Zawartość polewy	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Chemiczne	pH	-	PN-67/A-86430 pkt 3.4	N
Buliony, rosóły i hydrolizaty białkowe				
Chemiczne	Zawartość azotu aminowego	%	PN-A-94052:1996 pkt 3.3.7	N
Chemiczne	Zawartość azotu met. Kjeldahla	mg/l	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-A-79011- 3:1998 pkt 2.3	A
Chemiczne	Zawartość substancji nierozpuszczalnych (osad)	%	PN-A-94052:1996 pkt 3.3.3	N
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-A-94052:1996 pkt 3.3.5	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Masa właściwa	g/ml	PN-A-94052:1996 pkt 3.3.2	N
Chemiczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Woda do spożycia przez ludzi				
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek do analiz fizykochemicznych	-	PN-ISO 5667-5:2017-10	A
Woda				
Chemiczne	Stężenie amonowego jonu	mg/l	PB/PACH/09 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r na podstawie testu kuwetowego Merck Nr1.14739.	A
Chemiczne	Stężenie chlorków	mg/l	PB/PACH/12 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr1.14730	A
Chemiczne	Stężenie azotynów	mg/l	PB/PACH/10 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14547	A
Chemiczne	Stężenie azotanów	mg/l	PB/PACH/11 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14563	A
Chemiczne	pH	-	PN-EN ISO 10523:2012	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Barwa	mgPt/l	PN-EN ISO 7887:2012	A
Chemiczne	Mętność	NTU	PN-EN ISO 7027-1:20016-09	A
Chemiczne	Przewodność	μScm-1	PN EN 27888:1999	A
Chemiczne	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (Twardość ogólna)	mg/l	PB/PACH/08 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.00961	A
Chemiczne	Liczba progowa smaku TFN Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	-	PN-EN 1622:2006	A
Chemiczne	Liczba progowa zapachu TON Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	-	PN-EN 1622:2006	A
Chemiczne	Stężenie manganu	mg/l	PB/PACH/13 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14770	A
Chemiczne	Stężenie wapnia	mg/l	PB/PACH/14 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.00961	A
Chemiczne	Stężenie żelaza	mg/l	PB/PACH/15 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14549	A
Chemiczne	Utlenialność	mg/l	PN-EN ISO 8467:2001	A
Chemiczne	Stężenie litu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie sodu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie amonowego jonu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie magnezu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie potasu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie wapnia Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) mg/l (z obliczeń)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie azotynów Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie azotanów Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie fosforanów Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie siarczanów Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie chlorków Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie bromków Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie fluorków Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Chlor wolny Metoda spektrofotometryczna	mg/l	PN-EN ISO 7393-2:2018-04	A
Chemiczne	Chlor wolny Metoda spektrofotometryczna	mg/l	Metoda Hach nr 8021 wydanie 2 z dnia 06/2017	A
Chemiczne	Aluminium Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	μg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Antymon Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	μg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Arsen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	μg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Bor Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Chrom Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Kadm Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Mangan Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Miedź Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Nikiel Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Selen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Ołów Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Rtęć Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Żelazo Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Chemiczne	Cynk Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	A
Przetwory jajowe				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r.	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-A-86509:1994 pkt 2.1	A
Fizyczne	Średnia masa jaj	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Wysokość komory powietrznej	mm	PN-A-86503:1998+Az1:2002 pkt 4.2	N
Chemiczne	Rozpuszczalność	%	PN-A-86509:1994 pkt. 2.8	N
Chemiczne	pH	-	PN-89/C-04963	N
Chemiczne	Zawartość chlorków w przeliczeniu na chlorek sodowy	%	PN-A-86509:1994 pkt. 2.4	N
Wyroby kosmetyczne i chemii gospodarczej				
Chemiczne	Zawartość substancji lotnych	%	w temp. 105 st. C przez 2h	N
Chemiczne	Zawartość suchej pozostałości	%	BN-86/6145-24/08	N
Chemiczne	Zawartość suchej pozostałości	%	PN-88/C-04552	A
Chemiczne	Zawartość suchej substancji organicznej	%	PB/PACH/21 wydanie 2 z dnia 09.10.2013r.	A
Chemiczne	Zawartość chlorków	%	PB/PACH/20 wydanie 2 z dnia 09.10.2013r.	A
Chemiczne	Zawartość chlorków	%	PN-87/P-04781/03	N
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	Metoda argentometryczna	N
Chemiczne	Zawartość chloru aktywnego	g/l	PN-ISO 105-C06:2010	N
Chemiczne	pH	-	PN-ISO 10390:1997	N
Chemiczne	pH	-	PN-EN 1262:2004	A
Chemiczne	pH 1 % roztworu	-	PN-EN 1262:2004	A

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	pH płynu	-	PN-89/C-04963	N
Chemiczne	pH produktu	-	BN-73/6145-24/04, BN-77/6140-01/08 pkt 2.5, PN-89/C-04963, PN-EN ISO 11609:2010	N
Chemiczne	pH wyciągu	-	PN-EN ISO 3071:2007	N
Fizyczne	Gramatura	g/m ²	PN-EN ISO 536:2012	N
Fizyczne	Gramatura bibułki	g/m ²	PN-EN ISO 12625-6:2017-03	N
Fizyczne	Masa całkowita	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Masa całkowita	kg	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Udział % składników (z obliczeń)	%	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Masa zwoika	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	N
Fizyczne	Waga gilzy	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	N
Fizyczne	Waga jednej rolki	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	N
Fizyczne	Waga opakowania pierwotnego (folia)	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	N
Fizyczne	Waga papieru z jednej rolki	g	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	N
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	g;kg;ml	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	g;kg,ml	PN-92/P-85071, PN-C-77003:1997, PN-C-77060:1994, PB/PACH/19 pkt 4.5 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Grubość	µm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Grubość	cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Wymiar np. długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Wymiar np. długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Wymiar np. długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Fizyczne	Wymiar np. długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N
Chemiczne	Zawartość substancji rozpuszczalnej w wodzie	%	PN-88/P-04781/06	N
Chemiczne	Zdolność emulgowania tłuszczu	g/l	PN-C-77003:1997	C
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych		BN-64/6140/02	N
Fizyczne	Absorpcja	%	PN-77/P-85066	C
Fizyczne	Chłonność w 0,9% NaCl	%	PN-89/P-04781/12	C
Fizyczne	Chłonność wody	%	PN-89/P-04781/12	C
Fizyczne	Czas filtracji	sek.	PB/PACH/19 pkt.4.1 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	C
Fizyczne	Czas tonięcia	sek.	PN-77/P-85066, PN-89/P-04781/11	C
Fizyczne	Połysek		BN-79/6152-01	C
Fizyczne	Prześlakliwość	g	PN-92/P-85071	C
Fizyczne	Przyczepność		PN-92/P-85071	C
Fizyczne	Wytłaczalność z tuby	%	BN-74/6146-01/03	C
Chemiczne	Zmętnienie wyciągu wodnego	mg	PN-87/P-04781/02	C
Chemiczne	Stabilność produktu w temp. +35, +37; +40,-3, -5 st.C/24h	-	BN-67/6145-18;BN-64/6140/02	N
Chemiczne	Trwałość piany 1% roztworu po 60s	%	PB/PACH/19 pkt 4.14 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Chemiczne	Wskaźnik trwałości piany	%	BN-86/6140-08/03	N

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Wskaźnik trwałości piany 5% roztworu	%	PB/PACH/19 pkt 4.12 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Chemiczne	Zdolność pianotwórcza	ml	BN-86/6140-08/03	N
Chemiczne	Zdolność pianotwórcza	ml	PN-ISO 696:1994	N
Chemiczne	Zdolność pianotwórcza 1% roztworu	ml	PB/PACH/19 pkt 4.13 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Chemiczne	Zdolność pianotwórcza 5% roztworu	ml	PB/PACH/19 pkt 4.11 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Opróżnianie pojemnika	%	PB/PACH/19 pkt 10 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Szczelność i wytrzymałość napełnionych opakowań w temp. 50 °C	-	PB/PACH/19 pkt 4.8 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Chemiczne	Gęstość nasypowa	g/cm ³ ; kg/m ³	PN-80/C-04532	N
Chemiczne	Gęstość (metoda areometryczna)	g/cm ³	PN-92/C-04504 metoda A	A
Chemiczne	Gęstość (metoda oscylacyjna ciała drgającego)	g/cm ³	PB/PACH37 wydanie 1 z dnia 01.07.2014r.	A
Chemiczne	Gęstość w temp. 20 st. C (metoda piknometryczna)	g/cm ³	PN-92/C-04504	N
Fizyczne	Ilość chusteczek w pakiecie	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Ilość chusteczek w zgrzewce	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Ilość kartek	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Ilość listków w rolce	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Ilość rolek w opakowaniu jednostkowym	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Ilość sztuk w opakowaniu	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.4 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Fizyczne	Ilość warstw	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.3 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	N
Chemiczne	Zawartość aktywnego tlenu	%	PN-92/C-04816	C
Chemiczne	Zawartość sodu kaustycznego	%	PB/PACH/19 pkt 4.6 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	C
Chemiczne	Zawartość substancji anionowo-czynnych	%	PN-ISO 2271:2000	N
Chemiczne	Zawartość substancji kationowo-czynnych	%	PN-EN ISO 2871-1:2010	N
Chemiczne	Zawartość substancji kationowo-czynnych	%	PN-EN ISO 2871-2:2010	N
Chemiczne	Zawartość substancji powierzchniowo czynnej	%	BN-81/6149-02.06	C
Chemiczne	Zawartość substancji rozpuszczalnej w alkoholu	%	PN-90/C-04841	C
Chemiczne	Zawartość substancji ścierniej	%	BN-81/6149-02.07	C
Fizyczne	Wymiary	mm/cm	PB/PACH/25 wydanie 1 z dnia 04.11.2009r.	N

Legenda: ^ metoda alternatywna do metody przywołanej w przepisach prawa;

A – metody akredytowane

N - metody nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

C- metody nieakredytowane niespełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

**Wszelkie dodatkowe informacje dostępne w dziale Obsługa Klienta: tel. +48 24 235 71 81 wew. 1 lub 3
e-mail: laboratorium.polska@intertek.com**

Formularz 4/05/K z dnia 06.08.2012

Data aktualizacji 31.08.2020r.