


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY Nr/No AB 381

wydany przez / issued by
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 24 z/of 23.03.2023

 AB 381	Nazwa i adres / Name and address INTERTEK POLAND Sp. z o.o. ul. Cyprysowa 23B 02-265 Warszawa LABORATORIUM BADAWCZE Helenów 6A 09-500 Gostynin
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
<ul style="list-style-type: none"> - B/22; B/55; B/57 - C/1; C/22; C/55 - C/28 - C/29/P - K/22; K/55; K/57 - K/3/P; K/9/P; K/28/P; K/29/P; K/57/P - N/1; N/22; N/55 - N/28 - N/29/P - Q/22; Q/29 	<ul style="list-style-type: none"> - Badania biologiczne i biochemiczne żywności, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Biological and biochemical tests of food, animal feedstuffs - Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt/ Chemical tests of agricultural products, food, animal feedstuffs - Badania chemiczne wody/ Chemical tests of water - Badania chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Chemical tests and sampling of drinking water - Badania mikrobiologiczne żywności, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests of food, animal feedstuffs, objects from food production area - Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, powietrza, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests and sampling of biological items and materials for testing, air, drinking water, water, objects from food production area - Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt/ Tests of physical properties of agricultural products, food, animal feedstuffs - Badania własności fizycznych wody/ Tests of physical properties of water - Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Chemical tests and sampling of drinking water - Badania sensoryczne żywności, wody do spożycia przez ludzi/ Sensory tests of food, drinking water

Wersja strony: A

¹⁾ Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 381 z dnia 01.09.2020 r.
Cykl akredytacji od 17.03.2021 r. do 05.06.2025 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No AB 381 of 01.09.2020

Accreditation cycle from 17.03.2021 to 05.06.2025

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Pracownia Analiz Mikrobiologicznych Helenów 6A, 09-500 Gostynin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty żywnościowe i pasze	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-ISO 7251:2006
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk, - odcisk z powierzchni	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych	PN-ISO 18593:2018-08
Kał zwierząt	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017- 04+A1:2020-09
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do analiz mikrobiologicznych	PN EN ISO 19458:2007
Tusze zwierząt rzeźnych: - wycinki - wymaz	Pobieranie próbek z tusz do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 17604:2015-10
Tkanka mięśniowa	Obecność pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących Metoda mikrobiologiczna skriningowa (Premi@Test)	PB/PAM/28 Wydanie 1 z dnia 25.01.2017 na podstawie testu r-biofarm Nr R3925
Powietrze	Pobieranie próbek powietrza do analiz mikrobiologicznych metoda zderzeniowa	PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019
Powietrze	Ogólna liczba pleśni Metoda płytkowa	PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019
	Ogólna liczba drożdży Metoda płytkowa	
	Ogólna liczba bakterii Metoda płytkowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny ^{1) 2) 3) 4)}		
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾ Woda do spożycia przez ludzi	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy, procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ⁴⁾ PB/PAM/16 ³⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze	Obecności modyfikacji genetycznych – screening ²⁾ Metoda real-time PCR	PB/PAM/20 ³⁾
Żywność ¹⁾	Obecność specyficznego DNA określonego gatunku mięsa ²⁾ Metoda real-time PCR	PB/PAM/21 ³⁾
Żywność ¹⁾	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145 Metoda real-time PCR	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	Normy ⁴⁾ Instrukcja Producenta ³⁾

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów.
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
- 3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium.
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium/ Instrukcjach producenta

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny ^{1) 2) 3) 4)}		
Woda powierzchniowa Woda do spożycia przez ludzi Woda użytkowa ciepła i zimna Woda chłodnicza Woda mineralna Woda źródłana Woda stołowa Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów w określonej objętości próbki ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność specyficznego DNA wykrywanego drobnoustroju ²⁾ Metoda PCR, system Bax	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustroju ²⁾ Metoda immunoenzymatyczna(ELISA)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność w opakowaniach hermetycznych ¹⁾	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe ¹⁾ Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych Próbki z produkcji pierwotnej	Obecność DNA wykrywanego drobnoustroju ²⁾ Metoda LAMP, system MDS	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe ¹⁾ Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych Pasze ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda Petrifilm	Instrukcje producenta testu 3M Petrifilm ⁴⁾

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów.
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
- 3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium.
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium/ Instrukcjach producenta

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Chemicznych Helenów 6A, 09-500 Gostynin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,05 – 9,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-73/A-82112+Az1:2002
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 90) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-85/A-82100 pkt 2.3.1
	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (1,000 – 15) g/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ / Zawartość wielofosforanów dodanych w przeliczeniu na P ₂ O ₅ (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,08 – 0,50) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu Zawartość tkanki łącznej / stosunek zawartości kolagenu do białka całkowitego (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. Załącznik VII część B pkt. 17
	Zawartość skrobi Zakres: (0,02 – 18) % Metoda miareczkowa	PB/PACH/02 wydanie 2 z dnia 05.01.2021 r.
	Zawartość azotynu sodu, azotanu sodu Zakres: (1,0 – 300) mg/kg NaNO ₂ (2,8 – 500) mg/kg NaNO ₃ Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB/PACH/42 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.
	Zawartość cukrów Zakres: (0,05 - 50,00)% Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-85/A-82100 pkt 2.5
	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
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,9 - 65,9) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych Zakres: (0,1 – 20,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	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
	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 6,5) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,1) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość kolagenu Zakres: (0,1 – 7,2) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 11,0) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość sodu Zakres: (0,2 – 3,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 1,6) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba kwasowa Zakres: (0,06 – 75,0) mgKOH/g Kwasowość /zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w przeliczeniu na odpowiedni kwas Zakres: (0,03 – 37) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 30) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba jodowa Zakres: (1 – 200) g/100g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, Zboża i przetwory zbożowe, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Pasze	Udział procentowy kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans C4:0 kwas masłowy C6:0 kwas kapronowy C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C11:0 kwas undekanowy C12:0 kwas laurynowy C13:0 kwas tridekanowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystooleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadekenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitooleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas cis-10-heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1n9c kwas oleinowy C18:1n9t kwas elaidynowy C18:2n6c kwas linolowy C18:2n6t kwas kwaslinoleadowy C18:3n6 kwas γ-linolenowy C18:3n3 kwas α-linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1 kwas cis-11-gadoleinowy C20:2 kwas cis-11,14-ikozadienowy C20:3n6 kwas cis-8,11,14-ikozatrienowy C20:3n3 kwas cis-11,14,17-ikozatrienowy C20:4n6 kwas arachidonowy C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17- ikozapentaenowy C21:0 kwas heneikozanowyheneikosanowy C22:0 kwas behenowy C22:1n9 kwas erukowy C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19 dokozaheksaenowy C23:0 kwas trikozanowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1 kwas nerwonowy Zakres: (0,10 -75) %, (m/m) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID) Zawartość /Suma kwasów tłuszczowych nasyconych Zawartość /suma kwasów tłuszczowych jednonienasyconych Zawartość/suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych Zawartość/suma kwasów tłuszczowych trans Zawartość /suma kwasów Omega 3 Zawartość /suma kwasów Omega 6 (z obliczeń)	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne warzywno-mięsne, Soki i nektary	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 5,0) % Metoda miareczkowa (metoda Mohra)	PN-90/A-75101.10 +Az1:2002 pkt 2
	Kwasowość ogólna (w przeliczeniu na kwas stosowany) Zakres: (0,2 – 6,0) g/100 ml; g/100g Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101.04+Az1:2002 pkt 2 i pkt 3
	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,001 – 5,0) % Metoda destylacyjno-miareczkowa	PN-90/A-75101.05 pkt 2
	Masa netto odcikniętych owoców / warzyw Zakres: (0,01 – 3000) g Metoda wagowa Stosunek masy netto do masy odcikniętych owoców / warzyw (z obliczeń)	PN-90/A-75101.15 pkt 3
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (z obliczeń)	PN-90/A-75101.07 pkt 3
Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne warzywno-mięsne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (1,0 – 80) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101.02+Az1:2002 pkt 2
Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne warzywno-mięsne,	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (1,7 – 1200) mg/kg NO ₂ ⁻ (2,8 – 6500) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	PB/PACH/42 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.
Przetwory owocowe i warzywne, Suszone owoce i warzywa, Wiórki kokosowe, Grzyby marynowane, Żelatyna, skrobia, Mąka ziemniaczana	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Zakres: (5,0 - 4000) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 3+Az2:2002
Soki owocowe i warzywne, Napoje, Octy, Wina	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Zakres: (5,0 - 3000) mg/kg; mg/l Metoda miareczkowa	PN-EN 13196:2002
Soki owocowe, Soki owocowo-warzywne, Nektary, Napoje gazowane, Napoje niegazowane	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,01 – 3,00) g/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	AOAC Method 2019.08
Piwo	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,02 – 6,5) %(V/V) Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	AOAC Method 2019.08
Wina	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,02 – 20,0) %(V/V) Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	AOAC Method 2019.08
Napoje spirytusowe	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (30,0 – 95,0) %(V/V) Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	AOAC Method 2019.08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki i nektary	Kwasowość w przeliczeniu na kwas stosowany Zakres: (0,2 – 6,0) g/100 ml Metoda miareczkowa	PN-EN-12147:2000
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (2,0 – 70,0)% Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Zawartość azotynów, azotanów Zakres: (1,0 – 5,0) mg/kg NO ₂ ⁻ (2,0 – 50,0) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB/PACH/42 wydanie 2 z dnia 05.01.2021 r.
Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,25 – 60) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998
	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.4
	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5
Wyroby i półprodukty cukiernicze	Kwasowość Zakres: (0,2 - 8,0) stopnie normalne Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 pkt 2.2, 2.3
	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 - 8,0) mgKOH/1g tł. Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 pkt 2.5
	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1- 8,0) meqO ₂ /kg Zakres: (0,05 – 4,0) mmolO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
Pieczycwo i półprodukty piekarnicze	Kwasowość Zakres: (0,2 – 7)° Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4.
Pieczycwo	Poziom jakości: - wygląd zewnętrzny - skórka (barwa, grubość, pozostałe cechy) - miękisz (elastyczność, porowatość pozostałe cechy) - zapach - smak Zakres: poziom jakości pieczywa (1- 4) Metoda punktowa	PN-A-74108:1996 pkt. 4

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Smażone przekąski	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,2- 5,0)% Metoda miareczkowa	PN-78/A-74702 pkt 2.14
	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,03 – 5,00) mgKOH/1g tł. Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.6
	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu / (Liczba Lea) Zakres: (0,05 – 15,0) mmolO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.5
Ryby i przetwory rybne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,25 – 5,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-74/A-86739
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
Sery	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,25 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt 3.5
	Kwasowość ogólna Zakres: (3,0 – 150,0) °SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt 3.6
Wyroby garmażeryjne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,05 – 7,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-85/A-82100 pkt 2.7
	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Zakres: (5,0 - 500) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 3+Az2:2002
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,10 – 17,0) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 pkt 3.6.1
	Kwasowość w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,1 – 1,0) g/100 ml Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033 pkt 3.8.1, 3.8.2
	Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,001 – 5) g/100 cm ³ Metoda destylacyjno-miareczkowa	PN-85/A-79033 pkt 3.9

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrob	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Pieczywo i półprodukty piekarnicze, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Napoje bezalkoholowe, (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Wartość energetyczna kcal/100g lub kJ/100g (Z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4
	Wartość energetyczna kcal/100g lub kJ/100g (Z obliczeń)	PN-A-79011-6:1998+Az1:2008 pkt 3.4
	Wartość energetyczna kcal/100g lub kJ/100g (Z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV
	Zawartość węglowodanów [g/100g] (Z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3
	Zawartość węglowodanów [g/100g] (Z obliczeń)	PN-A-79011-6:1998+Az1:2008 pkt 3.3.5
	Zawartość węglowodanów (ogółem i przyswajalnych) [g/100g] (Z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV
Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Ryby i przetwory rybne, Mięso i przetwory mięsne, Wyroby garmażeryjne Zboża i przetwory zbożowe Dodatki do żywności	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (5 – 2000) mg/kg; mg/l Zawartość sorbinianu potasu Zakres: (7 – 2680) mg/kg; mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV)	PB/PACH/28 wydanie 4 z dnia 05.01.2021r.
	Zawartość kwasu benzoowego Zakres: (5 – 2000) mg/kg; mg/l Zawartość benzoianu sodu Zakres: (6 – 2360) mg/kg; mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV)	
Koncentraty spożywcze, Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość witaminy C Zakres: (5,0 – 500) mg/100ml, mg/100g Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV)	PN-EN 14130:2004
Koncentraty spożywcze, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Zboża i przetwory zbożowe, Miód	Zawartość D-fruktozy Zawartość D-glukozy Zawartość sacharozy Zawartość maltozy Zawartość laktozy Zakres: (0,5 - 90) g/100g; g/100ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RID refraktometryczną(HPLC-RID) Suma cukrów (cukry ogółem) Suma cukrów prostych (F+G) (z obliczeń)	PB/PACH/33 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne (orzechy, owoce suszone, kukurydza), Słodycze i wyroby cukiernicze, Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Zboża i przetwory zbożowe, Ryż, Wyroby garmażeryjne, Pasze	Zawartość aflatoksyny B ₁ Zakres: (0,086 - 60) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB/PACH/34 wydanie 4 z dnia 25.04.2022 r.
	Zawartość aflatoksyny B ₂ Zakres: (0,058-37) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
	Zawartość aflatoksyny G ₁ Zakres: (0,086 - 60) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
	Zawartość aflatoksyny G ₂ Zakres: (0,058-37) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
	Suma aflatoksyn B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (z obliczeń)	
Kawa mielona Kawa ziarnista Kawa rozpuszczalna	Zawartość kofeiny Zakres: (30 – 45000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)	PN-ISO 10095:1997
Kawa bezkofeinowa Napoje kawowe	Zawartość kofeiny Zakres: (30 – 3500) mg/kg; Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)	PN-ISO 10095:1997
Napoje energetyczne	Zawartość kofeiny Zakres: (0,5 – 400) mg/l; Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)	PN-ISO 10095:1997
Sok jabłkowy i przetwory z jabłek, w tym produkty dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość patuliny Zakres: (5,0 – 200,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/DAD)	Wydawnictwo Metodyczne PZH - 2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
Woda do spożycia przez ludzi	Barwa Zakres: (5 – 50) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012
	Mętność Zakres: (0,10 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (1,0 – 3000) μ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Indeks nadmanganianowy (Utlenialność) Zakres: (0,50 – 10,0) mg/l Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba progowa smaku TFN Zakres: (1 – 4) Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	PN-EN 1622:2006
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba progowa zapachu TON Zakres: (1 – 4) Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	PN-EN 1622:2006
Woda	Stężenie kationów: Zakres: litowy (0,01 – 10) mg/l sodowy (1,0 – 150) mg/l amonowy (0,05 – 10) mg/l magnezowy (1,0 – 100) mg/l potasowy (0,2 – 50) mg/l wapniowy (5,0 – 150) mg/l Metoda chromatografii jonowej (IC) Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) mg/l (z obliczeń)	PN-EN ISO 14911:2002
Woda	Stężenie anionów Zakres: azotynowy (0,05 – 10) mg/l azotanowy (0,1 – 50) mg/l siarczanowy (0,25 – 250) mg/l chlorkowy (0,25 – 250) mg/l bromkowy (0,1 – 10) mg/l fluorkowy (0,05 – 5) mg/l Metoda chromatografii jonowej (IC)	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012
Woda do spożycia przez ludzi	Chlor wolny Zakres: (0,02 – 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7393-2:2018-04
Woda do spożycia przez ludzi	Chlor wolny <input checked="" type="checkbox"/> Zakres: (0,05 – 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	Metoda Hach nr 8021 wydanie 2 z dnia 06/2017

Badania realizowane poza siedzibą laboratorium

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe, Kawa, Owoce suszone	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (2,0 – 25) µg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/PACH/22B wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
Zboża i przetwory zbożowe	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-74/A-74016
	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-93/A-74130 pkt 3.8.1

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny ^{1) 2) 3) 4) 5)}		
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾ Pasze	Zawartość azotu Metoda destylacyjno-miareczkowa w przeliczeniu na białko/ białko surowe ³⁾ (z obliczeń)	Normy ⁵⁾ PB/PACH/29 ⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 ⁴⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾ Pasze	Zawartość tłuszczu/ Zawartość tłuszczu wolnego/ tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę Zawartość tłuszczu wolnego/ tłuszczu po hydrolizie / tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę/ tłuszczu surowego ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾ PB/PACH/07 ⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 ⁴⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾ Pasze	Zawartość wody / suchej masy/ strata masy po suszeniu/ zawartość wody i substancji lotnych/ suchej pozostałości/ wilgotność ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 ⁴⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾ Pasze	Zawartość popiołu/ popiołu całkowitego/ popiołu surowego ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾ PB/PACH/24 ⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 ⁴⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie / zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾ Pasze	Masa netto / zawartość w opakowaniu jednostkowym ³⁾ Metoda wagowa Metoda wolumetryczna Udział % składników (z obliczeń)	Normy ⁵⁾ PB/PACH/03 ⁴⁾
Woda	Zawartość w opakowaniu jednostkowym ³⁾ Metoda wolumetryczna	PB/PACH/03 ⁴⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾ Pasze	Aktywność wody ³⁾ Metoda pomiaru punktu rosy	PN-ISO 21807 ⁴⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾	pH wyrobu/ pH roztworu ³⁾ Metoda potencjometryczna	Normy ⁵⁾
Woda, woda do spożycia przez ludzi	pH Zakres 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523 ⁴⁾

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny ^{1) 2) 3) 4) 5)}		
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾ Pasze	Zawartość pierwiastków ^{2), 3)} Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/PACH/04 ⁴⁾
Artykuły rolno-spożywcze ¹⁾	Zawartość błonnika pokarmowego ³⁾ Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43 ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Cechy sensoryczne ²⁾ Prosty test opisowy	Normy ⁵⁾
Woda	Stężenie pierwiastków ^{2), 3)} Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN ISO 17294-2 ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość i stężenie pierwiastków ^{2), 3)} Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PB/PACH/41 ⁴⁾ PN-EN 15763 ⁴⁾
Pasze	Zawartość pierwiastków ^{2) 3)} Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 17053 ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Zawartość białek alergennych ^{2), 3)} Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PN-EN 15633-1 ⁴⁾ PB/PACH/39 ⁴⁾ Instrukcje Producenta ⁵⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji ¹⁾	Obecność alergenów ²⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/PACH/40 ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾	Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas GC-MS/MS	PN-EN 15662 ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas GC-MS/MS	PB/PACH/44 ⁴⁾

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium/ normach/ przepisach prawa
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach/ instrukcjach producenta

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny ^{1) 2) 3) 4) 5)}		
Produkty rolne o wysokiej zawartości wody ^{1) RE)}	Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS	PN-EN 15662 ⁴⁾
	Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas GC-MS/MS	
Produkty rolne o wysokiej zawartości wody ^{1) RE)}	Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS	EURL-SRM QuPPE-PO-Method ⁴⁾ EURL-SRM ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾	Zawartość pozostałości środków ochrony roślin ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS	EURL-SRM QuPPE-PO-Method ⁴⁾ EURL-SRM ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość azotu ³⁾ Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	Normy ⁵⁾

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium/ przepisach prawa/ EURL-SRM QPPE-POMethod / EURL-SRM
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

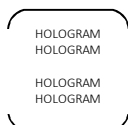
Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

RE) - Potwierdzono kompetencje laboratorium z uwzględnieniem mających zastosowanie wymagań przepisów rozporządzenia (UE) nr 625/2017 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (Dz. U. UE L 95/1 z 07.04.2017, z późn. zm.), rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) 834/2007 oraz dokumentu SANTE/11312/2021.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 381

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 23.03.2023 r.