

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	1/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda destylacyjno-miareczkowa		
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾ 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⁾
Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Zboża i przetworów zbożowych Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko Zakres: Zawartość azotu (0,04 – 14,4) % Metoda destylacyjno-miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PN-75/A-04018+Az3:2002
Koncentraty spożywcze Słodycze i wyroby cukiernicze Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Kawy i herbaty Dodatki do żywności	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko Zakres: Zawartość azotu (0,04 – 14,4) % Metoda destylacyjno-miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.
Pasze	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko Zakres: Zawartość azotu (0,04 – 14,4) % Metoda destylacyjno-miareczkowa Zawartość białka surowego (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 z późn. zm. zał. III C
Mleko Produkty mleczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko Zakres: Zawartość azotu (0,04 – 14,4) % Metoda destylacyjno-miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PN-EN ISO 8968-3:2008

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	2/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda wagowa		
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾ 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 surowego³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾ PB/PACH/07 ⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 ⁴⁾
Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory 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 Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze zwierzęce Zboża i przetworów zbożowych Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Kawy i herbaty	Zawartość tłuszczu/ tłuszczu wolnego/ tłuszczu po hydrolizie/ tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,1 – 99,5) % Metoda wagowa	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,1 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
Pasze	Zawartość surowego oleju i tłuszczu surowego oleju i tłuszczu po hydrolizie / surowego oleju i tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,1 – 99,5) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 z późn.zm. zał. III G pkt. A lub B

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	3/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Artykuły rolno-spożywcze¹⁾ 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⁾
Mięso Przetwory mięsne	Zawartość wody / suchej masy Zakres: (2,0-98,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
Wyroby garmażeryjne mięsne i nie mięsne	Zawartość wody Zakres: (17,7-79,9) % Zawartość suchej masy Zakres: (20,1-82,3) % Metoda wagowa	
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,01 - 0,50) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2001
Masło	Zawartość wody Zakres: (0,01 – 35,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (65,0 – 99,99) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
Owoce Warzywa Przetwory owocowe Przetwory warzywne Przetwory warzywno-mięsne Soki Nektary	Zawartość wody / suchej masy Zakres: (2 – 98,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1026:2000
Koncentraty spożywcze	Zawartość wody / suchej masy wilgotność Zakres: (0,01 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998 pkt 2.2.3 i 2.2.4
Przetwory jajowe	Zawartość wody Zakres: (1,0– 80,0) % Zawartość suchej substancji Zakres: (20,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994 pkt 2.1
Wyroby i półprodukty cukiernicze	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 98,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (2 – 99,5) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4
Wyroby i półprodukty cukiernicze	Wilgotność Zakres: (1,5 – 50,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (50,0– 98,5) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3, 3.2.4, 3.2.5, 3.2.6

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	4/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Pieczywo i półprodukty piekarnicze	Wilgotność Zakres: (0,01 – 50,0)% Zawartość suchej masy Zakres: (50,0 – 99,9)% Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3
Smażone przekąski	Wilgotność Zakres: (0,5 – 5,0)% Zawartość suchej masy Zakres: (95,0 – 99,5) % Metoda wagowa	PN-78/A-74702 pkt 2.10
Ryby Przetwory rybne	Zawartość wody Zakres: (45,0 – 98,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (2,0 – 55,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783 pkt 2
Sery	Zawartość wody / suchej masy Zakres: (2,0 – 98,0) % Metoda wagowa	PN-73/A-86232 pkt 3.3
Sery i sery topione	Zawartość wody Zakres: (22,4 – 80,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (20,0 – 77,6) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005
Napoje mleczne fermentowane	Zawartość wody Zakres: (30,0 – 98,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (2,0 – 70,0)% Metoda wagowa	PN-75/A-86130 pkt 3.5
Herbaty	Zawartość suchej masy Zakres: (85,0 – 99,5) % Zawartość wody Zakres: (0,5 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1572:1996+Ap1:2006
Zboża Przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (0,01 – 27,5) % Zawartość suchej masy Zakres: (72,5 – 99,9) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712-1:2025-03
Kawy rozpuszczalne Napoje kawowe typu 3 w 1 Kawy bezkofeinowe	Zawartość wody Zakres: (0,60 – 5,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (95,0 – 99,4) % Metoda wagowa	PN- ISO 3726:2000
Kawy drobno mielone Kaw ziarniste Kawy mielone	Zawartość wody Zakres: (1,0 - 5,5) % Zawartość suchej masy Zakres: (94,5 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 11294:2002

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	5/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Lody	Zawartość suchej masy Zakres: (17,7 – 70,0) % Zawartość wody Zakres: (30,0 – 82,3) % Metoda wagowa	PN-A-86430:1967 pkt 2.7
Pasze	Zawartość wody/ wilgotność Zakres: (1,7 – 90,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (10,0 – 98,3) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 z późn. zm. zał. III A lub B
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾ Pasze	Zawartość popiołu/ popiołu całkowitego/ popiołu surowego³⁾ Metoda wagowa	Normy⁵⁾ PB/PACH/24⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009⁴⁾
Mięso Przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,05 - 5,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 - 70,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 pkt 2
Wyroby i półprodukty cukiernicze	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,01 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt 5
Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki syropy, nektary) Owoce Warzywa, Przetwory owocowe i warzywne Przetwory warzywno-mięsne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,01 – 8,50) % Metoda wagowa	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.
Pasze	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,50 – 50,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 z późn. zm. zał. III L
Herbaty	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (4,5 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996
Zioła Przyprawy	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (3,0 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
Zboża Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,3 - 5,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171: 2023-09

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	6/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Smażone przekąski	Zawartość popiołu/Zawartość popiołu w suchej masie Zakres: (1,40 – 5,60) % Metoda wagowa	PN-78/A-74702 pkt 2.11
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie / zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie ³⁾ Metoda wagowa	Normy⁵⁾
Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,01 – 4,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 pkt 3
Wyroby i półprodukty cukierne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl Zakres: (0,01 – 5) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt 8
Herbaty	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,4 – 3,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
Zioła Przyprawy	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl/ zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10 % HCl Zakres: (0,3 – 5,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999
Zboża Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl / zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10 % HCl Zakres: (0,01 – 1,00) % Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
Owoce Warzywa Przetwory owocowe Przetwory warzywne Przetwory warzywno-mięsne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl / zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10 % HCl Zakres: (0,01 – 2,00) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101.18 pkt.2
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾ Pasze Woda	Masa netto /zawartość w opakowaniu jednostkowym ³⁾ Metoda wagowa Metoda wolumetryczna Udział % składników (z obliczeń)	Normy⁵⁾, PB/PACH/03 ⁴⁾
Owoce Warzywa Przetwory owocowe Przetwory warzywne Przetwory warzywno-mięsne	Masa netto Zakres: (0,01 – 3000) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101.15 pkt 2

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	7/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Soki, syropów, nektary Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodzone i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Miody Kawy i herbaty Pasze	Masa netto /zawartość w opakowaniu jednostkowym Zakres: (0,01 – 10 000) g Metoda wagowa Udział % poszczególnych składników (z obliczeń) Zakres: (1 – 5000) ml Metoda wolumetryczna	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.
Napoje bezalkoholowe	Zawartość w opakowaniu jednostkowym Zakres: (50 – 5000) ml Metoda wolumetryczna	PN-85/A-79033 pkt 3.3
Woda	Zawartość w opakowaniu jednostkowym ³⁾ Metoda wolumetryczna	PB/PACH/03 ⁴⁾
Woda	Zawartość w opakowaniu jednostkowym Zakres: (1 – 5000) ml Metoda wolumetryczna	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.
Metoda potencjometryczna		
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾	pH wyrobu/ pH roztworu ³⁾ Metoda potencjometryczna	Normy⁵⁾
Mięso i przetwory mięsne	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001
Soki Nektary	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
Owoce, warzywa Przetwory owocowe Przetwory owocowo-warzywne Przetwory warzywno-mięsne Soki Nektary	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101.06+Az1:2002

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	8/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Koncentraty spożywcze	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998+Az1:2001
Sery	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232 pkt 3.7
Ryby i przetwory rybne	pH Zakres: 3,6 – 6,3 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782 pkt 2.4.15
Woda, woda do spożycia przez ludzi	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523 ⁴⁾
Woda, woda do spożycia przez ludzi	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
Metoda potencjometryczna		
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	pH wyrobu/ pH roztworu Zakres: 3,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1262⁴⁾
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	pH wyrobu pH 1% roztworu pH 5% roztworu Zakres: 3,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1262:2004
Metoda enzymatyczna		
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾	Zawartość błonnika pokarmowego ³⁾ Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43 ⁴⁾
Koncentraty spożywcze	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 12,0) % Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43:1994
Mięso i produkty mięsne	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 5,5) % Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43:1994

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	9/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Owoce Warzywa Owoce i warzywa liofilizowane Przetwory owocowe Soki owocowe i owocowo-warzywne zagęszczone Przetwory warzywne Przetwory warzywno-mięsne	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 18,0) % Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43:1994
Ślodycze Wyroby cukiernicze	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 11,0) % Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43:1994
Zboża Przetwory zbożowe	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1,0 – 34,1) % Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43:1994
Wyroby garmażeryjne	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 10,3) % Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43:1994
Lody	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 1,5) % Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43:1994
Metoda pomiaru punktu rosy		
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾ Pasze	Aktywność wody³⁾ Metoda pomiaru punktu rosy	PN-ISO 21807⁴⁾
Mięso Przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne	Aktywność wody Zakres: (0,790 – 0,985) a_w Metoda pomiaru punktu rosy	PN-ISO 21807:2005
Ryby i przetwory rybne	Aktywność wody Zakres: (0,790 – 0,985) a_w Metoda pomiaru punktu rosy	
Owoce Warzywa Przetwory owocowe Przetwory warzywne Warzywno-mięsne	Aktywność wody Zakres: (0,110 – 0,979) a_w Metoda pomiaru punktu rosy	
Ślodycze Wyroby cukiernicze	Aktywność wody Zakres: (0,287 – 0,966) a_w Metoda pomiaru punktu rosy	
Zboża Przetwory zbożowe	Aktywność wody Zakres: (0,828 – 0,966) a_w Metoda pomiaru punktu rosy	
Pasze	Aktywność wody Zakres: (0,067 – 0,985) a_w Metoda pomiaru punktu rosy	PN-ISO 21807:2005

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	10/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)		
Artykuły rolno-spożywcze¹⁾ Pasze	Zawartość pierwiastków^{2) 3)} Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/PACH/04⁴⁾
Mięso i produkty mięsne	Zawartość sodu Zakres: (85,0 – 25 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.
Wyroby garmażeryjne	Zawartość sodu Zakres: (100 – 12 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Mleko i produkty mleczne	Zawartość sodu Zakres: (600 – 1 200) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Lody i sorbety	Zawartość sodu Zakres: (2,00 – 2 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary)	Zawartość sodu Zakres: (2,50 – 1 200) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość sodu Zakres: (4,00 – 30 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Słodycze i wyroby cukiernicze	Zawartość sodu Zakres: (15,0 – 7 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	11/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość sodu Zakres: (4,07 – 10 490) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość sodu Zakres: (200 – 15 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zawartość sodu Zakres: (1,50 – 15,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Pasze	Zawartość sodu Zakres: (900 – 6 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Koncentraty spożywcze	Zawartość sodu Zakres: (13,5 – 6 300) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość soli (z obliczeń)	
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość potasu Zakres: (10,0 – 12 500) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, syropy)	Zawartość potasu Zakres: (1,00 – 25 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Przetwory owocowe i warzywne (soki, nektary)	Zawartość potasu Zakres: (1,00 – 12 500) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Słodycze i wyroby cukiernicze	Zawartość potasu Zakres: (1,50 – 2000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość potasu Zakres: (25,0 – 5000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	12/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Pasze	Zawartość potasu Zakres: (0,4 – 10 000,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.
Mięso i produkty mięsne	Zawartość wapnia Zakres: (3,50 – 45 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne	Zawartość wapnia Zakres: (20,0 – 3600) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Słodycze i wyroby cukiernicze	Zawartość wapnia Zakres: (30,0 – 550) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość wapnia Zakres: (100 – 1 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Pasze	Zawartość wapnia Zakres: (400 – 240 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wapnia Zakres: (2,0 – 3000,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.
Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Olejów i tłuszczów roślinnych i zwierzęcych Zboża i przetworów zbożowych Pasze	Zawartość żelaza Zakres: (1,25 – 600) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	13/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Słodyczne i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Pasze	Zawartość cynku Zakres: (1,00 – 50,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.
Koncentraty spożywcze Ryby i przetwory rybne Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Wyroby garmażeryjne	Zawartość cynku Zakres: (0,2 – 200,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Słodyczne i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Zawartość miedzi Zakres: (1,25 – 100) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.
Ryby i przetwory rybne Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Pasze	Zawartość miedzi Zakres: (0,1 – 200,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary)	Zawartość magnezu Zakres: (2,20 – 3 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość magnezu Zakres: (80,0 – 3000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Pasze	Zawartość magnezu Zakres: (1,5 – 7000,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	14/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Prosty test opisowy		
Żywność ¹⁾	Cechy sensoryczne ²⁾ Prosty test opisowy	Normy ⁵⁾
Przetwory mięsne	Wygląd Struktura i konsystencja Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988
Przetwory owocowo-warzywne Warzywa i owoce marynowane	Wygląd ogólny Struktura Konsystencja Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-77806:1997 pkt. 3.2
Pieczczywo	Wygląd zewnętrzny Skórka (barwa, grubość, pozostałe cechy) Miękkiz (elastyczność, porowatość pozostałe cechy) Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996 pkt. 2
Mięso drobiowe w elementach	Wygląd Barwa Zapach Prosty test opisowy	PN-A-86524:1994 pkt. 5.3
Zupy zagęszczone	Wygląd ogólny Struktura Konsystencja Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-75980:1997 pkt. 3.2.1
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Stan wyrobu w opakowaniu jednostkowym Wygląd ogólny Barwa Struktura Tekstura Powierzchnia Przełom Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-74252:1998 pkt. 4.3
Napoje bezalkoholowe i gazowane	Klarowność Barwa Zapach Smak Nasycenie CO ₂ Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	15/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Napoje bezalkoholowe i niegazowane	Klarowność Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985
Napoje bezalkoholowe i niegazowane z naturalnymi dodatkami	Klarowność Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985
Tuszki drobiowe	Wygląd Barwa Zapach Prosty test opisowy	PN-A-86520:1998
Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)		
Żywność¹⁾	Zawartość i stężenie pierwiastków^{2), 3)} Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763⁴⁾, PB/PACH/41⁴⁾
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość pierwiastków Arsen Zakres: (0,005 – 2,5) mg/kg Kadm Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg Ołów Zakres: (0,001 – 2,5) mg/kg Rtęć Zakres: (0,001 – 1,0) mg/kg Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763:2010
Ryby i przetwory rybne, Owoce morza	Zawartość pierwiastków Arsen Zakres: (0,005 – 2,5) mg/kg Kadm Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg Ołów Zakres: (0,001 – 2,5) mg/kg Rtęć Zakres: (0,001 – 1,0) mg/kg Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763:2010
Owoce i warzywa, Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość i stężenie pierwiastków Arsen Zakres: (0,005 – 2,5) mg/kg; mg/l Kadm Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg; mg/l Ołów Zakres: (0,001 – 2,5) mg/kg; mg/l Rtęć Zakres: (0,001 – 1,0) mg/kg; mg/l Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763:2010

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	16/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Przetwory zbożowe	Zawartość pierwiastków Arsen Zakres: (0,005 – 2,5) mg/kg Kadm Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg Ołów Zakres: (0,001 – 2,5) mg/kg Rtęć Zakres: (0,001 – 1,0) mg/kg Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763:2010
Soki, napoje, nektary	Zawartość i stężenie pierwiastków Arsen Zakres: (0,005 – 2,5) mg/kg; mg/l Kadm Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg; mg/l Ołów Zakres: (0,010 – 2,5) mg/kg; mg/l Rtęć Zakres: (0,001 – 1,0) mg/kg; mg/l Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763:2010
Soki, napoje, nektary	Zawartość i stężenie pierwiastków Chrom Zakres: (0,002– 0,20) mg/kg; mg/l Cynk Zakres: (0,09– 9,0) mg/kg; mg/l Miedź Zakres: (0,002 – 1,1) mg/kg; mg/l Antymon Zakres: (0,002 – 0,035) mg/kg; mg/l Magnez Zakres: (5,0 – 500) mg/kg; mg/l Potas Zakres: (15,0 – 10400) mg/kg; mg/l Sód Zakres: (2,0 – 2500) mg/kg; mg/l Wapń Zakres: (5,0 – 900) mg/kg; mg/l Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.
Artykuły cukiernicze	Zawartość pierwiastków Arsen Zakres: (0,005 – 2,5) mg/kg Kadm Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg Ołów Zakres: (0,001 – 2,5) mg/kg Rtęć Zakres: (0,001 – 1,0) mg/kg Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763:2010

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	17/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Koncentraty spożywcze	Zawartość pierwiastków Zawartość arsenu Zakres: (0,004 – 2,5) mg/kg ; mg/l Zawartość kadmu Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg; mg/l Zawartość ołowiu Zakres: (0,001 – 2,5) mg/kg; mg/l Zawartość rtęci Zakres: (0,001 – 1,0) mg/kg; mg/l Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 15763:2010
Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)		
Woda	Stężenie pierwiastków ^{2), 3)} Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN ISO 17294-2 ⁴⁾
Woda	Stężenie pierwiastków Aluminium Zakres: (5,0 – 754) µg/l Antymon Zakres: (0,50 – 50,0) µg/l Arsen Zakres: (0,50 – 50,0) µg/l Bor Zakres: (5,0 – 2000) µg/l Chrom Zakres: (0,50 – 64,0) µg/l Kadm Zakres: (0,50 – 50,0) µg/l Mangan Zakres: (0,50 – 3000) µg/l Miedź Zakres: (5,0 – 2000) µg/l Nikiel Zakres: (0,50 – 375) µg/l Selen Zakres: (0,50 – 92,2) µg/l Ołów Zakres: (0,50 – 66,0) µg/l Rtęć Zakres: (0,10 – 10,0) µg/l Żelazo Zakres: (5,0 – 5000) µg/l Cynk Zakres: (5,0-1683) µg/l Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN ISO 17294-2: 2024-04

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	18/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)		
Pasze	Zawartość pierwiastków ^{2) 3)} Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 17053⁴⁾
Pasze	Zawartość pierwiastków Arsen Zakres: (0,005 – 2,5) mg/kg Kadm Zakres: (0,002 – 2,5) mg/kg Chrom Zakres: (0,010 – 50,0) mg/kg Kobalt Zakres: (0,010 – 3,0) mg/kg Miedź Zakres: (0,50 – 140) mg/kg Żelazo Zakres: (7,0 – 1200) mg/kg Ołów Zakres: (0,001 – 5,0) mg/kg Mangan Zakres: (0,10 – 110) mg/kg Rtęć Zakres: (0,001 – 0,250) mg/kg Selen Zakres: (0,010 – 5,0) mg/kg Cynk Zakres: (1,0 – 170) mg/kg Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 17053:2018-03
Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)		
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności¹⁾	Zawartość białek alergennych ^{2), 3)} Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PN-EN 15633-1 ⁵⁾ PB/PACH/39 ⁵⁾ Instrukcje Producenta ⁵⁾
Mięso i przetwory mięsne Koncentraty spożywcze Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Pieczywo Surowce i przetwory zielarskie Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Miód	Zawartość białek gliadyny Zakres: (2,5 – 40) mg/kg; Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość białka alergennego glutenu (z obliczeń) Zakres: (5,0 – 80) mg/kg;	PB/PACH/39 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych	Zawartość białek gliadyny Zakres: (2,5 – 40) mg/l Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość białka alergennego glutenu (z obliczeń)	PB/PACH/39 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	19/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Produkty zbożowe, Mięso i produkty mięsne, Produkty mleczarskie	Zawartość białek soi Zakres: (40-1000) STI µg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta testu diagnostycznego
Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne	Zawartość białek gorczycy Zakres: (2-60) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta testu diagnostycznego
Mięso i produkty mięsne, Koncentraty spożywcze, Wyroby cukiernicze	Zawartość białka mleka Zakres: (0,4-10) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta testu diagnostycznego
Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)		
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji ¹⁾	Obecność alergenów ²⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/PACH/40 ⁵⁾
Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych	Obecność białek gliadyny/glutenu Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/PACH/40 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
	Obecność białek soi Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność białek gorczycy Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność białek mleka Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)		
Żywność ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość azotu ³⁾ Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	Normy ⁵⁾
Mleko i przetwory mleczne w tym lody	Zawartość azotu Zakres: (0,09 – 5,6) % Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-EN ISO 14891:2004
Mięso i przetwory mięsne, Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,2– 7,4) % Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	AOAC 992.15 L 06.00-20: 2021-03 §64 LFGB 07.00-68: 2021-03
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotu Zakres: (0,2– 8,0) % Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	AOAC 992.15 L 06.00-20: 2021-03 §64 LFGB 07.00-68: 2021-03

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	20/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

	Zawartość białka (z obliczeń)	
Wyroby zbożowe	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 7,8) % Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-EN ISO 16634-2:2016
Wyroby cukiernicze	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 6,5) % Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-EN ISO 16634-2:2016
Pasze	Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 13,6) % Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-EN ISO 16634-1:2008
Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 8,0) % Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-EN ISO 16634-2:2016

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 2	Wydanie nr	34
		Data wydania:	17.08.2026
		Strona/stron	21/21
Pracownia Analiz Chemicznych			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Żywność ¹⁾	Zawartość D-fruktozy Zawartość D-glukozy Zawartość sacharozy Zawartość maltozy Zawartość laktozy ³⁾ Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RID refraktometryczną (HPLC-RID) Suma cukrów (cukry ogółem) Suma cukrów prostych (F+G)(z obliczeń)	PB/PACH/33 ⁵⁾
Koncentraty spożywcze, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, 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 3 z dnia 02.01.2026r.
Ślodycze i wyroby cukiernicze	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 (cukry ogółem) w s.m. Suma cukrów prostych (F+G) (z obliczeń)	

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 / procedurach opracowanych przez laboratorium

Sporządził:
Kierownik ds. jakości

17.08.2026r.

Data i podpis kierownika ds. jakości

Zatwierdził:
BL Director Poland Food
Kierownik Laboratorium

17.08.2026r.

Data i podpis kierownika laboratorium