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 β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 16649-2:2004	A
Mikrobiologiczne	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm SEC; REF: 6434/6435 data wydania:2024-01	A
Mikrobiologiczne	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli	/g; /ml	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 6888-1:2022-03+A1:2024-02	A
Mikrobiologiczne		jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02	A
Mikrobiologiczne	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	/g; /ml	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 pkt 9.1.	A
Mikrobiologiczne	Obecność *Salmonella* spp.	w 10g, 25g, 50g, 65g, 325g, 375g, 750g, 25ml	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/17 wydanie 3 z dnia 02.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego^	A
Mikrobiologiczne	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp.	/10g; /25g	PB/PAM/13 wydanie 3 z dnia 10.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego^	A
Mikrobiologiczne	Obecność DNA Salmonella spp.	/10g; /25g	PB/PAM/31 wydanie 2 z dnia 15.01.2025r. na podstawie instrukcji producenta^ *wynik dodatni potwierdzany wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09^*	A
Mikrobiologiczne	Obecność *Salmonella* Typhimurium i *Salmonella* Enteritidis	/10g; /25g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 PB/PAM/16 Wyd. 3 z dnia 26.04.2022r.	A
Mikrobiologiczne	Obecność *Salmonella* Typhimurium i *Salmonella* Enteritidis	/10g; /25g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014-07	N
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	Obecność Listeria monocytogenes	/25g	PB/PAM/18 wydanie 4 z dnia 02.01.2025r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria monocytogenes	/25g	PB/PAM/14 wydanie 3 dnia 10.01.2025r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/15 wydanie 3 dnia 10.01.2025r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność DNA Listeria monocytogenes		PB/PAM/38 wydanie 2 z dn. 15.01.2025r.^ na podstawie instrukcji producenta	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria spp.	/25g	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria spp.	/25g	PB/PAM/18 wydanie 4 z dnia 02.01.2025r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność DNA Listeria spp.	/25g	PB/PAM/37 wydanie 2 z dn. 15.01.2025r. ^ na podstawie instrukcji producenta	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 21528-2:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm EB; REF: 6420/6421 data wyd.:2024-01 ^	A
Mikrobiologiczne	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C	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[W]	A
Mikrobiologiczne	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 22°C	jtk/ml	PN-A-79033:1985 [W]	A
Mikrobiologiczne	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 36°C			
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06	A
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 35°C przez 24h Metoda Petrifilm	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RAC REF: 6478/6479 data wyd.:2024-11 ^	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE PODLEGA ZWROTOWI

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm AC; REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania: 2024-01 ^	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO 21527-1:2009[W]	A
Mikrobiologiczne		jtk/g	PN-ISO-21527-2:2009[W]	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	jtk/g; jtk/ml	PN-ISO-21527-1:2009[W]	A
Mikrobiologiczne		jtk/g	PN-ISO-21527-2:2009[W]	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RYM; REF: 6475/6477 data wydania:2022-06	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RYM; REF: 6475/6477 data wydania:2022-06	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 drożdży osmofilnych	jtk/50g; jtk/50ml	PB/PAM/02 Wydanie 1 z dnia 17.09.2009	C
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni osmofilnych	jtk/50g; jtk/50ml	PB/PAM/02 Wydanie 1 z dnia 17.09.2009	C
Mikrobiologiczne	Obecność drożdży osmofilnych	/50g; /50ml	PB/PAM/02 Wydanie 1 z dnia 17.09.2009	C
Mikrobiologiczne	Obecność pleśni osmofilnych	/50g; /50ml	PB/PAM/02 Wydanie 1 z dnia 17.09.2009	C
Mikrobiologiczne	Obecność pleśni	/g /ml	PN-ISO 21527-1:2009[W]	C
Mikrobiologiczne	Obecność pleśni	/g /ml	PN-ISO 21527-2:2009[W]	C
Mikrobiologiczne	Obecność drożdży	/g /ml	PN-ISO 21527-1:2009[W]	C
Mikrobiologiczne	Obecność drożdży	/g /ml	PN-ISO 21527-2:2009[W]	C
Mikrobiologiczne	Objawy zapleśnienia		Metoda makroskopowa (metoda oględzin)	C
Mikrobiologiczne	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV)	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 +Ap1:2024-02	A
Mikrobiologiczne	Liczba Clostridium perfringens	jtk/g; jtk/ml	PN-EN ISO 15213-2:2024-05	A
Mikrobiologiczne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyny	/g; /ml	PN-A-75052-10:1990 [W]	A
Mikrobiologiczne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany(IV)	/g	PN-A-82055-12:1997 [W]	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+A1:2020-09 z wyłączeniem pkt. 9.5	A
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 +A1:2023-08	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 [W]	C
Mikrobiologiczne	Próba termostatowa	-	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.11 [W]	A
Mikrobiologiczne		-	PN-A-75052-03:1990 [W]	A
Mikrobiologiczne		-	PN-A-82055-05:1994 [W]	A
Mikrobiologiczne	Szczelność opakowania	-	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.10 [W]	C
Mikrobiologiczne		-	PN-A-75052-02:1990 [W]	C
Mikrobiologiczne		-	PN-A-82055-04:1997+Az1:2002 [W]	C
Mikrobiologiczne	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli O157	/25g; 65g	PB/PAM/24 wydanie 3 dnia 10.01.2025r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli O157:H7	/25g; 65g	PB/PAM/24 wydanie 3 dnia 10.01.2025r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność / liczba Alicyclobacillus sp. metodą filtracji membranowej	/10 ml	IFU Method No. 12, September 2004/Revised March 2007.	A

"DOKUMENT ARCHIWALNY. NIE DO CELÓW INFORMACYJNYCH"

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Mikrobiologiczne	Obecność / liczba Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie metoda 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
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba beztlenowych bakterii psychotropowych (22 st C)	jtk/g; /jtk/ml	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+ A1:2022-06 (inkubacja w warunkach beztlenowych w temp. 22 st C / 72h)	C
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba tlenowych bakterii psychotropowych (22 st C)	jtk/g; /jtk/ml	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+ A1:2022-06	C
Mleko i przetwory mleczarskie, surowe skorupiaki				
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 72h Metoda Petrifilm	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm AC; REF: 6400/6403/6406/6442 data wyd.: 2024-01 ^	A
Owoce morza				
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 32°C przez 24h Metoda Petrifilm	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RAC; REF: 6478/6479 data wyd.:2024-11 ^	A
Mleko i przetwory mleczarskie				
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 28h Metoda Petrifilm	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RAC; REF: 6478/6479 data wyd.:2024-11 ^	A
Mleko i przetwory mleczarskie w proszku				
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	jtk/g; jtk/ml	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RAC; REF: 6478/6479 data wyd.:2024-11 ^	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 skriningowa (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 siarczyny (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 11731:2017-08+Ap1:2019-12	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				
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek powietrza do analiz mikrobiologicznych (metoda zderzeniowa)		PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019	A
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

WYCIĄG INFORMACYJNY. NIE ZATWIERDZONY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
ŚRODOWISKOWE PRÓBKI Z OBSZARÓW PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ				
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek z powierzchni przy użyciu płytek kontaktowych metodą odciskową		PN-ISO 18593:2018-08	A
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek z powierzchni metodą wymazów		PN-ISO 18593:2018-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	PN ISO 16649-2:2004	A
Mikrobiologiczne	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm SEC; REF: 6434/6435 data wydania:2024-01	A
Mikrobiologiczne	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt. 9.1	A
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella spp.	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09	A
Mikrobiologiczne	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp.		PB/PAM/13 wydanie 3 dnia 10.02.2025r.^	A
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella spp.		PB/PAM/17 Wydanie 3 z dnia 02.01.2025r.^	A
Mikrobiologiczne	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp.		PB/PAM/31 wydanie 2 z dnia 15.01.2025r.^ *wynik dodatni potwierdzany wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09*	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria monocytogenes	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/14 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r. ^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/15 Wyd. 2 dn. 03.12.2019r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne			PB/PAM/18 wydanie 4 z dnia 02.01.2025r.^ opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność DNA Listeria monocytogenes	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PB/PAM/38 wydanie 2 z dn. 15.01.2025r.^ na podstawie instrukcji producenta	A
Mikrobiologiczne	Obecność DNA Listeria spp.	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PB/PAM/37 wydanie 2 z dn. 15.01.2025r. ^ na podstawie instrukcji producenta na podstawie instrukcji producenta	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria spp.	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-ISO 21528-2:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm EB; REF: 6420/6421 data wyd.:2024-01 ^	A
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06	A
Mikrobiologiczne			PN-EN ISO 4833-2:2013-12+AC:2014-04	A
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm AC; REF: 6400/6403/6406/6442 data wyd.: 2024-01 ^	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-ISO 21527-1:2009 [W]	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-ISO 21527-1:2009 [W]	A
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RYM; REF: 6475/6477 data wydania:2022-06	A
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	jtk/ cm^2 lub badaną powierzchnię	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RYM; REF: 6475/6477 data wydania:2022-06	A
Mikrobiologiczne	Obecność Campylobacter spp.	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 10272-1:2017-08	A
Mikrobiologiczne	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30ºC	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-ISO 4832:2007	A
Mikrobiologiczne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02	A
Mikrobiologiczne	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w temp. 30ºC	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wyłączeniem pkt. 9.5	A
Wymazy z tusz zwierząt rzeźnych				
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek z tusz do badań mikrobiologicznych		PN-ISO 17604:2015-10	A
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae	jtk/ cm^2	PN-ISO 21528-2:2017-08	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE DO OBROTU

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Mikrobiologiczne	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm	jtk/ cm^2	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm EB; REF: 6420/6421 data wyd.:2024-01 ^	A
Mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/ cm^2	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+ A1:2022-06	A
Mikrobiologiczne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	jtk/ cm^2	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm AC; REF: 6400/6403/6406/6442 data wyd.: 2024-01 ^	A
Mikrobiologiczne	Liczba Escherichia coli	jtk/ cm^2	PN ISO 16649-2:2004	A
Mikrobiologiczne	Obecność Salmonella spp.	/400 cm^2	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09	A
			PB/PAM/17 wydanie 3 z dnia 02.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność DNA Salmonella spp.	/400 cm^2	PB/PAM/31 wydanie 2 z dnia 15.01.2025r. na podstawie instrukcji producenta *wynik dodatni potwierdzany wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09.* ^	A
			PB/PAM/13 wydanie 3 z dnia 10.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Mikrobiologiczne	Obecność Listeria monocytogenes	/100 cm^2 lub badaną powierzchnię	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
Kał zwierząt				
Mikrobiologiczne	Obecność pałeczek Salmonella spp.	/25g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09	A
Kał zwierząt i próbki środowiskowe z etapu produkcji pierwotnej				
Mikrobiologiczne	Obecność DNA Salmonella spp.	/25g	PB/PAM/31 wydanie 2 z dnia 15.01.2025r. na podstawie instrukcji producenta *wynik dodatni potwierdzany wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09..* ^	A
KOSMETYKI I WYROBY CHEMII GOSPODARCZEJ				
Mikrobiologiczne	Obecność Escherichia coli	/g; /ml	PN-EN ISO 21150:2016-01	C
Mikrobiologiczne	Obecność gronkowców chorobotwórczych	0,1g; 0,1ml; /g; /ml	PN-EN ISO 22718:2016-01	C
Mikrobiologiczne	Bakterie tlenowe mezofilne	/g; /ml	PN-EN ISO 21149:2017-07	C
Mikrobiologiczne	Obecność Candida albicans	0,1g; 0,1ml; /g; /ml	PN-EN ISO 18416:2016-01	C
Mikrobiologiczne	Liczba drożdży	/g; /ml	PNEN ISO 16212:2017-08	C
Mikrobiologiczne	Liczba pleśni	/g; /ml		C
Mikrobiologiczne	Obecność Pseudomonas aeruginosa	0,1g; 0,1ml; /g; /ml	PN-EN ISO 22717:2016-01	C

PRACOWNIA ANALIZ CHEMICZNYCH				
ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	
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 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Sensoryka	Sensoryka po przyrządzeniu metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)	-	PB/PACH/27 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Sensoryka	Sensoryka przed przyrządzeniem metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)konserwy mięsne, mięsno warzywne itp.	-	PB/PACH/27A wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Sensoryka	Sensoryka po przyrządzeniem metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)konserwy mięsne, mięsno-warzywne itp.	-	PB/PACH/27A wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa (wygląd, konsystencja, zapach, itp..) karmy dla zwierząt	-	PB/PACH/27B wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa (wygląd, konsystencja, barwa, zapach, itp..)kosmetyki i chemia gospodarcza	-	PB/PACH/30 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Sensoryka	Ocena sensoryczna punktowa i opisowa przed przyrządzeniem (wygląd, konsystencja, zapach, itp..)	-	PB/PACH/26 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Sensoryka	Ocena sensoryczna punktowa i opisowa po przyrządzeniu wygląd, konsystencja, barwa, smak, zapach, itp..)	-	PB/PACH/26 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Sensoryka	Ocena sensoryczna - oleje	-	PN-A-86936:1997 W	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 W	N
Sensoryka	Sensoryka - produkty drobiarskie	-	PN-A-86529:1998 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa – Mięso drobiowe w elementach	-	PN-A-86524:1994 W	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 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda punktowa - makarony	-	PN-A-74130:1993 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - kawa palona	-	PN-A-76100:2009	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa- wyroby garmażeryjne	-	PN-A-82107:1996	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - przetwory mięsne	-	PN-A-82062:1988 W	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 W	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - napoje	-	PN-85/A-79033 W	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa napoi bezalkoholowych gazowanych (Klarowność, Barwa Zapach,Smak, Nasycenie CO_2)	-	PN-85/A-79033 W	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa napoi bezalkoholowych niegazowanych (Klarowność, Barwa Zapach, Smak)	-	PN-85/A-79033 W	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa napoi bezalkoholowych niegazowanych z naturalnymi dodatkami (Klarowność, Barwa Zapach, Smak)	-	PN-85/A-79033 W	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - soki, nektary	-	PN-A-75958:2002 W, PN-A-75961:2002 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - sałatki warzywne	-	PN-A-77750:1997 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - warzywa i owoce marynowane	-	PN-A-77806:1997 W	A
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - warzywa konserwowe	-	PN-A-77807:1997 +Az1:2004 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - ogórki konserwowe	-	PN-A-77801:1997 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - Zupy zagęszczone	-	PN-A-75980:1997 W	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 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa -smalec	-	PN-84/A-85803 W	N
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa -mieszanki przyprawowe	-	PN-A-86967:1998+Az1:2002 W	N

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Sensoryka	Sensoryka metoda opisowa - Tuszki drobiowe	-	PN-A-86520:1998	A
Chemiczne	Zawartość cynku	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość miedzi	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość potasu	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość sodu	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość soli	g/100g	Z obliczeń (2,5 x zawartość sodu)	A
Chemiczne	Zawartość wapnia	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość żelaza	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość magnezu	mg/kg	PB/PACH/04 wydanie 6 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość błonnik pokarmowego	%	AOAC 991.43:1994	A
Chemiczne	Aktywność wodna	aw	PN-ISO 21807:2005 PB/PACH/36 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość kwasu sorbowego/sorbinianu potasu	mg/kg;mg/l	PB/PACH/28 wydanie 4 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość kwasu benzoesowego/benzoesanu sodu	mg/kg;mg/l	PB/PACH/28 wydanie 4 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Udział procentowy kwasów tłuszczowych w tym, izomerów trans	%	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych trans	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych Omega 3	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość kwasów tłuszczowych Omega 6	%, g/100g	PB/PACH/32 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość witaminy C	mg/100ml, mg/100g	PN-EN 14130:2004[W]	A
Chemiczne	Zawartość D-glukozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość D-fruktozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość sacharozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość maltozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość laktozy	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Suma cukrów/Suma cukrów w s.m	g/100g; g/100ml	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r. (z obliczeń)	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny B_1	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 4 z dnia 25.04.2022r.	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny B_2	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 4 z dnia 25.04.2022r.	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny G_1	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 4 z dnia 25.04.2022r.	A
Chemiczne	Zawartość aflatoksyny G_2	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 4 z dnia 25.04.2022r.	A
Chemiczne	Suma aflatoksyn B_1,B_2, G_1,G_2	µg/kg	PB/PACH/34 wydanie 4 z dnia 25.04.2022r.	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE PODLEGA ZWROTOWI

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			(z obliczeń)	
Chemiczne	Zawartość białek gliadyny Zawartość białka alergennego glutenu Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza	mg/kg	PB/PACH/39 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Zawartość białek soi Zakres: (40 - 1000) STI µg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	STI µg/kg	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Zawartość białek gorczycy Zakres: (2,0-60) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	mg/kg	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcjaproducenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Zawartość białka mleka Zakres: (0,4-10) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	mg/kg	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta testu diagnostycznego	A
Żywność o wysokiej zawartości cukrów i niskiej zawartości wody: suszone owoce, dżemy owocowe, Żywność o wysokiej zawartości oleju i pośredniej zawartości wody: awokado				
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 204 związków z dn. 01.04.2021r. Tab. 1)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 203 związki z dn. 01.04.2021r. Tab. 2)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika GC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 641 związków z dn. 25.06.2021r. Tab. 3)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	N
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 437 związków z dn. 26.06.2021r. Tab. 4)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	N
Żywność o wysokiej zawartości wody: owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne, soki				
Chemiczne	BAC-C8 BAC-C10 BAC-C12 BAC-C14 BAC-C16 BAC-C18 DDAC-C8 DDAC-C10 DDAC-C12 Lista 9 związków z dn. 11.12.2023r. Tab.8	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 204 związków z dn. 01.04.2021r.Tab. 1)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 203 związki z dn. 01.04.2021r. Tab. 2)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika GC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 650 związków z dn. 28.02.2022r. Tab. 3)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 446 związków z dn. 28.02.2022r. Tab. 4)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Bromoxynil	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Diclofop	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Ethoprophos	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Cyhalothrin gamma	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Metamitron	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Paraoxon methyl	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Tlenek fenbutacyjny	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Dicofol	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Tridemorf	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pestycydy polarne	mg/kg	EURL-SRM QuPPe-PO-Method version	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIEZATWIERDZONY

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	Glyphosate AMPA N-Acetyl-AMPA N-Acetyl-Glyphosate Etephon Glufosinate N-Acetyl-Glufosinate MPPA Fosetyl-Al. Maleic Hydrazide Cyanuric acid Phosphonic acid Chlormequat Diquat Mepiquat Bromate Bromide Chlorate Perchlorate Lista 19 związków z dn. 04.11.2021r. Tab.5		12.1 17.03.2023 Technika LC-MS/MS	
Chemiczne	Pestycydy kwaśne 1-Naphthaleneacetic Acid 2,4,5-T 2,4,6-Trichlorophenol =TCP=BTS 45186 2,4-D (2,4-PA) 2,4-DB 2-Naphthoxy acetic acid 4-Chlorophenoxyacetic acid /4-CPA Acifluorfen Clopyralid Dalapon Dicamba Dichlorprop 2,4 DP Fenoprop (2,4,5-TP)/Silvex Fenoxaprop-ethyl Fluroxypyr Haloxyfop-P Imazapyr MCPA (MCP) MCPB Mecoprop (MCPP) Pentachlorophenol Quizalofop (free acid) Quizalofop-methyl Quizalofop-P Quizalofop-p-tefuryl TFNA TFNG Triclopyr Gibberellic acid Ioxynil Diflufenzopyr Dikegulac BTS 9608 BTS 44595 BTS 44596 BTS 40348 Lista 36 związków Tab.7	mg/kg	EURL-SRM version 1 20.05.2015 Technika LC-MS/MS	A
Żywność o wysokiej zawartości kwasów i wysokiej zawartości wody: owoce cytrusowe, małe owoce i jagody, soki				
Chemiczne	BAC-C8 BAC-C10 BAC-C12 BAC-C14 BAC-C16 BAC-C18 DDAC-C8 DDAC-C10 DDAC-C12 Lista 9 związków z dn. 11.12.2023r. Tab.8	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY . NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 204 związków z dn. 01.04.2021r. Tab. 1)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 203 związki z dn. 01.04.2021. Tab. 2)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika GC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 650 związków z dn. 28.02.2022r. Tab. 3)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 446 związków z dn. 28.02.2022r. Tab. 4)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Bromoxynil	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Diclofop	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Ethoprophos	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Żywność o wysokiej zawartości skrobi i/lub białka i niskiej zawartości wody i tłuszczu Przyprawy				
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 204 związków z dn. 01.04.2021r. Tab. 1)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 203 związki z dn. 01.04.2021. Tab. 2)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika GC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 641 związków z dn. 25.06.2021r. Tab. 3)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	N
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 437 związków z dn. 26.06.2021r. Tab. 4)	mg/kg	PN-EN 15662:2018-06 Technika LC-MS/MS	N
Chemiczne	Pestycydy polarne Glyphosate AMPA N-Acetyl-AMPA N-Acetyl-Glyphosate Etephon Glufosinate N-Acetyl-Glufosinate MPPA Fosetyl-Al. Maleic Hydrazide Cyanuric acid Phosphonic acid Chlormequat Diquat Mepiquat Bromate Bromide Chlorate Perchlorate Lista 19 związków z dn. 04.11.2021r. Tab.5	mg/kg	EURL-SRM QuPPe-PO-Method version 12.1 17.03.2023 Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	1-Naphthaleneacetic Acid 2,4,5-T 2,4,6-Trichlorophenol =TCP=BTS 45186 2,4-D (2,4-PA) 2,4-DB 2-Naphthoxy acetic acid 4-Chlorophenoxyacetic acid /4-CPA Acifluorfen Clopyralid Dalapon Dicamba Dichlorprop 2,4 DP Fenoprop (2,4,5-TP)/Silvex Fenoxaprop-ethyl Fluroxypyr Haloxyfop-P Imazapyr MCPA (MCP) MCPB Mecoprop (MCPP) Pentachlorophenol Quizalofop (free acid) Quizalofop-methyl Quizalofop-P Quizalofop-p-tefuryl TFNA	mg/kg	EURL-SRM version 1 20.05.2015 Technika LC-MS/MS	A

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	TFNG Triclopyr Gibberellic acid Ioxynil Diflufenzopyr Dikegulac BTS 9608 BTS 44595 BTS 44596 BTS 40348 Lista 36 związków Tab.7			
Mięso (mięśnie), jaja				
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 204 związki z dn. 01.04.2021r. Tabela 1)	mg/kg	PB/PACH/44 wydanie 1 z dnia 10.02.2021r. Technika LC-MS/MS	A
Chemiczne	Pozostałości środków ochrony roślin (Lista 203 związki z dn. 01.04.2021r. Tabela 2)	mg/kg	PB/PACH/44 wydanie 1 z dnia 10.02.2021r. Technika GC-MS/MS	A
Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych				
Chemiczne	Zawartość białek gliadyny Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość białka alergennego glutenu (z obliczeń)	mg/kg	PB/PACH/39 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Próbki środowiskowe – wymazy z powierzchni produkcyjnych				
Chemiczne	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	A
Chemiczne	Obecność białek soi Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	-	PB/PACH/40 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Obecność białek gorczycy Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	-	PB/PACH/40 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Chemiczne	Obecność białek mleka Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	-	PB/PACH/40 wydanie 3 z dnia 11.02.2025r. Metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
Koncentraty spożywcze				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 16634-2:2016	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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 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

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIEWZOROWANY

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	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-74/A-74016[W]	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[W];PN-ISO 8460:1999	N
Chemiczne	Zawartość kofeiny	g/100g; mg/100g;mg/100ml; mg/kg; mg/l	PN-ISO 10095:1997 [W]	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
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002 [W]	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) 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	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 [W]	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu wolnego	%	PN-ISO 1444:2000	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu wolnego metoda Soxhleta	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	UNI 11949:2024	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY . NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
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*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*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*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*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 [W]	A
Chemiczne	Zawartość azotanów V	mg NO_3^-/kg	PN-EN 12014-2:2018-01	A
Chemiczne	Zawartość jako azotan sodu, azotan potasu	mg NO_3^-/kg	PB/PACH/72 wydanie 1 z dnia 26.03.2025r. Z obliczeń	A
Chemiczne	Zawartość azotanów III	mg NO_2^-/kg	PN-EN 12014-2:2018-01	A
Chemiczne	Zawartość jako azotyn sodu, azotyn potasu	mg NO_2^-/kg	PB/PACH/72 wydanie 1 z dnia 26.03.2025r. Z obliczeń	A
Chemiczne	Zawartość fosforu (wielofosforanów dodanych w przeliczeniu na P_2O_5)	g/kg	PN-ISO 13730:1999+Ap1:200[W] (PN-99/A-82060[W])	A
Chemiczne	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P_2O_5	%	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004[W]	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-85/A-82059 pkt 2.1 [W]	N
Chemiczne	Zawartość cukrów metodą Luffa-Schoorla	%	PN-85/A-82100 pkt 2.5 [W]	A
Chemiczne	Zawartość skrobi	%	PB/PACH/02 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-ISO 936:2000	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4[W] 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[W] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	A

NIEZATWIERDZONY. MATERIAŁ INFORMACYJNY

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 przyswajalnych	%	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3[W] 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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem	%	PN-A-82022:1998+Ap1:1999+Az1:2000 pkt 3.2.3.3 [W]	N
Chemiczne	Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety	%	PN-85/A-82056 pkt 2.3.8[W]	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych	%	PN-A-82062:1988[W]	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 2 z dnia 05.01.2021r.	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	%	PN-A-82109:2010	A

WEWNĘTRZNY DOKUMENT INFORMACYJNY. NIE PODLEGA KOPIOWANIU

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 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 garmażeryjne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002[W]	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) 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	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.3.1[W]	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	UNI 11949:2024	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	UNI 11949:2024	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-85/A-82100 pkt 2.2.1[W]	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 1442:2000	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.7 [W]	A
Chemiczne	Zawartość fosforu (wielofosforanów dodanych w przeliczeniu na P2O5)	g/kg	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004[W] (PN-99/A-82060 [W])	A
Chemiczne	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P2O5	%	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004[W]	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-85/A-82059 pkt 2.1[W]	N
Chemiczne	Zawartość cukrów metodą Luffa-Schoorla	%	PN-85/A-82100 pkt 2.5[W]	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[W] 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[W] 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 [W] 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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Udział pierogów rozklejonych i popękanych z wyciekiem nadzienia po ugotowaniu	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r..	A
Chemiczne	Zawartość nadzienia	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE WADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość nadzienia	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość panieru	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość składników jednorodnych	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość składników stałych	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość składników stałych	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych ogółem	%	PN-A-82022:1998 +Ap1:1999+Az1:2000 pkt 3.2.3.3 [W]	N
Chemiczne	Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety	%	PN-85/A-82056 pkt 2.3.8[W]	N
Chemiczne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	mgKOH/1g tł.	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.5[W]	N
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa (liczba Lea)	ml 0.002mol/l Na2S2O3/1g tł.	PN-85/A-82100 pkt 2.14[W]	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna wyrażona wagowo w % kwasu octowego	%	PN-85/A-82100 pkt 2.9[W]	N
Chemiczne	Kwasowość wyekstrahowanego tłuszczu	ml 0,1 NaOH/100 g tł.	PN-85/A-82100 pkt 2.13.1[W]	N
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-85/A-82100 pkt 2.12[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PN-85/A-82100 pkt 2.8[W]	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych	%	PN-A-82062:1988[W]	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	%	PN-A-82109:2010	A

WEGZEDNA INFORMACYJNY . NIE WALIDOWANY

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 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 [W]	A
Makarony				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002 [W]	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-93/A-74130 pkt 3.7 [W]	N
Chemiczne	Zawartość tłuszczu /Zawartość jaj	%	PN-A-74131:1999 załącznik B [W]	N
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-EN ISO 712-1:2025-03	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-EN ISO 2171:2023-09	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	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
Ryż				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002 [W]	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 16634-2:2016	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-EN ISO 712-1:2025-03	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-EN ISO 2171:2010	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE NADZOROWANY

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Wartość odżywcza/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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Długość ziarna	mm	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren czerwonych i z czerwonymi prążkami	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren częściowo skleikowanych	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren kredowych	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren niedojrzałych	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu białego nie preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu pstrego	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ryżu woskowatego	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren uszkodzonych	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Zawartość ziaren uszkodzonych termicznie	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Fizyczne	Frakcja części ziarna poniżej 1.4mm	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	%	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Chemiczne	Obecność martwych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-ISO 7301:2004[W]	N
Sól spożywcza				
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-80/C-84081.20[W]	N
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu w suchej masie	%	Metoda argentometryczna	N
Chemiczne	pH 1 % roztworu	-	PN-80/C-84081.19[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie	%	PN-80/C-84081.21[W]	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	-	PN-80/C-84081.17[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	%	PN-80/C-84081.17[W]	N
Przetwory owocowe i warzywne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość suchej substancji	%	PN-EN 12145:2001	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 1026:2000	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-90/A-75101.10 +Az1:2002 pkt 2[W]	A
Chemiczne	Zawartość popiołu	g/l	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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[W]	A
Chemiczne	pH	-	PN-EN 1132:1999	A
Fizyczne	Masa netto	g	PN-90/A-75101.15 pkt 2[W]	A
Fizyczne	Masa odciekniętych owoców/warzyw	g	PN-90/A-75101.15 pkt 3[W]	A
Fizyczne	Stosunek masy warzyw/owoców odciekniętych do masy netto produktu	%	PN-90/A-75101.15 pkt 3[W]	A
Chemiczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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[W]	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[W]	A
Chemiczne	Zawartość alkoholu etylowego	% (V/V)	AOAC Method 2019.08	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-EN 12143: 2000	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego	%	PN-90/A-75101-07 pkt 3[W]	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-90/A-75101.02+Az1:2002 pkt 2[W]	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-90/A-75101.02+Az1:2002 pkt 3[W]	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu resztkowego	%	PN-A-79036:1997 pkt 3.3.5 [W]	N
Fizyczne	Zawartość owoców lub warzyw z wadami	%	PN-90/A-75101-16[W]	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	%	PB/PACH/18 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PB/PACH/18 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10% HCl	%	PN-90/A-75101.18 pkt 2[W]	A
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	%	PN-90/A-75101-17[W]	N
Chemiczne	Gęstość względna	d20 °C/20 °C	PN-EN 1131:1999	N
Chemiczne	Ochratoksyna A	µg/kg	PB/PACH/22B wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	A
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[W]	A
Chemiczne	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Metoda destylacyjno- miareczkowa	mg/L	PN-EN 13196:2002	A

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE WALIDOWANY

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
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 azotanów V	mg NO_3^-/kg	PN-EN 12014-2:2018-01	A
Chemiczne	Zawartość azotynów III	mg NO_2^-/kg	PN-EN 12014-2:2018-01	A
Fizyczne	Wymiary	mm;cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Napoje niegazowane i gazowane				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-ISO 1026:2000	A
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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[W]	A
Chemiczne	Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy	g/jedn.ekstr.	PN-85/A-79033 pkt 3.9[W]	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na jedn. ekstraktu	g/jedn.ekstr.	PN-85/A-79033 pkt 3.8.1[W]	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy	g/100 ml	PN-85/A-79033 pkt 3.8.2[W]	A
Chemiczne	Zawartość alkoholu etylowego	% (V/V)	AOAC Method 2019.08	A
Chemiczne	Obecność barwników syntetycznych	-	PN-85/A-79033 pkt 3.20[W]	N
Chemiczne	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV/DAD	mg/l	PN-ISO 10095:1997[W]	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego	%	PN-90/A-75101.07 pkt 3[W]	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-85/A-79033 pkt 3.6.1[W]	A
Chemiczne	Zawartość ekstraktu ogólnego	%	PN-85/A-79033 pkt 3.6.2[W]	N
Soki, nektary, napoje				
Chemiczne	Chrom Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Cynk Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Miedź Metoda spektrometrii mas w plazmie	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE ZATWIERDZONY

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)		05.01.2021r.	
Chemiczne	Antymon Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Magnez Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Potas Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Sód Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Wapń Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg; mg/l	PB/PACH/41 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość laktozy	%	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość maltozy	%	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość sacharozy	%	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Chemiczne	Zawartość cukrów redukujących	%	PB/PACH/33 wydanie 3 z dnia 02.01.2026r.	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość wolnych kwasów	%	Metoda miareczkowania potencjometrycznego wg RMRiRW z dnia 14.01.2009r. (Dz. U. Nr 17. poz. 94) pkt. VIII	N
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)	AOAC Method 2019.08	A
Chemiczne	Ekstrakt brzeczki 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	N

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIENADZOROWANY

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			2.1.4.2	
Przetwory zbożowe (mąki, kasze, płatki i inne)				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 16634-2:2016	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-EN ISO 712-1:2025-03	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Ilość glutenu	-	PN-77/A-74041 pkt 2[W]	N
Chemiczne	Liczba glutenowa	-	PN-77/A-74041 pkt 4[W]	N
Chemiczne	Rozpływalność glutenu	mm	PN-77/A-74041 pkt 3.2[W]	N
Fizyczne	Zawartość nieobłuskanych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość nieobłuszczonych ziaren jęczmienia lub jego części	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość obłuszczonych ziarn roślin uprawnych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ściemniałych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren czarnych w fasoli białej	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren fasoli białej innej odmiany	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren grochu uszkodzonych przez szkodniki	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych w tym łubinu gorzkiego	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren kolorowych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren nieobłuszczonych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren spleśniałych z oznakami pleśni dostrzegalnymi nieuzbrojonym okiem	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren zbutwiałych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziaren ze strąkowcem wewnątrz	szt.	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość zielonych ziaren grochu w żółtych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość żółtych ziaren grochu w zielonych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Połówki ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1.0mm	%	PN-73/A-74015[W]	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1.4mm	%	PN-73/A-74015[W]	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2.24mm	%	PN-73/A-74015[W]	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1.8mm	%	PN-73/A-74015[W]	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2.36 mm	%	PN-73/A-74015[W]	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy	%	PN-73/A-74015[W]	C

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE PODLEGA WYDROWANY

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	oczek 0.600 mm			
Fizyczne	Zawartość całych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość kaszy grochowej	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość łamanych ziaren grochu	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość mączki grochowej	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość ziarn obcych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Obecność cząstek metali, szkła	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	%	PB/PACH/18 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Zawartość części łodyg, strączyn, liści, drewna, opakowań (papier, sznurki), nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (kąkol, rdest, przytulia, świrzepa) kał gryzoni	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń (wszystkich łącznie)	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	-	PB/PACH/18 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PB/PACH/18 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	-	PN-74/A-74016 pkt 2[W]	A
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-74/A-74016 pkt 2[W]	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN ISO 665:2020-09	N
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.7[W]	A
Chemiczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość ziaren uszkodzonych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	-	PN-74/A-74016[W]	A
Fizyczne	Kaliber	-	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Ochratoksyna A	µg/kg	PB/PACH/22B wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	A
	Wyroby i półprodukty ciastkarskie			
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 16634-2:2016	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	UNI 11949:2024	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.2.3;3.2.4;3.2.5;3.2.6 [W]	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-84/A-88027 pkt 2.3.2,2.3.3,2.3.4,[W]	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-A-74252:1998 pkt 3.2.5 [W]	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-59/A-88022 pkt 5[W]	A
Chemiczne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl	%	PN-59/A-88022 pkt 8[W]	A

WYŁĄCZNIE DO CELÓW INFORMACYJNYCH. NIE DO DZIELENIA

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-79/A-88024 pkt 2.4[W]	N
Chemiczne	Gramatura biszkopta	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Gramatura cukierka	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Procentowy udział bazy gumowej	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość nadzienia	%	PN-A-88120:2000 pkt A.3.2	N
Chemiczne	Zawartość orzechów	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość rodzynek	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Długość	mm	PB/PACH/25 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Szerokość	mm	PB/PACH/25 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g tł.	PN-79/A-88024 pkt 2.5[W]	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[W]	A
Chemiczne	Kwasowość	°	PN-A-74252:1998 pkt 3.3 [W]	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 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Kaliber	Szt./100g	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Kaliber	mm;cm	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Sedymentacja po 10 minutach	ml	PN-A-88031:1998[W]	N
Fizyczne	Sedymentacja po 5 minutach	ml	PN-A-88031:1998[W]	N
Fizyczne	Gęstość nasypowa	g/l	PN-80/C-04532[W]	N
Fizyczne	Ilość sztuk w opakowaniu	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
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 azotu Zawartość białka	%	PN-EN ISO 14891:2004	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE KORZYSTANY

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
	(z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)			
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.4.2[W]	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.3[W]	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN 5537:2006	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-78/A-86030 pkt 2.7[W]	N
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.8[W]	N
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-68/A-86122 pkt 3.3[W]	N
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-ISO 6091:2012	N
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-79/A-86004+Az1:2002 pkt 3.2[W]	N
Chemiczne	Gęstość	g/cm^3	PN-68/A-86122 pkt 3.4[W]	N
Śmietana i śmietanka				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 14891:2004	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PN-78/A-86028 +Az2:2002 pkt 3.3.2[W]	A
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PN-78/A-86028+Az2:2002 pkt 3.7[W]	N
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-78/A-86028+Az2:2002 pkt 3.4[W]	N
Chemiczne	Gęstość	g/cm^3	PN-78/A-86028 +Az2:2002 pkt 3.2[W]	N

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA ZWROTOWI"

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Surowce i produkty zielarskie, przyprawy				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Strata masy po suszeniu	%	PN-91/R-87019 pkt 3[W]	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-91/R-87019[W]	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Długość liścia	mm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r	N
Fizyczne	Szerokość liścia	mm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r	N
Chemiczne	Zawartość liści drobnych i połamanych	mm	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	mg/kg	PN-74/A-74016[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	%	PN-74/A-74016[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	%	PN-74/A-74016[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki)	%	PB/PACH/18 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r	N
Chemiczne	Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości	-	PB/PACH/17 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r	N
Chemiczne	Obecność szkodników i ich pozostałości	-; szt./100 g	PB/PACH/17 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Obecność skrobi	-	PB/PACH/43 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
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[W]	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy beztłuszczowej	%	PN-EN ISO 3727-2:2004	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy beztłuszczowej	%	PN-80/A-86207 pkt 2.4.2[W]	N
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN ISO 3727-1:2004	A
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-80/A-86207 pkt 2.9[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
Chemiczne	Liczba jodowa	g/100g tł.	PN-EN ISO 3961:2018-09	A
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g tł.	PN-EN ISO 660:2021-03	A
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa	meqO_2/kg	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
Chemiczne	Liczba zmydlania	mgKOH/1g tł.	PN-EN ISO 3657:2020-10	N
Chemiczne	Kwasowość	°	PN-EN ISO 660:2021-03	A
Chemiczne	Kwasowość w procentach wolnych kwasów tłuszczowych	%	PN-EN ISO 660:2021-03	A
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	%	PN-84/A-85803 zał.1 pkt 2.1[W]	N

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE PODLEGA ODWOŁANIU

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Herbata				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	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 3 z dnia 05.01.2021r	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[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
Chemiczne	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV/DAD	mg/kg	PN-ISO 10095:1997[W]	A
Fizyczne	Zawartość ziaren wadliwych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r	N
Fizyczne	Zanieczyszczenia obce	-	PB/PACH/18 wydanie 32z dnia 05.01.2021r	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 2 z dnia 05.01.2021r.	A
Ekstrakt kawy naturalnej				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
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[W]	N
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

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE PODLEGA ZWROTOWI

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 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 3 z dnia 05.01.2021r	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	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[W]	A
Chemiczne	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV/DAD	mg/kg	PN-ISO 10095:1997[W]	A
Chemiczne	Ekstrakt wodny	%	PN-V-74029:2006 zał.B[W]	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	Ochratoksyna A	µg/kg	PB/PACH/22B wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość wody i substancji lotnych	%	PN-EN ISO 662:2016-06	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03-wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
Chemiczne	Liczba jodowa	g/100 g	PN-EN ISO 3961:2018-09	A
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g	PN-ISO 729:1999[W]	N
Chemiczne	Liczba kwasowa	mgKOH/1g	PN-EN ISO 660:2021-03	A
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa	meqO_2/kg	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
Chemiczne	Kwasowość	%	PN-EN ISO 660:2021-03	A
Chemiczne	Kwasowość oleju nasion oleistych	%	PN-ISO 729:1999[W]	N
Chemiczne	Współczynnik załamania światła	nD	PN-EN ISO 6320:2017-04	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych	%	PN-84/A-85803 zał.1 pkt 2.1[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń naturalnych	%	PN-84/A-85803 zał.1 pkt 2[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń obcych	%	PN-84/A-85803 zał.2 pkt 2.3[W]	N
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych	%	PN-EN ISO 663:2017-03	N
Majonezy				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
Chemiczne	Zawartość wody i substancji lotnych	%	PN-A-86950:1995+Ap1:2000 pkt 5.3.3[W]	N
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-A-86950:1995+Ap1:2000 pkt 5.3.8[W]	N
Chemiczne	Zawartość popiołu ogólnego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	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[W]	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia	A

WYCIĄG NIE AUTORYZOWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			05.01.2021r	
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r	A
Chemiczne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	mgKOH/1g tł.	PN-EN ISO 660:2021-03	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy	%	PN-A-86950:1995 +Ap1:2000 pkt 5.3.7[W]	N
Pasze				
Chemiczne	Zawartość białka	%	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz.U. L 54 z 26.02.2009) zał. III C	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 16634-1:2008	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 3 z dnia 05.01.2021r	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 indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	mg/kg	PN-EN 17053:2018-03	A
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

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA ZATWIERDZENIU

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Fizyczne	Wymiary	mm;cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r	N
Drożdże				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002[W]	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-A-79005-4:1997	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Obecność zanieczyszczeń	g	PB/PACH/18 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Napoje mleczne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 14891:2004	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-75/A-86130 pkt 3.5[W]	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na % kwasu mlekowego	%	PN-75/A-86130 pkt 3.3[W]	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna	°SH	PN-75/A-86130 pkt 3.3[W]	N
Ocet				
Chemiczne	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	g/l	PN-A-79733:1996 pkt 3.2.13[W]	N
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Moc octu wyrażona jako stężony kwas octowy	g/l	PN-A-79733:1996 pkt 3.2.7[W]	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[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość kwasu cytrynowego	%	PN-81/A-79734 pkt 5.3.2[W]	N
Kwaśny węglan sodowy				
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.5[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość kwaśnego węglanu sodu	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.3[W]	N
Chemiczne	Zawartość węglanu sodu	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.4[W]	N
Chemiczne	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie	%	PN-87/C-84004 pkt 5.4.7[W]	N
Ryby i przetwory rybne				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+Az3:2002[W]	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) 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	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIEZWERYFIKOWANY

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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-62/A-86783 pkt 2[W]	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-85/A-82100 pkt 2.7[W]	A
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-74/A-86739[W]	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[W]	A
Fizyczne	Masa netto	g	PN-87/A-86782 pkt 2.4.11[W]	N
Fizyczne	Udział składników stałych	%	PN-87/A-86782 pkt 2.4.12[W]	N
Fizyczne	Udział warstwy wodnej w s/s do zalewy olejowej	%	PN-92/A-86732[W]	N
Fizyczne	Udział zalewy	%	PN-87/A-86782 pkt 2.4.13[W]	N
Fizyczne	Zawartość ryby	g	PN-87/A-86782 pkt 2.4.11[W]	N
Chemiczne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy	%	PN-74/A-86746[W]	A
Chemiczne	Kwasowość ogólna wyrażona wagowo w % kwasu octowego	%	PN-85/A-82100 pkt 2.9[W]	N
Fizyczne	Zanieczyszczenia	%	PN-87/A-86782 pkt 2.4.14[W]	N
Fizyczne	Barwa w skali SalmonFan (skala 20-24)	SalmonFan color scale (scale 20-24)	PB/PACH/43 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Zawartość glazury	%	PN-86/A-86767[W]/Codex Stan 190-1995, section 7.3.1	N
Fizyczne	Wymiary	mm;cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Wysuszka głęboka i powierzchniowa	%	PN-91/A-86755[W]	N
Sery				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 14891:2004	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07- wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość suchej masy	%	PN-73/A-86232 pkt 3.3[W]	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-EN ISO 5534:2005	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-73/A-86232 pkt 3.3[W]	A
Chemiczne	Zawartość soli kuchennej	%	PN-73/A-86232 pkt 3.5[W]	A
Chemiczne	Zawartość chlorków	%	PN-EN ISO 5943:2007	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Wartość energetyczna	kcal/kJ	Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr	A

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA ODWOŁANIU"

Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV	
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[W]	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-73/A-86232 pkt 3.6[W]	
Żelatyna				
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-93/A-82245+Az1:1999 pkt 5.4.5[W]	N
Chemiczne	Zawartość popiołu	%	PN-93/A-82245+Az1:1999 pkt 5.4.6[W]	N
Chemiczne	pH	-	PN-89/C-04963[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Barwa	%	PN-93/A-82245+Az1:1999 pkt 5.4.4[W]	N
Pieczywo				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PN-75/A-04018+A3:2002[W]	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 16634-2:2016	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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 popiołu całkowitego	%	PN-59/A-88022 pkt 5[W]	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[W]	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Długość kromki	mm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Grubość kromki	mm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Fizyczne	Szerokość kromki	mm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia	N

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
			05.01.2021r.	
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 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	%	PN-74/A-74016[W]	N
Chemiczne	Obecność żywych szkodników żywnościowych i ich pozostałości	-	PN-A-79011- 2:1998+Az2:2008 pkt 2.5	A
Cukier				
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-A-74855-4:1996[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	%	PN-87/A-74855-10[W]	N
Aromaty				
Chemiczne	Współczynnik załamania światła	nD	PN-81/C-04952[W]	N
Chemiczne	Zdolność aromatyzowania aromatów spożywczych w stosunku do cukru	g/100 kg cukru	PN-A-86946:1997+Az1:2000 pkt 3.5[W]	C
Chemiczne	Zdolność aromatyzowania aromatów spożywczych w stosunku do skrobi	g/1 kg skrobi	PN-A-86946:1997+Az1:2000 pkt 3.7[W]	C
Chemiczne	Gęstość	g/cm^3	PN-92/C-04504 metoda A[W]	N
Przetwory ziemniaczane (smażone przekąski ziemniaczane) chipsy				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu wolnego	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Wilgotność	%	PN-78/A-74702 pkt 2.10[W]	A
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-78/A-74702 pkt 2.14[W]	A
Chemiczne	Zawartość popiołu	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% HCl	%	PN-78/A-74702 pkt 2.12[W]	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Zawartość części pokruszonych	%	PB/PACH/16 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	N
Chemiczne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	mgKOH/1g tł.	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.6[W]	A
Chemiczne	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu (liczba Lea)	Lea	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.5[W]	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[W]	A
Lody				

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY · NIE NADZOROWANY

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-EN ISO 8968-3:2008	A
Chemiczne	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)	%	PN-EN ISO 14891:2004	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu dla lodów bez dodatków	%	PN-67/A-86430 pkt 2.4.2[W]	N
Chemiczne	Zawartość suchej masy/zawartość wody	%	PN-67/A-86430 pkt 2.7[W]	A
Chemiczne	Zawartość popiołu całkowitego	%	PB/PACH/24 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość owoców w lodach	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Kwasowość	°SH	PN-67/A-86430 pkt 2.3[W]	N
Chemiczne	Zawartość polewy	%	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	pH	-	PN-67/A-86430 pkt 3.4[W]	N
Buliony, rosoły i hydrolizaty białkowe				
Chemiczne	Zawartość azotu aminowego	%	PN-A-94052:1996 pkt 3.3.7[W]	N
Chemiczne	Zawartość azotu met. Kjeldahla	mg/l	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	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[W]	N
Chemiczne	Zawartość chlorku sodu	%	PN-A-94052:1996 pkt 3.3.5[W]	N
Fizyczne	Masa netto	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Masa właściwa	g/ml	PN-A-94052:1996 pkt 3.3.2[W]	N
Chemiczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Woda do spożycia przez ludzi				
Pobieranie próbek	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	-	PN-ISO 5667-5:2017-10	A
Woda				
Chemiczne	pH	-	PN-EN ISO 10523:2012	A
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	Liczba progowa smaku TFN Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	-	PN-EN 1622:2006	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA OPOWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Chemiczne	Liczba progowa zapachu TON Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	-	PN-EN 1622:2006	A
Chemiczne	Utlenialność	mg/l	PN-EN ISO 8467:2001	A
Chemiczne	Stężenie kationu litu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie kationu sodu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie jonu amonowego Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie kationu magnezu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie kationu potasu Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 14911:2002	A
Chemiczne	Stężenie kationu 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 anionu azotynowego Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie anionu azotanowego Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie anionu siarczanowego Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie anionu chlorkowego Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie anionu bromkowego Metoda chromatografii jonowej (IC)	mg/l	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A
Chemiczne	Stężenie anionu fluorkowego 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 07/06/2017	A
Chemiczne	Aluminium Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Antymon Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Arsen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Bor Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Chrom Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Kadm Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Mangan Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Miedź Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Nikiel Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS))	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Selen Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Ołów Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Rtęć Metoda spektrometrii mas w plazmie	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE NADZOROWANY

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	Żelazo Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Chemiczne	Cynk Metoda spektrometrii mas w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	µg/L	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A
Przetwory jajowe				
Chemiczne	Zawartość azotu w przeliczeniu na białko	%	PB/PACH/29 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę	%	PB/PACH/07 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Chemiczne	Zawartość wody	%	PN-A-86509:1994 pkt 2.1[W]	A
Fizyczne	Średnia masa jaj	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	A
Fizyczne	Wysokość komory powietrznej	mm	PN-A-86503:1998+Az1:2002 pkt 4.2[W]	N
Chemiczne	Rozpuszczalność	%	PN-A-86509:1994 pkt. 2.8[W]	N
Chemiczne	pH	-	PN-89/C-04963[W]	N
Chemiczne	Zawartość chlorków w przeliczeniu na chlorek sodowy	%	PN-A-86509:1994 pkt. 2.4[W]	N
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej				
Chemiczne	Zawartość substancji lotnych	%	w temp. 105 st. C przez 2h	N
Chemiczne	Zawartość suchej pozostałości	%	PN-88/C-04552[W]	N
Chemiczne	Zawartość suchej substancji organicznej	%	PB/PACH/21 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Chemiczne	Zawartość chlorków	%	PB/PACH/20 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Chemiczne	pH	-	PN-ISO 10390:1997	N
Chemiczne	pH	-	PN-EN 1262:2004	N
Chemiczne	pH 1 % roztworu	-	PN-EN 1262:2004	N
Chemiczne	pH płynu/roztworu	-	PN-89/C-04963[W]	N
Chemiczne	pH produktu	-	BN-73/6145-24/04[W], BN-77/6140-01/08 pkt 2.5[W], PN-89/C-04963[W], PN-EN ISO 11609:2017-09	N
Chemiczne	pH wyciągu	-	PN-EN ISO 3071:2020-08	N
Fizyczne	Gramatura	g/m^2	PN-EN ISO 536:2020-08	C
Fizyczne	Masa całkowita	g	PB/PACH/03. wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Masa całkowita	kg	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Masa zwoika	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Waga gilzy	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Waga jednej rolki	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Waga opakowania pierwotnego (folia)	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Waga papieru z jednej rolki	g	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Zawartość w opakowaniu jednostkowym	g;kg;ml	PB/PACH/03 wydanie 3 z dnia 05.01.2021r. PB/PACH/19 pkt 4.5 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Grubość	µm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Grubość	cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE NADZOROWANY

Wykaz metod wykonywanych w Laboratorium Badawczym Intertek Poland Sp. z o.o.				
Rodzaj badania	Badana cecha	Jedn.	Normy/procedury badawcze	Status metody
Fizyczne	Wymiar np.długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Wymiar np.długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Wymiar np.długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Wymiar np.długość/szerokość/wysokość	mm,cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Absorpcja	%	PN-77/P-85066[W]	C
Fizyczne	Chłonność w 0,9% NaCl	%	PN-89/P-04781/12[W]	C
Fizyczne	Chłonność wody/Absorpcja	%	PN-89/P-04781/12[W]	C
Fizyczne	Czas filtracji	sek.	PB/PACH/19 pkt.4.1 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Chemiczne	Stabilność produktu w temp. +35, +37;+40,-3, -5 st.C/24h	-	BN-67/6145-18[W];BN-64/6140/02[W]	C
Chemiczne	Gęstość nasypowa	g/cm^3; kg/m^3	PN-80/C-04532[W]	C
Chemiczne	Gęstość (metoda oscylacyjna ciała drgającego)	g/cm^3	PB/PACH/37 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Ilość chusteczek w pakieciku	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Ilość chusteczek w zgrzewce	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Ilość kartek	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Ilość listków w rolce	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Ilość rolek w opakowaniu jednostkowym	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.2 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Ilość sztuk w opakowaniu	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.4 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Ilość warstw	szt.	PB/PACH/19 pkt 4.3 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Wymiary	mm/cm	PB/PACH/25 wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0.200 mm	%	Analiza sitowa wykonana metodą przesiewania na sucho	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 4.00 mm	%	Analiza sitowa wykonana metodą przesiewania na sucho	C
Fizyczne	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 6.30 mm	%	Analiza sitowa wykonana metodą przesiewania na sucho	C
Fizyczne	Suma przesiewu granulatu z przedziału (0.200-4.00)mm	%	Z obliczeń	C
Fizyczne	Suma przesiewu granulatu z przedziału (0-0.200) mm i powyżej 4.00mm	%	Z obliczeń	C

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
[W] - Norma wycofana z katalogu polskich norm bez zastąpienia. Laboratorium posiada argumenty techniczne / merytoryczne uzasadniające jej stosowanie.

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

Formularz 4/05/K z dnia 05.03.2021

Data aktualizacji 23.02.2026r.

BL Director Poland Food
Kierownik Laboratorium

Jarosław Sawicki

EGZEMPLARZ INFORMACYJNY - NIE PODLEGA ZWROTOWI