


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

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

Wydanie/Issue 20 z/of 01.09.2020

 <b>AB 381</b>	Nazwa i adres / Name and address  <b>INTERTEK POLAND Sp. z o.o.</b> <b>ul. Cyprysowa 23B</b> <b>02-265 Warszawa</b> <b>LABORATORIUM BADAWCZE</b> <b>Helenów 6A</b> <b>09-500 Gostynin</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- B/22, B/55; B/57</li> <li>- C/1; C/4; C/22; C/42; C/55</li> <li>- C/28</li> <li>- C/29/P</li> <li>- K/4; K/22; K/42; K/55; K/57</li> <li>- K/3/P; K/9/P; K/29/P; K/57/P</li> <li>- N/1; N/4; N/22; N/42; N/55;</li> <li>- N/28</li> <li>- N/29/P</li> <li>- Q/22; Q/29</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania biologiczne i biochemiczne żywności, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Biological and biochemical tests of food, animal feedstuffs</li> <li>- Badania chemiczne produktów rolnych, wyrobów chemicznych, żywności, kosmetyków, pasz dla zwierząt/ Chemical tests of agricultural products, animal feedstuffs, chemical products, food, cosmetics</li> <li>- Badania chemiczne wody/ Chemical tests of water</li> <li>- Badania chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Chemical tests and sampling of drinking water</li> <li>- Badania mikrobiologiczne wyrobów chemicznych, żywności, kosmetyków, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests of chemical products, food, cosmetics, animal feedstuffs, objects from food production area</li> <li>- Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, powietrza, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests and sampling of biological items and materials for testing, air, drinking water, objects from food production area</li> <li>- Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, wyrobów chemicznych, żywności, kosmetyków, pasz dla zwierząt, żywności, kosmetyków/ Tests of physical properties of agricultural products, chemical products, food, cosmetics, animal feedstuffs</li> <li>- Badania własności fizycznych wody/ Tests of physical properties of water</li> <li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Chemical tests and sampling of drinking water</li> <li>- Badania sensoryczne żywności, wody do spożycia przez ludzi/ Sensory tests of food, drinking water</li> </ul>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 381 z dnia 01.09.2020 r.  
Cykl akredytacji od 01.09.2020 r. do 05.06.2021 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 381 of 01.09.2020  
Accreditation cycle from 01.09.2020 to 05.06.2021

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Pracownia Analiz Mikrobiologicznych Helenów 6A, 09-500 Gostynin</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Produkty żywnościowe i pasze</b>	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli Zakres: od 0 NPL/ml dla produktu płynnego od 0 NPL/g dla produktu stałego Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-ISO 7251:2006
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością</b>	Pobieranie próbek z powierzchni przy użyciu płytek kontaktowych metodą odciskową	PN-ISO 18593:2018-08
	Pobieranie próbek z powierzchni metodą wymazów	PN-ISO 18593:2018-08
<b>Kał zwierząt</b>	Obecność pałeczek Salmonella Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
<b>Woda do spożycia</b>	Pobieranie próbek do analiz mikrobiologicznych	PN EN ISO 19458:2007
<b>Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych</b>	Pobieranie próbek z tusz zwierząt rzeźnych do badań mikrobiologicznych Metoda niszcząca i nieniszcząca	PN-EN ISO 17604:2015-10
<b>Kał zwierząt Ściółka z kurników</b>	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2007+Ap1:2008 z wyłączeniem pkt. 9.5
<b>Kał zwierząt Ściółka z kurników</b>	Liczba Campylobacter spp. Zakres: od 10 <sup>4</sup> tk/g Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PKN -ISO/TS 10272-2:2008 z wyłączeniem pkt. 9.5
<b>Tkanka mięśniowa</b>	Obecność pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących Metoda mikrobiologiczna skringowa (Premi@Test)	PB/PAM/28 Wydanie 1 z dnia 25.01.2017 na podstawie testu r-biofarm Nr R3925
<b>Powietrze</b>	Pobieranie próbek powietrza do analiz mikrobiologicznych metoda zderzeniową	PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019
<b>Powietrze</b>	Ogólna liczba pleśni Metoda płytkowa	PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia 29.11.2019
	Ogólna liczba drożdży Metoda płytkowa	
	Ogólna liczba bakterii Metoda płytkowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Zakres elastyczny</b> <sup>1) 2) 3) 4) 5)</sup>		
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej</b> <b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup> <b>Woda</b>	Liczba drobnoustrojów w określonej masie/ objętości próbki / na powierzchnię <sup>2), 3)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy, procedury badawcze <sup>5)</sup> przepis prawa <sup>5)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej</b> <b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów w określonej masie/ objętości próbki / na powierzchnię <sup>2), 3)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy, procedury badawcze <sup>5)</sup> przepis prawa <sup>5)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej</b> <b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>	Obecność drobnoustrojów w określonej masie/ objętości próbki / na powierzchnię <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniami: – biochemicznymi – biochemicznymi i serologicznymi	Normy <sup>5)</sup> PB/PAM/16 <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b>	Obecności modyfikacji genetycznych – screening <sup>2)</sup> Metoda real-time PCR	PB/PAM/20 <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b>	Obecność specyficznego DNA określonego gatunku mięsa Metoda real-time PCR <sup>2)</sup>	PB/PAM/21 <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup>	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145 Metoda real-time PCR	Normy <sup>5)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup>	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	Normy <sup>5)</sup> Instrukcja Producenta <sup>4)</sup>
<b>Woda</b> <b>Żywność</b> <sup>1)</sup>	Obecność i liczba drobnoustrojów w określonej objętości próbki <sup>2)</sup> Metoda filtracji membranowej	Normy <sup>5)</sup> przepis prawa <sup>5)</sup> PB/PAM/22 <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>	Obecność specyficznego DNA wykrywanego drobnoustroju <sup>2)</sup> Metoda PCR, system Bax	Procedury badawcze <sup>5)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>	Obecność drobnoustroju <sup>2)</sup> Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	Procedury badawcze <sup>5)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów w określonej masie/objętości próbki <sup>3)</sup> Metoda NPL System TEMPO	Procedury badawcze <sup>5)</sup>
<b>Żywność w opakowaniach hermetycznych</b> <sup>1)</sup>	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy <sup>5)</sup>

**Granice elastyczności:**

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

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

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Chemicznych Helenów 6A, 09-500 Gostynin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,05 – 9,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-73/A-82112+Az1:2002
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 90) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-85/A-82100 pkt 2.3.1
	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Zakres: (1 – 15) g/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> / Zawartość wielofosforanów dodanych w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,08 – 0,50) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu Zawartość tkanki łącznej / stosunek zawartości kolagenu do białka całkowitego (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. Załącznik VII część B pkt. 17
	Zawartość skrobi Zakres: (0,02 – 18) % Metoda miareczkowa	PB/PACH/02 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.
	Zawartość azotynu sodu, azotanu sodu Zakres: (1,0 – 300) mg/kg NaNO <sub>2</sub> (2,8 – 500) mg/kg NaNO <sub>3</sub> Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB/PACH/42 wydanie 1 z dnia 20.07.2018r.
	Zawartość cukrów Zakres: (0,05–50,00) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-85/A-82100 pkt 2.5

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość białka Zakres: (5,2 - 48,9) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	PN-A-82109:2010
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,9 - 65,9) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych Zakres: (0,1 – 20,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość wody Zakres: (28,1 – 81,3) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	PN-A-82109:2010
	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 6,5) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,1) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość kolagenu Zakres: (0,1 – 7,2) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 11,0) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość sodu Zakres: (0,2 – 3,7) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 1,6) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)	
<b>Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce</b>	Liczba kwasowa Zakres: (0,06 – 75,0) mgKOH/g Kwasowość /zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w przeliczeniu na odpowiedni kwas Zakres: (0,03 – 37) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 30) meqO <sub>2</sub> /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba jodowa Zakres: (1 – 200) g/100g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, Zboża i przetwory zbożowe, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Pasze</b>	Udział procentowy kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans C4:0 kwas masłowy C6:0 kwas kapronowy C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C11:0 kwas undekanowy C12:0 kwas laurynowy C13:0 kwas tridekanowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystooleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadekenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitooleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas cis-10-heptadekenowy C18:0 kwasstearynowy C18:1n9c kwas oleinowy C18:1n9t kwas elaidynowy C18:2n6c kwas linolowy C18:2n6t kwas kwaslinoleadowy C18:3n6 kwas γ-linolenowy C18:3n3 kwas α-linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1 kwas cis-11-gadoleinowy C20:2 kwas cis-11,14-ikozadienowy C20:3n6 kwas cis-8,11,14-ikozatrienowy C20:3n3 kwas cis-11,14,17-ikozatrienowy C20:4n6 kwas arachidonowy C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17- ikozapentaenowy C21:0 kwas heneikozanowyheneikosanowy C22:0 kwas behenowy C22:1n9 kwas erukowy C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19 dokozaheksaenowy C23:0 kwas trikozanowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1 kwas nerwonowy Zakres: (0,10 -75) %, (m/m) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość /Suma kwasów tłuszczowych nasyconych Zawartość /suma kwasów tłuszczowych jednonienasyconych Zawartość/suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych Zawartość/suma kwasów tłuszczowych trans Zawartość /suma kwasów Omega 3 Zawartość /suma kwasów Omega 6 (z obliczeń)	PB/PACH/32 wydanie 1 z dnia 22.08.2014r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne warzywno-mięsne, Soki i nektary</b>	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 5,0) % Metoda miareczkowa (metoda Mohra)	PN-90/A-75101.10 +Az1:2002 pkt 2
	Kwasowość ogólna (w przeliczeniu na kwas stosowany) Zakres: (0,2 – 6,0) g/100 ml; g/100g Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101.04+Az1:2002 pkt 2 i pkt 3
	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,001 – 1) % Metoda destylacyjno-miareczkowa	PN-90/A-75101.05 pkt 2
	Masa netto odcikniętych owoców / warzyw Zakres: (0,01 – 3000) g Metoda wagowa Stosunek masy netto do masy odcikniętych owoców / warzyw (z obliczeń)	PN-90/A-75101.15 pkt 3
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 – 99) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101.02+Az1:2002 pkt 2
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (z obliczeń)	PN-90/A-75101.07 pkt 3
	Zawartość cukrów ogółem wyrażonych jako cukier inwertowany Zakres: (0,5 – 85,0) % Metoda miareczkowa Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących Zakres: (0,5 – 8,0) % Metoda miareczkowa Zawartość sacharozy (z obliczeń)	PN-90/A-75101.07 pkt 2
<b>Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne warzywno-mięsne,</b>	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (1,7 – 1200) mg/kg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> (2,8 – 6500) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	PB/PACH/42 wydanie 1 z dnia 20.07 2018r.

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne, Suszone owoce i warzywa, Wiórki kokosowe, Grzyby marynowane, Żelatyna, skrobia, Mąka ziemniaczana	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Zakres: (5,0 - 4000) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 3+Az2:2002
Soki owocowe i warzywne, Napoje, Ocety, Wina	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Zakres: (5,0 - 3000) mg/kg; mg/l Metoda miareczkowa	PN-EN 13196:2002
Soki owocowe, Soki owocowo-warzywne, Nektary, Napoje gazowane, Napoje niegazowane, Napoje alkoholowe, Piwo	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,02 – 15,0) %(V/V) (0,01 – 0,70) g/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB/PACH/38 wydanie 1 z dnia 24.07.2015r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu
Soki i nektary	Kwasowość w przeliczeniu na kwas stosowany Zakres: (0,2 – 6,0) g/100 ml Metoda miareczkowa	PN-EN-12147:2000
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 – 20,0)% Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Zawartość azotynów, azotanów Zakres: (1,0 – 5,0) mg/kg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> (2,0 – 50,0) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB/PACH/42 wydanie 1 z dnia 20.07.2018r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Koncentraty spożywcze</b>	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,25 – 60) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998
	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.4
	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5
	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w przeliczeniu na sacharozę Zakres: (0,4 – 90) % Metoda miareczkowa (Lane-Eynona) Zakres: (0,4 – 90) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-79011-5:1998 pkt 2.3 i 2.5
<b>Wyroby i półprodukty cukiernicze</b>	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,6 – 90) % Metoda miareczkowa (Lane-Eynona) Zakres: (0,6 – 90) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-61/A-88023 PN-A-74252:1998 pkt 3.5.3 PN-A-74252:1998 pkt 3.5.2
	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących / zawartość cukrów redukujących w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,6 – 50) % Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	PN-61/A-88023
	Kwasowość Zakres: (0,2 - 8,0) stopnie normalne Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 pkt 2.2, 2.3
	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 - 8,0) mgKOH/1g tł. Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 pkt 2.5
	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: ( 0,1- 8,0) meqO <sub>2</sub> /kg Zakres: (0,05 – 4,0) mmolO <sub>2</sub> /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	<b>Pieczywo i półprodukty piekarnicze</b>	Zawartość cukrów ogółem w przeliczeniu na suchą masę/ Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,2 – 15,0) % Metoda miareczkowa (metoda Luffa -Schoorla)
Kwasowość Zakres: (0,2 – 7)° Metoda miareczkowa		PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Pieczyno</b>	Poziom jakości: - wygląd zewnętrzny - skórka (barwa, grubość, pozostałe cechy) - mięsz (elastyczność, porowatość pozostałe cechy) - zapach - smak Zakres: (1- 4) Metoda punktowa	PN-A-74108:1996 pkt. 4
<b>Smażone przekąski</b>	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,2- 5,0)% Metoda miareczkowa	PN-78/A-74702 pkt 2.14
	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,03 – 5,00) mgKOH/1g tł. Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.6
	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu / (Liczba Lea) Zakres: (0,05 – 15,0) mmolO <sub>2</sub> /kg Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996 pkt 5.3.5
<b>Ryby i przetwory rybne</b>	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,25 – 5,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-74/A-86739
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
	Zawartość histaminy Zakres: (2,5 – 50) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna Test ELISA	PB/PACH/22E wydanie 1 z dnia 04.08.2009 r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
<b>Sery</b>	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 45) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-73/A-86232 pkt 3.4.2
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,25 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt 3.5
	Kwasowość ogólna Zakres: (3,0 – 150,0) °SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt 3.6
<b>Napoje mleczne fermentowane</b>	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 5) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-75/A-86130 pkt 3.2.2
<b>Smietana</b>	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 40) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-78/A-86028+Az2:2002 pkt 3.3.2
<b>Wyroby garmażeryjne</b>	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,05 – 7,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-85/A-82100 pkt 2.7
	Zawartość całkowitego dwutlenku siarki Zakres: (5,0 - 500) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 3+Az2:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 – 20,0) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 pkt 3.6.1
	Kwasowość w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,1 – 1,0) g/100 ml Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033 pkt 3.8.1, 3.8.2
	Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,001 – 1) g/100 cm <sup>3</sup> Metoda destylacyjno-miareczkowa	PN-85/A-79033 pkt 3.9
Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Ryby i przetwory rybne, Słodyczne i wyroby cukiernicze, Pieczywo i półprodukty piekarnicze, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Napoje bezalkoholowe, (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Wartość energetyczna kcal/100g lub kJ/100g (z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4
	Wartość energetyczna kcal/100g lub kJ/100g (z obliczeń)	PN-A-79011-6:1998+Az1:2008 pkt 3.4
	Wartość energetyczna kcal/100g lub kJ/100g (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV
	Zawartość węglowodanów [g/100g] (z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3
	Zawartość węglowodanów [g/100g] (z obliczeń)	PN-A-79011-6:1998+Az1:2008 pkt 3.3.5
	Zawartość węglowodanów (ogółem i przyswajalnych) [g/100g] (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Załącznik XIV

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Ryby i przetwory rybne, Mięso i przetwory mięsne, Wyroby garmazeryjne Zboża i przetwory zbożowe Dodatki do żywności</b>	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (5 – 2000) mg/kg; mg/l Zawartość sorbinianu potasu Zakres: (7 – 2680) mg/kg; mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV) Zawartość kwasu benzoowego Zakres: (5 – 2000) mg/kg; mg/l Zawartość benzoianu sodu Zakres: (6 – 2360) mg/kg; mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV)	PB/PACH/28 wydanie 3 z dnia 10.07.2018r.
<b>Koncentraty spożywcze, Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>	Zawartość witaminy C Zakres: (5,0 – 500) mg/100ml, mg/100g Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV)	PN-EN 14130:2004
<b>Koncentraty spożywcze, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, nektary), Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Zboża i przetwory zbożowe, Miód</b>	Zawartość D-fruktozy Zawartość D-glukozy Zawartość sacharozy Zawartość maltozy Zawartość laktozy Zakres: (0,5 - 90) g/100g; g/100ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RID refraktometryczną(HPLC-RID) Suma cukrów (cukry ogółem) Suma cukrów prostych (F+G) (z obliczeń)	PB/PACH/33 wydanie 1 z dnia 12.06.2014r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne (orzechy, owoce suszone, kukurydza), Słodycze i wyroby cukiernicze, Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Zboża i przetwory zbożowe, Ryż, Wyroby garmażeryjne, Pasze</b>	Zawartość aflatoksyny B <sub>1</sub> Zakres: (0,086 - 60) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB/PACH/34 wydanie 2 z dnia 10.09.2018r.
	Zawartość aflatoksyny B <sub>2</sub> Zakres: (0,058-37) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
	Zawartość aflatoksyny G <sub>1</sub> Zakres: (0,086 - 60) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
	Zawartość aflatoksyny G <sub>2</sub> Zakres: (0,058-37) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
	Suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> (z obliczeń)	
<b>Kawa mielona Kawa ziarnista Kawa rozpuszczalna</b>	Zawartość kofeiny Zakres: (30 – 45000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)	PN-ISO 10095:1997
<b>Kawa bezkofeinowa Napoje kawowe</b>	Zawartość kofeiny Zakres: (30 – 3500) mg/kg; Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)	PN-ISO 10095:1997
<b>Napoje energetyczne</b>	Zawartość kofeiny Zakres: (0,5 – 400) mg/l; Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)	PN-ISO 10095:1997
<b>Sok jabłkowy i przetwory z jabłek, w tym produkty dla niemowląt i małych dzieci</b>	Zawartość patuliny Zakres: (5,0 – 200,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/DAD)	Wydawnictwo Metodyczne PZH - 2005
<b>Mleko</b>	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,02 – 5) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-ISO 2446:2010

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
<b>Woda</b>	Barwa Zakres: (5 – 50) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012
	Mętność Zakres: (0,10 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (1,0 – 3000) $\mu$ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (Twardość ogólna) Zakres: (24 – 215) mg/l Ca (34 – 301) mg/l CaO (60 – 537) mg/l CaCO <sub>3</sub> Metoda spektrofotometryczna	PB/PACH/08 wydanie 2 z dnia 17.07.2014r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.00961
	Stężenie amonowego jonu Zakres: (0,01–1,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB/PACH/09 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14739
	Stężenie azotynów Zakres: (0,03 – 0,7) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB/PACH/10 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14547
	Stężenie azotanów Zakres: (2,2 – 70) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB/PACH/11 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14563
	Stężenie chlorków Zakres: (5 – 90) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB/PACH/12 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14730
	Stężenie manganu Zakres: (0,01 – 0,08) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB/PACH/13 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14770
	Stężenie żelaza Zakres: (0,05 – 1,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB/PACH/15 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. na podstawie testu kuwetowego Merck Nr 1.14549
Indeks nadmanganianowy (Utlenialność) Zakres: (0,50 – 10,0) mg/l Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001	
<b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	Liczba progowa smaku TFN Zakres: (1 – 4) Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	PN-EN 1622:2006
<b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	Liczba progowa zapachu TON Zakres: (1 – 4) Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego	PN-EN 1622:2006

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Woda</b>	Stężenie kationów: Zakres: litowy (0,01 – 10) mg/l sodowy (1,0 – 150) mg/l amonowy (0,05 – 10) mg/l magnezowy (1,0 – 100) mg/l potasowy (0,2 – 50) mg/l wapniowy (5,0 – 150) mg/l Metoda chromatografii jonowej (IC) Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) mg/l (z obliczeń)	PN-EN ISO 14911:2002
<b>Woda</b>	Stężenie anionów Zakres: azotynowy (0,05 – 10) mg/l azotanowy (0,1 – 50) mg/l fosforanowy (0,10 – 10) mg/l siarczanowy (0,25 – 250) mg/l chlorkowy (0,25 – 250) mg/l bromkowy (0,1 – 10) mg/l fluorkowy (0,05 – 5) mg/l Metoda chromatografii jonowej (IC)	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012
<b>Woda</b>	Chlor wolny Zakres: (0,02 – 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7393-2:2018-04
<b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	Chlor wolny <input checked="" type="checkbox"/> Zakres: (0,05 – 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	Metoda Hach nr 8021 wydanie 2 z dnia 06/2017

Badania realizowane poza siedzibą laboratorium

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe, Orzechy, Owoce suszone	Zawartość aflatoksyn B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> Zakres: (1 – 8) µg/kg Metoda immunoenzymatyczna(ELISA)	PB/PACH/22A wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
Zboża i przetwory zbożowe, Kawa, Owoce suszone	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (2,0 – 25) µg/kg Metoda immunoenzymatyczna(ELISA)	PB/PACH/22B wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
Zboża i przetwory zbożowe, Kukurydza i przetwory kukurydziane, Mąka, Pieczywo	Zawartość zearalenonu (ZEA) Zakres: (25 – 500) µg/kg Metoda immunoenzymatyczna(ELISA)	PB/PACH/22D wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
Zboża i przetwory zbożowe, Pieczywo	Zawartość deoksyniwalenolu (DON) Zakres: (25 – 1000)µg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/PACH/22C wydanie 1 z dnia 04.08.2009r. metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
Zboża i przetwory zbożowe	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-74/A-74016
	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-93/A-74130 pkt 3.8.1

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Zawartość suchej substancji organicznej (z obliczeń)	PB/PACH/21 wydanie 2 z dnia 09.10.2013r.
	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 – 10) % Metoda miareczkowa	PB/PACH/20 wydanie 2 z dnia 09.10.2013r.
	Gęstość Zakres: (0,900 – 1,100) g/cm <sup>3</sup> Metoda areometryczna	PN-92/C-04504 metoda A
	Gęstość Zakres: (0,690 – 1,700) g/cm <sup>3</sup> Metoda oscylacyjna ciała drgającego	PB/PACH/37 wydanie 1 z dnia 09.09.2014r.
	Udział % składników (z obliczeń)	PB/PACH/03 wydanie 2 z dnia 10.10.2016r.
	Zawartość suchej pozostałości Zakres: (2,0 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-88/C-04552

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny <sup>1) 2) 3) 4) 5)</sup>		
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup> Pasze	Zawartość azotu Metoda destylacyjno-miareczkowa w przeliczeniu na białko/ białko surowe <sup>3)</sup> (z obliczeń)	Normy <sup>5)</sup> PB/PACH/29 <sup>4)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup> Pasze	Zawartość tłuszczu/ Zawartość tłuszczu wolnego/ tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę Zawartość tłuszczu wolnego/ tłuszczu po hydrolizie / tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę/ tłuszczu surowego <sup>3)</sup> Metoda wagowa	Normy <sup>5)</sup> PB/PACH/07 <sup>4)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup> Pasze	Zawartość wody / suchej masy/ strata masy po suszeniu/ zawartość wody i substancji lotnych/ suchej pozostałości/ wilgotność <sup>3)</sup> Metoda wagowa	Normy <sup>5)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup> Pasze	Zawartość popiołu/ popiołu całkowitego/ popiołu surowego <sup>3)</sup> Metoda wagowa	Normy <sup>5)</sup> PB/PACH/24 <sup>4)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 152/2009 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup>	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie / zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie <sup>3)</sup> Metoda wagowa	Normy <sup>5)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup> Pasze	Masa netto / zawartość w opakowaniu jednostkowym <sup>3)</sup> Metoda wagowa Metoda wolumetryczna Udział % składników (z obliczeń)	Normy <sup>5)</sup> PB/PACH/03 <sup>4)</sup>
Woda	Zawartość w opakowaniu jednostkowym <sup>3)</sup> Metoda wolumetryczna	PB/PACH/03 <sup>4)</sup>
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Masa netto / zawartość w opakowaniu jednostkowym Zakres (0,01-10 000) g Metoda wagowa Zakres (1 – 5000) ml Metoda wolumetryczna	PB/PACH/03 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup> Pasze Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Aktywność wody <sup>3)</sup> Metoda pomiaru punktu rosy	PN-ISO 21807 <sup>4)</sup> , PB/PACH/36 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup>	pH wyrobu/ pH roztworu <sup>3)</sup> Metoda potencjometryczna	Normy <sup>5)</sup>
Woda	pH Zakres 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523 <sup>4)</sup>
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	pH wyrobu pH roztworu Zakres 3,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1262 <sup>4)</sup>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny <sup>1) 2) 3) 4) 5)</sup>		
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup> Pasze	Zawartość pierwiastków <sup>2),3)</sup> Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/PACH/04 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup>	Zawartość błonnika pokarmowego <sup>3)</sup> Metoda enzymatyczna	AOAC 991.43 <sup>4)</sup>
Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup>	Cechy sensoryczne <sup>2),3)</sup> Prosty test opisowy	Normy <sup>5)</sup>
Woda	Stężenie pierwiastków <sup>2), 3)</sup> Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN ISO 17294-2 <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość i stężenie pierwiastków <sup>2), 3)</sup> Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PB/PACH/41 <sup>4)</sup> PN-EN 15763 <sup>4)</sup>
Pasze	Zawartość pierwiastków <sup>2) 3)</sup> Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)	PN-EN 17053 <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością <sup>1)</sup>	Zawartość alergenów <sup>2), 3)</sup> Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	Normy/Instrukcje Producenta/Procedury badawcze <sup>5)</sup>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji <sup>1)</sup>	Obecność alergenów <sup>2)</sup> Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	Procedury badawcze <sup>5)</sup>

**Granice elastyczności:**

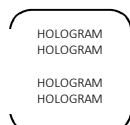
- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: normach/ procedurach opracowanych przez laboratorium/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

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

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 381

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian  
**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**  
dnia: 01.09.2020 r.