

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	1/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda płytkowa, posiew wgłębnny		
Żywność ¹⁾ Pasze Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej Próbki środowiskowe ¹⁾ Woda	Liczba drobnoustrojów w określonej masie/ objętości próbki/ na powierzchnię ²⁾³⁾ Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	Normy, procedury badawcze ⁵⁾ przepis prawa ⁵⁾
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty Próbki pasz	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2: 2001 +A1:2004
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14	
		Data wydania:	05.10.2020	
		Strona/stron	2/19	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM				
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia		
Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty Próbki pasz				
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty Próbki pasz	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013		
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty Próbki pasz	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08		

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr 14	
		Data wydania: 05.10.2020	
		Strona/stron 3/19	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
<p>Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty</p> <p>Próbki pasz</p>	<p>Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp. 44°C Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 16649-2:2004</p>	
<p>Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki napojów bezalkoholowych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki kawy i herbaty</p> <p>Próbki pasz</p>	<p>Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO-15214:2002</p>	
<p>Próbki cukru Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki zbóż i przetworów zbożowych</p>	<p>Liczba drożdży i pleśni osmotolerancyjnych Zakres: od 10jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PB/PAM/02 wydanie 1 z dnia 17.09.2009r.</p>	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14	
		Data wydania:	05.10.2020	
		Strona/stron	4/19	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM				
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia		
<p>Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki produktów dietetycznych Próbki oleju</p> <p>Próbki pasz</p>	<p>Liczba Clostridium perfringens Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 7937:2005</p>		
<p>Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki produktów dietetycznych Próbki oleju</p> <p>Próbki pasz</p>	<p>Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 15213:2005</p>		
<p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością</p>	<p>Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: od 1 jtk/cm² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 1,0x10¹jtk /na powierzchnię nieograniczoną szablonem Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013</p>		
		<p>Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/cm² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 1,0x10¹jtk / na powierzchnię nieograniczoną szablonem Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 21528-2:2017-08</p>	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	5/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
	Liczba drożdży i pleśni osmotolerancyjnych Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablone od 2,5x10 ¹ jtk / na powierzchnię nieograniczoną szablone Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB/PAM/02 wydanie 1 z dnia 17.09.2009r.	
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp. 44 ⁰ C Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablone od 1,0x10 ¹ jtk / na powierzchnię nieograniczoną szablone Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	
Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013	
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017-08	
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp. 44 ⁰ C Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablone od 2,5x10 ¹ jtk / na powierzchnię nieograniczoną szablone Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	
Woda do spożycia	Liczba kolonii na agarze odżywcym w temp 22°C i 36°C Zakres: od 1jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004	
Próbki kosmetyków i wyrobów chemii gospodarczej	Obecność Candida albicans Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107) PB/PAM/09 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	
	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Zakres: od 1jtk/ml dla produktu płynnego od 10jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107) PB/PAM/11 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	
	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Zakres: od 1jtk/ml dla produktu płynnego od 10jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21149:2017-07	
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1jtk/ml dla produktu płynnego od 10jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 16212:2017-08	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	6/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Próbki napojów bezalkoholowych Próbki przetworów owocowych i warzywnych	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22°C od 1 jtk/ml dla produktu płynnego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-79033:1985	
Próbki napojów bezalkoholowych Próbki przetworów owocowych i warzywnych	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 37°C od 1 jtk/ml dla produktu płynnego Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-79033:1985	
Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy			
Żywność ¹⁾ Pasze Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej Próbki środowiskowe ¹⁾	Liczba drobnoustrojów w określonej masie/ objętości próbki/ na powierzchnię ²⁾³⁾ Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	Normy, procedury badawcze ⁵⁾ przepis prawa ⁵⁾	
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1: 2001/A2:2018-10	
Próbki pasz			
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki napojów bezalkoholowych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	
Próbki pasz			

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr 14	
		Data wydania: 05.10.2020	
		Strona/stron 7/19	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
<p>Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki napojów bezalkoholowych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty</p> <p>Próbki pasz</p>	<p>Liczba <i>Listeria</i> spp. Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07</p>	
<p>Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności</p> <p>Próbki pasz</p>	<p>Liczba <i>Bacillus cereus</i> w temp. 30°C Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-EN ISO 7932:2005</p>	
<p>Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki napojów bezalkoholowych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych</p>	<p>Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> sp. od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-ISO-13720:2010</p>	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	8/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki kawy i herbaty Próbki pasz			
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki mleka Próbki owoców i warzyw	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Zakres: od 10 jtk/g dla produktu stałego od 1 jtk/ml dla produktu płynnego Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10	
Próbki żywności i pasz o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009	
Próbki żywności i pasz o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 1,0x10 ¹ jtk / na powierzchnię nieograniczoną szablonem Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009	
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21528-2:2017-08	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013	
Próbki kosmetyków i wyrobów chemii gospodarczej	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107) PB/PAM/08 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	
	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz. U. 2003 nr 9 poz. 107) PB/PAM/10 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	9/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Metoda hodowlana z potwierdzeniami: - biochemicznymi - biochemicznymi i serologicznymi			
Żywność ¹⁾ Pasze Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustrojów w określonej masie/ objętości próbki/ na powierzchni ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami: - biochemicznymi - biochemicznymi i serologicznymi	Normy ⁵⁾ PB/PAM/16 ⁴⁾	
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki napojów bezalkoholowych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty Próbki pasz	Obecność Salmonella Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki napojów bezalkoholowych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr 14	
		Data wydania: 05.10.2020	
		Strona/stron 10/19	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty Próbki pasz			
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki napojów bezalkoholowych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki dodatków do żywności Próbki kawy i herbaty Próbki pasz	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki ryb Próbki żywności mrożonej	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08	
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki koncentratów spożywczych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki żywności mrożonej Próbki pasz	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt. 9.1	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14		
		Data wydania:	05.10.2020		
		Strona/stron	11/19		
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM					
Przedmiot badań/wyrób		Rodzaj działalności/badane cechy/metoda		Dokumenty odniesienia	
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki kawy i herbaty Próbki pasz		Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi		PN-ISO 7251:2006	
Próbki żywności: Próbki kawy i herbaty Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki pasz		Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi		PN-ISO 4831:2007	
Próbki przetworów owocowych, warzywnych i warzywno-mięsnych		Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi		PN-90/A-75052/10	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością		Obecność Salmonella Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi		PN-EN ISO 6579-1:2017-04	
		Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi		PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
		Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi		PN-EN ISO 11290-1:2017-07	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	12/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt. 9.1	
	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2007/ Ap1:2008	
Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych	Obecność Salmonella Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	
Próbki pasz	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-R-64791:1994 pkt. 3.3.4.1	
Próbki kosmetyków i wyrobów chemii gospodarczej	Obecność Candida albicans Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 18416:2016-01	
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 22717:2016-01	
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 21150:2016-01	
	Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 22718:2016-01	
Próbki mięsa i przetworów mięsnych drobiowych, tusze drobiowe	Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i/lub serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PB/PAM/16 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r.	
Próbki napojów bezalkoholowych Próbki przetworów owocowych i warzywnych Piwo	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-A-79033:1985	
Próbki mięsa i produktów mięsnych	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-97/A-82055-12:1997	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność Alicyclobacillus sp., Metoda hodowlana	IFU Method No.12 September 2004/Revised March 2007	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie, Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	IFU Method No.12 September 2004/Revised March 2007	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	13/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Metoda real-time PCR			
Żywność ¹⁾ Pasze	Obecności modyfikacji genetycznych – screening ²⁾ Metoda real-time PCR	PB/PAM/20 ⁴⁾	
Próbki żywności: Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki wyrobów garnażeryjnych	Obecności sekwencji specyficznych dla GMO: promotora 35S, 34S i terminatora NOS Metoda real-time PCR	PB/PAM/20 wydanie 1 z dnia 22.07.2013r.	
Żywność ¹⁾	Obecność specyficznego DNA określonego gatunku mięsa Metoda real-time PCR ²⁾	PB/PAM/21 ⁴⁾	
Próbki mięsa i przetworów mięsnych, próbki wyrobów garnażeryjnych	Wykrywanie specyficznego DNA końskiego mięsa Metoda Real-Time PCR	PB/PAM/21 wydanie 1 z dnia 22.07.2013r.	
Żywność ¹⁾	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145 Metoda real-time PCR	Normy ⁵⁾	
Mięso i przetwory mięsne Kielki	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145 Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012	
Żywność ¹⁾	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	Normy ⁵⁾ Instrukcja Producenta ⁴⁾	
Mięso i przetwory mięsne Kielki	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 + Instrukcja Producenta Foodproof, V.3 March 2017	
Metoda filtracji membranowej			
Woda Żywność ¹⁾	Obecność i liczba drobnoustrojów w określonej objętości próbki ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ⁵⁾ przepis prawa ⁵⁾ PB/PAM/22 ⁴⁾	
Woda do spożycia	Obecność i liczba Escherichia coli i bakterii grupy coli Zakres: od 1jtk/100 lub 250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014- 12/A1:2017-04	
	Obecność i liczba Enterokoków kałowych Zakres: od 1jtk/ /100 lub 250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	14/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
	Przetrwalniki beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridia) Zakres: od 1jtk/ 50 lub 100 ml lub 250ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001	
Woda do spożycia Woda powierzchniowa	Obecność i liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikiem) Zakres: od 1jtk/ 50 lub 100 ml lub 250ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10	
Woda użytkowa ciepła i zimna Woda chłodnicza	Obecność i liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1jtk/ 100 lub 1000 ml Metoda filtracji membranowej Matryca A; Procedura 5; Pożywka A-BCYE Matryca A; Procedura 7; Pożywka C-GVPC	PN-EN ISO 11731:2017-08/Ap1:2019-12	
Woda do spożycia Woda mineralna butelkowana Woda źródłana butelkowana	Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres: od 1jtk/ 100 lub 250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność i liczba Alicyclobacillus spp. Zakres od: od 1 jtk/10g od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	IFU Method No. 12, September 2004/revised March 2007	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność i liczba Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Zakres od: od 1 jtk/10g od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	IFU Method No. 12, September 2004/revised March 2007	
Metoda PCR, system Bax			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność specyficznego DNA wykrywanego drobnoustroju ²⁾ Metoda PCR, system Bax	Procedury badawcze ⁵⁾	
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki surowców i przetworów zielarskich, przypraw Próbki olejów i tłuszczów	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp Metoda PCR, system Bax	PB/PAM/13 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	15/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki pasz			
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes - 24h Metoda PCR, system Bax	PB/PAM/14 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes – 48h Metoda PCR, system Bax	PB/PAM/15 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki żywności: Mięso i przetwory mięsne Próbki owoców i warzyw Próbki owoców i warzyw mrożonych	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli O157 Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/24 wydanie 1 z dnia 30.06.2015 r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki żywności: Mięso i przetwory mięsne Próbki owoców i warzyw Próbki owoców i warzyw mrożonych	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli O157:H7 Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/24 wydanie 1 z dnia 30.06.2015 r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/13 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes - 24h Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/14 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	16/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes – 48h Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/15 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/13 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Metoda immunoenzymatyczna ELISA			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustroju ²⁾ Metoda immunoenzymatyczna(ELISA)	Procedury badawcze ⁵⁾	
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki pasz	Obecność Salmonella spp Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno- mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych	Obecność Listeria monocytogenes Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 3 z dnia 01.10.2020r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	17/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Próbki żywności: Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki ryb i przetworów rybnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki olejów i tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych	Obecność <i>Listeria spp.</i> Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 3 z dnia 01.10.2020r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością	Obecność <i>Salmonella spp</i> Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 3 z dnia 01.10.2020r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych	Obecność <i>Salmonella spp</i> Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Metoda NPL system TEMPO			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Liczba drobnoustrojów w określonej masie/ objętości próbki/ na powierzchni ³⁾ Metoda NPL System TEMPO	Procedury badawcze ⁵⁾	
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki jaj i produktów jajecznych Próbki owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych oraz warzywno-mięsnych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki wyrobów garmażeryjnych Próbki pasz	Ogólna liczba drobnoustrojów Liczba Enterobacteriaceae Liczba <i>Escherichia coli</i> Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda NPL system TEMPO	PB/PAM/06 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	18/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Próbki żywności: Próbki koncentratów spożywczych Próbki mięsa i produktów mięsnych Próbki mleka i produktów mlecznych Próbki słodczy i wyrobów cukierniczych Próbki zbóż i przetworów zbożowych Próbki żywności mrożonej Próbki pasz	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/ml dla produktu płynnego od 10 jtk/g dla produktu stałego Metoda NPL system TEMPO	PB/PAM/19 wydanie 1 z dnia 04.04.2013r.	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością	Ogólna liczba drobnoustrojów Liczba Enterobacteriaceae Liczba Escherichia coli Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 1jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 2,5x10 ¹ jtk /na powierzchnię nieograniczoną szablonem Metoda NPL system TEMPO	PB/PAM/06 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 2,5x10 ¹ jtk /na powierzchnię nieograniczoną szablonem Metoda NPL system TEMPO	PB/PAM/19 wydanie 1 z dnia 04.04.2013r.	
Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych	Ogólna liczba drobnoustrojów Liczba Enterobacteriaceae Zakres: od 1jtk/cm ² Metoda NPL system TEMPO	PB/PAM/06 wydanie 1 z dnia 04.08.2009r.	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1jtk/cm ² Metoda NPL system TEMPO	PB/PAM/19 wydanie 1 z dnia 04.04.2013r.	
Metoda próby termostatowej			
Żywność w opakowaniach hermetycznych¹⁾	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ⁵⁾	
Próbki przetworów owocowych, warzywnych i warzywno-mięsnych	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03	
Próbki ryb i przetworów rybnych	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732	
Próbki mięsa i przetworów mięsnych	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-05:1994	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	14
		Data wydania:	05.10.2020
		Strona/stron	19/19
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Sporządził:



05.10.2020r.

Data i podpis kierownik ds. jakości

Zatwierdził:



05.10.2020r.

Data i podpis kierownik laboratorium

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA AKTUALIZACJI"