


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 212

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

Wydanie nr 5, Data wydania: 4 listopada 2009 r.

| | |
|--|--|
|  PCA POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI BADANIA AB 212 | Nazwa i adres organizacji macierzystej <p style="text-align: center;">INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa</p> |
| | Nazwa i adres laboratorium <p style="text-align: center;">ODDZIAŁ CHŁODNICTWA I JAKOŚCI ŻYWNOSCI W ŁODZI ZAKŁAD JAKOŚCI ŻYWNOSCI Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84 92-202 Łódź</p> |
| Dziedzina badań: Chemia Mikrobiologia | Nazwy akredytowanych działów technicznych laboratorium Imię, nazwisko i funkcja osoby / osób autoryzujących raporty z badań Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych, 93-503 Łódź ul. Kopernika 15/17 mgr inż. Andrzej Cis – Kierownik Pracowni mgr inż. Renata Rybicka – Starszy specjalista tech. Barbara Trzaskała – Starszy specjalista Pracownia Mikrobiologii, 93-503 Łódź ul. Kopernika 15/17 dr Beata Bartodziejska – Kierownik Zakładu dr Beata Paziak-Domańska – Adiunkt Pracownia Mikrobiologii, 92-202 Łódź Al. Marszałka Józefa Piłsudskiego 84 mgr Joanna Królasik – Kierownik Pracowni mgr Danuta Majczyna – Starszy specjalista dr Anna Szosland-Fałtyń – Asystent |

Wersja strony: A

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

TADEUSZ MATRAS

| Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych, Łódź ul. Kopernika 15/17 mgr inż. Andrzej Cis mgr inż. Renata Rybicka technik Barbara Trzaskała | | |
|---|--|--|
| Badane obiekty / Grupa obiektów | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
| Wyroby garmazeryjne: niemięsne, kulinarne, półprodukty i wyroby gotowe z mięsa i podrobów, z dodatkiem surowców mięsnych, z mięsa, mięsa króliczego i z dodatkiem mięsa króliczego, sałatki, galarety, zestawy obiadowe. Wyroby garmazeryjne gotowe z mięsa drobiowego. Półprodukty z surowego mięsa drobiu | Chlorek sodu zakres: od 0,1 % do 7,3 % metoda Mohra (miareczkowa) | PN-85/A-82100 p. 2.7 |
| | Woda zakres: od 0,1 % do 80 % metoda wagowa | PN-85/A-82100 p. 2.2 |
| | Tłuszcz zakres: od 0,3 % do 70 % metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-85/A-82100 p. 2.3 |
| | Białko ogólne zakres: od 0,5 % do 20 % metoda Kjeldahla w przeliczeniu na białko | PN-85/A-82100 p. 2.4 |
| | Azotyny zakres: od 0,9 mg/kg do 20 mg/kg metoda spektrofotometryczna | PN-74/A-82114 p. 2.5 |
| | Azotany zakres: od 11,7 mg/kg do 135 mg/kg metoda spektrofotometryczna | PN- 74/A-82114 p. 2.6 |
| Mięso i przetwory mięsne: wędliny, hamburgery, mięso mielone, konserwy mięsne. Produkty drobiarskie: wędliny drobiowe, konserwy drobiowe, mięso drobiowe oddzielone mechanicznie | Sól zakres: od 0,1 % do 7,3 % metoda Mohra (miareczkowa) | PN-73/A-82112+Az1:2002 |
| | Woda zakres: od 0,1 % do 76 % metoda wagowa | PN-ISO 1442:2000 |
| | Tłuszcz wolny zakres od 0,3 % do 60 % metoda ekstrakcyjno – wagowa (Soxhleta) | PN-ISO 1444:2000 |
| | Białko ogólne zakres: od 0,5 % do 20 % metoda Kjeldahla w przeliczeniu na białko | PN-75/A-04018+Az3:2002 |
| | Azotyny zakres: od 0,9 mg/kg do 20 mg/kg metoda spektrofotometryczna | PN-74/A-82114 p. 2.5 |
| | Azotany zakres: od 11,7 mg/kg do 135 mg/kg metoda spektrofotometryczna | PN-74/A-82114 p. 2.6 |
| | Fosfor zakres: od 0,05 % do 6 % metoda wagowa | PN-A-82060:1999 |

Wersja strony: A

| Badane obiekty / Grupa obiektów | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|--|--|---|
| Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe | Ekstrakt ogólny zakres: od 0,2 % do 95 % metoda refraktometryczna | PN-90/A-75101.02+Az1:2002 |
| | Substancje rozpuszczone zakres: od 0,2 % do 95 % Metoda refraktometryczna | PN-EN 12143:2000 |
| | Kwasowość ogólna Kwasowość miareczkowa zakres: od 0,11 % do 5 % metoda miareczkowa | PN-90/A-75101.04+Az1:2002 |
| | Kwasowość lotna zakres: od 0,001 % do 1% metoda miareczkowa | PN-90/A-75101.05 |
| | Cukry i ekstrakt bezcukrowy zakres: od 1,24 g/100 ml do 12,75 g/100ml Metoda Lance – Eynona | PN-90/A-75101.07 |
| | Chlorki zakres: od 0,14 % do 7,5 % metoda Mohra (miareczkowa) | PN-90/A-75101.10+Az1:2002 |
| Napoje bezalkoholowe | Ekstrakt ogólny zakres: od 0,2 % do 95 % metoda refraktometryczna | PN-85/A-79033 p. 3.6 |
| | Kwasy zakres: od 0,02 % do 0,45 % metoda miareczkowa | PN-85/A-79033 p. 3.8 |
| | Kwasy lotne zakres: od 0,001 % do 0,49 % metoda miareczkowa | PN-85/A-79033 p. 3.9 |
| | Alkohol etylowy zakres: od 0,15 % do 1,47 % metoda destylacyjna | PN-85/A-79033 p. 3.14 |
| | Cukry i ekstrakt bezcukrowy zakres: od 0,9 g/100ml do 12,75 g/100ml Metoda Lane – Eynona | PN-90/A-75101.07 |
| | Ekstrakt resztkowy metoda obliczeniowa | PN-A-79036:1997 p. 3.3.5 |

Wersja strony: A

| Badane obiekty / Grupa obiektów | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|---------------------------------|--|---|
| Miód | Sacharoza z melecyczozą zakres: od 52 % do 86,8 % metoda miareczkowa | PN-88/A-77626 p. 5.3.5 |
| | Cukry redukujące zakres: od 52 % do 86,8 % metoda miareczkowa | PN-88/A-77626 p. 5.3.4 |
| | HMF (5-hydroksymetylofurfurol) zakres: od 0,1 mg/100g do 5,7 mg/100g Metoda spektrofotometryczna | PN-88/A-77626 p. 5.3.8 |
| Artykuły żywnościowe | Arsen zakres: od 0,1 mg/kg do 6,0 mg/kg metoda kolorymetryczna | PN-59/A-04010 |
| | Kadm zakres: od 0,005 mg/kg do 1,0 mg/kg Ołów zakres: od 0,05 mg/kg do 2,0 mg/kg Miedź zakres: od 0,005 mg/kg do 6,0 mg/kg Cynk zakres: od 0,005 mg/kg do 2,0 mg/kg Żelazo zakres: od 0,05 mg/kg do 6,0 mg/kg Metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (AAS) | PN-EN 14082:2004 |
| | Cyna zakres: od 0,4 mg/kg do 100 mg/kg Metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (AAS) | PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r. |
| Woda i roztwory wodne | Magnez zakres: od 0,05 mg/kg do 0,8 mg/kg Wapń zakres: od 0,4 mg/kg do 6,0 mg/kg Mangan zakres: od 0,03 mg/kg do 1,0 mg/kg Metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (AAS) | PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r. |
| Artykuły żywnościowe | Rtęć zakres: 0,0005 mg/kg do 5 mg/kg Metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (AAS) | PS-02 edycja 3, 6 lipca 2009 r. |

Wersja strony: A

| Badane obiekty / Grupa obiektów | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|---|--|--|
| Artykuły żywnościowe | Kwas benzoesowy i jego sole zakres: od 0,5 mg/kg do 25 mg/kg Kwas sorbowy i jego sole zakres: od 0,5 mg/kg do 25 mg/kg metoda chromatografii cieczowej (HPLC) | PS-03 edycja 3, 6 lipca 2009 r. |
| Napoje i roztwory wodne | Kofeiny zakres: od 1,5 mg/kg do 22 mg/kg metoda chromatografii cieczowe (HPLC) | PS-03 edycja 3, 6 lipca 2009 r. |
| Napoje i roztwory wodne | Acesulfam K zakres: od 0,5 mg/kg do 20 mg/kg Aspartam zakres: od 0,8 do 22,5 mg/kg metoda chromatografii cieczowe (HPLC) | PN-EN 12856:2002 |
| Napoje i roztwory wodne Warzywa konserwowe | Zawartość sacharyny zakres: od 0,5 mg/kg do 25 mg/kg metoda chromatografii cieczowe (HPLC) | PN-EN 12856:2002 |
| Napoje i roztwory wodne Soki | Witamina C (kwas askorbinowy) zakres: od 0,5 mg/kg do 25 mg/kg metoda chromatografii cieczowe (HPLC) | PS-04 edycja 3, 6 lipca 2009 r. |

Wersja strony: A

| Pracownia Mikrobiologii, Łódź ul. Kopernika 15/17 dr Beata Bartodziejska dr Beata Paziak-Domańska | | |
|--|---|--|
| Badane obiekty / Grupa obiektów | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
| Żywność | Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C w 1g lub 1 ml, metoda płytkowa | PN-ISO 7954:1999 |
| | Obecność Salmonella w określonej masie lub objętości produktu | PN-EN ISO 6579:2003 |
| | Liczba bakterii z grupy coli w 1g lub w 1 ml metoda płytkowa | PN-ISO 4832:2007 |
| | Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C w 1g lub 1 ml, metoda płytkowa | PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005 |
| | Liczba bakterii z grupy coli w 1 g lub w 1 ml metoda NPL | PN-ISO 4831:2007 |
| | Obecność Listeria monocytogens w określonej masie lub objętości produktu | PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005 |
| | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 1 g lub 1 ml z zastosowaniem pożywki agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 |
| | Obecność gronkowców koagulazododatnich w 1 g lub 1 ml Metoda jakościowa | PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 |
| Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe | Badanie trwałości konserw metoda próby termostatowej | PN-90/A-75052-03 |
| Napoje bezalkoholowe | Obecność bakterii z grupy coli w 50 ml | PN-85/A-79033 p. 3.24. |
| | Liczba bakterii w 1ml Metoda płytkowa | PN-85/A-79033 p. 3.22 |

Wersja strony: A

| Pracownia Mikrobiologii Al. Marszałka Józefa Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź mgr Joanna Królasik mgr Danuta Majczyna dr Anna Szosland-Fałtyn | | |
|--|--|--|
| Badane obiekty / Grupa obiektów | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
| Żywność | Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C w 1g lub 1 ml, metoda płytkowa | PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005 |
| | Liczba Escherichia coli metoda płytkowa | PN-ISO 16649-2:2004 |
| | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 1 g lub 1 ml z zastosowaniem pożywki agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 |
| | Obecność Salmonella w określonej masie lub objętości produktu | PN-EN ISO 6579:2003 |
| | Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C w 1g lub 1 ml, metoda płytkowa | PN-ISO 7954:1999 |
| | Obecność Listeria monocytogenes w określonej masie lub objętości produktu | PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005 |
| | Liczba Listeria monocytogenes w 1 g lub 1 ml metoda płytkowa | PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005+Ap1:2006 +Ap2:2007 |
| | Liczba Enterobacteriaceae w 1 g lub 1 ml metoda płytkowa | PN-ISO 21528-2:2005 |
| | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1 g lub 1 ml metoda płytkowa | PN-ISO 15214:2002 |
| Mleko i przetwory mleczarskie | Liczba enterokoków w 1 g lub 1 ml metoda płytkowa | PN-A-86034-10:1993 pkt 3 |
| Woda przeznaczona do spożycia | Liczba kolonii na agarze odżywczym w 22°C±2°C i 36°C±2°C w 1 ml metoda płytkowa | PN-EN ISO 6222:2004 |
| | Liczba Escherichia coli i bakterii z grupy coli metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 9308-1:2004+Ap1:2005+AC:2009 |
| | Liczba Enterokoków metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 7899-2:2004 |
| | Liczba Legionella metoda filtracji membranowej | PN-ISO 11731-2:2006 |

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 212

Status zmian: wersja pierwotna - A

**Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

TADEUSZ MATRAS
dnia: 04.11.2009 r.