


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 212

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

Wydanie nr 6, Data wydania: 19 stycznia 2011 r.

 <p>AB 212</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p><b>INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO</b> ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa</p> <p><b>ODDZIAŁ CHŁODNICTWA I JAKOŚCI ŻYWNOSCI W ŁODZI</b> <b>ZAKŁAD JAKOŚCI ŻYWNOSCI</b> Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84 92-202 Łódź</p>
<p>Kod Identyfikacji dziedzina/obiekt(objekty) badań</p> <p><b>C/22;K/9;K/22</b></p>	<p>Dziedziny/obiekt(objekty) badań:</p> <p>Badania chemiczne, analityka chemiczna wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p> <p>Badania mikrobiologiczne próbek środowiskowych – wody, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

**TADEUSZ MATRAS**

<b>Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych</b> mgr inż. Andrzej Cis – Kierownik Pracowni mgr Anna Czajkowska - Asystent mgr inż. Renata Rybicka – Starszy Specjalista technik Barbara Trzaskała – Starszy Specjalista		
<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
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 500 mg/kg metoda spektrofotometryczna	PS-07 edycja 1, 15 listopada 2010 r.
	Azotany zakres: od 11,7 mg/kg do 5000 mg/kg metoda spektrofotometryczna	PS-07 edycja 1, 15 listopada 2010 r.
	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)
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		PS-08 edycja 1, 15 listopada 2010 r.
Azotyny zakres: od 0,9 mg/kg do 500 mg/kg metoda spektrofotometryczna		PS-07 edycja 1, 15 listopada 2010 r.
Azotany zakres: od 11,7 mg/kg do 5000 mg/kg metoda spektrofotometryczna		PS-07 edycja 1, 15 listopada 2010 r.
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 0,3 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 0,01 mg/kg do 6,0 mg/kg metoda kolorymetryczna	PS-06 edycja 1, 15 listopada 2010 r.
	Kadm zakres: od 0,005 mg/kg do 2,0 mg/kg Ołów zakres: od 0,05 mg/kg do 10,0 mg/kg Miedź zakres: od 0,005 mg/kg do 50,0 mg/kg Cynk zakres: od 0,005 mg/kg do 50,0 mg/kg Żelazo zakres: od 0,01 mg/kg do 500,0 mg/kg Metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (AAS)	PN-EN 14082:2004
	Cyna zakres: od 0,4 mg/kg do 200 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 200 mg/kg Wapń zakres: od 0,4 mg/kg do 1000 mg/kg Mangan zakres: od 0,03 mg/kg do 5,0 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

<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Artykuły żywnościowe	Kwas benzoesowy i jego sole zakres: od 0,5 mg/kg do 5000 mg/kg Kwas sorbowy i jego sole zakres: od 0,5 mg/kg do 5000 mg/kg metoda chromatografii cieczowej (HPLC)	PS-03 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
Napoje i roztwory wodne	Kofeina zakres: od 1,5 mg/kg do 1000 mg/kg metoda chromatografii cieczowej (HPLC)	PS-03 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
Napoje i roztwory wodne	Acesulfam K zakres: od 0,5 mg/kg do 1000 mg/kg Aspartam zakres: od 0,8 do 1000 mg/kg metoda chromatografii cieczowej (HPLC)	PN-EN 12856:2002
Napoje i roztwory wodne Warzywa konserwowe	Sacharyna zakres: od 0,5 mg/kg do 1000 mg/kg metoda chromatografii cieczowej (HPLC)	PN-EN 12856:2002
Napoje i roztwory wodne Soki	Witamina C (kwas askorbinowy) zakres: od 0,5 mg/kg do 1000 mg/kg metoda chromatografii cieczowej (HPLC)	PS-04 edycja 3, 6 lipca 2009 r.

Wersja strony: A

<b>Pracownia Mikrobiologii</b> dr Beata Bartodziejska – Kierownik Zakładu dr Joanna Królasik – Kierownik Pracowni dr Beata Paziak-Domańska - Adiunkt dr inż. Anna Szosland-Fałtyń - Adiunkt		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda płytkowa	PS-09 edycja 1, 15 listopada 2010 r.
	Obecność Salmonella Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003
	Liczba Escherichia coli Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda płytkowa	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda płytkowa	PN-ISO 4832:2007
	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
	Wykrywanie i oznaczanie liczby bakterii z grupy coli Metoda NPL	PN-ISO 4831:2007
	Liczba Enterobacteriaceae Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda płytkowa	PN-ISO 21528-2:2005
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda jakościowa	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda płytkowa	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005+Ap1:2006 +Ap2:2007
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g Metoda płytkowa	PN-ISO 15214:2002	

Wersja strony: B

<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
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 Metoda jakościowa	PN-85/A-79033 p. 3.24
	Liczba bakterii zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa	PN-85/A-79033 p. 3.22
Mleko i przetwory mleczarskie	Liczba enterokoków Zakres: dla produktu płynnego od 1jtk/ml dla produktu stałego od 10 jtk/g 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 zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Escherichia coli i bakterii z grupy coli Zakres: od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2004+Ap1:2005+AC:2009
	Liczba enterokoków Zakres: od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 212

### Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
6/8	B	A	18.02.2011 r.

Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
LABORATORIÓW BADAWCZYCH

**TADEUSZ MATRAS**  
dnia: 18.02.2011 r.