


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 452

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

Wydanie nr 10, Data wydania: 26 września 2011 r.

 <p>AB 452</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/obiektu badań</p>	<p>Dziedzina/obiekt badań:</p>
<p>B/1; B/22</p>	<p>Badania biologiczne produktów rolnych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p>
<p>C/1;C/22</p>	<p>Badania chemiczne, analityka chemiczna produktów rolnych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p>
<p>N/1;N/22</p>	<p>Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p>
<p>K/1;K/22</p>	<p>Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

TADEUSZ MATRAS

Zakład Analizy Żywności (ZAŻ)		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr hab. inż. Renata Jędrzejczak – prof. IBPRS, Kierownik ZAŻ dr Krystyna Szymczyk – Adiunkt		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność pochodzenia roślinnego. Preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość wapnia, magnezu, sodu i potasu Zakres: Ca: (1-40000) mg/l lub mg/kg Mg: (1-5000) mg/l lub mg/kg Na: (1-5000) mg/l lub mg/kg K: (5-25000) mg/l lub mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-ZAŻ 01 wydanie 4 z dnia 05.05.2010 r.
	Zawartość kadmu Zakres: (0,001-1,0) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZAŻ 02 wydanie 4 z dnia 05.05.2010 r.
	Zawartość ołowiu Zakres: (0,001-3,0) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZAŻ 03 wydanie 4 z dnia 05.05.2010 r.
	Zawartość rtęci Zakres: (0,001-0,2) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)	PB-ZAŻ 04 wydanie 4 z dnia 05.05.2010 r.
	Zawartość arsenu Zakres: (0,02-1,0) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)	PB-ZAŻ 05 wydanie 4 z dnia 05.05.2010 r.
	Zawartość cynku Zakres: (0,2-1000) mg/l lub mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-ZAŻ 06 wydanie 4 z dnia 05.05.2010 r.
	Zawartość żelaza Zakres:(0,5-1500) mg/l lub mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-ZAŻ 07 wydanie 4 z dnia 05.05.2010 r.
	Zawartość fosforu Zakres: (10-2000) mg/l lub mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZAŻ 15 wydanie 3 z dnia 05.05.2010 r.
Produkty spożywcze pochodzenia roślinnego	Zawartość patuliny Zakres: (5-100) µg/l lub µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/DAD)	PB-ZAŻ 31 wydanie 5 z dnia 05.05.2010 r.

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Surowce i produkty spożywcze pochodzenia roślinnego	Zawartość pozostałości pestycydów: – Aldryna (0,005-0,08) mg/kg – Atrazyna (0,01-0,2) mg/kg – Azoksystrobina (0,01-0,2) mg/kg – Bifentryna (0,02-0,2) mg/kg – Bitertanol (0,01-0,2) mg/kg – Bromopropylat (0,01-0,2) mg/kg – Bupiryamat (0,01-0,2) mg/kg – Chlorfenwinfos (0,01-0,2) mg/kg – cis-chlordan (0,005-0,08) mg/kg – trans-chlordan (0,005-0,08) mg/kg – Chloropiryfos (0,01-0,2) mg/kg – Chloropiryfos metylowy (0,01-0,2) mg/kg – Chlorotalonil (0,01-0,2) mg/kg – Lambda-cyhalotryna (0,02-0,2) mg/kg – Cyflutryna (0,02-0,2) mg/kg – Cypermetryna (0,02-0,2) mg/kg – Cyprodynil (0,01-0,2) mg/kg – p,p'-DDD (0,01-0,2) mg/kg – p,p'-DDE (0,01-0,2) mg/kg – o,p'-DDT (0,01-0,2) mg/kg – p,p'-DDT (0,01-0,2) mg/kg – Deltametryna (0,02-0,2) mg/kg – Diazynon (0,01-0,2) mg/kg – Dichlofluanid (0,01-0,2) mg/kg – Dieldryna (0,005-0,8) mg/kg – Difenyloamina (0,01-0,2) mg/kg – α-Endosulfan (0,005-0,1) mg/kg – β-Endosulfan (0,005-0,1) mg/kg – Endryna (0,01-0,08) mg/kg – Epoksyd heptachloru (0,005-0,08) mg/kg – Esfenwalerat (0,02-0,2) mg/kg – Etion (0,01-0,2) mg/kg – Etrimfos (0,01-0,2) mg/kg – Fenarimol (0,01-0,2) mg/kg – Fenitrothion (0,01-0,2) mg/kg – Fenwalerat (0,02-0,2) mg/kg – Flusilazol (0,01-0,2) mg/kg – Fosmet (0,01-0,2) mg/kg – Fozalon (0,01-0,2) mg/kg – HCB (0,0025-0,04) mg/kg – α-HCH (0,0025-0,04) mg/kg – β-HCH (0,005-0,08) mg/kg – γ-HCH (0,005-0,08) mg/kg – δ-HCH (0,0025-0,04) mg/kg – Heptachlor (0,005-0,08) mg/kg – Krezoksym metylowy (0,01-0,2) mg/kg – Malation (0,01-0,2) mg/kg	PB-ZAŻ 33 wydanie 3 z dnia 05.05.2010 r.

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Surowce i produkty spożywcze pochodzenia roślinnego	Zawartość pozostałości pestycydów : – Mekarbam (0,01-0,2) mg/kg – Metalaksyl (0,01-0,2) mg/kg – Metiokarb (0,01-0,2) mg/kg – o,p'-Metoksychlor (o,p'-DMDT) (0,01-0,4) mg/kg – p,p'-Metoksychlor (p,p'-DMDT) (0,01-0,4) mg/kg – Metydation (0,01-0,2) mg/kg – Mychlobutanil (0,01-0,2) mg/kg – Nitrofen (0,01-0,1) mg/kg – Oksadiksyl (0,01-0,2) mg/kg – Paration (0,01-0,2) mg/kg – Paration metylowy (0,01-0,2) mg/kg – Pendimetalina (0,01-0,2) mg/kg – Permetryna (0,02-0,2) mg/kg – Pikoksystrobina (0,01-0,2) mg/kg – Pirymetanil (0,01-0,2) mg/kg – Pirymifos metylowy (0,01-0,2) mg/kg – Pirymikarb (0,01-0,2) mg/kg – Procymidon (0,01-0,2) mg/kg – Propachlor (0,01-0,4) mg/kg – Propargit (0,01-0,2) mg/kg – Propoksur (0,01-0,2) mg/kg – Propyzamid (0,01-0,2) mg/kg – Pyriproksyfen (0,01-0,2) mg/kg – Siarczian endosulfanu (0,01-0,2) mg/kg – Symazyna (0,01-0,2) mg/kg – Tebukonazol (0,01-0,2) mg/kg – Tetradifon (0,01-0,2) mg/kg – Tolilofluanid (0,01-0,2) mg/kg – Tradimenol (0,01-0,2) mg/kg – Trifloksystrobina (0,01-0,2) mg/kg – Trifluralina (0,01-0,2) mg/kg – Winklozolina (0,01-0,2) mg/kg Metoda chromatografii gazowej detekcją wychwytu elektronów, termojonową i spektrometrią mas (GC-ECD/NPD/MSD)	PB-ZAŻ 33 wydanie 3 z dnia 05.05.2010 r.
Surowce roślinne	Zawartość azotanów Zakres: (10-8000) mg/kg Metoda kolorymetryczna UV/VIS	PN-92/A-75112

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Napoje bezalkoholowe	Zawartość aspartamu, acesulfamu K i sacharyny Zakres: Napoje bezalkoholowe – aspartam (0,005-4,0) g/l – acesulfam K (0,001-1,0) g/l – sacharyna (0,002-0,6) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZAŻ 51 wydanie 4 z 05.05.2010 r.
Przetwory owocowo- warzywne: dzemy, nektary	Zawartość aspartamu Zakres: (0,005-4,0) g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	
Tabletki witaminowe, odświeżające, słodziki	Zawartość aspartamu i sacharyny Zakres: – aspartam (0,025-20) g/kg – sacharyna (0,04-20) g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	
Wyroby cukiernicze	Zawartość acesulfamu K Zakres: (0,005-5) g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	
Ziarno zbóż, przetwory zbożowe (pszenica, żyto oraz mąka, kasze, płatki kukurydziane)	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,1-300) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZAŻ 52 wydanie 2 z dnia 05.05.2010 r.
Surowce i produkty pochodzenia roślinnego: m.in.: kawa naturalna, kawa instant, przyprawy kulinarne (papryka), owoce suszone (rodzynki)	Zawartość ochratoksyny A Zakres: 1) kawa naturalna (0,04-25,0) µg/kg 2) kawa instant (0,2-5,0) µg/kg 3) przyprawy kulinarne (papryka) (0,05-15) µg/kg 4) owoce suszone (rodzynki) (0,04-20) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZAŻ 53 wydanie 2 z dnia 05.05.2010 r.
Surowce i produkty pochodzenia roślinnego m.in. orzechy i ich przetwory, przyprawy kulinarne (papryka, pieprz), zboża i przetwory zbożowe	Zawartość aflatoksyny B ₁ i sumy aflatoksyn B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ Zakres: 1) orzechy (0,02-25,0) µg/kg 2) przyprawy (0,05-20,0) µg/kg 3) zboża (0,05-10,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZAŻ 54 wydanie 2 z dnia 05.05.2010 r.

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Zboża, produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość zearalenonu (ZEA) Zakres: (10-500) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-ZAŻ 55 wydanie 2 z dnia 05.05.2010 r.
Zboża, produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość deoksynivalenolu (DON) Zakres: (20-2000) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZAŻ 56 wydanie 2 z dnia 05.05.2010 r.
Soki jabłkowe i zagęszczone soki jabłkowe	Zawartość kwasu mlekowego i fumarowego Zakres: - kwas mlekowy: (100-1000) mg/l - kwas fumarowy: (0,65-9) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/DAD)	PB-ZAŻ 57 wydanie 2 z dnia 05.05.2010 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

dr hab. inż. Renata Jędrzejczak - prof. IBPRS i dr Krystyna Szymczyk formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Zakład Technologii Fermentacji (ZF) Grupa Problemowa ds. Technologii Wyrobów Spirytusowych (GS)		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr hab. inż. Krystyna Stecka – prof. IBPRS, Kierownik ZF/Kierownik GS dr inż. Katarzyna Piasecka-Józwiak – Adiunkt, Zastępca Kierownika ZF dr inż. Renata Choińska – Adiunkt		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Spirytus i napoje spirytusowe	Moc przy użyciu elektronicznego analizatora gęstości Zakres: (0-100) % obj. alkoholu etylowego w 20 °C Metoda densymetryczna	PN-A-79528-3:2007
	Kwasowość Zakres: (0,006-8,0) g/l spirytusu 100 % obj. Metoda miareczkowa przy zastosowaniu fenoloftaleiny jako wskaźnika	PN-A-79528-7:2001 pkt. 3.2
	Sucha pozostałość po odparowaniu Zakres: (0,2-70) g/hl Metoda wagowa	PN-A-79529-19:2005
	Zawartość produktów ubocznych fermentacji Zakres: - aldehyd octowy: (0,0008- 0,16) g/l spir. 100% obj. - octan etylu: (0,0004 – 0,18) g/l spir. 100% obj. - metanol: (0,0008 – 0,16) g/l spir. 100% obj. - n-propanol: (0,0006– 0,24) g/l spir. 100% obj. - i-butanol: (0,0005 – 0,24) g/l spir. 100% obj. - alkohol i-amyłowy: (0,0006 – 0,32) g/l spir. 100% obj. Metoda GC-FID	PB-ZF/GS-01 wydanie 6 z dnia 12.03.2008 r.
Spirytus paliwowy, bioetanol	Moc przy użyciu elektronicznego analizatora gęstości Zakres: (0-100) % obj. alkoholu etylowego w 20 °C Metoda densymetryczna	PN-A-79528-3:2007
	Zawartość aldehydów, metanolu i fuzli Zakres: - aldehyd octowy: (0,0008 – 0,16) g/l spir. 100% obj. - metanol: (0,0008 – 0,16) g/l spir. 100% obj. - fuzle: (0,64-32,0) mg/100 ml (0,0005 – 0,32) g/l spir. 100% obj. Metoda GC-FID	PB-ZF/GS-01 wydanie 6 z dnia 12.03.2008 r.

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Napoje spirytusowe	Moc przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego Zakres: (10-70) % obj.	PN-A-79529-4:2005 PN-A-79529-6:2005
	Zawartość ekstraktu przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego Zakres: (0-500) g/l	PN-A-79529-5:2005 PN-A-79529-6:2005
	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,5-5,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
Wyroby winiarskie	Gęstość przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego DMA 58 Zakres: (0,90-1,40) g/ml	PB-ZF/GS-10 wydanie 2 z dnia 24.04.2009 r.
	Zawartość alkoholu etylowego przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego DMA 58 Zakres: (5-20) % obj.	PB-ZF/GS-11 wydanie 2 z dnia 24.04.2009 r.
	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (2,6-527,8) g/l Metoda obliczeniowa na podstawie gęstości wina w temperaturze 20 °C i gęstości mieszaniny wodno-alkoholowej o tej samej zawartości alkoholu, co badane wino	PB-ZF/GS-12 wydanie 2 z dnia 24.04.2009 r.
	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,06-2,4) g/l Metoda miareczkowa	PB-ZF/GS-13 wydanie 3 z dnia 24.04.2009 r.
	Zawartość popiołu Zakres: (0,0002-5,0) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 12.05.2003 r. nr 1173 (Dz.U. nr 126) Załącznik 9
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5-50,0) g kwasu winowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 12.05.2003 r. nr 1173 (Dz.U. nr 126) Załącznik 13
	Kwasowość lotna Zakres: (0,009-10,0) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 12.05.2003 r. nr 1173 (Dz.U. nr 126) Załącznik 14

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

dr hab. inż. Krystyna Stecka - prof. IBPRS odpowiedzialna za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Zakład Technologii Fermentacji (ZF)		
Grupa Problemowa ds. Technologii Drożdży i Preparatów Pochodzenia Drożdżowego (GD)		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr hab. inż. Krystyna Stecka – Prof. IBPRS, Kierownik ZF dr inż. Katarzyna Piasecka-Józwiak – Adiunkt, Zastępca Kierownika ZF		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Ziarno i artykuły żywnościowe	Obecność GMO (p-35S i NOS) Metoda łańcuchowej reakcji polimerazy (PCR)	PN-EN ISO 21569:2007

Wersja strony: A

Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej (PBJFS)			
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Sylwia Skąpska – Adiunkt, Kierownik ZO mgr inż. Janusz Lipowski – Starszy specjalista badawczo-techniczny, Zastępca Kierownika ZO mgr inż. Joanna Danielczuk – Starszy specjalista badawczo-techniczny, Kierownik PBJFS			
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	
Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje oraz półprodukty do ich wytwarzania (soki zagęszczane i liofilizowane, przecieri, kremogeny)	Zawartość witaminy C Zakres: (1-130) mg/100 g Metoda miareczkowa	PN-A-04019:1998, pkt. 2	
Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne oraz półprodukty do ich wytwarzania (soki zagęszczane i liofilizowane, przecieri, kremogeny)	Zawartość substancji rozpuszczalnych Zakres: (1,00-80,00)% m/m Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	
	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Zakres: - D-glukoza: (1,0-100,0) g/l - D-fruktoza: (1,0-100,0) g/l Metoda enzymatyczna z NADPH	PN-EN 1140:1999	
	Zawartość sacharozy Zakres: (2,0-100,0) g/l Metoda enzymatyczna z NADP	PN-EN 12146:2001	
	Kwasowość miareczkowa Zakres: (2,00-40,0) g/l	PN-EN 12147:2000	
	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Zakres: (0,040-50,0) g/l Metoda enzymatyczna z NADH	PN-EN 1137:2000	
	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (cytrynianu) Zakres: (50-300) mg/l Metoda enzymatyczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	
	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,20-10,00) g/l Metoda enzymatyczna z NADH	PN-EN 1138:2001	
	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Zakres: - kwas D-mlekowy: (0,03-1,50) g/l - kwas L-mlekowy: (0,08-1,50) g/l Metoda enzymatyczna z NAD	PN-EN 12631:2002	
	Liczba formolowa Zakres: (1,0-30) ml 0,1 n NaOH/100 ml Metoda miareczkowa	PN-EN 1133:1999	
	Wartość pH Zakres: (3,00-4,50) j. pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	
	Kwasowość lotna Zakres:(0,10-0,60) g/l Metoda destylacyjna	PN-90/A-75101/05 pkt. 2	
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,20-4,00) g/l Metoda destylacyjna	PN-90/A-75101/09 pkt. 2	
	Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Gęstość względna Zakres: (1,0000-1,1000) Metoda oscylacyjna	PB-ZO/PBJFS 04 wydanie 2 z dnia 30.03.2009 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

dr inż. Sylwia Skąpska, mgr inż. Joanna Danielczuk odpowiedzialne za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) Pracownia Badania Jakości Mikrobiologicznej (PBJM)		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Sylwia Skąpska – Adiunkt, Kierownik ZO mgr inż. Janusz Lipowski – Starszy specjalista badawczo-techniczny, Zastępca Kierownika ZO dr inż. Barbara Sokołowska – Adiunkt, Kierownik PBJM mgr inż. Jolanta Niezgoda – Starszy specjalista badawczo-techniczny		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Liczba drobnoustrojów Granica wykrywalności: od <1 jtk/ml od <10 jtk/g Metoda płytkowa w 30 °C; ilościowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Granica wykrywalności: od <1 jtk/ml od <10 jtk/g Metoda płytkowa w 30 °C; ilościowa	PN-ISO 15214:2002
	Obecność Salmonella sp. Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda jakościowa	PN-EN ISO 11290-1:1999+ A1:2005
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność Escherichia coli Metoda jakościowa	PN-ISO 7251:2006
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Granica wykrywalności: od <1 jtk/ml od <10 jtk/g Metoda płytkowa; ilościowa	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Granica wykrywalności: od <10 jtk/g Metoda płytkowa; ilościowa	PN-ISO 21527-2:2009
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków	Obecność Alicyclobacillus sp. Metoda jakościowa	IFU Method No. 12, September 2004/revised march 2007
	Liczba Alicyclobacillus sp. Granica wykrywalności: od <1 jtk/10 g od <1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej, ilościowa	
	Obecność Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda jakościowa	
	Liczba Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Granica wykrywalności: od <1 jtk/10 g od <1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej, ilościowa	
	Obecność Alicyclobacillus acidoterrestris i innych gwajakolododatnich Alicyclobacillus sp. Metoda jakościowa	PB-ZO/PBJM 05 wydanie 4 z dnia 04.04.2011 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

dr inż. Sylwia Skąpska, dr inż. Barbara Sokołowska odpowiedzialne za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Zakład Technologii Piwa, Słodu i Żywności Prozdrowotnej (ZP)		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Elżbieta Baca – Adiunkt, Kierownik ZP dr inż. Krzysztof Baranowski – Adiunkt mgr inż. Dorota Michałowska – Asystent mgr inż. Agnieszka Salamon – Asystent		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Słód, jęczmień	Zawartość białka ogółem Zakres: (0,3-20) % s.m. Metoda Kjeldahla	■ PB-ZP 01 wydanie 4 z dnia 30.03.2009 r.
Piwo, brzeczka	Zawartość azotu ogółem Zakres: (35-1500) mg/l Metoda Kjeldahla	■ PB-ZP 03 wydanie 4 z dnia 30.03.2009 r.
Chmiel i jego produkty	Zawartość alfa- i beta- kwasów oraz ich homologów Zakres: - alfa kwasy (1-50) % - beta kwasy (2-40) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej HPLC	◆ PB-ZP 04 wydanie 4 z dnia 29.09.2005 r.
Słód	Wilgotność Zakres: (0,1-10) % Metoda wagowa	■ PN-A-79083-5:1998
	Zawartość ekstraktu Zakres dla mąki, śruty: (65,0-85,0) % s.m. Metoda densymetryczna	■ PB-ZP 12 wydanie 2 z dnia 30.03.2009 r.
Chmiel, granulaty	Wilgotność Zakres: (0,1-15) % Metoda wagowa	◆ PB-ZP 09 wydanie 2 z dnia 30.03.2009 r.
Piwo	Zawartość goryczki Zakres: (2-40) jedn. goryczy (BU) Metoda spektrofotometryczna	▲ PB-ZP 10 wydanie 2 z dnia 30.03.2009 r.
Piwo, brzeczka	Wolny azot aminowy Zakres: - piwo: (10-200) mg/l - brzeczka: (20-350) mg/l Metoda spektrofotometryczna	▲ PB-ZP 11 wydanie 2 z dnia 30.03.2009 r.
Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzeczki podstawowej Zakres: - alkohol: (0,2-7,5) % (m/m) - alkohol: (0,3-10,0) % (v/v) - ekstrakt pozorny: (0,5-10,0) % (m/m) - ekstrakt rzeczywisty: (1,0-10,0) % (m/m) - ekstrakt brzeczki podstawowej: (5,0-23,0) % (m/m) Metoda destylacyjna	■ PB-ZP 13 Wydanie 2 z dnia 30.05.2011 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

dr inż. Elżbieta Baca, mgr inż. Dorota Michałowska, mgr inż. Agnieszka Salamon odpowiedzialni za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje sformułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ■;

dr inż. Elżbieta Baca, dr inż. Krzysztof Baranowski, mgr inż. Agnieszka Salamon odpowiedzialni za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje sformułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ◆;

dr inż. Elżbieta Baca, dr inż. Krzysztof Baranowski, mgr inż. Dorota Michałowska, mgr inż. Agnieszka Salamon odpowiedzialni za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje sformułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ▲.

Wersja strony: A

Zakład Mikrobiologii (ZM) Pracownia Analiz Mikrobiologicznych (PAM)		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr Anna Misiewicz – Adiunkt, Kierownik ZM mgr inż. Michalina Suchorzyńska - Mikrobiolog		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda jakościowa	PN-EN 11290-1:1999 + A1:2005
	Obecność <i>Salmonella</i> sp. Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003
	Liczba drobnoustrojów Granica wykrywalności: od <1 jtk/ml od <10 jtk/g Metoda płytkowa w temperaturze 30°C; ilościowa	PN-EN ISO 4833:2004 + Ap1:2005
	Liczba bakterii z grupy coli Granica wykrywalności: od <1 jtk/ml od <10 jtk/g Metoda płytkowa; ilościowa	PN-ISO 4832:2007

Wersja strony: A

Oddział Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych w Poznaniu (OK) Zakład Technologii Koncentratów Spożywczych (ZK) Pracownia Analizy Żywności Skoncentrowanej, Przechowalnictwa i Opakowań (PAK) ul. Starołęcka 40, 61-361 Poznań		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Marian Remiszewski - Prof. IBPRS, Dyrektor OK/Kierownik ZK dr inż. Krzysztof Przygoński – Adiunkt, Kierownik PAK dr inż. Zofia Zaborowska – Adiunkt dr inż. Elżbieta Wojtowicz –Adiunkt		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Produkty zbożowe, odżywki mleczne	Zawartość witaminy B ₁ (tiaminy) Zakres: (0,03-5,0) mg/100g produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-OK/PAK 01 wydanie 4 z dnia 03.07.2008 r.
Produkty spożywcze/ koncentraty spożywcze, herbatki owocowe	Zawartość witaminy C jako suma L(+) kwasu askorbinowego i kwasu dehydro L(+) askorbinowego Zakres: (25-250) mg/100g produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-OK/PAK 02 wydanie 2 z dnia 17.04.2008 r.

Wersja strony: A

Oddział Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych w Poznaniu (OK) Zakład Technologii Koncentratów Spożywczych (ZK) Pracownia Technologii Koncentratów, Żywności Dietetycznej i Używek (PK) ul. Starołęcka 40, 61-361 Poznań		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Marian Remiszewski – Prof. IBPRS, Dyrektor OK/Kierownik ZK dr inż. Małgorzata Kulczak – Adiunkt, Kierownik PK mgr inż. Hanna Łuczak - Asystent mgr inż. Maria Białas – Asystent		
Badane objekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Zakres: (0,01-5,0) g/100g produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-OK/PK 01 wydanie 6 z dnia 29.03.2010 r.
Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-ziolowe, ziolowe, Rooibos) ekspresowe	Zawartość popiołu Zakres: - popiół ogólny (2,0 - 12,0) %, - popiół nierozpuszczalny w kwasie: (0,05-3,0)% Metoda wagowa	PB-OK/PK 02 wydanie 3 z dnia 24.05.2011 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 452

Status zmian: wersja pierwotna - A

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

TADEUSZ MATRAS
dnia: 26.09.2011 r.