

ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 452

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

Wydanie nr 6, Data wydania: 27 listopada 2008 r.

 AB 452	Nazwa i adres organizacji macierzystej
	INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa
	Nazwa i adres laboratorium
	INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa
Dziedzina badań: Chemia Mikrobiologia Właściwości fizyko-chemiczne	<p>Nazwy akredytowanych działów technicznych laboratorium Imię, nazwisko i funkcja osoby / osób autoryzujących raporty z badań</p> <p>Zakład Analizy Żywności (ZAŻ) Pracownia Spektrofotometrii (PS) Pracownia Badania Pozostałości Pestycydów (PP) Pracownia Analiz Biochemicznych (PB) dr hab. Renata Jędrzejczak – Docent, p.o. Kierownik ZAŻ/Kierownik PS dr hab. Ludwik Czerwiecki – Docent, Kierownik PB dr Krystyna Szymczyk – Adiunkt, Kierownik PP</p> <p>Zakład Technologii Fermentacji (ZF) Grupa Problemowa ds. Technologii Wyrobów Spirytusowych (GS) dr inż. Krystyna Stecka – Adiunkt, Kierownik ZF/Kierownik GS dr inż. Katarzyna Piasecka-Józwiak – Adiunkt, Zastępca Kierownika ZF</p> <p>Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej (PBJFS) 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</p>

Wersja strony: A

ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 452

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

Wydanie nr 6, Data wydania: 27 listopada 2008 r.

<p>Chemia Mikrobiologia Właściwości fizyko-chemiczne</p>	<p>Pracownia Badania Jakości Mikrobiologicznej (PBJM) dr inż. Sylwia Skąpska – Adiunkt, Kierownik ZO mgr inż. Janusz Lipowski – Starszy specjalista badawczo-techniczny, Zastępca Kierownika ZO mgr inż. Barbara Sokółowska – Asystent, Kierownik PBJM</p> <p>Zakład Technologii Piwa i Słodu (ZP) dr inż. Elżbieta Baca – Adiunkt, Kierownik ZP dr inż. Krzysztof Baranowski – Adiunkt mgr inż. Dorota Michałowska – Asystent mgr inż. Agnieszka Salamon – Asystent</p> <p>Zakład Mikrobiologii (ZM) Pracownia Analiz Mikrobiologicznych (PAM) dr Anna Misiewicz – Adiunkt, Kierownik ZM inż. Irena Sikorska – Starszy specjalista badawczo-techniczny</p> <p>Oddział Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych w Poznaniu (OK) Zakład Technologii Koncentratów Spożywczych (ZK) Pracownia Analizy Żywności Skoncentrowanej, Przechowalnictwa i Opakowań (PAK) dr inż. Marian Remiszewski - Docent, Dyrektor OK/Kierownik ZK dr inż. Krzysztof Przygoński – Adiunkt, Kierownik PAK</p> <p>Oddział Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych w Poznaniu (OK) Zakład Technologii Koncentratów Spożywczych (ZK) Pracownia Technologii Koncentratów, Żywności Dietetycznej i Używek (PK) dr inż. Marian Remiszewski – Docent, Dyrektor OK/Kierownik ZK mgr inż. Maria Jeżewska – Asystent, Kierownik PK</p>
--	--

Wersja strony: A

Zakład Analizy Żywności (ZAŻ) Pracownia Spektrofotometrii (PS) dr hab. Renata Jędrzejczak dr hab. Ludwik Czerwiecki dr Krystyna Szymczyk		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność pochodzenia roślinnego. Preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość: wapnia, magnezu, sodu i potasu Ca: Zakres pomiarowy: (0,05-8,0) mg/l Mg: Zakres pomiarowy: (0,05-8,0) mg/l Na: Zakres pomiarowy: (0,1-4,0) mg/l K: Zakres pomiarowy: (0,5-40) mg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej płomieniowej (FAAS)	PB-ZAŻ/PS 01 wydanie 3 z dnia 30.06.2003 r.
	Zawartość kadmu Zakres pomiarowy: (0,08-1,00) ng/ml Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZAŻ/PS 02 wydanie 3 z dnia 30.06.2003 r.
	Zawartość ołowiu Zakres pomiarowy: (0,5-15,0) ng/ml Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZAŻ/PS 03 wydanie 3 z dnia 30.06.2003 r.
	Zawartość rtęci Zakres pomiarowy: (0,1-20) ng Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją par rtęci	PB-ZAŻ/PS 04 wydanie 3 z dnia 30.06.2003 r.
	Zawartość arsenu Zakres pomiarowy: (0,05-40) ng/ml Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)	PB-ZAŻ/PS 05 wydanie 3 z dnia 30.06.2003 r.
	Zawartość cynku Zakres pomiarowy: (0,01-1,0) mg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej płomieniowej (FAAS)	PB-ZAŻ/PS 06 wydanie 3 z dnia 30.06.2003 r.
	Zawartość żelaza Zakres pomiarowy: (0,05-2,0) mg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej płomieniowej (FAAS)	PB-ZAŻ/PS 07 wydanie 3 z dnia 30.06.2003 r.
	Zawartość fosforu Zakres pomiarowy: (1-15) µg/ml Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZAŻ/PS 15 wydanie 2 z dnia 22.03.2007 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:
doc. dr hab. Renata Jędrzejczak 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 Analizy Żywności (ZAŻ) Pracownia Badania Pozostałości Pestycydów (PP) dr Krystyna Szymczyk dr hab. Renata Jędrzejczak dr hab. Ludwik Czerwiecki		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Soki jabłkowe i produkty zawierające jabłka	Zawartość patuliny Zakres pomiarowy: (5-100) µg/l lub µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem UV (HPLC-UV)	PB-ZAŻ/PP-01 wydanie 4 z dnia 31.03.2008 r.
Produkty spożywcze pochodzenia roślinnego	Zawartość patuliny Zakres pomiarowy: (5-100) µg/l lub µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) z detektorem UV	PB-ZAŻ/PP 01 wydanie 4 z dnia 31.03.2008 r.
Ziarno zbóż i przetwory zbożowe	Zawartość pozostałości pestycydów z grup: - insektycydy fosforoorganiczne - insektycydy chloroorganiczne - insektycydy pyretroidowe - insektycydy z innych grup chemicznych - fungicydy - herbicydy Metoda chromatografii gazowej (GC) z wykorzystaniem detektorów ECD/NPD/MS	PB-ZAŻ/PP 03 wydanie 1 z dnia 31.03.2008 r.
Surowce roślinne	Zawartość azotanów Zakres pomiarowy: (10-8000) mg/kg Metoda kolorymetryczną UV/VIS	PN-A-75112:1992
Surowce i produkty spożywcze pochodzenia roślinnego	Zawartość karbendazymu i tiabendazolu Zakres pomiarowy: (0,025-5) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem UV	PB/ZAZ/PP-05 wydanie 3 z dnia 30.05.2003 r.
Owoce	Pozostałości pestycydów techniką chromatografii gazowej z detektorem ECD Zakres pomiarowy: - izomery i siarczan endosulfamu (5-100) µg/kg - winklozolina, procymidon (10-200) µg/kg - dichlofluanid, tolylfluanid (25-240) µg/kg - mychlobutanil, iprodion, tetradifon (25-240) µg/kg	PB-ZAŻ/PP 02 wydanie 1 z dnia 20.05.2004 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:
 dr Krystyna Szymczyk odpowiedzialna za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje
 formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami wymienionymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Surowce i produkty pochodzenia roślinnego: m.in.: kawa naturalna, kawa instant, przyprawy kulinarne (papryka), owoce suszone (rodzynki)	Zawartość ochratoksyny A Zakres pomiarowy: 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 (HPLC) z detekcją fluorymetryczną	PB-ZAŻ/PB 03 wydanie 1 z dnia 09.05.2006 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 pomiarowy: 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 (HPLC) z detekcją fluorymetryczną po postkolumnowej reakcji z bromem generowanym elektrochemicznie	PB-ZAŻ/PB 04 wydanie 1 z dnia 05.06.2006 r.
Zboża, produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość zearalenonu (ZEA) Zakres pomiarowy: (10-500) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) z detektorem fluorymetrycznym	PB-ZAŻ/PB 05 wydanie 1 z dnia 07.01.2008 r.
Zboża, produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość deoksyniwalenolu (DON) Zakres pomiarowy: 20-2000 µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) z detektorem UV	PB-ZAŻ/PB 06 wydanie 1 z dnia 07.01.2008 r.
Soki jabłkowe i zagęszczone soki jabłkowe	Zawartość kwasu mlekowego i fumarowego Zakres pomiarowy: - kwas mlekowy: (100-1000) mg/l - kwas fumarowy: (0,65-9) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) z detektorem UV/DAD	PB-ZAŻ/PB 07 wydanie 1 z dnia 07.04.2008 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:
doc. dr hab. Ludwik Czerwiecki odpowiedzialny 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 Wyrobów Spirytusowych (GS) dr inż. Krystyna Stecka dr inż. Katarzyna Piasecka-Józwiak		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Spirytus i napoje spirytusowe	Moc przy użyciu elektronicznego analizatora gęstości Zakres pomiarowy: (0-100) % obj. alkoholu etylowego w 20 °C Metoda densymetryczna	PN-A-79528-3:2007
	Zawartość aldehydów Zakres pomiarowy: (0,001-0,9) g/l spirytusu 100 % obj. i większe po rozcieńczeniu Metoda kolorymetryczna	PN-A-79528-4:2000 pkt. 3.4
	Kwasowość Zakres pomiarowy: (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 pomiarowy: (0,0002-0,5) g/l spirytusu 100 % obj. Metoda wagowa	PN-A-79528-12:2000
Spirytus i napoje spirytusowe	Zawartość produktów ubocznych fermentacji Zakres pomiarowy: - aldehyd octowy: (0,33-16,0) mg/100ml - octan etylu: (0,35-18,0) mg/100ml - metanol: (0,35-16,0) mg/100ml - n-propanol: (0,43-24,0) mg/100ml - i-butanol: (0,47-24,0) mg/100ml - alkohol i-amylowy: (0,64-32,0) mg/100ml 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 pomiarowy: (0-100) % obj. alkoholu etylowego w 20 °C Metoda densymetryczna	PN-A-79528-3:2007
	Kwasowość Zakres pomiarowy: (0,002-0,05) % (m/m) Metoda miareczkowa przy zastosowaniu fenoloftaleiny jako wskaźnika	PN-C-04352:2004
	Sucha pozostałość po odparowaniu Zakres pomiarowy: (0,0002-0,5) g/l spirytusu 100 % obj. Metoda wagowa	PN-A-79528-12:2000

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Spirytus paliwowy, bioetanol	Zawartość aldehydów, metanolu i fuzli Zakres pomiarowy: - aldehyd octowy: (0,33-16,0) mg/100 ml - metanol: (0,35-16,0) mg/100 ml - fuzle: (0,64-32,0) mg/100 ml Metoda GC-FID	PB-ZF/GS-01 wydanie 6 z dnia 12.03.2008 r.
	Zawartość jonów chlorkowych Zakres pomiarowy: (0,02-0,04) g/l Metoda strąceniowa	PN-A-79521:1999 pkt. 4.13.2
Napoje spirytusowe	Moc przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego Zakres pomiarowy: (10-70) % obj.	PN-A-79529-4:2005 PN-A-79529-6:2005
	Zawartość ekstraktu przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego Zakres pomiarowy: (0-500) g/l	PN-A-79529-5:2005 PN-A-79529-6:2005
	Zawartość cukrów redukujących Zakres pomiarowy: (0,5-5,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
Wyroby winiarskie	Gęstość przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego DMA 58 Zakres pomiarowy: (0,90-1,40) g/ml	PB-ZF/GS-10 wydanie 1 z dnia 16.03.2006 r.
	Zawartość alkoholu etylowego przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego DMA 58 Zakres pomiarowy: (5-20) % obj.	PB-ZF/GS-11 wydanie 1 z dnia 16.03.2006 r.
	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres pomiarowy: (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 1 z dnia 22.03.2006 r.
	Zawartość cukrów redukujących Zakres pomiarowy: (0,06-2,4) g/l Metoda miareczkowa	PB-ZF/GS-13 wydanie 2 z dnia 31.05.2007 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 inż. Krystyna Stecka 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 Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej (PBJFS) dr inż. Sylwia Skąpska mgr inż. Janusz Lipowski mgr inż. Joanna Danielczuk		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje oraz półprodukty do ich wytwarzania (soki zagęszczone i liofilizowane, przecięry, kremogeny)	Zawartość witaminy C Zakres pomiarowy: (50-1300) mg/l Metoda miareczkowa	PN-A-04019:1998, pkt. 2
Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne oraz półprodukty do ich wytwarzania (soki zagęszczone i liofilizowane, przecięry, kremogeny)	Zawartość substancji rozpuszczalnych Zakres pomiarowy: (0,1-80,0) % m/m Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Zakres pomiarowy: - D-glukoza: (10-100) g/l - D-fruktoza: (10-100) g/l Metoda enzymatyczna z NADPH	PN-EN 1140:1999
	Zawartość sacharozy Zakres pomiarowy: (2-100) g/l Metoda enzymatyczna z NADP	PN-EN 12146:2001
	Kwasowość miareczkowa Zakres pomiarowy: (2,0-40,0) g/l	PN-EN 12147:2000
	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Zakres pomiarowy: (0,040-50,0) g/l Metoda enzymatyczna z NADH	PN-EN 1137:2000
	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (cytrynianu) Zakres pomiarowy: (50-300) mg/l Metoda enzymatyczna z NADPH	PN-EN 1139:2000
	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres pomiarowy: (0,2-10,0) g/l Metoda enzymatyczna z NADH	PN-EN 1138:2001
	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Zakres pomiarowy: - 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
	Zawartość proliny Zakres pomiarowy: (10-2100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1141:2000
	Liczba formolowa Zakres pomiarowy: (2-30) mmol NaOH/100 g Metoda miareczkowa	PN-EN 1133:1999
	Wartość pH Zakres pomiarowy: (3,0-4,5) j. pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
	Kwasowość lotna Zakres pomiarowy: (0,04-0,10) g/l Metoda destylacyjna	PN-A-75101-05:1990, pkt. 2
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres pomiarowy: (0,2-4,0) g/l Metoda destylacyjna	PN-A-75101-09:1990, pkt. 2

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Gęstość względna Zakres pomiarowy: 1,0-1,1 Metoda oscylacyjna	PB-ZO/PBJFS 04 wydanie 1 z dnia 21.05.2007 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) dr inż. Sylwia Skąpska mgr inż. Janusz Lipowski mgr inż. Barbara Sokołowska		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Liczba drobnoustrojów Zakres pomiarowy: ≥1 jtk/ml ≥10 jtk/g Metoda płytkowa w 30 °C	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
	Liczba drożdży i pleśni Zakres pomiarowy: ≥1 jtk/ml ≥10 jtk/g Metoda płytkowa w 25 °C	PN-ISO 7954:1999
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres pomiarowy: ≥1 jtk/ml ≥10 jtk/g Metoda płytkowa w 30 °C	PN-ISO 15214:2002
	Obecność Salmonella sp.	PN-EN ISO 6579:2003
	Obecność Listeria monocytogenes	PN-EN ISO 11290-1:1999+ A1:2005
	Liczba drożdży osmofilnych Zakres pomiarowy: ≥1 jtk/ml ≥10 jtk/g Metoda płytkowa	PB-ZO/PBJM 01 wydanie 2 z dnia 19.03.2007 r.
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres pomiarowy: NPL ≥ 0,03 /ml NPL ≥ 0,3 /g Metoda NPL	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność Escherichia coli	PN-ISO 7251:2006
	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres pomiarowy: NPL ≥ 0,03 /ml NPL ≥ 0,3 /g Metoda NPL	PN-ISO 4831:2007

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-75052-03:1990
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków	Obecność Alicyclobacillus sp.	First Standard IFU-Method on the Detection of Alicyclobacillus in Fruit Juices, IFU Method No. 12 January 2004/February 2006
	Obecność Alicyclobacillus acidoterrestris i innych gwajakolo-dodatnich Alicyclobacillus sp.	PB-ZO/PBJM 05 wydanie 2 z dnia 12.05.2008 r.

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:
dr inż. Sylwia Skąpska, mgr 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 i Słodu (ZP) dr inż. Elżbieta Baca dr inż. Krzysztof Baranowski mgr inż. Dorota Michałowska mgr inż. Agnieszka Salamon		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Słód, jęczmień	Zawartość białka ogółem Zakres pomiarowy: (0,625-1250) mg białka w próbce Metoda Kjeldahla	■ PB-ZP 01 wydanie 3 z dnia 30.05.2003 r.
Piwo, brzeczka	Zawartość azotu ogółem Zakres pomiarowy: (0,01-20) g azotu/l Metoda Kjeldahla	■ PB-ZP 03 wydanie 3 z dnia 30.05.2003 r.
Chmiel i jego produkty	Zawartość alfa- i beta- kwasów oraz ich homologów Zakres pomiarowy: - 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 pomiarowy: (2-10) % Metoda suszarkowa	■ PN-A-79083-5:1998
	Zawartość ekstraktu w sładzie zmielonym na mąkę i śrutę oraz różnica ekstraktów Zakres pomiarowy dla mąki, śruty: (78,0-85,0) % s.m. Metoda wagowa	■ PB-ZP 12 wydanie 1 z dnia 20.06.2006 r.
Chmiel, granulaty	Wilgotność Zakres pomiarowy: (5-15) % Metoda suszarkowa	◆ PB-ZP 09 wydanie 1 z dnia 15.06.2004 r.
Piwo	Zawartość goryczki Zakres pomiarowy: (5-40) BU Metoda spektrofotometryczna	▲ PB-ZP 10 wydanie 1 z dnia 30.05.2005 r.
Piwo, brzeczka	Wolny azot aminowy Zakres pomiarowy: - piwo: (50-200) mg/l - brzeczka: (100-350) mg/l Metoda ninhydrynowa	▲ PB-ZP 11 wydanie 1 z dnia 30.05.2005 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 formułowane 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 formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ◆;

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

Wersja strony: A

Zakład Mikrobiologii (ZM) Pracownia Analiz Mikrobiologicznych (PAM) dr Anna Misiewicz inż. Irena Sikorska		
Badane objekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	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, Zakres pomiarowy: ≥1 jtk/ml ≥10 jtk/g Metoda płytkowa w temperaturze 30 °C	PN-EN ISO 4833:2004 + Ap1:2005

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) dr inż. Marian Remiszewski dr inż. Krzysztof Przygoński		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Produkty zbożowe, odżywki mleczne	Zawartość witaminy B ₁ (tiaminy) Zakres pomiarowy: (0,03-5,0) mg/100g produktu Metoda HPLC z detektorem fluorescencyjnym	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 pomiarowy: (25-250) mg/100g produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) z detektorem 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) doc. dr inż. Marian Remiszewski mgr inż. Maria Jeżewska		
Badane objekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Zakres pomiarowy: (0,01-5,0) g/100g produktu Metoda HPLC z detektorem UV	PB-OK/PK 01 wydanie 5 z dnia 03.07.2008 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 452

Status zmian: wersja pierwotna - A