


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 462

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

Wydanie nr 12, Data wydania: 3 stycznia 2012 r.

 <p>AB 462</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">SILLIKER POLSKA Sp. z o.o. ul. Żeromskiego 17 01-882 Warszawa LABORATORIUM ul. Waryńskiego 1 00-645 Warszawa</p>
<p>Kod Identyfikacji dziedziny/obiektu badań</p>	<p>Dziedzina/obiekt badań:</p>
<p>C/1; C/4; C/9; C/22; K/1; K/4; K/9; K/22; N/1; N/9; N/22; Q/22; P/9;</p>	<p>Badania chemiczne, analityka chemiczna pasz, wyrobów chemicznych, kosmetyków, wody i żywności Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, pasz, kosmetyków, próbek środowiskowych, wody i żywności Badania właściwości fizycznych wyrobów chemicznych, kosmetyków, wody i żywności Badania sensoryczne żywności Pobieranie próbek wody i próbek środowiskowych</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

TADEUSZ MATRAS

Laboratorium Mikrobiologiczne		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Anna Bugajewska - Dyrektor Naukowo-Techniczny mgr inż. Anna Dobrzeńska - Kierownik Laboratorium Mikrobiologicznego mgr inż. Katarzyna Cybulska - Kierownik Techniczny Laboratorium Mikrobiologicznego		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność i pasze Próbki środowiskowe	Obecność pałeczek Salmonella Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003 PB-05/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda jakościowa	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005 PB-01/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 10 jtk/g 1jtk/ml 1jtk/cm ² dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem 1 jtk dla wymazów z powierzchni nieograniczonej 1 jtk dla wymazów z powierzchni rąk Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 11290-2:2000 +A1:2005+Ap1:2006+Ap2:2007 PB-02/LM wyd. z dnia 12.12.2007
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Zakres od: 10 jtk/g 1jtk/ml 1jtk/cm ² dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem 1 jtk dla wymazów z powierzchni nieograniczonej 1 jtk dla wymazów z powierzchni rąk Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Zakres od: 1 jtk/g 1jtk/ml 1jtk/cm ² dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem 1 jtk dla wymazów z powierzchni nieograniczonej 1 jtk dla wymazów z powierzchni rąk Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Liczba β-glukuronidazododatnich Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/g 1jtk/ml 1jtk/cm ² dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem 1 jtk dla wymazów z powierzchni nieograniczonej 1 jtk dla wymazów z powierzchni rąk Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność i pasze Próbki środowiskowe	Liczba Enterobacteriaceae Zakres od: 1 jtk/g 1jtk/ml 1jtk/cm ² dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem 1 jtk dla wymazów z powierzchni nieograniczonej 1 jtk dla wymazów z powierzchni rąk Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 21528-2:2005
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda jakościowa	PN-ISO 4831:2007
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda jakościowa	PN-ISO 7251:2006
	Liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/g 1jtk/ml 1jtk/cm ² dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem 1 jtk dla wymazów z powierzchni nieograniczonej 1 jtk dla wymazów z powierzchni rąk Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
	Liczba pleśni i drożdży Zakres od: 1 jtk/g 1jtk/ml 1jtk/cm ² dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem 1 jtk dla wymazów z powierzchni nieograniczonej 1 jtk dla wymazów z powierzchni rąk Metoda ilościowa, płytkowa	PB-14/LM wyd.1 z dnia 09.12.2009
Żywność i pasze	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres od: 1 jtk/g 1 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 4832:2007
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres od: 1 jtk/g 1 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 15214:2002
	Liczba Clostridium perfringens Zakres od: 1 jtk/g 1 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 7937:2005

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni i drożdży Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni kserofilnych i drożdży osmofilnych Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 21527-2:2009
Mleko	Liczba drobnoustrojów psychrotrofowych Zakres od: 1jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 8552:2008
Mięso i produkty mięsne	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda jakościowa	PB-10/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007
Wyroby garmażeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda jakościowa	PB-12/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007
Ryby i produkty rybne	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda jakościowa	PB-08/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007
Mrożone wyroby kulinarne	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda jakościowa	PN-A-82200:1989, pkt 2.15
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno - mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda jakościowa	PN-A-75052-10:1990
Woda	Obecność i liczba enterokoków kałowych (paciorkowców kałowych, enterokoków) Zakres od: 1 jtk/badana objętość Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Obecność i liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych i domniemanych Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/badana objętość Metoda filtracji membranowej	PB-13/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007
	Obecność i liczba bakterii grupy coli, Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/badana objętość Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2004 +Ap1:2005+AC:2009

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Ogólna liczba mikroorganizmów w 36 ±2 °C i w 22 ±2 °C Zakres od: 1 jtk/1 ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 6222:2004
	Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (clostridia) Zakres od: 1 jtk/badana objętość Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres od: 1 jtk/badana objętość Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Obecność i liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Zakres od: 1 jtk/badana objętość Metoda filtracji membranowej	Rozporządzenie MZ z dnia 29.03.2007 wraz ze zmianą z dnia 30.05.2010
	Pobieranie próbek wody do analiz mikrobiologicznych	PN-ISO 5667-5:2003 PN-EN ISO 19458:2007
Woda użytkowa ciepła i zimna, woda chłodnicza	Pobieranie próbek Obecność i liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres od: 1 jtk/badana objętość Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731-2:2008
Powierzchnie obszarów produkcji żywności i obrotu	Pobieranie próbek Metoda wymazów Metoda płytek kontaktowych	PN-ISO 18593:2005
Kosmetyki	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Teoretyczna granica wykrywalności: 1 jtk/g 1jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz.U. 2003 nr 9 poz.107)
	Liczba grzybów Teoretyczna granica wykrywalności: 1 jtk/g 1jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz.U. 2003 nr 9 poz.107)
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda jakościowa	PB-06/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007
	Obecność Staphylococcus aureus Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6888-1:2001 z wyłączeniem pkt.10 + Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz.U. 2003 nr 9 poz.107)

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność i pasze Próbki środowiskowe	Obecność drobnoustrojów patogennych i ich toksyn metodą enzymoimmunofluorescencyjną przy użyciu aparatów rodziny Vidas ¹⁾ Metoda jakościowa	PB-15/LM ¹⁾ PB-16/LM ¹⁾

¹⁾ **Dopuszcza się modyfikację metod badawczych poprzez dodanie kolejnych cech w ramach metody i aktualizację metody badawczej**

Aktualna „Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” jest dostępna na każde żądanie w akredytowanym podmiocie.

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

Dr inż. Anna Bugajewska - odpowiedzialna za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych **wszystkimi akredytowanymi** metodami

Mgr inż. Anna Dobrzeńska - odpowiedzialna za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych **wszystkimi akredytowanymi** metodami

Wersja strony: A

Laboratorium Fizykochemiczne Pracownia Badań Fizykochemicznych		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Anna Bugajewska - Dyrektor Naukowo-Techniczny mgr inż. Dorota Dębska-Felis - Kierownik Techniczny Laboratorium Fizykochemicznego mgr inż. Elżbieta Trzos-Błądek - Kierownik Operacyjny		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Zawartość azotu Zakres: (0,001 - 19) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PB-39/LCH wyd.1 z dnia 08.12.2010
	Zawartość chlorków Zakres: (0,02 - 80) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-07/LCH wyd. 1 z dnia 17.11.2006
	Masa netto, masa po odcieku, objętość, udział składników Zakres: masa netto: (1 - 15000) g objętość: (5 - 6000) ml masa po odcieku: (1 - 2500) g udział składników: (1 - 2500) g Metoda wagowa	PB-22/LCH wyd.2 z dnia 22.09.2008
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie MZ z dnia 25.07.2007 z późniejszymi zmianami (Dz. U. 2007 Nr 137 poz. 967 z późn. zm.)
	Zawartość węglowodanów (z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3
	Zawartość węglowodanów (z obliczeń)	Rozporządzenie MZ z dnia 25.07.2007 z późniejszymi zmianami (Dz. U. 2007 Nr 137 poz. 967 z późn. zm.)
Żywność (koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, przetwory owocowe i warzywne, soki, mięso i produkty mięsne, przetwory mleczne, suplementy diety, kawa, herbata)	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 - 51) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
Żywność (napoje, przetwory owocowe i warzywne, suplementy diety, wyroby garmażeryjne, suszone owoce, przetwory mleczne, ryby, płynne koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie)	Zawartość kofeiny Zakres: (0,5 - 1800) mg/kg lub (0,5 - 1800) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Żywność (koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie)	Zawartość teobrominy Zakres: (1 - 20000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność (napoje, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, owoce i warzywa oraz ich przetwory, mleko i produkty mleczne)	Zawartość acesulfamu K Zakres: (1 - 1800) mg/kg lub (1 - 1800) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość sacharyny Zakres: (1 - 1800) mg/kg lub (1 - 1800) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Żywność (przetwory zbożowe, napoje bezalkoholowe, dodatki do żywności)	Zawartość aspartamu Zakres: (0,5-500000) mg/kg (0,5 - 500000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Żywność (nabiał, koncentraty spożywcze, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, ryby i przetwory rybne, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, przetwory zbożowe, orzechy nasiona i ziarna, przekąski ziemniaczane, napoje, soki i przetwory owocowo-warzywne, pasze)	Skład kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	PB-24/LCH wyd. 1 z dnia 03.02.2009
Żywność (produkty zbożowe, kawa, owoce i ich przetwory, koncentraty spożywcze, wyroby ciastkarskie)	Zawartość ochratoxyny A Zakres: (0,2 - 30) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLU (HPLC-FLU)	PB-30/LCH wyd. 2 z dnia 29.11.2010
Żywność (produkty zbożowe, koncentraty spożywcze, wyroby ciastkarskie)	Zawartość zearalenonu Zakres: (3 - 430) µg /kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLU (HPLC-FLD)	PB-34/LCH wyd.1 z dnia 23.08.2010
Żywność (produkty zbożowe, koncentraty spożywcze)	Zawartość deoksynivalenolu Zakres: (10 - 2000) µg /kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PB-37/LCH wyd.1 z dnia 18.10.2010

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność (owoce i warzywa oraz ich przetwory, mięso i produkty mięsne, ryby i ich przetwory, surowce i produkty pochodzenia morskiego, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, produkty zbożowe, suplementy diety, woda)	Zawartość i stężenie rtęci Zakres: (0,001 - 1) mg/kg (0,001 - 1) mg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z amalgamacją	PB-36/LCH wyd.1 z dnia 15.09.2010
Żywność (orzechy i ich przetwory, koncentraty spożywcze, zboża i przetwory zbożowe, suszone owoce, przyprawy kulinarne)	Zawartość aflatoksyny B1, G1 Zakres: (0,08-10,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLU (HPLC-FLU)	PB-40/LCH wyd. 1 z dnia 08.08.2011
	Zawartość aflatoksyny B2, G2 Zakres: (0,04-3,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLU (HPLC-FLU)	PB-40/LCH wyd. 1 z dnia 08.08.2011
	Zawartość sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 (z obliczenia)	PB-40/LCH wyd. 1 z dnia 08.08.2011
Mleko i produkty mleczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 80) % Metoda wagowa	PB-03/LCH wyd.1 z dnia 17.11.2006
Mleko	Zawartość tłuszczu Zakres: (0 - 5,0) % Metoda Gerbera	PN-ISO 2446:2010
Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0 - 40,0)% Metoda Gerbera	PN-78/A-86028+Az2:2002
Napoje mleczne fermentowane	Kwasowość Zakres: (0,1 - 5) mmol/100g (0,1 - 5) % (5 - 80) °SH Metoda potencjometryczna	PB-01/LCH wyd.1 z dnia 17.11.2006
Sery	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 - 70) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0 - 40,0) % Metoda Gerbera Zawartość tłuszczu w s. m. (z obliczeń)	PB-17/LCH wyd. 2 z dnia 12.12.2007

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 - 5) % Metoda potencjometryczna	PN-EN 12147:2000
	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 - 70) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12133:2001
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 - 99)% Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
Przetwory owocowe i warzywne (produkty płynne i przecierowe, produkty twarde i gęste przetworzone, soki owocowe i warzywne, napoje owocowe, nektary, marynaty, sałatki)	Zawartość sacharozy (z obliczeń)	PN-90/A-75101/07
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (z obliczeń)	
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 - 99) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12147:2000
	Kwasowość miareczkowa Zakres: (0,1 - 1) % Metoda potencjometryczna	
Soki owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 - 99) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Kwasowość miareczkowa Zakres: (0,1 - 1) % Metoda potencjometryczna	PN-EN 12147:2000
Koncentraty spożywcze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 80) % Metoda wagowa	PN-A-79011-4:1998
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 - 5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-9:1998
Mięso i produkty mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,1 - 80) % Metoda Soxhleta	PN-ISO 1444:2000

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Mięso i produkty mięsne	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 - 80) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002
	Zawartość azotanów / azotynów Zakres: azotyny: (1,6 - 80) mg/kg azotany: (6 - 102) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006+Ap1:2008
	Zawartość fosforu całkowitego Zakres: (0,03 - 18) g/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	PN-A-82060:1999 pkt 2.7.2
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,04 - 0,83) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 10.07.2007 (Dz.U. 2007 Nr 137 poz. 966)
	Stosunek kolagenu do białka (zawartość tkanki łącznej) (z obliczeń)	
Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 80) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
Wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,4 - 15) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
Ryby i produkty rybne	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 - 80) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-06/LCH wyd. 1 z dnia 17.11.2006
Ryby i ich przetwory, surowce i produkty pochodzenia morskiego,	Zawartość histaminy Zakres: (2 - 250) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2007

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 80) % Metoda wagowa Zawartość tłuszczu w s. m. (z obliczeń)	PN-A-74252:1998
	Zawartość cukrów w s.m. (z obliczeń)	PN-A-74252:1998
Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 80) % Metoda wagowa	PN-71/A-88021
Pieczywo	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 80) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 - 99) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033
	Zawartość kwasów Zakres: (0,1 - 1) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	
Kawa	Zawartość kofeiny Zakres: (0,02 - 10) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV	PN-ISO 10095:1997
Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Zakres: (0,02 - 10) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV	ISO 20481:2008

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda (przeznaczona do spożycia przez ludzi, technologiczna)	Smak Zapach Metoda jakościowa	PN-EN 1622:2006 Załącznik C
	Barwa Zakres: (1 - 100) mg Pt/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 11, 20-23
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (10 - 2000) μ S/cm Metoda elektrochemiczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 13, 20-23
	Mętność Zakres: (0,1 - 7500) NTU Metoda nefelometryczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 14, 20-23
	Stężenie żelaza Zakres: (0,10 - 7) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 15, 20-23
	Stężenie manganu Zakres: (0,05 - 2) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 16, 20-23
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,1 - 2,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 17, 20-23
	Stężenie azotanów Zakres: (0,5 - 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 19, 20-23
	Stężenie azotynów Zakres: (0,05 - 1) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd. 1 z dnia 08.06.2010 pkt 1-9, 18, 20-23
Woda	Zawartość chloru wolnego Zakres: (0,01-2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 7393-2:2011
Pasze	Zawartość białka surowego Zakres: (0,01 - 99) % Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz. U. L 54 z 26.02.2009)
	Zawartość wody Zakres: (0,01 - 90)% Metoda wagowa	
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,01 - 30)% Metoda wagowa	
	Zawartość surowego oleju i tłuszczu Zakres: (0,02 - 80) % Metoda wagowa	

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność ¹⁾ Kosmetyki ¹⁾	pH Zakres: 2-12 Metoda potencjometryczna	Metody znormalizowane ¹⁾ Własne metody badawcze ¹⁾
Napoje mleczne fermentowane (jogurt, kefir, mleko jogurtowe, mleko ukwaszone, maślanka spożywcza)	Zawartość wody Zawartość suchej masy Metoda wagowa ²⁾	PB-04/LCH wyd.1 z dnia 17.11.2006
Sery		PN-EN ISO 5534:2005
Przetwory owocowe i warzywne (produkty płynne i przecierowe, produkty twarde i gęste, produkty świeże, mrożone i przetworzone)		PN-ISO 1026:2000
Przetwory zbożowe (ziarno, mąki, makarony, ryż, przetworzone zboża)		PN-EN ISO 712:2009
Koncentraty spożywcze (mieszanki zbożowe, koncentraty obiadowe, koncentraty deserów, przypraw i dodatków, koncentraty ciast, kawy zbożowej)		PN-A-79011-3:1998
Mięso i przetwory mięsne		PN-ISO 1442:2000
Wyroby garmażeryjne (wyroby gotowe i półprodukty z mięsa, ryb warzywno-mięsne, mrożone wyroby kulinarne, sałatki, potrawy)		PN-85/A-82100
Wyroby i półprodukty ciastkarskie (ciasta, pierniki, wyroby z dodatkami)		PN-A-74252:1998
Wyroby cukiernicze (trwałe, półprodukty, czekolady, wyroby czekoladowe, galaretki, cukierki, kakao)		PN-84/A-88027
Pieczywo (pieczywo mieszane, pszenne, zwykłe, wyborowe, pszenne półcukiernicze, chrupkie)		PN-A-74108:1996
Herbata (herbata czarna, herbata zielona)		PN-ISO 1573:1996
Orzechy (orzechy ziemne, laskowe, migdały, pistacje, orzechy brazylijskie)		PN-R-75548:1996
Surowce zielarskie (zioła i przyprawy)		PN-91/R-87019

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność ⁵⁾	Zawartość cukrów Zawartość cukrów redukujących Metoda miareczkowa ⁵⁾	Metody znormalizowane ⁵⁾
Żywność ³⁾	Zawartość popiołu Metoda wagowa ³⁾	PN-EN 1135:1999 PN-90/A-75101/18 PN-EN ISO 2171:2010 PN-A-74014 :1994 PN-A-79011-8:1998 PN-ISO 936:2000 PN-59/A-88022 PN-ISO 1575:1996 PN-ISO 1577:1996
Żywność ⁴⁾	Zawartość metali Zakres elastyczny ⁴⁾ Metoda atomowej spektrometrii emisyjnej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)	PB-38/LCH ⁴⁾
Żywność ⁴⁾	Zawartość konserwantów Zakres elastyczny ⁴⁾ Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856

1) Dopuszcza się: wdrożenie nowych metod znormalizowanych, własnych procedur badawczych, stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych i procedur badawczych oraz dodanie nowych obiektów

2) Dopuszcza się: zmianę zakresu pomiarowego metody badań

3) Dopuszcza się: zmianę zakresu pomiarowego metody badań oraz dodanie nowych obiektów

4) Dopuszcza się: modyfikację własnych metod badawczych, stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych oraz zmianę zakresu pomiarowego metody badań i dodanie badanego obiektu w ramach metody i nowych cech.

5) Dopuszcza się: wdrożenie nowych metod znormalizowanych, stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych, zmianę zakresu pomiarowego metod badań oraz dodanie nowych obiektów

Aktualna „Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” jest dostępna na każde żądanie w akredytowanym podmiocie.

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

mgr inż. Dorota Dębska-Felis - odpowiedzialny za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych wszystkimi akredytowanymi metodami

dr inż Anna Bugajewska - odpowiedzialny za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych wszystkimi akredytowanymi metodami

Wersja strony: A

Laboratorium Fizykochemiczne Pracownia Badań Organoleptycznych i Sensorycznych		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Anna Bugajewska - Dyrektor Naukowo-Techniczny mgr inż. Urszula Dąbrowska - Specjalista ds. badań w laboratorium sensorycznym mgr inż. Doroła Dębska-Felis - Kierownik Techniczny Laboratorium Fizykochemicznego		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Wyroby cukiernicze	Wygląd ogólny (barwa, kształt, powierzchnia wyrobu), konsystencja, zapach, smak, przełom Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, barwa skórki, grubość skórki, wygląd powierzchni skórki, elastyczność miękiszu, porowatość miękiszu, inne cechy miękiszu (barwa, wilgotność, lepkość), smak, zapach Metoda opisowa	PN-A-74108:1996 pkt. 2
Produkty mięsne, Wędliny	Wygląd ogólny (kształt i wielkość, wypełnienie osłonki, barwa), zapach, smak, wygląd na przekroju (barwa, struktura i konsystencja) Metoda opisowa	PN-88/A-82062 pkt. 2.2
Wyroby garmażeryjne	Wygląd ogólny, konsystencja, zapach, smak Metoda opisowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.2

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 462

Status zmian: A

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

TADEUSZ MATRAS
dnia: 03.01.2012 r.