


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 564

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

Wydanie nr 6, Data wydania: 21 października 2011 r.

 <p style="text-align: center;">AB 564</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;"><b>SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO</b> ul. Nowoursynowska 166 02-787 Warszawa</p> <p style="text-align: center;"><b>LABORATORIUM OCENY ŻYWNOŚCI I DIAGNOSTYKI ZDROWOTNEJ</b> <b>WYDZIAŁU NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI</b> ul. Nowoursynowska 159C 02-776 Warszawa</p>
<p>Kod Identyfikacji dziedzina/obiekt(objekty) badań</p>	<p>Dziedziny/obiekt(objekty) badań:</p>
<p>C/1; C/3; C/22; Q/1; Q/22</p>	<p>Badania chemiczne, analityka chemiczna produktów rolnych, żywności Badania chemiczne obiektów i materiałów biologicznych Badania sensoryczne produktów rolnych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

**TADEUSZ MATRAS**

<b>Pracownia Analizy Sensorycznej</b>		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr Eliza Kostyra – Kierownik Pracowni PAS mgr Grażyna Wasiak - Zys – Starszy Specjalista naukowo-techniczny / Kierownik Techniczny		
<b>Badane objekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Surowce i produkty spożywcze, dodatki aromatyczne i smakowe do żywności	Sensoryczne metody analityczne lub opisowe w tym: - ilościowa analiza opisowa (QDA), - proste metody opisowe, ilościowe testy opisowe i testy profilowania sensorycznego - metody skalowania  Badane wyróżniki jakościowe: wygląd zewnętrzny, zapach, smak/smakowość, tekstura	ISO 13299-2:2003 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 4121:1998

Wersja strony: A

**Pracownia Analiz Fizyko-Chemicznych**

Osoby autoryzujące sprawozdania z badań:  
prof. nadz. SGGW, dr hab. Bożena Waszkiewicz - Robak – Kierownik Laboratorium, Kierownik Pracowni PAFCh  
dr inż. Monika Hoffmann – Asystent / Kierownik ds. Jakości

<b>Badane objekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko Zakres: (0,1 – 15,5) %	PN-75/A-04018+Az3:2002
Zboża, ziarno zbóż i przetwory zbożowe	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko Zakres: (0,1 – 15,5) %	PN-75/A-04018+Az3:2002
Mleko i przetwory mleczarskie	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko Zakres: (0,1 – 15,5) %	PN-EN ISO 8968-1:2004
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego, metoda wagowa Zakres: 0,9-3.1 %	PN-ISO 936:2000
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego, metoda Soxhleta Zakres: 1,8-37 %	PN-ISO 1444:2000
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody, metoda wagowa Zakres: 1,5-75 %	PN-ISO 1442:2000

Wersja strony: A

<b>Pracownia Diagnostyki Zdrowotnej</b>		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: dr inż. Jacek Bujko – Kierownik PDZ mgr inż. Jolanta Krusiec – Specjalista naukowo - techniczny		
<b>Badane objekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Wydechane powietrze	Obecność <i>Helicobacter pylori</i> Metoda ureazowego testu oddechowego	Własna procedura badawcza PB 01 wydanie 4 z dnia 01.10.2009 r.

Wersja strony: A

## **Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 564**

Status zmian: wersja pierwotna - A

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

**TADEUSZ MATRAS**  
dnia: 21.10.2011 r.