ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 1334

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

Wydanie/Issue 28 z/of 04.04.2024

AB 1334	Nazwa i adres / Name and address **EUROFINS POLSKA Sp. z. o. o.** **Al. Wojska Polskiego 90 A** **82-200 Malbork**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
– B/17; B/22; B/57	– Badania biologiczne i biochemiczne wyrobów innych (wymazy z powierzchni produkcji pasz i kosmetyków) żywności, obiektów z obszarów produkcji żywności / Biological and biochemical tests of other products, food, objects from food production area
– C/1; C/4; C/22; C/29; C/42; C/55	– Badania chemiczne produktów rolnych, wyrobów chemicznych, żywności, wody do spożycia przez ludzi, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, chemical products, food, drinking water, cosmetics, animal feedstuffs
– P/29	– Pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi, do badań fizyko-chemicznych / Sampling of drinking water
– K/1; K/22; K/28; K/42; K/55	– Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, wody, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Microbiological tests of agricultural products, food, water, cosmetics, animal feedstuffs
– K/9/P; K/22/P; K/28/P; K/29/P; K/57/P	– Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek powietrza, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektow z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests and sampling of air, food, water, drinking water, objects from food production area
– N/1; N/22; N/28; N/42; N/55,	– Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności, wody, kosmetyków, pasz dla zwierzat / Tests of physical properties of agricultural products, food, water, , cosmetics, animal feedstuffs
– Q/22; Q/29	– Badania sensoryczne żywności i wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests of food and drinking water

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1334 z dnia 07.04.2020 r.
Cykl akredytacji od 07.04.2020 r. do 28.05.2024 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA *www.pca.gov.pl*

This document is an annex to accreditation certificate No AB 1334 of 07.04.2020
Accreditation cycle from 07.04.2020 to 28.05.2024
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Pracownia Chemiczna Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza	pH Zakres: 2,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002
Mleko i przetwory mleczarskie		PB/CH/11 wydanie 3 z dnia 23.10.2018
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje bezalkoholowe		PN-EN 1132:1999
Koncentraty spożywcze		PN-A-79011-10:1998+Az 1:2001
Przetwory rybne marynowane		PN-A-86782:1987
Masło i mieszanki tłuszczowe	pH Zakres: 3,00 – 6,50 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 7238:2013
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, mleko i przetwory mleczarskie, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, warzywa, owoce i przetwory owocowe i warzywne, suplementy diety i odżywki, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, grzyby i przetwory grzybowe, masło, wyroby piekarnicze	Zawartość błonnika Zakres: (0,2 – 95,0) % Metoda wagowa	PB/CH/10 wyd. 6 z dnia 01.06.2023
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Kwasowość Zakres: (0,1 – 10,0) stopnie normalne Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-88024:1979 pkt 2.3.6
Ryby i przetwory rybne	Kwasowość Zakres: (0,3 – 2,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-86746:1974
Mleko i przetwory mleczne	Kwasowość Zakres: (5 – 110) °SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB/CH/11 wydanie 3 z dnia 23.10.2018
Pieczywo	Kwasowość Zakres: (2 – 11) stopnie Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-74108:1996

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Majonezy i sosy majonezowe	Kwasowość w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,40 – 1,40) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
Koncentraty spożywcze	Kwasowość Zakres: (1,0 – 30,0) °SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79011-9:1998
Soki	Kwasowość Zakres: (0,1 – 20,0) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość Zakres: (0,2 – 20,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04/Az1
Napoje bezalkoholowe	Kwasowość Zakres: (0,1 – 1,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79033:1985
Wyroby garmażeryjne	Kwasowość Zakres: (0,10 – 0,90) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-82100:1985
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba kwasowa Zakres: (0,04 – 28,00) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,02 – 14,00) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 19,0) meqO_2/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (1,0 – 4,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,5 – 2,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-88024:1979 pkt. 2.5
Majonezy i sosy majonezowe	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,30 – 4,00) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,15 – 2,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995/1+Ap1:2000P, pkt. 5.3.6.; PN-EN ISO 660:2010

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Smażone przekąski ziemniaczane	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,3 – 3,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,15 – 1,5)% Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996, pkt. 5.3.6.
Wyroby garmażeryjne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres (0,5 – 7,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,25 – 3,50)% Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.13.
Półprodukty ziemniaczane podsmażone	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,30 – 1,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,15 – 0,50)% Metoda miareczkowa	PN-A-82350:1996, pkt. 3.6.5.
Smażone przekąski ziemniaczane	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 10,0) meqO_2/kg Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996, pkt. 5.3.5.
Wyroby garmażeryjne	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 10,0) meqO_2/kg Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.14.
Półprodukty ziemniaczane podsmażone	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 10,0) meqO_2/kg Metoda miareczkowa	PN-A-82350:1996, pkt. 3.6.6
Pasze i surowce paszowe	Liczba nadtlenkowa Wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,5-50,0) meqO_2/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB/CH/59 wyd. 2 z dnia 08.01.2024
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 60,0) % Metoda wagowa	PN-A-86734:1967
Mięso i produkty mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 75,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (29,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu po hydrolizie Zakres: (0,10 – 99,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
Pasze i surowce paszowe	Zawartość oleju i tłuszczu surowego (po hydrolizie) Zakres: (0,2 – 98,0) % Metoda wagowa	Dz.U.UE L 54/1 z dnia 26.2.2009 (WE) nr 152/2009
	Zawartość oleju i tłuszczu surowego (wolnego) Zakres: (2,0 – 98,0) % Metoda wagowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, rośliny strączkowe, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, grzyby i przetwory grzybowe, przyprawy, mieszanki tłuszczowe, wyroby piekarnicze	Zawartość azotu Zakres: (0,06 – 16,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość białka (z obliczeń)	ISO 1871:2009
Mleko i przetwory mleczne		PN-EN ISO 8968-3:2008
Pasze i surowce paszowe	Zawartość azotu Zakres: (0,06–16,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość białka surowego (z obliczeń)	ISO 1871:2009
Sery	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,10 – 20,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007
Mięso i produkty mięsne		PN-ISO 1841-2:2002
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne		PN-A-75101-10:1990 PN-EN 12133:2001
Wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, sól, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, ryby i przetwory rybne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, mleko i produkty mleczne, owoce morza, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, majonezy i sosy majonezowe, pasze i surowce paszowe	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,10 – 99,80) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	AOAC 971.27
Masło, emulsje tłuszczowe, mieszanki tłuszczowe	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,10 – 10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 15648:2015-07
Masło i mieszanki tłuszczowe, margaryny	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,10 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Załącznik XIV Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Ryby i przetwory rybne, sałatki rybne	Zawartość histaminy Zakres: (10,0 – 400) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN ISO 19343:2017-08
Mięso, ryby, pasze dla zwierząt	Zawartość amin biogennych Zakres: Histamina (1,0 – 500) mg/kg Kadaweryna (1,0 – 500) mg/kg Tyramina (1,0 – 500) mg/kg Tryptamina (5,0 – 500) mg/kg Putrescyna (1,0 – 500) mg/kg Spermidyna (1,0 – 500) mg/kg Spermina (1,0 – 500) mg/kg 2-fenyloetyloamina (1,0 – 500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Indeks amin biogennych (z obliczeń)	PB/CH/44 wyd. 2 z dnia 03.03.2022
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotu lotnych zasad amonowych N-LZA Zakres: (5,0 – 100,0) mg/100g Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. (rozdział III)
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przyprawy, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, surowce i przetwory zielarskie, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczne	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (20 – 3000) mg/kg Stężenie kwasu sorbowego Zakres: (1,0 – 2500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość soli kwasu sorbowego (z obliczeń)	PB/CH/41 wyd.1 z dnia 31.10.2019
	Zawartość kwasu benzoesowego Zakres: (20 – 3000) mg/kg Stężenie kwasu benzoesowego Zakres: (1,0 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość soli kwasu benzoesowego (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczarskie, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, koncentraty, soki i napoje bezalkoholowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, nasiona oleiste, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, grzyby i przetwory grzybowe, masło, margaryny, wyroby piekarnicze	Zawartość sodu Zakres: (0,002 – 30,0) g/100g Metoda fotometrii płomieniowej	PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022
	Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)	Załącznik I Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe, zioła i surowce zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze	Zawartość sodu Zakres: (0,1 – 30,0) g/100g Metoda fotometrii płomieniowej	PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022
	Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)	Załącznik I Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Ryby i inne zwierzęta wodne	Zawartość glazury Zakres: (2,5 – 40,0) % Metoda wagowa	PN-A-86767:1996
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Zawartość anionowych środków powierzchniowo czynnych Zakres: (0,45 – 50,00) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 2271:2000
	pH Zakres: 2,0 – 13,0 Metoda potencjometryczna	PN-C-04963:1989
	Zawartość chlorków Zakres: (1,50 – 13,00) % Metoda miareczkowa	PB/CH/08 NF, wydanie 3 z dnia 10.02.2023
	Zawartość suchej masy Zakres (0,3 – 99,0) % Metoda wagowa	PB/CH/07 NF, wydanie 3 z dnia 10.02.2023
	Gęstość Zakres (0,830 – 1,500) g/ml Metoda piknometryczna	PN-C-04504:1992
	Lepkość Zakres: (40 – 6500) cP Metoda wiskozymetryczna	PB/CH/02 NF, wydanie 2 z dnia 25.11.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze, pasze i surowce paszowe **wyroby chemii gospodarczej i kosmetyki**	Masa netto Zakres: (1,5 – 1100,0) g Metoda wagowa	PB/CH/22 wydanie 1 z dnia 29/05/2012
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej **Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przyprawy, suplementy diety i odżywki, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, grzyby i przetwory grzybowe, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, masło, mieszanki tłuszczowe, margaryny, wyroby piekarnicze, surowce i przetwory zielarskie, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, nasiona roślin strączkowych, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczne, pasze i surowce paszowe**	Aktywność wody Zakres: 0,250 – 0,995 Metoda z wykorzystaniem czujnika pojemnościowego	PB/CH/54 wyd. 2 z dnia 27.11.2023

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji[1), 2), 3), 4), 5)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność [1)] **Pasze[1)]**	Zawartość cukrów [2) 3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Procedury badawcze [5)]
Żywność [1)] **Pasze[1)]**	Zawartość wody i substancji lotnych (sucha masa)[3)] Metoda wagowa	Normy [5)] Procedury badawcze [5)] Przepisy prawa [5)]
Żywność [1)] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności [1)]**	Zawartość alergenu [2), 3)] Metoda immunoenzymatyczna - ELISA	Procedury badawcze [5)]
Żywność [1)]	Zawartość tłuszczu [3)] Metoda grawimetryczna	Normy [5)]
Żywność [1)]	Całkowita zawartość tłuszczu [3)] Metoda grawimetryczna	PB/CH/51 [4)]
Żywność [1)] **Pasze[1)]**	Profil kwasów tłuszczowych [2) 3)] Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)	Normy [5)]
Żywność[1)] **Pasze[1)]**	Zawartość popiołu ogólnego/ surowego[3)] Metoda wagowa	Normy[5)] Przepisy prawa[5)]

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium / normach / przepisach prawa
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium / normach / przepisach prawa

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostepniana przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Mleka Surowego Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mleko surowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: ($1x10^3$ – $3x10^6$) jtk/ml Metoda cytometrii przepływowej	PB/MS/07 wydanie 01 z dnia 01.10.2015 na podstawie instrukcji aparatu Bactoscan FC
Mleko surowe **Mleko poddane obróbce cieplnej**	Punkt zamarzania mleka Zakres: (-0,600 – 0,000)ºC Metoda krioskopowa	PN-EN ISO 5764:2010 z zastosowaniem aparatu Cryostar
Mleko surowe **Mleko poddane obróbce cieplnej** **Mleko w proszku** **Kazeina kwasowa** **Mleko i płynne przetwory mleczarskie fermentowane**	Obecność antybiotyków i innych substancji hamujących Mikrobiologiczna metoda dyfuzyjna	PB/MS/05 Wydanie 4 z dnia 22.01.2015 na podstawie instrukcji testów Delvotest SP NT MCS i Delvotest T MCS
Mleko surowe	Liczba komórek somatycznych, Zakres: ($1x10^4$-$4x10^6$) komórek /ml Metoda cytometrii	PN-EN ISO 13366-2:2007 z zastosowaniem aparatu Fossomatic 5000
	Zawartość białka Zakres: (1,0-4,5) % Metoda spektrometrii w podczerwieni	PN-ISO 9622:2015-09 z zastosowaniem aparatu Milkoscan 6000
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3-6,8) % Metoda spektrometrii w podczerwieni	
	Punkt zamarzania mleka Zakres: (-0,200÷-0,700)°C Metoda przewodności	PB/MS/08 wyd.1 z dnia 04.06.2021 w oparciu o instrukcję aparatu Milkoscan 6000
	Zawartość mocznika Zakres: (100-1000)mg/l Metoda spektrometrii w podczerwieni	

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Elastyczny zakres akredytacji [1), 2), 3), 4)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność [1)]	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Procedury badawcze [4)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana	Normy [3)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze [4)]
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów [2)] Metoda real - time PCR	Procedury badawcze [4)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy [3)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy [3)] Procedury badawcze [4)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Procedury badawcze [4)]
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy [3)]
Konserwy rybne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy [3)]

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji [1), 2), 3), 4)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i produkty mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy [3)]
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy [3)]
Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy [3)]
Mięso i produkty mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy [3)]
Pasze	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana	
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze [4)]
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów [2)] Metoda real - time PCR	Procedury badawcze [4)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy [3)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)]
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana	
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze [4)]
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów [2)] Metoda real - time PCR	Procedury badawcze [4)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy [3)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze [4)]
Powietrze	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa	Procedury badawcze [4)]

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji [1), 2), 3), 4)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze [4)]
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)]
Woda[1)]	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Woda[1)]	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda filtracji membranowej	
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/1000ml Metoda filtracji membranowej	
Kosmetyki	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy [3)]
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Badanie skuteczności konserwacji-test konserwacji Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Szczep bakteryjny	Identyfikacja pałeczek Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda serologiczna	Normy [3)] Procedury badawcze [4)]

Wersja strony: A

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostepniana przez akredytowany podmiot.

Dział Logistyki Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
Woda	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością **- wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem,** **- wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk** **- odcisk z powierzchni**	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 18593:2018-08
Tusze zwierząt rzeźnych: **- wymaz** **- wycinki**	Pobieranie próbek z tusz do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 17604:2015-10
Powietrze	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych Metoda aspiracyjna	Instrukcja producenta próbnika powietrza SAS Super IAQ; wydanie 1.2; data wydania: lipiec 2016
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych Metoda sedymentacyjna	Instrukcja IT/L/08 wyd. 02 z dnia 24.11.2023

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Karoliny 4, 40-186 Katowice		
Elastyczny zakres akredytacji [1), 2), 3), 4)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność[1)] **Woda**[1)]	Obecność specyficznego DNA dla mikroorganizmów [2)] Metoda PCR	Procedury badawcze [4)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność i identyfikacja mikroorganizmów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)] Procedury badawcze [4)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem Biochemicznym	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze [4)]
	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy [3)]
	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)] Procedury badawcze [4)]
	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze [4)]
Produkty rolne **Pasze**	Obecność specyficznego DNA dla mikroorganizmów [2),] Metoda PCR	Procedury badawcze [4)]
	Obecność mikroorganizmów [2),] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze [4)]

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji [1), 2), 3), 4)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Produkty rolne **Pasze**	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy [3)]
	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)] Procedury badawcze [4)]
	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze [4)]
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością-wymaz **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji-wymaz**	Obecność specyficznego DNA dla mikroorganizmów [2)] Metoda PCR	Procedury badawcze [4)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem Biochemicznym	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda hodowlana	Normy [3)]
	Obecność mikroorganizmów [2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze [4)]
	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy [3)]
	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)] Procedury badawcze [4)]
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością-odcisk z powierzchni **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji-odcisk z powierzchni**	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze [4)]
Powietrze	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa	Procedury badawcze [4)]
Woda[1)]	Liczba mikroorganizmów [2)] Metoda filtracji membranowej	Normy [3)]
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)]
	Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy [3)]
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy [3)]

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostepniana przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Sensoryczna Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mleko i produkty mleczne	Wygląd, zapach, smak, konsystencja/tekstura Prosty test opisowy	PN-ISO 22935-2:2013-07
Ryby i owoce morza	Umięśnienie, wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura, uszkodzenia, wygląd wnętrza jamy ciała, oprawienie Prosty test opisowy	PN-A-86767:1986
Konserwy rybne	Wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, zapach, barwa i konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa i tekstura składników stałych, smak, gotowość kulinarna, stan wewnętrzny opakowania Prosty test opisowy	PN-A-86732:1992
Przetwory rybne wędzone	Wygląd, stan powierzchni, uszkodzenia skóry, tkanki i stan brzuszka, barwa skóry i mięsa, zapach, smak, tekstura Prosty test opisowy	PN-A-86772:1985
Przetwory mięsne - wędliny	Wygląd zewnętrzny, kształt i wielkość, rodzaj i jakość osłonki, prawidłowość wypełnienia osłonek, konsystencja zewnętrzna batonu, barwa zewnętrzna, zapach, wygląd na przekroju, barwa na przekroju, związanie i konsystencja, smak, kruchość i soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988
Przetwory mięsne - konserwy	Wygląd zewnętrzny bloku konserwy, kształt, barwa, konsystencja, zapach, wygląd bloku konserwy na przekroju, barwa, stopień związania, układ i jakość składników, smak, kruchość i soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82056:1985
Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Wygląd – obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-82000:1965
Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86524:1994 PN-A-86524:1994/A1:1998
Wyroby garmażeryjne	Ocena przed i po przygotowaniu: wygląd ogólny (powierzchni i przekroju), konsystencja/tekstura, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
Dżemy	Wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-75100:1994 PN-A-75100:1994/ Az1:2000

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, skórka (barwa, grubość, pozostałe cechy), miękisz (elastyczność, porowatość, pozostałe cechy), zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996
Wyroby i polprodukty ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny (barwa, powierzchnia, przełom/przekrój), zapach, smak, struktura i tekstura Prosty test opisowy	PN-A-74252:1998 z wyłączeniem punktu 4.4, 4.5
Koncentraty spożywcze: **- koncentrat obiadowy** **- koncentraty napoju** **- koncentraty deserów** **- ekstrakty kaw zbożowych oraz napoje kawowe**	Wyróżniki organoleptyczne: Koncentraty: - przed przygotowaniem (konsystencja, wygląd, barwa) - po przygotowaniu (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja) Kawa rozpuszczalna: wygląd, barwa, zapach, rozpuszczalność w wodzie, klarowność naparu, barwa naparu, smak i zapach naparu Prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 PN-A-79011-2:1998/Az2:2008
Produkty owocowe **Soki z owoców południowych**	Barwa, zapach i smak, wygląd Prosty test opisowy	PN-A-75959:1997 PN-A-75959:1997/Az1:2001
Produkty owocowe **Soki z owoców leśnych**	Barwa, zapach i smak, wygląd Prosty test opisowy	PN-A-75965:1998
Przetwory owocowe **Nektary**	Barwa, zapach i smak, wygląd Prosty test opisowy	PN-A-75956:1994
Produkty warzywne i owocowo-warzywne. Soki	Barwa, zapach i smak, wygląd Prosty test opisowy	PN-A-75958:2002
Makaron	Wygląd makaronu nie gotowanego, zapach makaronu nie gotowanego, wygląd makaronu gotowanego, zapach i smak makaronu gotowanego, minimalny czas gotowania Prosty test opisowy	PN-A-74130:1993
Grzyby świeże	Wygląd, obecność zanieczyszczeń, obecność grzybów zgniłych, zaparzonych, oślizgłych, z objawami zapleśnienia, obecność grzybów uszkodzonych, kształt, barwa, zapach, smak, obróbka, jędrność Prosty test opisowy	PN-A-78509:2007
Produkty grzybowe	Wygląd grzybów, wygląd zalewy, barwa, zapach, smak, jędrność, obecność zanieczyszczeń, obecność grzybów uszkodzonych Prosty test opisowy	
Żywność / Napoje bezalkoholowe	Klarowność, smak, zapach, nasycenie CO2 Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985
Żywność / Produkty drobiarskie **Podroby drobiowe**	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86523:1995

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność / Produkty drobiarskie Tuszki drobiowe	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86520:1998
Żywność / Mięso i przetwory mięsne Mięso mielone	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-82009:1997
Żywność / Mięso drobiowe oddzielone mechanicznie	Wygląd, barwa, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-86522:1992
Przetwory zbożowe – mąki, kasze	Wygląd, barwa, zapach, smak, wilgotność, zagrzanie, granulacja, obecność piasku, obecność szkodników. Prosty test opisowy	PN-A-74013:1964
Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Prosty test opisowy	PN-A-77807:1997 PN-A-77807:1997/Az1:2004
Produkty warzywne i warzywno-grzybowe- Sałatki	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-77750:1997
Majonez	Konsystenja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86950:1995
Musztarda	Stan opakowania, wygląd i barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86964:2002
Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe. Sosy	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86951:2006
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia nadzienia, barwa, zapach, smak, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998 z wyłączeniem punktu 4.10, 4.11, 5

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź		
Elastyczny zakres akredytacji[1), 2), 3), 4)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność[1)]	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy[3)]
	Obecność i identyfikacja drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy[3)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym I mikroskopowym	Normy[3)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów[2)] Metoda real - time PCR	Procedury badawcze[4)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze[4)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana	Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze[4)]
	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy[3)]
	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy[3)]
Pasze	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy[3)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów[2)] Metoda real - time PCR	Procedury badawcze[4)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze[4)]

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana	Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze[4)]
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy[3)]
	Obecność i identyfikacja drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy[3)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym I mikroskopowym	Normy[3)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów[2)] Metoda real - time PCR	Procedury badawcze[4)]
	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy[3)] Procedury badawcze[4)]
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze[4)]
Powietrze	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa	Procedury badawcz[4)]
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy[3)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy[3)]
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy[3)]

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda [1)]	Obecność drobnoustrojów[2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy[3)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy[3)]
	Liczba drobnoustrojów[2)] Metoda filtracji membranowej	Normy[3)]
Szczep bakteryjny	Identyfikacja drobnoustrojów[2)] Metoda serologiczna	Normy[3)]

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostepniana przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Chemiczna ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Owoce i warzywa (świeże lub mrożone)	Zawartość pozostałości ditiokarbaminianów w przeliczeniu na CS_2 Zakres: (0,025 – 7,500) mg/kg Metoda spektrofotometryczna UV	PN-EN 12396- 3:2002
Zboża i przetwory zbożowe, Kukurydza	Zawartość pierwiastków Zakres: Jod (0,50 – 1000,00) mg/kg Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	PN-EN 15111:2008 z jednoczesnym przeniesieniem do zakresu elastycznego
Pasze i surowce paszowe, Premiksy		PN-EN 17050:2017-10 z jednoczesnym przeniesieniem do zakresu elastycznego
Owoce świeże, mrożone lub suszone, Warzywa świeże, mrożone lub suszone, Nasiona i owoce oleiste	Zawartość pozostałości tlenku etylenu (suma tlenku etylenu i 2-chloroetanolu wyrażona jako tlenek etylenu) Zakres: (0,010-10,000) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	Procedura badawcza PB/CHL/57 wydanie 1 z dnia 04.09.2023 z jednoczesnym przeniesieniem do zakresu elastycznego

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zioła, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, herbata, suplementy diety	Zawartość alkaloidów pirolizydynowych Zakres: Echimidyna (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek echimidyny (5,0 – 1000,0) µg/kg Echinatyna i Rinderyna (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek echinatyny (5,0 – 1000,0) µg/kg Erucifolina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek erucifoliny (5,0 – 1000,0) µg/kg Europina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek europiny (5,0 – 1000,0) µg/kg Heliosupina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek heliosupiny (5,0 – 1000,0) µg/kg Heliotryna (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek heliotryny (5,0 – 1000,0) µg/kg Indycyna i Likopsamina (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek indycyny i N-tlenek intermedyny (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg Integerrymina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek integerryminy i N-tlenek senecywerniny (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg Intermedyna (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek intermedyny i N-tlenek indycyny (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg Jacobina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek jacobiny (5,0 – 1000,0) µg/kg Lasjokarpina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek lasjokarpiny (5,0 – 1000,0) µg/kg Likopsamina i Indycyna (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek likopsaminy (5,0 – 1000,0) µg/kg Monokrotalina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek monokrotaliny (5,0 – 1000,0) µg/kg Senecjonina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek senecjoniny (5,0 – 1000,0) µg/kg Senecyfilina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek senecyfiliny (5,0 – 1000,0) µg/kg Senecywernina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek senecywerniny i N-tlenek integerryminy (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg Senkirkina (5,0 – 1000,0) µg/kg Spartioidyna (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek spartioidyny (5,0 – 1000,0) µg/kg Retrorzyna (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek retrorzyny (5,0 – 1000,0) µg/kg Rinderyna i Echinatyna (suma) (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek rinderyny (5,0 – 1000,0) µg/kg Trichodesmina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek trichodesminy (5,0 – 1000,0) µg/kg Usaramina (5,0 – 1000,0) µg/kg N-tlenek usaraminy (5,0 – 1000,0) µg/kg Suma (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową	Procedura badawcza PB/CHL/58 wydanie 1 z dnia 04.09.2023 z jednoczesnym przeniesieniem do zakresu elastycznego

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji[1), 2), 3), 4), 5)]		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Produkty rolne[1)] **Pasze[1)]** **Żywność[1)]**	Zawartość pierwiastków[2),3)] Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	Normy[5)]
Produkty rolne[1)] **Żywność[1)]**	Zawartość pozostałości pestycydów[2),3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	EURL-SRM QuPPe PO Method [4)]
Produkty rolne[1)] **Żywność[1)]**	Zawartość pozostałości pestycydów[2),3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	Normy[5)]
Produkty rolne[1)] **Żywność[1)]**	Zawartość pozostałości pestycydów[2),3)] Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	Normy[5)]
Produkty rolne[1)] **Pasze[1)]** **Żywność[1)]**	Zawartość akryloamidu[2),3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB/CHL/52 [4)]
Produkty rolne[1)] **Pasze[1)]** **Żywność[1)]**	Zawartość mykotoksyn[2),3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB/CHL/48 [4)]
Mleko i produkty mleczne	Zawartość aflatoksyny M1[3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB/CHL/48 [4)]
Produkty rolne[1)] **Pasze[1)]** **Żywność[1)]**	Zawartość przeciwutleniaczy[2),3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB/53/CHL [4)]
Produkty rolne w tym pasze[1)] **Żywność[1)]**	Zawartość pierwiastków [2), 3)] Metoda w spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	Normy[5)]
Produkty rolne w tym pasze[1)] **Żywność[1)]**	Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA)[2),3)] Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	Procedury badawcze[5)]

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne[1)] **Żywność**[1)]	Zawartość pozostałości tlenku etylenu (suma tlenku etylenu i 2-chloroetanolu wyrażona jako tlenek etylenu)[3)] Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	Procedury badawcze[5)]
Produkty rolne[1)] **Żywność**[1)]	Zawartość alkaloidów pirolizydynowych[2),3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	Procedury badawcze[5)]

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium / dokumencie EURL-SRM QuPPe PO Method
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostepniana przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Sensoryczna ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Wygląd- obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-82000:1985
Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86524:1994 PN-A-86524:1994/A1:1998
Produkty drobiarskie Produkty drobiowe	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86523:1995
Produkty drobiarskie Tuszki drobiowe	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86520:1998
Mięso i przetwory mięsne Mięso mielone	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-82009:1997
Przetwory mięsne- wędliny	Wygląd zewnętrzny, kształt i wielkość, rodzaj i jakość osłonki, prawidłowość wypełnienia osłonek, konsystencja zewnętrzna batonu, barwa zewnętrzna, zapach, wygląd na przekroju, barwa na przekroju, związanie i konsystencja, smak, kruchość i soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 1334

Status zmian: wersja pierwotna – A.

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 04.04.2024 r.