ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 705

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

Wydanie/Issue 18 z/of 19.04.2023

AB 705	Nazwa i adres / Name and address **GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH** **Al. Jerozolimskie 98** **00-807 Warszawa** **LABORATORIUM W BIAŁYMSTOKU** **ul. Ogrodowa 10** **15-027 Białystok**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
- B/1; B/22	- Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności/ Biological and biochemical tests of agricultural products, food
- C/1; C/22	- Badania chemiczne produktów rolnych, żywności/ Chemical tests of agricultural products, food
- N/1; N/22	- Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności/ Tests of physical properties of agricultural products, food
- Q/22	- Badania sensoryczne żywności/ Sensory tests of food

Wersja strony/Page version: A

*) Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl / The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 705 z dnia 03.04.2023 r.
Cykl akredytacji od 18.05.2022 r. do 24.05.2026 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 705 of 03.04.2023
Accreditation cycle from 18.05.2022 to 24.05.2026
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Laboratorium w Białymstoku ul. Ogrodowa 10, 15-027 Białystok		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Ziarno zbóż	Gęstość w stanie zsypnym Zakres: (43,0 - 83,0) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
Ziarno zbóż i przetwory zbożowe: pszenica i żyto, mąka pszenna i żytnia	Liczba opadania Zakres: (60 - 500) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
Pszenica	Wskaźnik sedymentacyjny Zakres: (20 - 70) ml Test Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010
Pszenica **Mąka pszenna**	Ilość glutenu Zakres: (15 - 40) % Metoda wagowa	PN-77/A-74041 p. 2
	Rozpływalność glutenu Zakres: (1 - 15) mm Metoda pomiaru średnicy kulki	PN-77/A-74041 p. 3
Ziarno zbóż: pszenica, żyto i jęczmień	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-69/R-74016 p. 2.3
Przetwory zbożowe	Obecność szkodników Metoda wizualna Liczba szkodników Zakres: (2 - 100) sztuk/1 kg Metoda wizualna	PN-74/A-74016 p. 2.1, 2.2, 2.3
	Obecność pozostałości szkodników Metoda wizualna Pozostałość szkodników Zakres: (0,01 - 0,20) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016 p. 2.4

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mąka pszenna i żytnia, musli, kasze i płatki	Obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych Metoda wizualna Zawartość zanieczyszczeń mineralnych i organicznych Zakres: (0,01 - 1,00) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016 p. 2.6.1, 2.6.2
Makaron	Liczba jaj z obliczeń	PN-A-74131: 1999, Załącznik B
	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-74131: 1999, Załącznik A
	Zawartość makaronu zdeformowanego i niewłaściwej wielkości Zakres: (0,2 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-93/A-74130 p. 3.3.2
	Obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych Metoda wizualna	PN-93/A-74130 p. 3.8.2
	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Metoda wizualna	PN-93/A-74130 p. 3.8.1

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorków Zakres: (1,00 - 6,00) % Metoda miareczkowa (Volharda)	PN-ISO 1841-1:2002
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,05 - 6,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-01/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.
	Obecność skrobi Metoda reakcji barwnej – wizualna	PN-85/A-82059 p. 2.1
	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 - 4,5) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059 p. 2.2
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 z obliczeń	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (0,10 - 0,90)% Metoda wagowa	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,05 - 0,80)% Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., załącznik VII (Dz.U. L 304 z 22.11.2011).
	Zawartość tkanki łącznej z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., załącznik VII (Dz.U. L 304 z 22.11.2011).
	Obecność karagenów Metoda reakcji barwnej – wizualna	PB-06/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.
	Identyfikacja ważniejszych związków fosforu: - diwodoroortofosforan (V) sodu (ortofosforan) Zakres: od: 0,005% - pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) Zakres: od: 0,01% - ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) Zakres: od: 0,05% - sześciometafosforam (V) sodu (sześciometapolifosforan) Zakres: od: 0,005% Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999, Załącznik A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
	Zawartość kwasu L-glutaminowego i glutaminianu sodu Zakres: Kwas L-glutaminowy (0,01 - 0,25) g/100 g w suchej masie Glutaminian sodu (0,01 - 0,30) g/100 g w suchej masie Metoda spektrofotometryczna	Test producenta: Boehringer Mannheim / R-Biopharm Enzymatic BioAnalysis / Food Analysis. Cat. No. 10 139 092 035
	Zawartość azotynu sodu Zakres: (3 - 100) mg/kg Zawartość azotanu sodu Azotany (20 - 220) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006 PN-EN 12014-3:2006/Ap1:2008
	Zawartość azotynu sodu Zakres: (2 - 120) mg/kg Zawartość azotanu sodu Zakres: (2 - 250) mg/kg Metoda chromatografii jonowej (IC)	PN-EN 12014-4:2006 PN-EN 12014-4:2006/Ap1:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość kwasu L-glutaminowego i glutaminianu sodu Zakres: Kwas L-glutaminowy (0,01 – 1,20) g/100 g Glutaminian sodu (0,02 – 1,50) g/100 g Metoda spektrofotometryczna	Test producenta: Boehringer Mannheim / R-Biopharm Enzymatic BioAnalysis / Food Analysis. Cat. No. 10 139 092 035
Mięso, przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne	Zawartość wapnia w suchej masie Zakres: (0,07 - 0,30) % Metoda miareczkowa Zawartość wapnia ogółem z obliczeń	PN-92/A-86522 p. 5.3.6
	Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) Metoda mikroskopowa	PB-08/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko spożywcze	Gęstość Zakres: (1,015 - 1,045) g/cm^3 Metoda laktodensymetryczna	PN-68/A-86122 p. 3.4
Masło	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,05 - 6,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
	Zawartość tłuszczu z obliczeń	PN-EN ISO 3727-3:2005
	Obecność tłuszczów obcych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07
Sery twarogowe, Sery podpuszczkowe dojrzewające, Sery topione	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 6,00) % Metoda miareczkowa (Volharda)	PN-73/A-86232 p. 3.5.1
	Obecność tłuszczów obcych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-1/GIJHARS, Wydanie 1 z dnia 16.08.2018
Napoje mleczne	Zawartość sumy cukrowców z obliczeń	PN-A-79011-6:1998 p. 3.3.5
Śmietanka i śmietana	Obecność tłuszczów obcych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Miód	Zawartość wody Zakres: (14,0 - 27,0) % Metoda refraktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. I (Dz.U. Nr 17 poz. 94) PN-88/A-77626 p. 5.3.3
	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Zakres: (0,01- 1,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. II ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)
	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych Zakres: (0,01 - 1,0) % Metoda wagowa	PN-88/A-77626 p. 5.3.11
	Zawartość cukrów Zakres: Glukoza (10,0 - 50,0) % Fruktoza (10,0 - 60,0) % Sacharoza (0,1 - 30,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem refraktometrycznym (HPLC-RID) Suma glukozy i fruktozy z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. III (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu(HMF) Zakres: (0,5 - 50,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. IV (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Zawartość proliny Zakres: (15,0 - 80,0) mg/100 g Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. V (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,050 - 1,000) mS × cm^{-1} Metoda konduktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VII (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Liczba diastazowa Zakres: (1,0 - 50,0) jednostka Schade / 1 g miodu Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. IX ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Miód	Obecność dekstryn skrobiowych, melasy, skrobi i sztucznych barwników Metoda reakcji barwnej – wizualna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173) PN-88/A-77626 p. 5.3.17.2, 5.3.17.3, 5.3.17.4, 5.3.17.5
	Udział pyłku przewodniego Zakres: (1,0 - 99,0) % Metoda mikroskopowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VI (Dz. U. Nr 17 poz. 94)
	Udział pyłków Zakres: (1,0 - 99,0) % Metoda mikroskopowa	PN-88/A-77626 p. 5.3.18
	Obecność rozkruszka Metoda mikroskopowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII 5 (Dz. U. Nr 17 poz. 94) PN-88/A-77626 p. 5.3.17.6
	Barwa Zakres: (3 - 115) mm w skali Pfunda Metoda spektrofotometryczna	PB-10/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Czekolada mleczna	Obecność odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) i obecność tłuszczu mlecznego (MF) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) i zawartość tłuszczu mlecznego (MF) Zakres: CBE (1,0 - 7,0) % MF (2,0 - 7,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Report EUR 22666EN, 2007
	Zawartość laktozy Zakres: (1,500 - 13,000) g/100 g Metoda spektrofotometryczna	Test producenta: Boehringer Mannheim / R-Biopharm Enzymatic BioAnalysis / Food Analysis. Cat. No. 10 176 303 035
	Zawartość beztłuszczowej suchej masy mlecznej z obliczeń	IS 1163:1992
	Zawartość suchej masy mlecznej z obliczeń	IS 1163:1992
	Suma zawartości tłuszczu kakaowego i zawartości tłuszczu mlecznego z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
Czekolada naturalna	Obecność odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	PN-EN ISO 23275-1:2009
	Zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) Zakres: CBE (1,0 - 7,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 23275-2:2010

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Czekolada	Zawartość teobrominy Zakres: (800 - 8300) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kofeiny Zakres: (100 - 900) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
	Zawartość suchej masy kakaowej z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
	Zawartość tłuszczu kakaowego z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02
	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052-03
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (3,0 - 75,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02 p. 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Soki, nektary i napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres: Glukoza (0,05 - 100,0) g/l Fruktoza (0,05 - 100,0) g/l Sacharoza (0,05 - 100,0) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Suma glukozy, fruktozy i sacharozy z obliczeń Stosunek glukozy do fruktozy z obliczeń	PN-EN 12630:2002
	Zawartość sorbitolu Zakres: (0,01 - 100,0) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 12630:2002
	Gęstość względna Zakres: (1,0200 - 1,3420) Metoda oscylacyjna	IFU Analysis No. 1A:1998
Soki, nektary i napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasu askorbinowego (Witamina C) Zakres: (0,3 - 44,0) mg/100 g Metoda miareczkowa	PN-A-04019:1998 p. 2
Soki i koncentraty	Zawartość substancji rozpuszczalnych Zakres: (0,5 - 75,0)°Brix Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
Soki i nektary	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,15 - 19,00) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
Soki, nektary i napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,05 - 7,80) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,2 - 20,0) %, Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 p. 3.6.1
Napoje bezalkoholowe gazowane	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (0,20 - 0,70) g/100 ml Metoda ciśnieniowa	PB-11/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.
Piwo	Zawartość alkoholu Zakres: (0,1 - 10,0) % Metoda oscylacyjna	PN-A-79093-2:2000 p. 2.1 PN-A-79093-2:2000/Ap1:2002
	Zawartość ekstraktu rzeczywistego Zakres: (1,4 - 9,5) % Metoda oscylacyjna	PN-A-79093-2:2000 p. 2.1 PN-A-79093-2:2000/Ap1:2002
	Zawartość ekstraktu brzeczki podstawowej z obliczeń	PN-A-79093-2:2000 p. 2.1 PN-A-79093-2:2000/Ap1:2002
	Barwa Zakres: (4 - 25) EBC Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-5:2000 p. 2.2 PN-A-79093-5:2000/Ap1:2002
	Zawartość goryczy Zakres: (7 - 115) JG Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-12:2000 PN-A-79093-12:2000/Ap1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu Zakres: (0,01 - 20,0) % Metoda oscylacyjna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 2 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
	Gęstość Zakres: (0,9900 - 1,1200) g/ml Metoda oscylacyjna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 1 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (21,0 - 350,0) g/l Metoda oscylacyjna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 3 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość lotna Zakres: (3,0 - 25,0) miligramorównoważnik/l (0,20 - 1,50) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 7 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,05 - 4,90) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
	Zawartość dwutlenku siarki (SO_2) całkowitego Zakres: (8,0 - 120,0) mg/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-12/LB, Wydanie 2 z dnia 30.12.2021 r.
Przetwory rybne	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-92/A-86732 p. 2.3.10
Ryby i przetwory rybne	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732 p. 2.3.11
Proszek jajeczny	Zawartość wapnia w suchej masie Zakres: (0,20 - 0,30) % Metoda miareczkowa Zawartość wapnia ogółem z obliczeń	PN-92/A-86522 p. 5.3.6

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,9 - 6,5) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 p. 5.3.5
Ocet i sosy na bazie octu	Moc octu Zakres: (1 - 125) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79733:1996 p. 3.2.7
	Moc octu Zakres: (1 - 75) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79733:1996 p. 3.2.7 PN-90/A-79120/07 p. 2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]		
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Wilgotność / zawartość wody / zawartość suchej masy / zawartość całkowitej suchej masy / zawartość wody i substancji lotnych / zawartość suchej substancji [3)] Metoda wagowa	Normy [6)] Dokumenty UE - Decyzja Rady [5)] Rozporządzenia MRiRW [7)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość azotu [3)] Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka z obliczeń	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	pH [3)] Metoda potencjometryczna	Normy [6)] PB-02/LB [4)] Rozporządzenie MRiRW [5)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość popiołu całkowitego / popiołu ogólnego / popiołu [3)] Metoda wagowa	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego [3)] Metoda wagowa	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Masa netto / Masa odciekniętych owoców i warzyw / Zawartość nadzienia (farszu) / Zawartość składników stałych / Zawartość składników mieszanki / Zawartość pokrywy / Zawartość korpusu [3)] Metoda wagowa	Normy [6)] Procedury badawcze [8)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Skuteczność pasteryzacji / Aktywność enzymatyczna Metoda reakcji barwnej	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość soli kuchennej / Zawartość chlorków / Zawartość chlorku sodu / Zawartość soli [3)] Metoda miareczkowa (Mohra)	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Kwasowość / Kwasowość ogólna / kwasowość tłuszczowa [3)] Metoda miareczkowa	Normy [6)] Rozporządzenie MRiRW [5)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Kwasowość ogólna / Zawartość wolnych kwasów [3)] Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Normy [6)] Rozporządzenia MRiRW [7)]

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]		
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość tłuszczu / Zawartość tłuszczu wolnego / Zawartość tłuszczu w suchej masie [3)] Metoda ekstrakcyjno-wagowa	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Wyróżniki jakości organoleptycznej [2)] Prosty test opisowy	Normy [6)] Rozporządzenia MRiRW [7)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość substancji słodzących [2), 3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość substancji konserwujących [2), 3)] Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy [6)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Obecność barwników [2), 3)] Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496 [5)] Procedury badawcze [8)]
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) [1)]	Zawartość cukrów w przeliczeniu na suchą masę / Zawartość cukrów / Zawartość cukrów ogółem / Zawartość cukrów redukujących / Zawartość cukru w zalewach / Zawartość cukrów ogółem po inwersji [3)] Metoda miareczkowa	Normy [6)]

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów.
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.
5) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: przepisach prawa, normach.
6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach.
7) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: przepisach prawa.
8) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium.

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniony przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 705

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 19.04.2023 r.