ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 1179

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

Wydanie/Issue17 z/of 29.05.2023

AB 1179	Nazwaiadres / Name and address **NUSCANA BIOTECHNIKA LABORATORYJNA Adam Dąbrowski** **LABORATORIUM NUSCANA** **ul. Poznańska 50** **62-090 Mrowino**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
– B/22, B/57	– Badania biochemiczne żywności, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Biochemical tests of food and objects from food production area
– C/1, C/4,C/55, C/42, C/20, C/22, C/57	– Badania chemiczne produktów rolnych, pasz dla zwierząt, wyrobów chemicznych, kosmetyków, wyrobów farmaceutycznych, żywności, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Chemical tests of agricultural products, animal feedstuffs, chemical products, cosmetics, pharmaceutical products, food and objects from food production area
– K/22, K/29,K/55	– Badania mikrobiologiczne żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz/ Microbiological tests of food, drinking water, animal feedstuffs
– K/29/P	– Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Microbiologicaltests and sampling of drinking water
– K/57/P	– Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests and sampling of food production facilities

Wersja strony/Page version: A

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

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1179 z dnia 08.05.2020 r.
Cykl akredytacji od 29.04.2022 r. do 29.04.2026 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 1179 of 08.05.2020
Accreditation cycle from 29.04.2022 to 29.04.2026
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Laboratorium Nuscana **Laboratorium Fizyko-chemiczne** ul. Poznańska 50, 62-090 Mrowino		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, dodatki do żywności z wyjątkiem kapusty, suszonego czosnku, suszonej cebuli, imbiru, porów oraz białek soi Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych	Zawartość siarczynów i dwutlenku siarki jako SO_2 Zakres: (10 – 3421) mg/kg Metoda destylacyjno- miareczkowa Monier-Williams'a	PN-EN 1988-1:2001
Wyroby farmaceutyczne i kosmetyczne, mieszanki funkcjonalne	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, mięso i ryby oraz ich przetwory, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe oraz pieczywo, przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, zioła i przyprawy, kawa, dodatki do żywności, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz majonez	Udział procentowy kwasów tłuszczowych C4:0 Kw. masłowy C6:0 Kw. kapronowy C8:0 Kw. kaprylowy C10:0 Kw. kaprynowy C11:0 Kw. undekanowy C12:0 Kw. laurynowy C13:0 Kw. tridekanowy C14:0 Kw. mirystynowy C14:1 Kw. oleomirystynowy C15:0 Kw. pentadekanowy C15:1 Kw. cis-10-pentadekenowy C16:0 Kw. palmitynowy C16:1 Kw. palmitooleinowy C17:0 Kw. heptadekanowy C17:1 Kw. cis-10-heptadekenowy C18:0 Kw. stearynowy C18:1t Suma izomerów kwasów trans-oleinowych C18:1n9 Kw. oleinowy C18:1n7c Kw. wakcenowy C18:1n6c Kw. cis 12-oktadekenowy C18:2n6tt Kw. linoelaidynowy C18:2n6ct Kw. cis-9,trans-12-oktadekadienowy C18:2n6tc Kw. trans-9,cis-12-oktadekadienowy C18:2n6c Kw. linolowy C20:0 Kw. arachidowy C18:3n6 Kw. γ-linolenowy C18:3n3t Kw. trans-oktadekatrienowy C20:1n9 Kw. cis-11-eikozenowy C18:3n3 Kw. α-linolenowy C21:0 Kw. heneikozanowy C20:2n6 Kw. cis-11.14-eikozadienowy C22:0 Kw. behenowy C20:3n6 Kw. cis-8.11.14-eikozatrienowy C22:1n9 Kw. erukowy C20:3n3 Kw. cis-11.14.17-eikozatrienowy C20:4n6 Kw. arachidonowy C23:0 Kw. trikozanowy C22:2n6 Kw. cis-13.16-dokozadienowy C24:0 Kw. lignocerynowy C20:5n3 Kw. cis-5.8.11.14.17-eikozapentaenowy C24:1n9 Kw. nerwonowy C22:6n3 Kw. cis-4.7.10.13.16.19-dokozaheksaenowy Zakres: (0,06-100) % (0,06-100) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Suma/ zawartość kwasów nasyconych, kwasów jednonienasyconych, kwasów wielonienasyconych, izomerów trans, kwasów Omega-3, kwasów Omega-6 (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-1:2015 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 pkt 5.2 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r. IB-05 wydanie 6 z 12.05.2021 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Herbata	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,27 – 72) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,10 – 45) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	
	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,63 – 0,90) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
	Zawartość włókna surowego Zakres: (12,0-16,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 15598:2002 Indian Standard, Tea – determination of crude fiber content, 2012
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,27 – 72) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,10 – 45) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	
	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,02 – 0,03)% Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 99,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 15,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-79011-5:1998
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,27 – 72) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,10 – 45) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,02 – 0,03)% Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (1,11 – 5,13)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres:(6,93 – 32,04)% (z obliczeń)	PN-75/A-04018+Az3:2002
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,23 – 96) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,42 – 79) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,33 – 9,3) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82112:1973 + AZ1:2002
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 15,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,07)% Metoda wagowa	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
	pH Zakres: 5 – 7 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001+Ap1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,36 – 1,50)% Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu Zakres: (2,88 – 12,00) % (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., Załącznik VI, część B (Dz. U. L304 z 22.11.2011)
	Stosunek kolagenu do białka mięsa (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., Załącznik VI, część B (Dz. U. L304 z 22.11.2011)
	Liczba Federa - Stosunek zawartości wody do zawartości białka (z obliczeń)	IB-06 wydanie 7 z 12.05.2021
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,01– 31,91) % Metoda enzymatyczno-grawimetryczną	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,04 – 85,42) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość azotu Zakres: (0,46 – 4,03) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (2,93 - 25,72) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 8968-1:2014-03
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (2,70 – 11,79) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	IB-13 wydanie 8 z 12.03.2021 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,20 – 2,07) % Metoda miareczkowa (Mohra)	IB-04 wydanie 6 z 08.07.2021
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
	pH Zakres: 4,26 – 6,64 Metoda potencjometryczna	IB-26 wydanie 8 z 17.12.2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,09 – 37,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 15,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,07) % Metoda wagowa	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	pH Zakres: 3,66 – 6,22 Metoda potencjometryczna	IB-26 wydanie 8z 17.12.2021 r.
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Jaja i produkty jajeczne	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,38 – 22,1)% Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	IB-13 wydanie 8 z 12.03.2021 r. PN-A-74252:1998
	Zawartość azotu Zakres: (1,75 – 7,86) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (10,9 – 49,1) %	PN-A-82100:1985
Sosy i dresingi	Zawartość azotu Zakres: (0,08 – 0,36) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,5 – 2,3) %	PN-A-82100:1985
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (1,02 – 2,66) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,41 – 9,57) % Metoda enzymatyczno-grawimetryczną	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory warzywne	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,09 – 37,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,3 – 55,7) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-79011-5:1998
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,29) % Metoda wagowa	IB-30 wydanie 2 z dnia 30.10.2013 r.
	Zawartość węglowodanów ogółem i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	pH Zakres: 1,68 – 9,18 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,09 – 37,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,3 – 55,7) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-79011-5:1998
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,29) % Metoda wagowa	IB-30 wydanie 2 z dnia 30.10.2013 r.
	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	pH Zakres: 1,68 – 9,18 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
Soki	pH Zakres: 1,68 – 9,18 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
Napoje bezalkoholowe	pH Zakres: 2,48 – 6,97 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Soki i napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (2,57 – 10,59) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	IB-13 wydanie 8 z 12.03.2021 r.
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,01 – 0,99) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość azotu Zakres: (0,006 – 0,248)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,04 – 1,55) % (z obliczeń)	PN-EN 12135:2001
Zboża, przetwory zbożowe	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,38 – 47) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-EN ISO 11085:2015-10
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,07 – 38,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-74108:1996
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,3 – 30,2) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74108:1996
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża, przetwory zbożowe	Obecność specyficznych sekwencji DNA dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor p35S - promotor pFMV - terminator tNOS Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-53 wydanie 1 z 08.11.2021
	Zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja Roundup-Ready MON-Ø4Ø32-6 (GTS 40-3-2) Zakres: (0,1 – 98) % Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-54 wydanie 1 z 08.11.2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Pieczywo, nasiona roślin strączkowych	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,38 – 47) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-EN ISO 11085:2015-10
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,07 – 38,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-74108:1996
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,3 – 30,2) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74108:1996
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
Nasiona roślin strączkowych	Obecność specyficznych sekwencji DNA dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor p35S - promotor pFMV - terminator tNOS Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-53 wydanie 1 z 08.11.2021
	Zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja Roundup-Ready MON-Ø4Ø32-6 (GTS 40-3-2) Zakres: (0,1 – 98) % Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-54 wydanie 1 z 08.11.2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,08 – 82) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-88021:1971
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,14 – 38,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-88109:1998
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,35 – 99,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74252:1998
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,02 – 0,05) % Metoda wagowa	PN-A-88022:1959
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby ciastkarskie, słone przekąski	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,52 – 33) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-74252:1998
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,14 – 38,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-88109:1998
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,35 – 99,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74252:1998
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość węglowodanów ogólnych i węglowodanów przyswajanych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. (Załącznik XIV)
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (2,94 – 83,9) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	IB-13 wydanie 8 z 12.03.2021 r.
	Zawartość węglowodanów ogólnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zioła i przyprawy	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 99,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,29) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,77– 18,30) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	IB-13 wydanie 8 z 12.03.2021 r.
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,23 – 96) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,42 – 79) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,15 – 2,08) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-86739:1974
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 8,0) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985
	Zawartość węglowodanów ogólnych i węglowodanów przyswajanych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
Ryby i przetwory rybne	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Dodatki do żywności	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 IB - 24 wydanie 3 z 01.12.2020 r.
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
	Obecność specyficznych sekwencji DNA dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor p35S - promotor pFMV - terminator tNOS Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-53 wydanie 1 z 08.11.2021
	Zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja Roundup-Ready MON-Ø4Ø32-6 (GTS 40-3-2) Zakres: 0,1 – 98 % Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-54 wydanie 1 z 08.11.2021
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	IB-17 wydanie 4 z 10.03.2021 r.
	Zawartość nadtlenków w tłuszczu, wyrażanych jako liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 30) meq/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017
	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych, wyrażana jako liczba kwasowa Zakres: (0,1 – 18,2) mg/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010
	Zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych wyrażona jako liczba jodowa Zakres: (9-185) g/100g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18
Majonez	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (22,9 – 85) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze dla zwierząt	Zawartość azotu Zakres: (2,59 – 4,82) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (16 – 31) % (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. C (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek
	Zawartość tłuszczu surowego Zakres: (0,38 – 45) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-EN ISO 11085:2015-10 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. H (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,07 – 0,22) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. N (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,35 – 20,0) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-R-64784: 1994
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	IB-23 wydanie 5 z 09.07.2021
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,19 – 51) % Metoda wagowa	PN-ISO 5498:1996 AOAC Official metod 962.09
	Zawartość frakcji włókna ADL włókno kwaśno-detergentowa lignina Zakres: (1,1 – 24,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 13906:2009 AOAC Official metod 973.18, Application note C.Gerhardt
	Zawartość frakcji włókna ADF włókno kwaśno-detergentowe Zakres: (1 – 33) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 13906:2009 AOAC Official metod 973.18, Application note C.Gerhardt
	Zawartość frakcji włókna aNDF włókno neutralno-detergentowe Zakres: (1,2 – 44) % Metoda enzymatyczno-wagowa	ISO 16472:2006 Application note C.Gerhardt
	Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze dla zwierząt	Obecność specyficznych sekwencji DNA dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor p35S - promotor pFMV - terminator tNOS Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-53 wydanie 1 z 08.11.2021
	Zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja Roundup-Ready MON-Ø4Ø32-6 (GTS 40-3-2) Zakres: (0,1 – 98) % Metoda: Real-Time PCR	IB-52 wydanie 1 z 08.11.2021 IB-54 wydanie 1 z 08.11.2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji [1) 2) 3)]		
Żywność [1)]	Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5	Instrukcje badawcze opracowane na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego [2)]
	Obecność i zawartość alergennego białka β-laktoglobuliny [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) [3)]	
	Obecność i zawartość alergennego białka kazeiny [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) [3)]	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha ziemnego (konarachiny) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka jaj (owomukoid) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka sezamu [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha laskowego [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka soi [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek migdała [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek mleka [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek gorczycy [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Zawartość laktozy [3)] Metoda enzymatyczna	
	Zawartość kwasu L-glutaminowego[3)] Metoda enzymatyczno-spektrometryczna Zawartość glutaminianu sodu (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji[2), 3)]		
Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych	Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5	Instrukcje badawcze opracowane na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego [2)]
	Obecność i zawartość alergennego białka β-laktoglobuliny [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka kazeiny [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha ziemnego (konarachiny) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka jaj (owomukoid) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka sezamu [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha laskowego [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka soi [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek migdała [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek mleka [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek gorczycy [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji [2), 3)]		
Próbki środowiskowe – wymazy z powierzchni produkcyjnych	Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5	Instrukcje badawcze opracowane na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego [2)]
	Obecność i zawartość alergennego białka kazeiny [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha ziemnego (konarachiny) Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka jaj (owomukoid) [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka sezamu [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha laskowego [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka soi [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek migdała [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek mleka [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek gorczycy [3)] Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji[3) 4)]		
Mięso i produkty mięsne	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-ISO 1442[4)]
	Zawartość popiołu ogólnego [3)] Metoda wagowa	PN-ISO 936[4)]
Mleko i napoje mleczne	Zawartość suchej masy[3)] Metoda wagowa Zawartość wody (z obliczeń)	PN-ISO 6731 [4)]
	Zawartość popiołu ogólnego [3)] Metoda wagowa	AOAC 945.46 [4)]
Ryby i przetwory rybne	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-82100 [4)]
	Zawartość popiołu ogólnego [3)] Metoda wagowa	PN-A-82100 [4)]
Koncentraty spożywcze i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-79011-3 [4)]
	Zawartość popiołu ogólnego [3)] Metoda wagowa	PN-A-79011-8 [4)]
Zioła i przyprawy	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-79011-3 [4)]
	Zawartość popiołu ogólnego [3)] Metoda wagowa	PN-ISO 928 [4)]
Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-82100 [4)]
	Zawartość popiołu ogólnego [3)] Metoda wagowa	
Przetwory owocowe i warzywne, napoje	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	IB-22 [4)]
	Zawartość popiołu [3)] Metoda wagowa	PN-EN 1135 [4)]
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-EN ISO 712 [4)]
	Zawartość popiołu ogólnego[3)] Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171 [4)]

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji [3) 4)]		
Wyroby cukiernicze	Zawartość wody[3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-88027 [4)]
	Zawartość popiołu ogólnego[3)] Metoda wagowa	PN-A-88022 [4)]
Sosy i dressing	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-82100 [4)]
	Zawartość popiołu [3)] Metoda wagowa	PN-A-82100 [4)]
Wyroby ciastkarskie	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-74252 [4)]
Herbata	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-ISO 1573 [4)]
	Zawartość popiołu [3)] Metoda wagowa	PN-ISO 1575 [4)]
Soki i napoje bezalkoholowe	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-79011-3 [4)]
	Zawartość popiołu [3)] Metoda wagowa	PN-EN 1135 [4)]
Kukurydza	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-EN ISO 6540 [4)]
Pieczywo	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-74108 [4)]
Przetwory mleczne[1)]	Zawartość wody [3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	IB-22 [4)] PN-EN ISO 5534[4)]
	Zawartość popiołu [3)] Metoda wagowa	AOAC 945.46 [4)]

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji [3) 4)]		
Pasze dla zwierząt	Zawartość wody[3)] Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. A (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek [4)]
	Zawartość popiołu surowego [3)] Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. M (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek [4)]

Laboratorium formułuje opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań na podstawie wyników badań zawartości siarczynów i dwutlenku siarki jako SO_2 wykonanych metodą destylacyjno-miareczkowąMonier-Williams'a zgodnie z PN-EN 1988-1:2001 orazna podstawie wyników badań obecności i zawartości alergennych białek glutenu (gliadyn)metodą immunoenzymatyczną (ELISA) wgMendezaz wykorzystaniem przeciwciał R5.

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w instrukcjach badawczych opracowanych przez laboratorium na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach/ procedurach opracowanych przez laboratorium/ przepisach prawa.

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

Wersja strony: A

Laboratorium Nuscana Laboratorium Mikrobiologiczne ul. Poznańska 50, 62-090 Mrowino		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, suplementy diety, napoje, grzyby, przyprawy, przetwory zbożowe, koncentraty spożywcze, lody	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda probówkowa (hodowlana)	PN-ISO 7251:2006
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda probówkowa (hodowlana)	PN-ISO 4831:2007
	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Drób i przetwory drobiarskie, wyroby garmażeryjne, przetwory mięsno-warzywne, jaja i produkty jajeczne, mleko i produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i produkty rybne, żywność mrożona	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, przetwory mięsno-warzywne	Liczba Pseudomonas spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Pasze dla zwierząt	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiewwgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda probówkowa (hodowlana)	PN-ISO 7251:2006
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda probówkowa (hodowlana)	PN-ISO 4831:2007
	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 17792:2019-07
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba Campylobacterspp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membarnowej	
	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Clostridium perfringens Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO18593:2018-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymazy	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+ A1:2020-09
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metodapłytkowa (posiewwgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 1179

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 29.05.2023 r.