

# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY Nr/No AB 381

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

Wydanie/Issue 28 z/of 03.06.2025

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>AB 381                                                                                                                                                                                           | Nazwa i adres / Name and address<br><b>INTERTEK POLAND Sp. z o.o.</b><br><b>ul. Oszczepników 4</b><br><b>02-633 Warszawa</b><br><b>LABORATORIUM BADAWCZE</b><br><b>Helenów 6A</b><br><b>09-500 Gostynin</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- B/22; B/55; B/57</li><li>- C/1; C/22; C/55</li><li>- C/28</li><li>- C/29/P</li><li>- K/22; K/55; K/57</li><li>- K/3/P; K/9/P; K/28/P; K/29/P; K/57/P</li><li>- N/1; N/22; N/55</li><li>- N/28</li><li>- N/29/P</li><li>- Q/22; Q/29</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Badania biologiczne i biochemiczne żywności, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Biological and biochemical tests of food, animal feedstuffs</li><li>- Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt/ Chemical tests of agricultural products, food, animal feedstuffs</li><li>- Badania chemiczne wody/ Chemical tests of water</li><li>- Badania chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Chemical tests and sampling of drinking water</li><li>- Badania mikrobiologiczne żywności, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests of food, animal feedstuffs, objects from food production area</li><li>- Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, powietrza, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests and sampling of biological items and materials for testing, air, drinking water, water, objects from food production area</li><li>- Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt/ Tests of physical properties of agricultural products, food, animal feedstuffs</li><li>- Badania właściwości fizycznych wody/ Tests of physical properties of water</li><li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Chemical tests and sampling of drinking water</li><li>- Badania sensoryczne żywności, wody do spożycia przez ludzi/ Sensory tests of food, drinking water</li></ul> |

Wersja strony: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 381 z dnia 02.02.2024 r.  
Cykl akredytacji od 03.06.2025 r. do 05.06.2029 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 381 of 02.02.2024

Accreditation cycle from 03.06.2025 to 05.06.2029

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

| Pracownia Analiz Mikrobiologicznych<br>Helenów 6A, 09-500 Gostynin                                                                                                                                                  |                                                                                                                           |                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                               | Rodzaj działalności/badane cechy/<br>metoda                                                                               | Dokumenty odniesienia                                                                |
| Produkty żywnościowe i pasze                                                                                                                                                                                        | Liczba przypuszczalnych<br>Escherichia coli<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniami<br>biochemicznymi                       | PN-ISO 7251:2006                                                                     |
| Próbki środowiskowe z obszarów<br>produkcji i obrotu żywnością<br>- wymaz z powierzchni ograniczonej<br>szablonem,<br>- wymaz z powierzchni<br>nieograniczonej szablonem, w tym z<br>rąk,<br>- odcisk z powierzchni | Pobieranie próbek z powierzchni do<br>badań mikrobiologicznych                                                            | PN-ISO 18593:2018-08                                                                 |
| Kał zwierząt                                                                                                                                                                                                        | Obecność pałeczek Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniami<br>biochemicznymi i serologicznymi                | PN-EN ISO 6579-1:2017-<br>04+A1:2020-09                                              |
| Woda do spożycia przez ludzi                                                                                                                                                                                        | Pobieranie próbek do analiz<br>mikrobiologicznych                                                                         | PN EN ISO 19458:2007                                                                 |
| Tusze zwierząt rzeźnych:<br>- wycinki<br>- wymaz                                                                                                                                                                    | Pobieranie próbek z tusz do badań<br>mikrobiologicznych                                                                   | PN-EN ISO 17604:2015-10                                                              |
| Tkanka mięśniowa                                                                                                                                                                                                    | Obecność pozostałości antybiotyków i<br>innych substancji hamujących<br>Metoda mikrobiologiczna skringowa<br>(Premi@Test) | PB/PAM/28 Wydanie 1 z dnia<br>25.01.2017<br>na podstawie testu r-biofarm Nr<br>R3925 |
| Powietrze                                                                                                                                                                                                           | Pobieranie próbek powietrza do analiz<br>mikrobiologicznych<br>metoda zderzeniowa                                         | PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia<br>29.11.2019                                             |
| Powietrze                                                                                                                                                                                                           | Ogólna liczba pleśni<br>Metoda płytkowa                                                                                   | PB/PAM/30 wydanie 1 z dnia<br>29.11.2019                                             |
|                                                                                                                                                                                                                     | Ogólna liczba drożdży<br>Metoda płytkowa                                                                                  |                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                     | Ogólna liczba bakterii<br>Metoda płytkowa                                                                                 |                                                                                      |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                 | Dokumenty odniesienia                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Zakres elastyczny</b> <sup>1) 2) 3) 4)</sup>                                                                                 |                                                                                                                         |                                                            |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                 | Normy, procedury badawcze <sup>4)</sup>                    |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>                                        | Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                          | Normy <sup>4)</sup>                                        |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>                                        | Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                | Normy <sup>4)</sup>                                        |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>                                        | Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                | Normy <sup>4)</sup><br>PB/PAM/16 <sup>3)</sup>             |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>                                                        | Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym                | Normy <sup>4)</sup>                                        |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup>                                                                                                    | Obecność specyficznego DNA określonego gatunku mięsa <sup>2)</sup><br>Metoda real-time PCR                              | PB/PAM/21 <sup>3)</sup>                                    |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup>                                                                                                    | Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145<br>Metoda real-time PCR | Normy <sup>4)</sup>                                        |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup>                                                                                                    | Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121<br>Metoda real-time PCR             | Normy <sup>4)</sup><br>Instrukcja Producenta <sup>3)</sup> |

**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) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium.
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium/ Instrukcjach producenta

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

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                      | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                       | Dokumenty odniesienia                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Zakres elastyczny</b> <sup>1) 2) 3) 4)</sup>                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                               |                                                           |
| <b>Woda powierzchniowa</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b><br><b>Woda użytkowa ciepła i zimna</b><br><b>Woda chłodnicza</b><br><b>Woda mineralna</b><br><b>Woda źródlana</b><br><b>Woda stołowa</b><br><b>Żywność</b> <sup>1)</sup> | Liczba drobnoustrojów<br>w określonej objętości próbki <sup>2)</sup><br>Metoda filtracji membranowej                                          | Normy <sup>4)</sup>                                       |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>                                                                                                                                                   | Obecność specyficznego DNA<br>wykrywanego drobnoustroju <sup>2)</sup><br>Metoda PCR, system Bax                                               | Procedury badawcze <sup>4)</sup>                          |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup>                                                                                                                                                   | Obecność drobnoustroju <sup>2)</sup><br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                     | Procedury badawcze <sup>4)</sup>                          |
| <b>Żywność</b><br><b>w opakowaniach hermetycznych</b> <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                        | Trwałość<br>Metoda próby termostatowej                                                                                                        | Normy <sup>4)</sup>                                       |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup><br><b>Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych</b><br><b>Próbki z produkcji pierwotnej</b>                                                                             | Obecność DNA wykrywanego<br>drobnoustroju <sup>2)</sup><br>Metoda LAMP, system<br>MDS (izotermiczna reakcja<br>łańcuchowej polimerazy isoPCR) | Procedury badawcze <sup>4)</sup>                          |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Próbki środowiskowe</b> <sup>1)</sup><br><b>Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych</b><br><b>Pasze</b> <sup>1)</sup>                                                                                       | Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup><br>Metoda Petrifilm                                                                                       | Instrukcje producenta testu<br>3M Petrifilm <sup>4)</sup> |

**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) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium.
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium/ Instrukcjach producenta

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

Wersja strony: A

| Pracownia Analiz Chemicznych<br>Helenów 6A, 09-500 Gostynin |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                       | Rodzaj działalności/badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                   | Dokumenty odniesienia                                                                                               |
| Mięso i przetwory mięsne                                    | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,05 – 9,0) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)                                                                                                                                                                              | PN-73/A-82112+Az1:2002                                                                                              |
|                                                             | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,5 – 90) %<br>Metoda butyrometryczna (Gerbera)                                                                                                                                                                                | PN-85/A-82100 pkt 2.3.1                                                                                             |
|                                                             | Zawartość fosforu całkowitego<br>w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub><br>Zakres: (1,000 – 15) g/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                  | PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004                                                                                          |
|                                                             | Zawartość fosforu dodanego<br>w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /<br>Zawartość wielofosforanów dodanych<br>w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub><br>(z obliczeń)                                                                      | PN-A-82060:1999                                                                                                     |
|                                                             | Zawartość hydroksyproliny<br>Zakres: (0,08 – 0,50) %<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                           | PN-ISO 3496:2000                                                                                                    |
|                                                             | Zawartość kolagenu<br>Zawartość tkanki łącznej /<br>stosunek zawartości kolagenu<br>do białka całkowitego<br>(z obliczeń)                                                                                                                                     | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. Załącznik VII część B pkt. 17 |
|                                                             | Zawartość skrobi<br>Zakres: (0,02 – 18) %<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                                               | PB/PACH/02<br>wydanie 2 z dnia 05.01.2021 r.                                                                        |
|                                                             | Zawartość cukrów<br>Zakres: (0,05 - 50,00)%<br>Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)                                                                                                                                                                            | PN-85/A-82100 pkt 2.5                                                                                               |
|                                                             | Zawartość azotanów i azotynów<br>Zakres:<br>Azotany V (4 – 313) mg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> /kg<br>Azotany III (10 – 313) mg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> /kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PN-EN 12014-2:2018-01                                                                                               |
|                                                             | Zawartość jako azotyn sodu i azotan sodu, azotyn potasu i azotan potasu<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                       | PB/PACH/72 wydanie 1 z dnia 26.03.2025 r.                                                                           |
|                                                             | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,30 – 46,70)%<br>Analiza wagowa za pomocą hydrolizy i ekstrakcji wspomaganą mikrofalami (MAHE)                                                                                                                                | UNI 11949:2024                                                                                                      |

Wersja strony: B

| Przedmiot badań/wyrób    | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                     | Dokumenty odniesienia |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Mięso i przetwory mięsne | Zawartość białka<br>Zakres: (5,2 - 48,9) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                         | PN-A-82109:2010       |
|                          | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,9 - 65,9) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                       |                       |
|                          | Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych<br>Zakres: (0,1 – 20,7) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN) |                       |
|                          | Zawartość wody<br>Zakres: (28,1 – 81,3) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                          |                       |
|                          | Zawartość popiołu<br>Zakres: (0,2 – 6,5) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                         |                       |
|                          | Zawartość cukrów<br>Zakres: (0,1 – 4,1) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                          |                       |
|                          | Zawartość kolagenu<br>Zakres: (0,1 – 7,2) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                        |                       |
|                          | Zawartość skrobi<br>Zakres: (0,1 – 11,0) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                         |                       |
|                          |                                                                                                                                                                                                             |                       |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                        | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                          | Dokumenty odniesienia  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b>              | Zawartość białka<br>Zakres: (5,2 - 48,9) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)              | PN-A-82109:2010        |
|                                              | Zawartość sodu<br>Zakres: (0,2 – 3,7) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN)                 |                        |
|                                              | Zawartość błonnika pokarmowego<br>Zakres: (0,1 – 1,6) %<br>Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIT) z wykorzystaniem kalibracji na sztucznych sieciach neuronowych (ANN) |                        |
| <b>Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce</b> | Liczba kwasowa<br>Zakres: (0,06 – 75,0) mgKOH/g<br>Kwasowość /zawartość wolnych kwasów tłuszczowych<br>w przeliczeniu na odpowiedni kwas<br>Zakres: (0,03 – 37) %<br>Metoda miareczkowa          | PN-EN ISO 660:2021-03  |
|                                              | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,1 –30) meqO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowa                                                                                                              | PN-EN ISO 3960:2017-03 |
|                                              | Liczba jodowa<br>Zakres: (1 – 200) g/100g<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                  | PN-EN ISO 3961:2018-09 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Rodzaj działalności/badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Dokumenty odniesienia                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Koncentraty spożywcze,<br/>Mięso i produkty mięsne,<br/>Mleko i produkty mleczne,<br/>Napoje bezalkoholowe<br/>(gazowane, niegazowane, soki,<br/>syropy, nektary),<br/>Owoce i warzywa, przetwory<br/>owocowe i warzywne oraz<br/>warzywno-mięsne,<br/>Ryby i przetwory rybne,<br/>Słodycze i wyroby cukiernicze,<br/>Oleje i tłuszcze roślinne i<br/>zwierzęce,<br/>Zboża i przetwory zbożowe,<br/>Środki specjalnego<br/>przeznaczenia żywieniowego,<br/>Pasze</b> | Udział procentowy kwasów tłuszczowych,<br>w tym izomerów trans<br>C4:0 kwas masłowy<br>C6:0 kwas kapronowy<br>C8:0 kwas kaprylowy<br>C10:0 kwas kaprynowy<br>C11:0 kwas undekanowy<br>C12:0 kwas laurynowy<br>C13:0 kwas tridekanowy<br>C14:0 kwas mirystynowy<br>C14:1 kwas mirystooleinowy<br>C15:0 kwas pentadekanowy<br>C15:1 kwas cis-10-pentadekenowy<br>C16:0 kwas palmitynowy<br>C16:1 kwas palmitooleinowy<br>C17:0 kwas heptadekanowy<br>C17:1 kwas cis-10-heptadekenowy<br>C18:0 kwas stearynowy<br>C18:1n9c kwas oleinowy<br>C18:1n9t kwas elaidynowy<br>C18:2n6c kwas linolowy<br>C18:2n6t kwas kwaslinoleadowy<br>C18:3n6 kwas γ-linolenowy<br>C18:3n3 kwas α-linolenowy<br>C20:0 kwas arachidowy<br>C20:1 kwas cis-11-gadoleinowy<br>C20:2 kwas cis-11,14-ikozadienowy<br>C20:3n6 kwas cis-8,11,14-ikozatrienowy<br>C20:3n3 kwas cis-11,14,17-ikozatrienowy<br>C20:4n6 kwas arachidonowy<br>C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-<br>ikozapentaenowy<br>C21:0 kwas heneikozanowyheneikosanowy<br>C22:0 kwas behenowy<br>C22:1n9 kwas erukowy<br>C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy<br>C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19<br>dokozaheksaenowy<br>C23:0 kwas trikozanowy<br>C24:0 kwas lignocerynowy<br>C24:1 kwas nerwonowy<br>Zakres: (0,10 -75) %, (m/m)<br>Metoda chromatografii gazowej<br>z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-<br>FID)<br>Zawartość /Suma kwasów tłuszczowych<br>nasyconych<br>Zawartość /suma kwasów tłuszczowych<br>jednonienasyconych<br>Zawartość/suma kwasów tłuszczowych<br>wielonienasyconych<br>Zawartość/suma kwasów tłuszczowych<br>trans<br>Zawartość /suma kwasów Omega 3<br>Zawartość /suma kwasów Omega 6<br>(z obliczeń) | PB/PACH/32<br>wydanie 2 z dnia 05.01.2021r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                      | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Owoce i warzywa,<br/>Przetwory owocowe, warzywne<br/>warzywno-mięsne,<br/>Soki i nektary</b>                                                            | Zawartość chlorku sodu<br>Zakres: (0,05 – 5,0) %<br>Metoda miareczkowa (metoda Mohra)                                                                                                                                                                                 | PN-90/A-75101.10 +Az1:2002 pkt 2           |
|                                                                                                                                                            | Kwasowość ogólna<br>(w przeliczeniu na kwas stosowany)<br>Zakres: (0,2 – 6,0) g/100 ml; g/100g<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                  | PN-90/A-75101.04+Az1:2002<br>pkt 2 i pkt 3 |
|                                                                                                                                                            | Kwasowość lotna<br>w przeliczeniu na kwas octowy<br>Zakres: (0,001 – 5,0) %<br>Metoda destylacyjno-miareczkowa                                                                                                                                                        | PN-90/A-75101.05 pkt 2                     |
|                                                                                                                                                            | Masa netto odciekniętych<br>owoców / warzyw<br>Zakres: (0,01 – 3000) g<br>Metoda wagowa<br>Stosunek masy netto do masy<br>odciekniętych owoców / warzyw<br>(z obliczeń)                                                                                               | PN-90/A-75101.15 pkt 3                     |
|                                                                                                                                                            | Zawartość ekstraktu bezcukrowego<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                      | PN-90/A-75101.07 pkt 3                     |
| <b>Owoce i warzywa,<br/>Przetwory owocowe, warzywne<br/>warzywno-mięsne</b>                                                                                | Zawartość ekstraktu ogólnego<br>Zakres: (1,0 – 80) %<br>Metoda refraktometryczna                                                                                                                                                                                      | PN-90/A-75101.02+Az1:2002 pkt 2            |
| <b>Żywność pochodzenia roślinnego<br/>(warzywa i przetwory warzywne,<br/>owocowo-warzywne, owoce)</b>                                                      | Zawartość azotanów i azotynów<br>Zakres:<br>Azotany V (3 – 12481) mg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> /kg<br>Azotany III (3 – 6518) mg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> /kg<br>Metoda wysokosprawnej<br>chromatografii cieczowej z detekcją<br>spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PN-EN 12014-2:2018-01                      |
| <b>Przetwory owocowe i warzywne,<br/>Suszone owoce i warzywa,<br/>Wiórki kokosowe,<br/>Grzyby marynowane,<br/>Żelatyna, skrobia,<br/>Mąka ziemniaczana</b> | Zawartość całkowitego<br>dwutlenku siarki<br>Zakres: (5,0 - 4000) mg/kg<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                         | PN-90/A-75101/23 pkt 3+Az2:2002            |
| <b>Soki owocowe i warzywne,<br/>Napoje,<br/>Octy,<br/>Wina</b>                                                                                             | Zawartość całkowitego<br>dwutlenku siarki<br>Zakres: (5,0 - 3000 ) mg/kg; mg/l<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                  | PN-EN 13196:2002                           |
| <b>Soki owocowe,<br/>Soki owocowo-warzywne,<br/>Nektary,<br/>Napoje gazowane,<br/>Napoje niegazowane</b>                                                   | Zawartość alkoholu etylowego<br>Zakres: (0,01 – 3,00) g/l<br>Metoda enzymatyczno-<br>spektrofotometryczna                                                                                                                                                             | AOAC Method 2019.08                        |
| <b>Piwo</b>                                                                                                                                                | Zawartość alkoholu etylowego<br>Zakres: (0,02 – 6,5) %(V/V)<br>Metoda enzymatyczno-<br>spektrofotometryczna                                                                                                                                                           | AOAC Method 2019.08                        |
| <b>Wina</b>                                                                                                                                                | Zawartość alkoholu etylowego<br>Zakres: (0,02 – 20,0) %(V/V)<br>Metoda enzymatyczno-<br>spektrofotometryczna                                                                                                                                                          | AOAC Method 2019.08                        |
| <b>Napoje spirytusowe</b>                                                                                                                                  | Zawartość alkoholu etylowego<br>Zakres: (30,0 – 95,0) %(V/V)<br>Metoda enzymatyczno-<br>spektrofotometryczna                                                                                                                                                          | AOAC Method 2019.08                        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                     | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                         | Dokumenty odniesienia      |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Soki i nektary</b>                     | Kwasowość w przeliczeniu na kwas stosowany<br>Zakres: (0,2 – 6,0) g/100 ml<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                | PN-EN-12147:2000           |
|                                           | Zawartość ekstraktu ogólnego<br>Zakres: (2,0 – 70,0)%<br>Metoda refraktometryczna                                                                                                                                               | PN-EN 12143:2000           |
| <b>Koncentraty spożywcze</b>              | Zawartość chlorku sodu<br>Zakres: (0,25 – 60) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)                                                                                                                                                   | PN-A-79011-7:1998          |
|                                           | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych<br>Metoda wizualna                                                                                                                                                                        | PN-A-79011-2:1998 pkt 2.4  |
|                                           | Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości<br>Metoda wizualna                                                                                                                                                         | PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5  |
| <b>Wyroby i półprodukty cukiernicze</b>   | Kwasowość<br>Zakres: (0,2 – 8,0) stopnie normalne<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                         | PN-79/A-88024 pkt 2.2, 2.3 |
|                                           | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,1 – 8,0) mgKOH/1g tł.<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                              | PN-79/A-88024 pkt 2.5      |
|                                           | Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: ( 0,1- 8,0) meqO <sub>2</sub> /kg<br>Zakres: (0,05 – 4,0) mmolO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowa                                                                  | PN-EN ISO 3960:2017-03     |
|                                           | Zawartość tłuszczu/ Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę<br>Zakres: (0,20 – 45,3)%<br>Analiza wagowa za pomocą hydrolizy i ekstrakcji wspomaganą mikrofalami (MAHE)                                                  | UNI 11949:2024             |
| <b>Pieczywo i półprodukty piekarnicze</b> | Kwasowość<br>Zakres: (0,2 – 7)°<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                           | PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4. |
| <b>Pieczywo</b>                           | Poziom jakości:<br>- wygląd zewnętrzny<br>- skórka (barwa, grubość, pozostałe cechy)<br>- miękisz (elastyczność, porowatość pozostałe cechy)<br>- zapach<br>- smak<br>Zakres: poziom jakości pieczywa (1- 4)<br>Metoda punktowa | PN-A-74108:1996 pkt. 4     |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób         | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                | Dokumenty odniesienia          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Smażone przekąski</b>      | Zawartość chlorku sodu<br>Zakres: (0,2- 5,0)%<br>Metoda miareczkowa                                                                    | PN-78/A-74702 pkt 2.14         |
|                               | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,03 – 5,00) mgKOH/1g tł.<br>Metoda miareczkowa                                   | PN-A-74780:1996 pkt 5.3.6      |
|                               | Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu / (Liczba Lea)<br>Zakres: (0,05 – 15,0) mmolO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowa      | PN-A-74780:1996 pkt 5.3.5      |
| <b>Ryby i przetwory rybne</b> | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,25 – 5,0) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)                                                       | PN-74/A-86739                  |
|                               | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (0,2 – 5,0) %<br>Metoda miareczkowa                                                                        | PN-74/A-86746                  |
| <b>Sery</b>                   | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,25 – 5,0) %<br>Metoda miareczkowa                                                               | PN-73/A-86232 pkt 3.5          |
|                               | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (3,0 – 150,0) °SH<br>Metoda miareczkowa                                                                    | PN-73/A-86232 pkt 3.6          |
| <b>Wyroby garmażeryjne</b>    | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,05 – 7,0) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)                                                       | PN-85/A-82100 pkt 2.7          |
|                               | Zawartość całkowitego dwutlenku siarki<br>Zakres: (5,0 - 500) mg/kg<br>Metoda miareczkowa                                              | PN-90/A-75101/23 pkt 3+A2:2002 |
|                               | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,40 – 22,4)%<br>Analiza wagowa za pomocą hydrolizy i ekstrakcji wspomaganej mikrofalami (MAHE)         | UNI 11949:2024                 |
| <b>Napoje bezalkoholowe</b>   | Zawartość ekstraktu ogólnego<br>Zakres: (0,10 – 17,0) %<br>Metoda refraktometryczna                                                    | PN-85/A-79033 pkt 3.6.1        |
|                               | Kwasowość w przeliczeniu na kwas cytrynowy<br>Zakres: (0,1 – 1,0) g/100 ml<br>Metoda miareczkowa                                       | PN-85/A-79033 pkt 3.8.1, 3.8.2 |
|                               | Zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy<br>Zakres: (0,001 – 5) g/100 cm <sup>3</sup><br>Metoda destylacyjno-miareczkowa | PN-85/A-79033 pkt 3.9          |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                              | Dokumenty odniesienia                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Koncentraty spożywcze,<br/>Mięso i produkty mięsne,<br/>Mleko i produkty mleczne,<br/>Ryby i przetwory rybne,<br/>Słodycze i wyroby<br/>cukiernicze,<br/>Pieczywo i półprodukty piekarnicze,<br/>Zboża i przetwory zbożowe,<br/>Żywność mrożona,<br/>Wyroby garmażeryjne,<br/>Napoje bezalkoholowe,<br/>(gazowane, niegazowane,<br/>soki, syropy, nektary),<br/>Owoce i warzywa, przetwory<br/>owocowe i warzywne oraz<br/>warzywno-mięsne,<br/>Oleje i tłuszcze roślinne i<br/>zwierzęce,<br/>Środki specjalnego<br/>przeznaczenia żywieniowego</b> | Wartość energetyczna<br>kcal/100g lub kJ/100g<br>(Z obliczeń)                                                                                                                                                        | PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Wartość energetyczna<br>kcal/100g lub kJ/100g<br>(Z obliczeń)                                                                                                                                                        | PN-A-79011-6:1998+Az1:2008<br>pkt 3.4                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Wartość energetyczna<br>kcal/100g lub kJ/100g<br>(Z obliczeń)                                                                                                                                                        | Rozporządzenie Parlamentu<br>Europejskiego i Rady (UE) Nr<br>1169/2011 z dnia 25.10.2011r.<br>Załącznik XIV |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość węglowodanów<br>[g/100g]<br>(Z obliczeń)                                                                                                                                                                   | PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość węglowodanów [g/100g]<br>(Z obliczeń)                                                                                                                                                                      | PN-A-79011-6:1998+Az1:2008<br>pkt 3.3.5                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość węglowodanów (ogółem i<br>przyswajalnych)<br>[g/100g]<br>(Z obliczeń)                                                                                                                                      | Rozporządzenie Parlamentu<br>Europejskiego i Rady (UE) Nr<br>1169/2011 z dnia 25.10.2011r.<br>Załącznik XIV |
| <b>Napoje bezalkoholowe<br/>(gazowane, niegazowane,<br/>soki, syropy, nektary),<br/>Owoce i warzywa, przetwory<br/>owocowe i warzywne oraz<br/>warzywno-mięsne,<br/>Słodycze i wyroby cukiernicze,<br/>Ryby i przetwory rybne,<br/>Mięso i przetwory mięsne,<br/>Wyroby garmażeryjne<br/>Zboża i przetwory zbożowe<br/>Dodatki do żywności</b>                                                                                                                                                                                                          | Zawartość kwasu sorbowego<br>Zakres: (5 – 2000) mg/kg; mg/l<br>Zawartość sorbinianu potasu<br>Zakres:<br>(7 – 2680) mg/kg; mg/l<br>Metoda chromatografii cieczowej<br>z detekcją spektrofotometryczną<br>(HPLC – UV) | PB/PACH/28 wydanie 4 z dnia<br>05.01.2021r.                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość kwasu benzoesowego<br>Zakres: (5 – 2000) mg/kg; mg/l<br>Zawartość benzoesu sodu<br>Zakres: (6 – 2360) mg/kg; mg/l<br>Metoda chromatografii cieczowej<br>z detekcją spektrofotometryczną<br>(HPLC – UV)     |                                                                                                             |
| <b>Koncentraty spożywcze,<br/>Napoje bezalkoholowe<br/>(gazowane, niegazowane,<br/>soki, syropy, nektary),<br/>Owoce i warzywa, przetwory<br/>owocowe i warzywne oraz<br/>warzywno-mięsne,<br/>Słodycze i wyroby cukiernicze,<br/>Środki specjalnego przeznaczenia<br/>żywieniowego</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 | Zawartość witaminy C<br>Zakres:<br>(5,0 – 500) mg/100ml, mg/100g<br>Metoda chromatografii cieczowej<br>z detekcją spektrofotometryczną<br>(HPLC – UV)                                                                | PN-EN 14130:2004                                                                                            |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                              | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                        | Dokumenty odniesienia                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne (orzechy, owoce suszone, kukurydza), Słodycze i wyroby cukiernicze, Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Zboża i przetwory zbożowe, Ryż, Wyroby garmażeryjne, Pasze</b> | Zawartość aflatoksyny B <sub>1</sub><br>Zakres: (0,086 - 60) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD) | PB/PACH/34<br>wydanie 4 z dnia 25.04.2022 r. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość aflatoksyny B <sub>2</sub><br>Zakres: (0,058-37) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)   |                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość aflatoksyny G <sub>1</sub><br>Zakres: (0,086 - 60) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD) |                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość aflatoksyny G <sub>2</sub><br>Zakres: (0,058-37) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją FLD fluorescencyjną (HPLC-FLD)   |                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>(z obliczeń)                                                              |                                              |
| <b>Kawa mielona<br/>Kawa ziarnista<br/>Kawa rozpuszczalna</b>                                                                                                                                                                                                                                      | Zawartość kofeiny<br>Zakres: (30 – 45000) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)              | PN-ISO 10095:1997                            |
| <b>Kawa bezkofeinowa<br/>Napoje kawowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość kofeiny<br>Zakres: (30 – 3500) mg/kg;<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)              | PN-ISO 10095:1997                            |
| <b>Napoje energetyczne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość kofeiny<br>Zakres: (0,5 – 400) mg/l;<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC – UV/DAD)               | PN-ISO 10095:1997                            |
| <b>Sok jabłkowy i przetwory z jabłek, w tym produkty dla niemowląt i małych dzieci</b>                                                                                                                                                                                                             | Zawartość patuliny<br>Zakres: (5,0 – 200,0) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/DAD)              | Wydawnictwo Metodyczne<br>PZH - 2005         |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób        | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Dokumenty odniesienia                           |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Woda do spożycia przez ludzi | Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych                                                                                                                                                                                                                                                                       | PN-ISO 5667-5:2017-10                           |
| Woda do spożycia przez ludzi | Barwa<br>Zakres: (5 – 50) mg/l Pt<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-EN ISO 7887:2012                             |
|                              | Mętność<br>Zakres: (0,10 – 100) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                                                                                                                                                                                                                                             | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                        |
|                              | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (1,0 – 3000) $\mu$ S/cm<br>Metoda konduktometryczna                                                                                                                                                                                                                           | PN-EN 27888:1999                                |
|                              | Indeks nadmanganianowy (Utlenialność)<br>Zakres: (0,50 – 10,0) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                                                                                 | PN-EN ISO 8467:2001                             |
| Woda do spożycia przez ludzi | Liczba progowa smaku TFN<br>Zakres: (1 – 4)<br>Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego                                                                                                                                                                                                                  | PN-EN 1622:2006                                 |
| Woda do spożycia przez ludzi | Liczba progowa zapachu TON Zakres: (1 – 4)<br>Metoda parzysta uproszczona i pełna wyboru niewymuszonego                                                                                                                                                                                                                   | PN-EN 1622:2006                                 |
| Woda                         | Stężenie kationów:<br>Zakres:<br>litowy (0,01 – 10) mg/l<br>sodowy (1,0 – 200) mg/l<br>amonowy (0,05 – 10) mg/l<br>magnezowy (1,0 – 100) mg/l<br>potasowy (0,2 – 50) mg/l<br>wapniowy (5,0 – 150) mg/l<br>Metoda chromatografii jonowej (IC)<br>Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) mg/l (z obliczeń) | PN-EN ISO 14911:2002                            |
| Woda                         | Stężenie anionów<br>Zakres:<br>azotynowy (0,05 – 10) mg/l<br>azotanowy (0,1 – 50) mg/l<br>siarczanowy (0,25 – 250) mg/l<br>chlorkowy (0,25 – 250) mg/l<br>bromkowy (0,1 – 10) mg/l<br>fluorkowy (0,05 – 5) mg/l<br>Metoda chromatografii jonowej (IC)                                                                     | PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012                  |
| Woda do spożycia przez ludzi | Chlor wolny<br>Zakres: (0,02 – 2,0) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                   | PN-EN ISO 7393-2:2018-04                        |
| Woda do spożycia przez ludzi | Chlor wolny <input checked="" type="checkbox"/><br>Zakres: (0,05 – 2,0) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                               | Metoda Hach nr 8021 wydanie 2 z dnia 07/06/2017 |

☒ Badania realizowane poza siedzibą laboratorium

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                   | Dokumenty odniesienia                                                                                                      |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zboża i przetwory zbożowe,<br>Kawa,<br>Owoce suszone | Zawartość ochratoksyny A<br>Zakres: (2,0 – 25) µg/kg<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | PB/PACH/22B<br>wydanie 2 z dnia 05.01.2021r.<br>metoda opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego |
| Zboża i przetwory zbożowe                            | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości<br>Metoda wizualna                | PN-74/A-74016                                                                                                              |
|                                                      | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości<br>Metoda wizualna                | PN-93/A-74130 pkt 3.8.1                                                                                                    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                           | Rodzaj działalności/badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                          | Dokumenty odniesienia                                                                                       |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zakres elastyczny <sup>1) 2) 3) 4) 5)</sup>     |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                             |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup><br>Pasze | Zawartość azotu<br>Metoda destylacyjno-miareczkowa<br>w przeliczeniu na białko/<br>białko surowe <sup>3)</sup><br>(z obliczeń)                                                                                                                       | Normy <sup>5)</sup><br>PB/PACH/29 <sup>4)</sup><br>Rozporządzenie Komisji (WE)<br>Nr 152/2009 <sup>4)</sup> |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup><br>Pasze | Zawartość tłuszczu/ Zawartość tłuszczu<br>wolnego/ tłuszczu w przeliczeniu na<br>suchą masę<br>Zawartość tłuszczu wolnego/<br>tłuszczu po hydrolizie /<br>tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę/<br>tłuszczu surowego <sup>3)</sup><br>Metoda wagowa | Normy <sup>5)</sup><br>PB/PACH/07 <sup>4)</sup><br>Rozporządzenie Komisji (WE)<br>Nr 152/2009 <sup>4)</sup> |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup><br>Pasze | Zawartość wody / suchej masy/ strata<br>masy po suszeniu/ zawartość wody i<br>substancji lotnych/ suchej pozostałości/<br>wilgotność <sup>3)</sup><br>Metoda wagowa                                                                                  | Normy <sup>5)</sup><br>Rozporządzenie Komisji (WE)<br>Nr 152/2009 <sup>4)</sup>                             |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup><br>Pasze | Zawartość popiołu/ popiołu całkowitego/<br>popiołu surowego <sup>3)</sup><br>Metoda wagowa                                                                                                                                                           | Normy <sup>5)</sup><br>PB/PACH/24 <sup>4)</sup><br>Rozporządzenie Komisji (WE)<br>Nr 152/2009 <sup>4)</sup> |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup>          | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego<br>w kwasie / zawartość zanieczyszczeń<br>mineralnych nierozpuszczalnych<br>w kwasie <sup>3)</sup><br>Metoda wagowa                                                                                             | Normy <sup>5)</sup>                                                                                         |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup><br>Pasze | Masa netto / zawartość w opakowaniu<br>jednostkowym <sup>3)</sup><br>Metoda wagowa<br>Metoda wolumetryczna<br>Udział % składników (z obliczeń)                                                                                                       | Normy <sup>5)</sup><br>PB/PACH/03 <sup>4)</sup>                                                             |
| Woda                                            | Zawartość w opakowaniu<br>jednostkowym <sup>3)</sup><br>Metoda wolumetryczna                                                                                                                                                                         | PB/PACH/03 <sup>4)</sup>                                                                                    |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup><br>Pasze | Aktywność wody <sup>3)</sup><br>Metoda pomiaru punktu rosy                                                                                                                                                                                           | PN-ISO 21807 <sup>4)</sup>                                                                                  |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup>          | pH wyrobu/ pH roztworu <sup>3)</sup><br>Metoda potencjometryczna                                                                                                                                                                                     | Normy <sup>5)</sup>                                                                                         |
| Woda, woda do spożycia przez<br>ludzi           | pH<br>Zakres 3,0 – 10,0<br>Metoda potencjometryczna                                                                                                                                                                                                  | PN-EN ISO 10523 <sup>4)</sup>                                                                               |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                       | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                           | Dokumenty odniesienia                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zakres elastyczny <sup>1) 2) 3) 4) 5)</sup>                                                                 |                                                                                                                                                                   |                                                                                                |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup><br>Pasze                                                             | Zawartość pierwiastków <sup>2), 3)</sup><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                        | PB/PACH/04 <sup>4)</sup>                                                                       |
| Artykuły rolno-spożywcze <sup>1)</sup>                                                                      | Zawartość błonnika pokarmowego <sup>3)</sup><br>Metoda enzymatyczna                                                                                               | AOAC 991.43 <sup>4)</sup>                                                                      |
| Żywność <sup>1)</sup>                                                                                       | Cechy sensoryczne <sup>2)</sup><br>Prosty test opisowy                                                                                                            | Normy <sup>5)</sup>                                                                            |
| Woda                                                                                                        | Stężenie pierwiastków <sup>2), 3)</sup><br>Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)                                                       | PN-EN ISO 17294-2 <sup>4)</sup>                                                                |
| Żywność <sup>1)</sup>                                                                                       | Zawartość i stężenie pierwiastków <sup>2), 3)</sup><br>Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)                                           | PB/PACH/41 <sup>4)</sup><br>PN-EN 15763 <sup>4)</sup>                                          |
| Pasze                                                                                                       | Zawartość pierwiastków <sup>2) 3)</sup><br>Metoda spektrometrii mas z plazmą indukcyjnie sprzężoną (ICP-MS)                                                       | PN-EN 17053 <sup>4)</sup>                                                                      |
| Żywność <sup>1)</sup><br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością <sup>1)</sup> | Zawartość białek alergennych <sup>2), 3)</sup><br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                               | PN-EN 15633-1 <sup>4)</sup><br>PB/PACH/39 <sup>4)</sup><br>Instrukcje Producenta <sup>5)</sup> |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji <sup>1)</sup>                                                      | Obecność alergenów <sup>2)</sup><br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                                             | PB/PACH/40 <sup>4)</sup>                                                                       |
| Żywność <sup>1)</sup><br>Produkty rolne <sup>1)</sup>                                                       | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS | PN-EN 15662 <sup>4)</sup>                                                                      |
|                                                                                                             | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas GC-MS/MS                  |                                                                                                |
| Żywność <sup>1)</sup>                                                                                       | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS | PB/PACH/44 <sup>4)</sup>                                                                       |
|                                                                                                             | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas GC-MS/MS                  |                                                                                                |

**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/ normach/ przepisach prawa
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach/ procedurach opracowanych przez laboratorium

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

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                               | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                          | Dokumenty odniesienia                                            |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Zakres elastyczny</b> <sup>1) 2) 3) 4) 5)</sup>                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                  |
| <b>Produkty rolne o wysokiej zawartości wody</b> <sup>1) RE)</sup>  | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS                                                                                                                                | PN-EN 15662 <sup>4)</sup>                                        |
|                                                                     | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas GC-MS/MS                                                                                                                                                 |                                                                  |
| <b>Produkty rolne o wysokiej zawartości wody</b> <sup>1) RE)</sup>  | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS                                                                                                                                | EURL-SRM QuPPE-PO-Method <sup>4)</sup><br>EURL-SRM <sup>4)</sup> |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Produkty rolne</b> <sup>1)</sup> | Zawartość pozostałości środków ochrony roślin <sup>2), 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas LC-MS/MS                                                                                                                                | EURL-SRM QuPPE-PO-Method <sup>4)</sup><br>EURL-SRM <sup>4)</sup> |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b> <sup>1)</sup>          | Zawartość azotu <sup>3)</sup><br>Metoda spalania i pomiaru przy zastosowaniu detektora przewodności cieplnej (Dumas)<br>Zawartość białka (z obliczeń)                                                                                                                                            | Normy <sup>5)</sup>                                              |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup>                                        | Zawartość D-fruktozy<br>Zawartość D-glukozy<br>Zawartość sacharozy<br>Zawartość maltozy<br>Zawartość laktozy <sup>3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RID refraktometryczną (HPLC-RID)<br>Suma cukrów (cukry ogółem)<br>Suma cukrów prostych (F+G)(z obliczeń) | PB/PACH/33 <sup>5)</sup>                                         |

**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/ przepisach prawa/ EURL-SRM QPPE-POMethod / EURL-SRM
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach/ procedurach opracowanych przez laboratorium

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

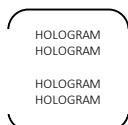
RE) - Potwierdzono kompetencje laboratorium z uwzględnieniem mających zastosowanie wymagań przepisów rozporządzenia (UE) nr 625/2017 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (Dz. U. UE L 95/1 z 07.04.2017, z późn. zm.), rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) 834/2007 oraz dokumentu SANTE/11312/2021.

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 381

Status zmian:

| Numer strony | Aktualna wersja strony | Zastępuje wersję strony | Data zmiany |
|--------------|------------------------|-------------------------|-------------|
| 5/19         | B                      | A                       | 09.06.2025  |



Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI  
dnia: 09.06.2025 r.