

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

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

Wydanie/Issue 30 z/of 17.04.2025

 AB 1334	Nazwa i adres / Name and address EUROFINS POLSKA Sp. z o. o. Al. Wojska Polskiego 90 A 82-200 Malbork
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾ – B/17; B/22; B/57 – C/1; C/4; C/22; C/29; C/42; C/55 – P/29 – K/1; K/22; K/28; K/42; K/55 – K/9/P; K/22/P; K/28/P; K/29/P; K/57/P – N/1; N/18; N/21; N/27; N/49; N/22; N/28; N/42; N/55, – Q/22; Q/29	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: – Badania biologiczne i biochemiczne wyrobów innych (wymazy z powierzchni produkcji pasz i kosmetyków) żywności, obiektów z obszarów produkcji żywności / Biological and biochemical tests of other products, food, objects from food production area – Badania chemiczne produktów rolnych, wyrobów chemicznych, żywności, wody do spożycia przez ludzi, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, chemical products, food, drinking water, cosmetics, animal feedstuffs – Pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi, do badań fizyko-chemicznych / Sampling of drinking water – Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, wody, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Microbiological tests of agricultural products, food, water, cosmetics, animal feedstuffs – Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek powietrza, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests and sampling of air, food, water, drinking water, objects from food production area – Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, papieru, tektury, wyrobów z tworzyw sztucznych i gumy, drewna, materiałów opakowaniowych, żywności, wody, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of agricultural products, food, water, , cosmetics, animal feedstuffs – Badania sensoryczne żywności i wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests of food and drinking water

Wersja strony/Page version: A

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

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1334 z dnia 07.04.2020 r.
Cykl akredytacji od 10.05.2024 r. do 28.05.2028 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No AB 1334 of 07.04.2020
Accreditation cycle from 10.05.2024 to 28.05.2028
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Majonezy i sosy majonezowe	Kwasowość w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,40 – 1,40) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
Koncentraty spożywcze	Kwasowość Zakres: (1,0 – 30,0) ° Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79011-9:1998
Soki	Kwasowość Zakres: (0,1 – 20,0) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość Zakres: (0,2 – 20,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04+Az1:2002
Napoje bezalkoholowe	Kwasowość Zakres: (0,1 – 1,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79033:1985
Wyroby garmażeryjne	Kwasowość Zakres: (0,10 – 0,90) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-82100:1985
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba kwasowa Zakres: (0,04 – 28,00) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,02 – 14,00) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 19,0) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 27107:2012
Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (1,0 – 4,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,5 – 2,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-88024:1979 pkt. 2.5
Majonezy i sosy majonezowe	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,30 – 4,00) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,15 – 2,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995/1+Ap1:2000P, pkt. 5.3.6.; PN-EN ISO 660:2021-03

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Smażone przekąski ziemniaczane	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,3 – 3,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,15 – 1,5)% Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996, pkt. 5.3.6.
Wyroby garmażeryjne	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres (0,5 – 7,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,25 – 3,50)% Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.13.
Półprodukty ziemniaczane podsmażone	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,30 – 1,0) mg KOH/g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,15 – 0,50)% Metoda miareczkowa	PN-A-82350:1996, pkt. 3.6.5.
Smażone przekąski ziemniaczane	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 10,0) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-A-74780:1996, pkt. 5.3.5.
Wyroby garmażeryjne	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 10,0) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.14.
Półprodukty ziemniaczane podsmażone	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 10,0) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-A-82350:1996, pkt. 3.6.6
Pasze i surowce paszowe	Liczba nadtlenkowa Wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,5-400,0) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB/CH/59 wyd. 2 z dnia 08.01.2024
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 60,0) % Metoda wagowa	PN-A-86734:1967
Mięso i produkty mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 75,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (29,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu po hydrolizie Zakres: (0,10 – 99,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
Pasze i surowce paszowe	Zawartość oleju i tłuszczu surowego (po hydrolizie) Zakres: (0,2 – 98,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r.
	Zawartość oleju i tłuszczu surowego (wolnego) Zakres: (2,0 – 98,0) % Metoda wagowa	

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Załącznik XIV Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Ryby i przetwory rybne, salátky rybne	Zawartość histaminy Zakres: (10,0 – 400) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN ISO 19343:2017-08
Mięso, ryby, pasze dla zwierząt	Zawartość amin biogennych Zakres: Histamina (1,0 – 500) mg/kg Kadaweryna (1,0 – 500) mg/kg Tyramina (1,0 – 500) mg/kg Tryptamina (5,0 – 500) mg/kg Putrescyna (1,0 – 500) mg/kg Spermidyna (1,0 – 500) mg/kg Spermina (1,0 – 500) mg/kg 2-fenyletyloamina (1,0 – 500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Indeks amin biogennych (z obliczeń)	PB/CH/44 wyd. 2 z dnia 03.03.2022
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotu lotnych zasad amonowych N-LZA Zakres: (5,0 – 100,0) mg/100g Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r. (Załącznik VI, rozdział II)
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przyprawy, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, surowce i przetwory zielarskie, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczne	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (20 – 3000) mg/kg Stężenie kwasu sorbowego Zakres: (1,0 – 2500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość soli kwasu sorbowego (z obliczeń) Zawartość kwasu benzoowego Zakres: (20 – 3000) mg/kg Stężenie kwasu benzoowego Zakres: (1,0 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość soli kwasu benzoowego (z obliczeń)	PB/CH/41 wyd.1 z dnia 31.10.2019

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczarskie, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, koncentraty, soki i napoje bezalkoholowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, nasiona oleiste, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, grzyby i przetwory grzybowe, masło, margaryny, wyroby piekarnicze	Zawartość sodu Zakres: (0,002 – 30,0) g/100g Metoda fotometrii płomieniowej	PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022
	Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)	Załącznik I Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe, zioła i surowce zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze	Zawartość sodu Zakres: (0,1 – 30,0) g/100g Metoda fotometrii płomieniowej	PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022
	Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)	Załącznik I Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Ryby i inne zwierzęta wodne	Zawartość glazury Zakres: (2,5 – 40,0) % Metoda wagowa	PN-A-86767:1986
Mleko i przetwory mleczne, napoje alkoholowe, napoje bezalkoholowe, płynne koncentraty spożywcze, płynne suplementy diety, soki owocowe i warzywne, nektary	Pomiar objętości Zakres (50-2000) ml Metoda objętościowa	PB/CH/60 wyd. 01 z dnia 02.09.2024
Mleko i przetwory mleczne, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, koncentraty spożywcze, sosy, majonezy i sosy majonezowe, wyroby garmażeryjne, wyroby piekarnicze, napoje	Zawartość laktozy Zakres (0,01- 1,00)% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB/CH/61 wyd. 01 z dnia 11.10.2024
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Zawartość anionowych środków powierzchniowo czynnych Zakres: (0,45 – 50,00) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 2271:2000
	pH Zakres: 2,0 – 13,0 Metoda potencjometryczna	PN-C-04963:1989
	Zawartość chlorków Zakres: (1,50 – 13,00) % Metoda miareczkowa	PB/CH/08 NF, wydanie 3 z dnia 10.02.2023
	Zawartość suchej masy Zakres (0,3 – 99,0) % Metoda wagowa	PB/CH/07 NF, wydanie 3 z dnia 10.02.2023
	Lepkość Zakres: (40 – 6500) cP Metoda wiskozymetryczna	PB/CH/02 NF, wydanie 2 z dnia 25.11.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze, pasze i surowce paszowe	Masa netto Zakres: (1,5 – 1100,0) g Metoda wagowa	PB/CH/22 wydanie 1 z dnia 29/05/2012
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przyprawy, suplementy diety i odżywki, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, grzyby i przetwory grzybowe, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, masło, mieszanki tłuszczowe, margaryny, wyroby piekarnicze, surowce i przetwory zielarskie, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, nasiona roślin strączkowych, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczne, pasze i surowce paszowe	Aktywność wody Zakres: 0,250 – 0,995 Metoda z wykorzystaniem czujnika pojemnościowego	PB/CH/54 wyd. 2 z dnia 27.11.2023
Papier, tektura, wyroby z tworzyw sztucznych i gumy, drewno do kontaktu z żywnością, materiały opakowaniowe	Wymiary Zakres (0,2- 5000) cm Metoda pomiarowa bezpośrednia	PB/CH/18 NF wyd. 01 z dnia 02.09.2024
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Masa netto Zakres: (1,5 – 1100,0) g Metoda wagowa	PB/CH/22 wydanie 1 z dnia 29/05/2012
	Gęstość Zakres (0,830 – 1,500) g/ml Metoda piknometryczna	PN-C-04504:1992
	Objętość Zakres (2,00- 1100,00) ml Metoda z obliczeń	PB/CH/19 NF wyd. 01 z dnia 02.09.2024

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4), 5)}		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹⁾ Pasze¹⁾	Zawartość cukrów ^{2) 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność¹⁾ Pasze¹⁾	Zawartość wody i substancji lotnych (sucha masa) ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾ Procedury badawcze ⁵⁾ Przepisy prawa ⁵⁾
Żywność¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności¹⁾	Zawartość alergenu ^{2), 3)} Metoda immunoenzymatyczna - ELISA	Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność¹⁾	Zawartość tłuszczu ³⁾ Metoda grawimetryczna	Normy ⁵⁾
Żywność¹⁾	Całkowita zawartość tłuszczu ³⁾ Metoda grawimetryczna	PB/CH/51 ⁴⁾
Żywność¹⁾ Pasze¹⁾	Skład kwasów tłuszczowych ^{2) 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)	Normy ⁵⁾
Żywność¹⁾ Pasze¹⁾	Zawartość popiołu ogólnego/surowego ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾ Przepisy prawa ⁵⁾

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

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

Wersja strony: A

Pracownia Mleka Surowego Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko surowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: ($1 \times 10^3 - 3 \times 10^6$) jtk/ml Metoda cytometrii przepływowej	PB/MS/07 wydanie 01 z dnia 01.10.2015 na podstawie instrukcji aparatu Bactoscan FC
Mleko surowe Mleko poddane obróbce cieplnej	Punkt zamarzania mleka Zakres: (-0,600 – 0,000)°C Metoda krioskopowa	PN-EN ISO 5764:2010 z zastosowaniem aparatu Cryostar
Mleko surowe Mleko poddane obróbce cieplnej Mleko w proszku Kazeina kwasowa Mleko i płynne przetwory mleczarskie fermentowane	Obecność antybiotyków i innych substancji hamujących Mikrobiologiczna metoda dyfuzyjna	PB/MS/05 Wydanie 4 z dnia 22.01.2015 na podstawie instrukcji testów Delvotest SP NT MCS i Delvotest T MCS
Mleko surowe	Liczba komórek somatycznych, Zakres: ($1 \times 10^4 - 4 \times 10^6$) komórek /ml Metoda cytometrii przepływowej	PN-EN ISO 13366-2:2007 z zastosowaniem aparatu Fossomatic 5000
	Zawartość białka Zakres: (1,0-4,5) % Metoda spektrometrii w podczerwieni	PN-ISO 9622:2015-09 z zastosowaniem aparatu Milkoscan 6000
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3-6,8) % Metoda spektrometrii w podczerwieni	
	Punkt zamarzania mleka Zakres: (-0,200÷-0,700)°C Metoda przewodności	PB/MS/08 wyd.1 z dnia 04.06.2021 w oparciu o instrukcję aparatu Milkoscan 6000
	Zawartość mocznika Zakres: (100-1000)mg/l Metoda spektrometrii w podczerwieni	

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

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

Dział Logistyki Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
Woda	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007 z wył. pkt.: 4.4.3, 4.4.4, 4.4.5, 4.4.6
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk - odcisk z powierzchni	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 18593:2018-08
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz - wycinki	Pobieranie próbek z tusz do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 17604:2015-10
Powietrze	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych Metoda aspiracyjna	Instrukcja producenta próbnika powietrza SAS Super IAQ; wydanie 1.2; data wydania: lipiec 2016
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych Metoda sedymentacyjna	Instrukcja IT/L/08 wyd. 02 z dnia 24.11.2023

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4)}		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne Pasze	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością-wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji-wymaz	Obecność specyficznego DNA dla mikroorganizmów ²⁾ Metoda PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
	Obecność mikroorganizmów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾
	Obecność mikroorganizmów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
	Obecność mikroorganizmów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem Biochemicznym	Normy ³⁾
	Obecność mikroorganizmów ²⁾ Metoda hodowlana	Normy ³⁾
	Obecność mikroorganizmów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze ⁴⁾
	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze ⁴⁾
Powietrze	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Procedury badawcze ⁴⁾
Woda¹⁾	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ³⁾
	Liczba mikroorganizmów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

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

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność / Produkty drobiarskie Tuszki drobiowe	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86520:1998
Żywność / Mięso i przetwory mięsne Mięso mielone	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-82009:1997
Żywność / Mięso drobiowe oddzielone mechanicznie	Wygląd, barwa, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-86522:1992
Przetwory zbożowe – mąki, kasze	Wygląd, barwa, zapach, smak, wilgotność, zagrzanie, granulacja, obecność piasku, obecność szkodników. Prosty test opisowy	PN-A-74013:1964
Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Prosty test opisowy	PN-A-77807:1997 PN-A-77807:1997/Az1:2004
Produkty warzywne i warzywno-grzybowe- Sałatki	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-77750:1997
Majonez	Konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86950:1995
Musztarda	Stan opakowania, wygląd i barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86964:2002
Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe. Sosy	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86951:2006
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia nadzienia, barwa, zapach, smak, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998 z wyłączeniem punktu 4.10, 4.11, 5
Warzywa i owoce marynowane	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-77806:1997

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź		
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4)}		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
	Obecność i identyfikacja drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów ²⁾ Metoda real - time PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze ⁴⁾
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana	Procedury badawcze ⁴⁾
	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew głębny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze ⁴⁾
	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy ³⁾
	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ³⁾
Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów ²⁾ Metoda real - time PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze ⁴⁾

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

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

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

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

Wersja strony: A

Pracownia Chemiczna ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa (świeże lub mrożone)	Zawartość pozostałości ditiokarbaminianów w przeliczeniu na CS ₂ Zakres: (0,025 – 7,500) mg/kg Metoda spektrofotometryczna UV	PN-EN 12396- 3:2002

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne¹⁾ Żywność¹⁾	Zawartość pozostałości tlenku etylenu (suma tlenku etylenu i 2-chloroetanolu wyrażona jako tlenek etylenu) ³⁾ Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	Procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne¹⁾ Żywność¹⁾	Zawartość alkaloidów pirolizydynowych ^{2),3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	Procedury badawcze ⁵⁾

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

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

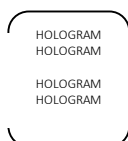
Wersja strony: A

Pracownia Sensoryczna ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Wygląd- obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-82000:1965
Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86524:1994 PN-A-86524:1994/A1:1998
Produkty drobiarskie Produkty drobiowe	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86523:1995
Produkty drobiarskie Tuszki drobiowe	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86520:1998
Mięso i przetwory mięsne Mięso mielone	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-82009:1997
Przetwory mięsne- wędliny	Wygląd zewnętrzny, kształt i wielkość, rodzaj i jakość osłonki, prawidłowość wypełnienia osłonek, konsystencja zewnętrzna batonu, barwa zewnętrzna, zapach, wygląd na przekroju, barwa na przekroju, związanie i konsystencja, smak, kruchość i soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988
Wyroby garmażeryjne- mięsa surowe z dodatkami/przyprawami	Wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak Prosty test opisowy	PB/SL/01 wyd. 1 z dnia 07.11.2024
Warzywa surowe, świeże	Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Prosty test opisowy	PB/SL/02 wyd. 2 z dnia 24.01.2025
Owoce surowe, świeże	Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Prosty test opisowy	PB/SL/03 wyd. 2 z dnia 24.01.2025

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1334

Status zmian: wersja pierwotna – A.



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 17.04.2025 r.