

**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 775**

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

Wydanie/Issue 21 z/of 18.08.2025

 AB 775	Nazwa i adres / Name and address GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH Al. Jerozolimskie 98 00-807 Warszawa LABORATORIUM W LUBLINIE ul. Nowy Świat 3 20-418 Lublin
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)} - B/1; B/22 - C/1; C/22 - N/1; N/22 - Q/22	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: - Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności/ Biological and biochemical tests of agricultural products, food - Badania chemiczne produktów rolnych; żywności/ Chemical tests of agricultural products, food - Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności/ Tests of physical properties of agricultural products, food - Badania sensoryczne żywności/ Sensory tests of food

Wersja strony/Page version: A

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

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 775 z dnia 03.04.2023 r.
Cykl akredytacji od 15.11.2022 r. do 05.12.2026 r.

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

This document is an annex to accreditation certificate No AB 775 of 03.04.2023
Accreditation cycle from 15.11.2022 to 05.12.2026

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Laboratorium w Lublinie ul. Nowy Świat 3, 20-418 Lublin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ziarno zbóż	Gęstość w stanie zsypanym Zakres: (43,3 – 85,5) kg/hl Metoda objętościowo-wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
Ziarno pszenicy Ziarno żyta Mąka pszenna Mąka żytnia	Liczba opadania Zakres: (70 - 477) s Metoda wiskozymetryczna (Hagberga-Pertena)	PN-EN ISO 3093:2010
Ziarno pszenicy	Wskaźnik sedymentacyjny Zakres: (10 - 70) ml Metoda: test Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010
	Zawartość glutenu Zakres: (10 - 40) % Metoda wymywania ręcznego - wagowa Rozpływalność glutenu Zakres: (1 - 20) mm Metoda pomiaru średnicy kulki	PN-77/A-74041
Przetwory zbożowe	Stopień rozdrobnienia Zakres: (1 - 100) % Metoda odsiewania - wagowa	PN-73/A-74015
Mąka pszenna	Zawartość glutenu Zakres: (10 - 40) % Metoda wymywania ręcznego - wagowa Rozpływalność glutenu Zakres: (1 - 20) mm Metoda pomiaru średnicy kulki	PN-77/A-74041
Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia Zakres: (60 - 100) % Metoda odsiewania - wagowa	PN-73/A-74015
Bezglutenowe przetwory zbożowe	Zawartość glutenu Zakres: (5,0-100,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna ELISA	Test producenta: RIDASCREEN® Gliadin nr R7001 firmy R-Biopharm AG, Darmstadt, Germany
Nasiona rzepaku	Udział procentowy kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 5,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC -FID)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 +AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07
Chmiel i produkty chmielowe	Zawartość alfa i beta kwasów oraz ich homologów Zakres: alfa kwasy (1,0 - 50,0) % beta kwasy (1,0 - 30,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Stosunek zawartości alfa kwasów do beta kwasów (z obliczeń) Stosunek zawartości beta kwasów do alfa kwasów (z obliczeń)	PN-A-79097: 2001 Załącznik D

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (2300 - 10600) mg/kg (0,23 - 1,06) % Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego do produktu w przeliczeniu na P_2O_5 (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,05 - 1,75) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169 z dnia 25 października 2011 r. (Dz.U. L 304)
	Stosunek kolagen/ białko mięsa (z obliczeń)	
	Zawartość tkanki łącznej (z obliczeń)	PB-17/LL Wydanie 2 z dnia 20.04.2023 r.
	Zawartość azotynów i/ lub azotanów Zakres: azotyny (10 - 250) mg/kg azotany (10 - 380) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	
Mięso i przetwory mięsne (surowe i przetworzone termicznie), wyroby garmażeryjne mięsne	Obecność surowca drobiowego/ wieprzowego/ wołowego/ końskiego/ baraniego metodą ELISA Zakres: od 1 % Metoda immunoenzymatyczna (test ELISA)	PB-03/LL Wydanie 6 z dnia 03.04.2023 r. Opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (4,0 - 75,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02 pkt 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
Przetwory owocowe i/lub warzywne	Obecność konserwantów Zakres: - kwas benzoesowy od 10 mg/kg - kwas sorbowy od 10 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
Przetwory owocowe i/lub warzywne	Zawartość konserwantów Zakres: - kwas benzoesowy (10,0 – 1500,0) mg/kg - kwas sorbowy (10,0 – 1500,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
Mrożonki warzywne	Aktywność enzymatyczna Metoda makroskopowa	PN-90/A-75051 pkt 3.10
Zioła i przyprawy	Zawartość wody Zakres: (2,5 - 14,0) % Metoda destylacji azeotropowej	PN-ISO 939:2001
	Zawartość olejku eterycznego Zakres: (0,1 - 16,0) ml/100g suchego produktu Metoda destylacyjna Zawartość olejku eterycznego w ml/100g produktu (z obliczeń)	PN-EN ISO 6571:2009 PN-EN ISO 6571:2009/A1:2018-02
	Zawartość olejku eterycznego Zakres: (0,1 - 10,0) ml/100g surowca Metoda destylacyjna Zawartość olejku eterycznego w s.m. w ml/100g suchego produktu (z obliczeń)	PN-91/R-87019 pkt 5

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Miód	Zawartość wody Zakres: (14,0 - 27,0) % Metoda refraktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt I (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Przewodność właściwa Zakres: (0,010 - 14,000) mS/cm Metoda konduktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt VII (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (0,5 - 2500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt IV (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Barwa Zakres: (6 - 114) mm w skali Pfunda Metoda spektrofotometryczna	PB-21/LL Wydanie 2 z dnia 20.04.2023 r.
Majonez	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,5 - 7,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
Cukier	Zawartość popiołu Zakres: (0,004-0,050) % m/m Metoda konduktometryczna	ICUMSA GS 2/3/9-17:2011
Cukier biały	Zawartość sacharozy Zakres: (99,50 - 99,99) % m/m Metoda polarymetryczna Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (z obliczeń)	ICUMSA GS2-1 (2022)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość wody Metoda wagowa	Normy Rozporządzenia Komisji UE
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość popiołu/ Zawartość popiołu nierozpuszczalnego Metoda wagowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Masa i zawartość składników Metoda wagowa	Normy Rozporządzenia Komisji UE
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość tłuszczu Metoda wagowo-ekstrakcyjna	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość azotu Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla)	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Kwasowość Metoda miareczkowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość chlorków Metoda miareczkowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość węglowodanów Metoda miareczkowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość wapnia Metoda miareczkowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Kwasowość Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Normy Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	pH Metoda potencjometryczna	Normy Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość cukrów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Liczba diastazowa/ Zawartość proliny/ Zabarwienie roztworu cukru białego Metoda spektrofotometryczna	Normy Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Obecność zanieczyszczeń/ produktów z wadami Metoda makroskopowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Obecność składników/ dodatków do żywności /zafałszowań Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	Normy Procedury badawcze

E-Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Tożsamość produktu/ składników/ Obecność zafałszowań Metoda mikroskopowa	Normy Rozporządzenia krajowe Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Obecność zafałszowań/ dodatków do żywności Metoda makroskopowa	Normy Rozporządzenia krajowe Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Obecność i zawartość szkodników i ich pozostałości Metoda makroskopowa/ mikroskopowa	Normy Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Obecność i zawartość GMO/ specyficznego DNA Metoda Real Time PCR	Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Obecność specyficznego DNA Metoda PCR	Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Identyfikacja odmian chmielu nieprzygotowanego na podstawie DNA Metoda multipleks PCR z elektroforezą kapilarną	Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Wyróżniki jakości organoleptycznej Prosty test opisowy	Normy Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) ^E	Zawartość sodu Zawartość soli (z obliczeń) Metoda potencjometryczna	Procedury badawcze

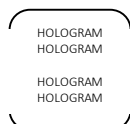
E-Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 775

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 18.08.2025 r.