

ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY Nr/No AB 704

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

Wydanie/Issue 22 z/of 13.01.2026

 AB 704	Nazwa i adres / Name and address GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH Al. Jerozolimskie 98 00-807 Warszawa LABORATORIUM W KIELCACH ul. Zagnańska 91 25-558 Kielce
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)} - B/1; B/22; B/55 - C/1; C/22; C/55 - N/1; N/22; N/55 - M/22; M/55 - Q/22	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: - Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt/ Biological and biochemical tests of agricultural products, food, animal feedstuffs - Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt/ Chemical tests of agricultural products, food, animal feedstuffs - Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of agricultural products, food, animal feedstuffs - Badania inne żywności, pasz dla zwierząt/ Other tests of food, animal feedstuffs - 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 704 z dnia 03.04.2023 r.
Cykl akredytacji od 29.04.2022 r. do 24.05.2026 r.

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

This document is an annex to accreditation certificate No AB 704 of 03.04.2023
Accreditation cycle from 29.04.2022 to 24.05.2026

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

Pracownia Analiz Fizykochemicznych ul. Zagnańska 91, 25-558 Kielce		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, tłuszcze do smarowania	Liczba anizydynowa Zakres: 0,4 – 8,0 Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
	Liczba jodowa Zakres: (4,0 – 180) g/100g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09
	Liczba nadtlennowa Zakres: (0,1 – 30,0) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
Mąka pszenna i żytnia	Liczba opadania Zakres: (60 – 450)s Metoda wiskozymetryczna	PN-ISO 3093:2007 PN-ISO 3093:2007/AC:2009
Mąka pszenna	Zawartość glutenu Zakres: (15 – 40)% Metoda wagowa (wmywanie ręczne)	PN-77/A-74041 pkt 2.5.2
Zboże	Liczba opadania Zakres: (60 – 450)s Metoda wiskozymetryczna	PN-ISO 3093:2007 PN-ISO 3093:2007/AC:2009
	Gęstość w stanie zsypanym Zakres: owies (35,35 – 66,15) kg/hl jęczmień (44,90 – 81,55) kg/hl żyto (58,40 – 84,75) kg/hl pszenica (61,65 – 88,10) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
Pieczywo	Obecność barwników Zakres: od 1,5% Metoda wybarwiania wełny naturalnej	PB-2/FCh/LK Wydanie 3 z dnia 01.01.2013
Makaron	Zawartość jaj (z obliczeń)	PN-A-74131:1999 Załącznik B
Przyprawy	Zawartość olejku eterycznego Zakres: (0,8 - 20,0) ml/100g Metoda destylacyjna	PN-ISO 6571:2001
	Zawartość kwasu glutaminowego Zakres: (0,03-10,00) % w s.m. Metoda: spektrofotometryczna	PN-ISO 4134:2002
Majonez	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,6 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 pkt. 5.3.5 + Ap1:2000
Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (5,0 – 70,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101-02 PN-90/A-75101-02/Az1:2002
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,5 – 70,0) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 pkt 3.6.1
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (z obliczeń)	PN-90/A-75101-07
Soki owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (2,0 – 70,5) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Liczba formolowa Zakres: (1,0 – 50,0) ml 0,1 mol/l NaOH na 100 ml próbki Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999
Mleko i napoje na bazie mleka	Aktywność fosfatazy alkalicznej Zakres:(10 – 800) mU/l Metoda fluorymetryczna	PN-EN ISO 11816-1:2014-02
Masło	Zawartość tłuszczu (z obliczeń)	PN-EN ISO 3727-3:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko płynne	Gęstość Zakres: (1,0242 – 1,0370) g/cm ³ Metoda areometryczna	PN-68/A-86122 pkt 3.4
	Punkt zamarzania Zakres: (-0,550 – 0)°C Metoda krioskopowa	PN-EN ISO 5764:2010
Mleko w proszku	Wskaźnik rozpuszczalności Zakres: (0,1 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-78/A-86030 pkt 3.5 PN-78/A-86030/Az2:2002
	Aktywność fosfatazy alkalicznej Zakres: (10 – 800) mU/l Metoda fluorymetryczna	PB-23/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 07.11.2016
Miód	Zawartość wody Zakres: (0,2 – 25,0) % Metoda refraktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. I (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Liczba diastazowa Zakres: (3,0 – 50,0) skala Schade Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. IX z późn. zm. (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,100 – 2,000) mS·cm ⁻¹ Metoda konduktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. VII (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Udział pyłku przewodniego Zakres: (5 – 99) % Metoda mikroskopowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. VI (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
Miód pitny	Suma cukrów ogółem i rzeczywistej zawartości alkoholu pomnożonej przez 18 Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 27 września 2022 r. (Dz. U. 2022, poz. 2113)
	Gęstość Zakres: (0,9850 – 1,1200) g/ml Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 1
	Zawartość ekstraktu ogólnego i bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3
Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,5 – 25,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 2
Wino	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (2,0 – 25,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS312-01A:R2009, p. 4.B
Napoje alkoholowe o zawartości alkoholu do 15% obj.	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,3 – 16,0) % obj. Metoda oscylometryczna	PB-33/FCh/LK Wydanie 1 dnia 04.02.2022
Napoje spirytusowe	Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu etylowego Zakres: (14,0 – 98,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r. załącznik, punkt I, metoda B (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm)
	Kwasowość lotna Z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III.3 (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wapnia Zakres: (0,05% – 0,25) % w s.m. Metoda miareczkowa	PN-92/A-86522 pkt 5.3.6
	Zawartość fosforu ogólnego Zakres: (1840 – 11700) mg/kg Metoda wagowa	PN ISO 2294:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie Zakres: od 5% Obecność cząstek kości Metoda reakcji barwnej i mikroskopowa	PB-7/FCh/LK wydanie 2 z dnia 01.01.2013
	Zawartość mięsa (z obliczeń)	PB-16/FCh/LK Wydanie 3 z dnia 10.01.2019
	Zawartość kwasu glutaminowego Zakres: (0,03 – 1,70) % w s.m. Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 4134:2002
	Zawartość hydroksyproliny Zakres (0,05 – 0,50) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011
Elementy tuszek drobiowych mrożonych i chłodzonych	Współczynnik masy wody W / masy białka RP (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 załącznik VIII (Dz. U. L 157)
Mięso. Surowe wyroby mięsne. Piersi z kurczaka	Pozorna zawartość mięsa ogółem/ % wody dodanej Z obliczeń	PB-32/FCh/LK Wydanie 1 dnia 04.02.2022
Konserwy mięsne	Zawartość wsadu mięsno-tłuszczowego ogółem (z obliczeń)	PN-A-82022:1998 pkt 3.2.3.3 PN-A-82022:1998/Az1:2000
Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A- 86732:1992 pkt 2.3.11
Ryby	Zawartość mięsa (z obliczeń)	Codex Stan 166:1989 pkt 7.4

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność: - przetwory owocowe i warzywne - owoce suszone - wyroby winiarskie gronowe, - fermentowane napoje winiarskie	Zawartość siarczynów jako SO ₂ Zakres: (25 – 3000) mg/l lub mg/kg Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	PN-EN 1988-2:2001
Żywność: - przetwory owocowe i warzywne - wyroby winiarskie gronowe - fermentowane napoje winiarskie - napoje bezalkoholowe w tym soki i nektary	Obecność syntetycznych barwników Zakres: > 5 mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PN-90/A-75101/29
Żywność: - napoje bezalkoholowe w tym soki, nektary, naturalne wody mineralne, wody źródlane, wody stołowe - przetwory owocowe i warzywne - mleko i przetwory mleczne - mięso i przetwory mięsne - mięso i przetwory drobiowe - wyroby ciastkarskie - sosy - koncentraty spożywcze - przyprawy - ryby i przetwory rybne	Zawartość sodu Zakres: (8 – 3000) mg/kg lub mg/l Zakres: (20 – 20000) mg/kg lub mg/l Zakres: (300 – 20000) mg/kg lub mg/l Zakres: (4000 – 25000) mg/kg Zakres: (500 – 20000) mg/kg Zakres: (3000 – 300000) mg/kg lub mg/l Zakres: (1000 – 60000) mg/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli jako sól x 2,5 Z obliczeń	PB-31/FCh/LK Wydanie 1 dnia 04.02.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt ^E	Zawartość wody Metoda wagowa	Normy Przepisy prawa
Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt ^E	Masa i zawartość składników Metoda wagowa	Normy Przepisy prawa Procedury opracowane przez laboratorium
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	pH Metoda potencjometryczna	Normy
Żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt ^E	Zawartość tłuszczu Metoda wagowa/ ekstrakcyjno-wagowa	Normy Rozp. Komisji (WE) nr 152/2009 Załącznik III, H p. B
	Zawartość popiołu/popiołu nierozpuszczalnego w kwasie solnym Metoda wagowa	Normy Przepisy prawa
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność enzymów/skuteczność pasteryzacji Metoda kolorymetryczna	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt ^E	Zawartość azotu Zawartość białka Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	Normy Rozp. Komisji (WE) nr 152/2009 Załącznik III pkt C
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Kwasowość Metoda miareczkowania/miareczkowania potencjometrycznego	Normy Przepisy prawa
	Zawartość węglowodanów Metoda miareczkowa Luff Schoorla	Normy Przepisy prawa
	Zawartość węglowodanów Metoda miareczkowa Lane-Eynona	Normy Przepisy prawa
	Obecność dodatków do żywności/zafałszowań Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	Normy PB-18/FCh/LK
Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość i obecność zanieczyszczeń/produktów z wadami Metoda makroskopowa/wagowa	Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość składników lotnych w żywności Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	Normy Przepisy prawa
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość soli Metoda miareczkowa /miareczkowania potencjometrycznego	Normy PB-21/FCh/LK
Żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt ^E	Szczelność Metoda próżniowa	Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność skrobi Metoda reakcji barwnej	Normy

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

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

Wersja strony: A

Pracownia Biologii Molekularnej ul. Zagnańska 91, 25-558 Kielce		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Sery	Obecność mleka krowiego Zakres: > 1 % Metoda immunoenzymatyczna (test Elisa) – jakościowa	PB-19/PCR/LK Wydanie 1 dnia 04.02.2022
Żywność - przetwory zbożowe - pieczywo - przetwory mleczne - wyroby cukiernicze i ciastkarskie łącznie z czekoladą - koncentraty spożywcze - mięso i przetwory mięsne - przetwory owocowo – warzywne - sosy - przyprawy - napoje bezalkoholowe - wyroby garmazeryjne - wyroby gastronomiczne - ryby i przetwory rybne	Zawartość glutenu Zakres: (6 – 100) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (test Elisa)	PB-20/PCR/LK Wydanie 1 dnia 04.02.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność i zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) Metoda: Real Time PCR	PN-EN ISO 21570 Procedury opracowane przez laboratorium
Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt ^E	Obecność specyficznych sekwencji DNA/ zawartość poszczególnych gatunków surowców mięsnych Metoda: Real Time PCR	Procedury opracowane przez laboratorium

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

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

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Instrumentalnych ul. Zagnańska 91, 25-558 Kielce		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje spirytusowe	Zawartość alkoholu metylowego Zakres: (2 – 1500) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
	Zawartość aldehydów: Zakres: - aldehyd octowy (etanal): (0,5 – 200,0) g/hl alkoholu 100% obj. - 1,1-dietoksyetan (acetal): (2 – 200) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	
	Zawartość alkoholi wyższych (fuzli) Zakres: - propan-1-ol: (2 – 200) g/hl alkoholu 100% obj. - butan-1-ol: (2 – 200) g/hl alkoholu 100% obj. - butan-2-ol: (2 – 200) g/hl alkoholu 100% obj. - 2-metylopropan-1-ol (izobutanol): (0,5 – 200,0) g/hl alkoholu 100% obj. - 2-metylobutan-1-ol (aktywny alkohol amyłowy): (2 – 200) g/hl alkoholu 100% obj. - 3-metylobutan-1-ol (alkohol izoamyłowy): (2 – 200) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	
	Zawartość octanu etylu Zakres: (1,0 – 200,0) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje spirytusowe	Zawartość substancji lotnych Z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
Soki	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (2 – 40) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-11/Al/LK Wydanie 1 dnia 04.02.2022
Miód	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (5,0 – 50,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. IV (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
Żywność: - ekstrakty kawy, - napoje bezalkoholowe z wyłączeniem soków i nektarów	Zawartość kofeiny Zakres: dla ekstraktów kawy (500 – 40000) mg/kg dla napojów bezalkoholowych (5 – 500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
Żywność: - napoje bezalkoholowe (w tym soki i nektary łącznie z sokiem z brzozy) - przetwory owocowe i warzywne - sosy - wyroby cukiernicze (w tym czekolada) - wyroby ciastkarskie - gumy do żucia - przetwory mleczne (w tym lody)	Zawartość polioli - ksylitol - maltitol - mannitol - sorbitol Zakres: (0,01 – 60) g/100g lub g/100ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 15086:2006
Ryby, przetwory rybne	Obecność histaminy Zakres: od 5 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	PN-EN ISO 19343:2017-08
	Zawartość histaminy Zakres: (10 – 500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	
Pasze dla zwierząt domowych	Obecność i zawartość substancji konserwujących LOD = 100 mg/kg Zakres: - kwasu sorbowego i jego soli (200 – 5000) mg/kg - kwasu benzoowego i jego soli (200 – 5000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 17298:2019-12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność i/lub zawartość tłuszczów i ich pochodnych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)	Normy Procedury opracowane przez Laboratorium Przepisy prawa
	Obecność i/lub zawartość cukrów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Normy Przepisy prawa Procedury opracowane przez laboratorium
	Zawartość sodu Metoda wysokosprawnej chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD) Zawartość soli (z obliczeń)	PB-7/AI/LK
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność i/lub zawartość substancji słodzących, substancji konserwujących, barwników Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy Procedury opracowane przez laboratorium
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność i/lub zawartość azotanów i azotanów, witaminy C Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy Procedury opracowane przez laboratorium
Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze) ^E	Pozostałości środków ochrony roślin Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PN-EN 15662

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

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

Wersja strony: A

Laboratorium w Kielcach ul. Zagnańska 91, 25-558 Kielce		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Wyróżniki oceny sensorycznej/organoleptycznej Prosty test opisowy	Normy Przepisy prawa

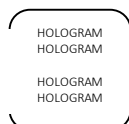
E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu elastycznego laboratoriów badawczych.

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

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 704

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 13.01.2026 r.