


**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No AB 705**

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

Wydanie/Issue 21 z/of 06.05.2026

 AB 705	Nazwa i adres / Name and address  <b>GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH</b>  <b>Al. Jerozolimskie 98</b>  <b>00-807 Warszawa</b>  <b>LABORATORIUM W BIAŁYMSTOKU</b>  <b>ul. Ogrodowa 10</b>  <b>15-027 Białystok</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/1; B/22</li> <li>- C/1; C/22</li> <li>- N/1; N/22</li> <li>- Q/22</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności/ Biological and biochemical tests of agricultural products, food</li> <li>- Badania chemiczne produktów rolnych, żywności/ Chemical tests of agricultural products, food</li> <li>- Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności/ Tests of physical properties of agricultural products, food</li> <li>- Badania sensoryczne żywności/ Sensory tests of food</li> </ul>

Wersja strony/Page version: 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 705 z dnia 03.04.2023 r.  
Cykl akredytacji od 06.05.2026 r. do 24.05.2030 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 705 of 03.04.2023  
Accreditation cycle from 06.05.2026 to 24.05.2030

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)

<b>Laboratorium w Białymstoku</b> ul. Ogrodowa 10, 15-027 Białystok		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Ziarno zbóż</b>	Gęstość w stanie zsypanym Zakres: (43,0 - 83,0) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
<b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowe: pszenica i żyto, mąka pszenna i żytnia</b>	Liczba opadania Zakres: (60 - 500) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
<b>Pszenica Mąka pszenna</b>	Ilość glutenu Zakres: (15 - 40) % Metoda wagowa	PN-77/A-74041 p. 2
	Rozpływalność glutenu Zakres: (1 - 15) mm Metoda pomiaru średnicy kulki	PN-77/A-74041 p. 3
<b>Makaron</b>	Liczba jaj z obliczeń	PN-A-74131: 1999, Załącznik B
	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-74131: 1999, Załącznik A
	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego Zakres: (0,2 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-93/A-74130 p. 3.3.2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorków Zakres: (1,00 - 6,00) % Metoda miareczkowa (Volharda)	PN-ISO 1841-1:2002
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,05 - 6,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-01/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.
	Obecność skrobi Metoda reakcji barwnej – wizualna	PN-85/A-82059 p. 2.1
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> z obliczeń	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Zakres: (0,10 - 0,90)% Metoda wagowa	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,05 - 0,80)% Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., załącznik VII (Dz.U. L 304 z 22.11.2011).
	Zawartość tkanki łącznej z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., załącznik VII (Dz.U. L 304 z 22.11.2011).
	Obecność karagenów Metoda reakcji barwnej – wizualna	PB-06/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.
	Identyfikacja ważniejszych związków fosforu: - diwodoroortofosforan (V) sodu (ortofosforan) Zakres: od: 0,005% - pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) Zakres: od: 0,01% - ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) Zakres: od: 0,05% - sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) Zakres: od: 0,005% Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999, Załącznik A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
	Zawartość azotynu sodu Zakres: (3 - 100) mg/kg Zawartość azotanu sodu Zakres: (20 - 220) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006 PN-EN 12014-3:2006/Ap1:2008
	Zawartość azotynu sodu Zakres: (2 - 120) mg/kg Zawartość azotanu sodu Zakres: (2 - 250) mg/kg Metoda chromatografii jonowej (IC)	PN-EN 12014-4:2006 PN-EN 12014-4:2006/Ap1:2007
<b>Mięso i surowe wyroby mięsne</b>	Zawartość wody dodanej z obliczeń	PB-2/GIJHARS Wydanie 1 z dnia 07.01.2026
<b>Przetwory mięsne</b>	Zawartość mięsa z obliczeń	PB-3/GIJHARS Wydanie 1 z dnia 07.01.2026
<b>Mięso, przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne</b>	Zawartość wapnia w suchej masie Zakres: (0,07 - 0,30) % Metoda miareczkowa Zawartość wapnia ogółem z obliczeń	PN-92/A-86522 p. 5.3.6
	Obecność mięsa oddzielnego mechanicznie (MOM) Metoda mikroskopowa	PB-08/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.
<b>Mięso, przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne</b>	Zawartość kwasu L-glutaminowego i glutamianu sodu Zakres: Kwas L-glutaminowy (0,01 - 1,20) g/100 g Glutaminian sodu (0,02-1,50) g/100 g Metoda spektrofotometryczna	Test producenta: R-Biopharm AG. Enzytec Liquid L-Glutaminic acid. Art. No. E8530

Wersja strony: A

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mleko spożywcze</b>	Gęstość Zakres: (1,015 - 1,045) g/cm <sup>3</sup> Metoda laktodensymetryczna	PN-68/A-86122 p. 3.4
<b>Masło</b>	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,05 - 6,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
	Zawartość tłuszczu z obliczeń	PN-EN ISO 3727-3:2005
	Obecność tłuszczów obcych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07
<b>Sery twarogowe, Sery podpuszczkowe dojrzewające, Sery topione</b>	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 6,00) % Metoda miareczkowa (Volharda)	PN-73/A-86232 p. 3.5.1
	Obecność tłuszczów obcych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PB-1/GIJHARS, Wydanie 1 z dnia 16.08.2018
<b>Napoje mleczne</b>	Zawartość sumy cukrowców z obliczeń	PN-A-79011-6:1998 p. 3.3.5
<b>Śmietanka i śmietana</b>	Obecność tłuszczów obcych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07

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, p. I (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Zakres: (0,01- 1,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. II ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (0,5 - 700,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. IV (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Zawartość proliny Zakres: (15,0 - 80,0) mg/100 g Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. V (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,050 - 5,000) mS × cm <sup>-1</sup> Metoda konduktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VII (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
	Liczba diastazowa Zakres: (1,0 - 50,0) jednostka Schade / 1 g miodu Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. IX ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)
	Obecność dekstryn skrobiowych, melasy, skrobi i sztucznych barwników Metoda reakcji barwnej – wizualna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)
	Udział pyłku przewodniego Udział pyłków Zakres: (1 - 99) % Metoda mikroskopowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VI (Dz. U. Nr 17 poz. 94)
	Potwierdzenie pochodzenia geograficznego miodu Metoda mikroskopowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VI (Dz. U. Nr 17 poz. 94)
	Obecność rozkruszka Metoda mikroskopowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII (Dz. U. Nr 17 poz. 94)
	Barwa Zakres: (3 - 115) mm w skali Pfunda Metoda spektrofotometryczna	PB-10/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Czekolada mleczna</b>	<p>Obecność odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) i obecność tłuszczu mlecznego (MF) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> <p>Zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) i zawartość tłuszczu mlecznego (MF) Zakres: CBE (1,0 - 7,0) % MF (2,0 - 7,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p>	Report EUR 22666EN, 2007
	Zawartość beztłuszczowej suchej masy mlecznej z obliczeń	IS 1163:1992
	Zawartość suchej masy mlecznej z obliczeń	IS 1163:1992
	Suma zawartości tłuszczu kakaowego i zawartości tłuszczu mlecznego z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
<b>Czekolada naturalna</b>	<p>Obecność odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)</p>	PN-EN ISO 23275-1:2009
	<p>Zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) Zakres: CBE (1,0 - 7,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p>	PN-EN ISO 23275-2:2010

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Czekolada</b>	Zawartość teobrominy Zakres: (800 - 8300) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kofeiny Zakres: (100 - 900) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość laktozy Zakres: (0,150 - 15,200) g/100 g Metoda spektrofotometryczna	Test producenta: R-Biopharm AG. Enzytec Liquid Lactose / D-Galactose. Art. No. E8110
	Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
	Zawartość suchej masy kakaowej z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
	Zawartość tłuszczu kakaowego z obliczeń	FSA project Q01122. Measurement of theobromine content in cocoa for determining cocoa solids content in chocolate and chocolate products. UK Defra Website, Project code: FA0202, 2011
<b>Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne</b>	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02
	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052-03
<b>Przetwory owocowe i warzywne</b>	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (3,0 - 75,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02 p. 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (z obliczeń)	PN-90/A-75101/07 p. 3
	Zawartość sacharozy (z obliczeń)	PN-90/A-75101/07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Soki, nektary i napoje bezalkoholowe</b>	Zawartość sorbitolu Zakres: (0,01 - 100,0) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 12630:2002
	Gęstość względna Zakres: (1,0200 - 1,3420) Metoda oscylacyjna	IFU Analysis No. 1A:1998
<b>Soki, nektary i napoje bezalkoholowe</b>	Zawartość kwasu askorbinowego (Witamina C) Zakres: (0,3 - 44,0) mg/100 g Metoda miareczkowa	PN-A-04019:1998 p. 2
<b>Soki, koncentraty soków i nektary</b>	Zawartość substancji rozpuszczalnych Zakres: (0,5 - 75,0)°Brix Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
<b>Soki i nektary</b>	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,15 - 19,00) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
<b>Soki, nektary i napoje bezalkoholowe</b>	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,05 - 7,80) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,2 - 20,0) %, Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 p. 3.6.1
<b>Napoje bezalkoholowe gazowane</b>	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (0,20 - 0,70) g/100 ml Metoda ciśnieniowa	PB-11/LB, Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r.
<b>Piwo</b>	Zawartość alkoholu Zakres: (0,1 - 10,0) % Metoda oscylacyjna	PN-A-79093-2:2000 p. 2.1 PN-A-79093-2:2000/Ap1:2002
	Zawartość ekstraktu rzeczywistego Zakres: (1,4 - 9,5) % Metoda oscylacyjna	PN-A-79093-2:2000 p. 2.1 PN-A-79093-2:2000/Ap1:2002
	Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej z obliczeń	PN-A-79093-2:2000 p. 2.1 PN-A-79093-2:2000/Ap1:2002
	Barwa Zakres: (4 - 25) EBC Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-5:2000 p. 2.2 PN-A-79093-5:2000/Ap1:2002
	Zawartość goryczy Zakres: (7 - 115) JG Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-12:2000 PN-A-79093-12:2000/Ap1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Fermentowane napoje winiarskie</b>	Zawartość alkoholu Zakres: (0,01 - 20,0) % Metoda oscylacyjna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 2 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
	Gęstość Zakres: (0,9900 - 1,1200) g/ml Metoda oscylacyjna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 1 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (21,0 - 350,0) g/l Metoda oscylacyjna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 3 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
	Kwasowość lotna Zakres: (3,0 - 25,0) miligramorównoważnik/l (0,20 - 1,50) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 7 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,05 - 4,90) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
	Zawartość dwutlenku siarki (SO <sub>2</sub> ) całkowitego Zakres: (8,0 - 120,0) mg/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-12/LB, Wydanie 2 z dnia 30.12.2021 r.
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (z obliczeń)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik 3 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
<b>Miód pitny</b>	Zawartość ilości cukrów ogółem, wyrażona w gramach, zsumowana z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w procentach objętościowych (z obliczeń)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 27 września 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 2113)
<b>Przetwory rybne</b>	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-92/A-86732 p. 2.3.10
<b>Ryby i przetwory rybne</b>	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732 p. 2.3.11
<b>Majonezy i sosy majonezowe</b>	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,9 - 6,5) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 p. 5.3.5
<b>Ocet i sosy na bazie octu</b>	Moc octu Zakres: (1 - 125) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79733:1996 p. 3.2.7
	Moc octu Zakres: (1 - 75) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79733:1996 p. 3.2.7 PN-90/A-79120/07 p. 2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Wilgotność / zawartość wody / zawartość suchej masy / zawartość całkowitej suchej masy / zawartość wody i substancji lotnych / zawartość suchej substancji Metoda wagowa	Normy Dokumenty UE - Decyzja Rady Rozporządzenia MRiRW
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość azotu Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka z obliczeń	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	pH Metoda potencjometryczna	Normy PB-02/LB Rozporządzenie MRiRW
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość popiołu całkowitego / popiołu ogólnego / popiołu Metoda wagowa	Normy Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Metoda wagowa	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Masa netto / Masa odciekniętych owoców i warzyw / Zawartość nadzienia (farszu) / Zawartość składników stałych / Zawartość składników mieszanki / Zawartość pokrywy / Zawartość korpusu Metoda wagowa	Normy Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Skuteczność pasteryzacji / Aktywność enzymatyczna Metoda reakcji barwnej	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość soli kuchennej / Zawartość chlorków / Zawartość chlorku sodu / Zawartość soli Metoda miareczkowa (Mohra)	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Kwasowość / Kwasowość ogólna / kwasowość tłuszczowa Metoda miareczkowa	Normy Rozporządzenie MRiRW
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Kwasowość ogólna / Zawartość wolnych kwasów Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Normy Rozporządzenia MRiRW

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość tłuszczu / Zawartość tłuszczu wolnego / Zawartość tłuszczu w suchej masie Metoda ekstrakcyjno-wagowa	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Wyróżniki jakości organoleptycznej Prosty test opisowy	Normy Rozporządzenia MRiRW
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość substancji słodzących Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość substancji konserwujących Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Obecność barwników Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496 Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość cukrów Metoda miareczkowa Zawartość sacharozy z obliczeń	Normy Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Obecność zanieczyszczeń / Zawartość zanieczyszczeń / Obecność szkodników i ich pozostałości / Zawartość szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna, wagowa	Normy
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość cukrów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Normy, Rozporządzenia krajowe
Produkty rolne, żywność (Artykuły rolno-spożywcze) <sup>E)</sup>	Zawartość sodu Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD) Zawartość soli z obliczeń	Procedura badawcza PB-16/LB

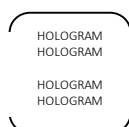
E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

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

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 705

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

**HANNA TUGI**  
dnia: 06.05.2026 r.