


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 433**

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

Wydanie/Issue 26 z/of 11.06.2026

 AB 433	Nazwa i adres / Name and address GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH Aleje Jerozolimskie 98, 00-807 Warszawa LABORATORIUM W OLSZTYNIE ul. Poprzeczna 16 10-282 Olsztyn
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)}	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
B/22; B/55	Badania biologiczne i biochemiczne żywności, pasze dla zwierząt / Biological and biochemical tests of food, animal feedstuffs
C/22; C/55	Badania chemiczne żywności, pasze dla zwierząt / Chemical tests of food, animal feedstuffs
N/22; N/55	Badania właściwości fizycznych żywności, pasze dla zwierząt / Tests of physical properties of food, animal feedstuffs
Q/22	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 ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 433 z dnia 03.04.2023 r.

Cykl akredytacji od 02.06.2023 r. do 29.06.2027 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 433 of 03.04.2023
Accreditation cycle from 02.06.2023 to 29.06.2027

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

Laboratorium w Olsztynie ul. Poprzeczna 16, 10-282 Olsztyn		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność (artykuły spożywcze)	Objętość Zakres: (50 – 2000) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	PB-3/PB/LO wydanie 6 z dnia 13.03.2024 r.
Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Przetwory warzywne Soki warzywne	Zawartość soli (NaCl) Zakres: (0,50 – 14,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-1/PB/LO wydanie 6 z dnia 15.03.2021 r.
Przetwory mleczne (z wyłączeniem serów długodojrzewających i pleśniowych)	Obecność tłuszczu obcego w tłuszczu mlecznym Zakres: od 4,00 % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07 PN-EN ISO 17678:2019-07/Ap1:2020-10
	Zawartość tłuszczu obcego w tłuszczu mlecznym Zakres: (5,01 – 95,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07 PN-EN ISO 17678:2019-07/Ap1:2020-10
Mleko	Punkt zamarzania Zakres: ((-0,5231) – (-0,4650)) °C Metoda krioskopowa	PN-EN ISO 5764:2010
Sery	Zawartość soli (NaCl) Zakres: (0,48 – 7,60) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość fosforu ogólnego Zakres: (2,50 – 5,19) g/kg Zakres: (2502 – 5188) mg/kg w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Metoda wagowa Fosfor dodany w przeliczeniu na P ₂ O ₅ z obliczeń	PN-A-82060:1999
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,130 – 0,500) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
Ryby i przetwory rybne	Udział warstwy wodnej Zakres: (5 – 30) % Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	PN-A-86732:1992 p. 2.3.7

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Miód pszczeli	Zawartość wody Zakres: (14,0 – 30,0) % Metoda refraktometryczna	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 p. I (Dz.U. z 2009 nr 17 poz. 94)
	Wolne kwasy Zakres: (5,9 – 81,8) mval/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 p. VIII (Dz.U. z 2009 nr 17 poz. 94)
	Liczba diastazowa Zakres: (5,0 – 43,1) Metoda spektrofotometryczna (metoda Phadebas)	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 p. IX ze zm. (Dz.U. z 2009 nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 poz. 1173)
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (6,0 – 60,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 p. IV (Dz.U. z 2009 nr 17 poz. 94)
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,100 – 1,500) mS cm ⁻¹ Metoda konduktometryczna	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 p. VII (Dz.U. z 2009 nr 17 poz. 94)
	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Zakres: (0,01 – 0,95) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009, p. II (Dz.U. z 2009 nr 17 poz. 94)
Czekolada i kuwertura	Zawartość ekwiwalentów tłuszczu kakaowego (CBE) Zakres: (2 – 100) g/100 g tłuszczu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość ekwiwalentów tłuszczu kakaowego (CBE) w g/100 g produktu z obliczeń	PB-45/PB/LO wydanie 3 z dnia 15.03.2021 r.
	Zawartość tłuszczu mlecznego (MF) Zakres: (7,68 – 55,68) g/100 g tłuszczu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość tłuszczu mlecznego (MF) w g/100 g produktu z obliczeń	
Wyroby kakaowe i czekoladowe	Zawartość teobrominy Zakres: (0,05 – 2,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej z obliczeń	Journal of the Association of Public Analysts (2012) Volume 40 str. 1-12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oliwa z oliwek	Współczynnik ekstynkcji K_{232} Zakres: (1,81 – 5,13) Metoda spektrofotometryczna	COI/T.20/Doc.No.19/Rev. 5/2019
	Współczynnik ekstynkcji K_{268} Zakres: (0,12 – 2,04) Metoda spektrofotometryczna	
	Zmienność właściwej gęstości optycznej dla długości fali od 264 do 272 nm Delta-K z obliczeń	
Oliwa z oliwek	Udział procentowy triacylogliceroli z ECN42 Zakres: (0,016 - 1,362) % Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	COI/T.20/Doc.No.20/Rev. 4 – 2017
	Różnica między oznaczonym metodą HPLC a teoretycznym udziałem procentowym triacylogliceroli z ECN42 z obliczeń	
Oliwa z oliwek	Zawartość wosków, Zakres: (42,6 – 4679,0) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/Doc. No 28/ Rev. 4 November 2024
	Zawartość estrów etylowych, Zakres: (5,6 – 210,4) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/Doc. No 28/ Rev. 4 November 2024
	Zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu Zakres: (0,2 – 2,7)% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	COI/T.20/Doc. No 23/ Rev. 1 2017
	Udział procentowy trójglicerydów: POP dipalmitooleina Zakres: (0,78 – 6,13) % PLP dipalmitolinoleina Zakres: (0,87 – 3,18) % POO palmitodioleina Zakres: (6,95 – 50,74) % PLO palmitolinoleina Zakres: (5,49 – 14,19) % OOO trioleina Zakres: (10,45 - 51,21) % OLO dioleolinoleina Zakres: (7,70 – 21,96) % LLO dilinoleooleina Zakres: (1,35 – 25,25) % LLL trilinoleina Zakres: (0,13 – 13,53) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	DGF Standard Methods C-VI 14 (08)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba jodowa Zakres: (5,0 - 140) g/100g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09
	Liczba zmydlenia Zakres: (188 – 257) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3657:2024-01
	Substancje niezmydlające się Zakres: (1,4 – 31,6) g/kg Metoda wagowa	PN-EN ISO 18609:2002
Tłuszcze smaźalnicze	Zawartość związków polarnych Zakres: (5,6 – 38,8) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 8420:2004 PN-EN ISO 8420:2004/AC:2008

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zioła i przyprawy	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 15,0) % Metoda destylacji azeotropowej	PN-ISO 939:2001
Zioła i przyprawy	Zawartość olejku eterycznego Zakres: (0,1 – 20,2) ml/100g suchego produktu Metoda hydrodestylacji Zawartość olejku eterycznego w ml/100g produktu z obliczeń	PN-EN ISO 6571:2009 PN-EN ISO 6571:2009 /A1:2018-02
Masło	Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: (1,0-5,0) pkt Metoda punktowa	PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07
Czekolada pełna i nadziewana	Jakość ogólna (kształt, barwa, powierzchnia, konsystencja, przełom, wypełnienie nadzieniem, smak, zapach, wygląd zewnętrzny wyrobu i opakowania) Zakres: (1-5) pkt Metoda punktowa	PN-A-88032:1998 PN-A-88032:1998/Ap1:2001
Mleko i przetwory mleczne o niskiej zawartości laktozy i bez laktozy	Obecność laktozy Zakres: od 0,002 g/100ml Zawartość laktozy, Zakres: (0,004 – 0,100) g/100ml Metoda enzymatyczno-amperometryczna Zawartość laktozy w przeliczeniu na g/100g z obliczeń	AOAC 2020.09:2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność (artykuły spożywcze) ^E Karma dla zwierząt domowych	Zawartość azotu Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka z obliczeń Zawartość białka surowego z obliczeń	Procedury badawcze Normy Przepisy prawa
Żywność (artykuły spożywcze) ^E Karma dla zwierząt domowych	Zawartość tłuszczu zawartość oleju surowego i tłuszczu Metoda wagowa	Procedury badawcze Normy Przepisy prawa
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość substancji słodzących Zawartość substancji konserwujących Zawartość kofeiny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczkowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Procedury badawcze Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Udział procentowy i zawartość kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną GC-FID	Przepisy prawa Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość cukrów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczkowej z detekcją refraktometryczną HPLC-RID	Przepisy prawa Procedury badawcze
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce ^E	Kwasowość/ liczba kwasowa Metoda miareczkowa	Przepisy prawa Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Udział procentowy i zawartość steroli Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną GC-FID	Przepisy prawa Normy
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce ^E	Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa	Przepisy prawa Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E Karma dla zwierząt domowych	Masa/ zawartość składników Metoda wagowa	Procedury badawcze Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość sodu Metoda miareczkowania potencjometrycznego Sól z obliczeń (sód x 2,5)	Procedury badawcze Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E Karma dla zwierząt domowych	Zawartość wody zawartość suchej masy zawartość wody i substancji lotnych wilgotność Metoda wagowa	Normy Przepisy prawa
Oleje i tłuszcze roślinne ^E	Zawartość stigmastadienów Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną GC-FID	Przepisy prawa Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E Karma dla zwierząt domowych	Zawartość popiołu zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie (HCl) zawartość popiołu surowego Metoda wagowa	Normy Procedury badawcze Przepisy prawa
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Ocena organoleptyczna Metoda prostego testu opisowego	Normy Przepisy prawa
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Gęstość Metoda oscylacyjna	PB-7/PB/LO wydanie 2 z dnia 15.03.2021
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Parametry obliczeniowe Metoda z obliczeń	Przepisy prawa Normy Procedury badawcze

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Tłuszcze roślinne i zwierzęce ^E	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Metoda wagowa	Przepisy prawa Normy
Miód pszczelej ^E	Tożsamość produktu/ obecność zafałszowań Metoda mikroskopowa	Przepisy prawa

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

Laboratorium w Olsztynie ul. Poprzeczna 15A, 10-282 Olsztyn		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne	Obecność DNA konia (<i>Equus caballus</i>) Zakres od: 0,05 % dla mięsa surowego 0,1 % dla mięsa sterylizowanego Metoda PCR-RFLP	ASU L 06.26/27-2:2007-12
Zioła i przyprawy	Zafałszowanie oregano Zakres: od 5 % Metoda PCR-RFLP	PB-15/PBM/LO wydanie 1 z dnia 22.02.2022
Żywność (artykuły spożywcze)	Obecność ssaków i ptaków Zakres: od 0,1 % Metoda Real-Time PCR z potwierdzeniem w elektroforezie mikroczipowej	ASU L 00.00-170:2020-05
Żywność (artykuły spożywcze)	Obecność ryb Zakres: od 0,01 % Metoda Real-Time PCR	ASU L 00.00-167:2019-03
Mięso mielone	Obecność DNA roślin Zakres: od 0,01 % Metoda Real-Time PCR z potwierdzeniem w elektroforezie mikroczipowej	ASU L 00.00-170:2020-05
Owoce morza	Identyfikacja gatunkowa owoców morza Metoda PCR-RFLP	PB-13/PBM/LO wydanie 2 z dnia 07.01.2025

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ryby i przetwory rybne, produkty zawierające ryby ^E	Identyfikacja gatunku ryb Metoda PCR-RFLP	Normy Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność i zawartość surowców pochodzenia zwierzęcego Metoda multipleks Real-Time PCR	Normy Procedury badawcze
Karma dla zwierząt domowych ^E	Obecność surowców pochodzenia zwierzęcego Metoda multipleks Real-Time PCR	Normy Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Identyfikacja gatunku zwierząt (kręgowców innych niż ryby) Metoda PCR-RFLP	Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność i identyfikacja gatunku roślin Metoda PCR-RFLP	Normy Procedury badawcze

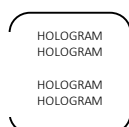
E - Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

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

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 433

Status zmian: wersja pierwotna - A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 11.06.2026 r.