

**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 510**

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

Wydanie/Issue 25 z/of 07.08.2026

 AB 510	Nazwa i adres / Name and address GRUPA AZOTY JEDNOSTKA RATOWNICTWA CHEMICZNEGO Spółka z o. o. ul. E. Kwiatkowskiego 8 33-101 Tarnów LABORATORIUM BADAŃ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ul. Braci Saków 1 33-100 Tarnów
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)} - B/22 - C/22; C/29; C/55 - N/22; N/29; N/55 - K/55 - K/3/P; K/9/P; K/22/P; K/28/P; K/29/P; K/57/P	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: - Badania biologiczne żywności/ Biological tests of food - Badania chemiczne żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt/ Chemical tests of food, drinking water, animal feedstuff - Badanie właściwości fizycznych żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt/ Tests of physical properties of food, drinking water, animal feedstuff - Badania mikrobiologiczne pasz dla zwierząt/ Microbiological tests of animal feedstuff - Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek obiektów i materiałów biologicznych, powietrza, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests and sampling of biological items and materials for testing, air, food, water, drinking water, objects from food production area

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 510 z dnia 03.07.2020 r.
Cykl akredytacji od 12.07.2024 r. do 02.08.2028 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 510 of 03.07.2020
Accreditation cycle from 12.07.2024 to 02.08.2028
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Braci Saków 1, 33-100 Tarnów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i ich przetwory, kawa i herbata, koncentraty spożywcze, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, dodatki do żywności	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579 -1:2017- 04 +A1:2020 -09 z wyłączeniem załącznika D
	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020 -09 z wyłączeniem załącznika D ISO/TR 6579-3:2014
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-ZL-2 wyd. 1 z dn. 11.01.2023
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	PB-ZL-2 wyd. 1 z dn. 11.01.2023
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN – EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN – EN ISO 4833-2:2013+AC:2014-04 +A1:2022-06

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i ich przetwory, kawa i herbata, koncentraty spożywcze, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, słodczy i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, dodatki do żywności	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (petrifilm)	Instrukcja producenta Neogen Petrifilm AC z 2024-01
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 4832:2007
	Liczba E. coli β-glukuronidazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03+A1:2024-02
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005, p.9.1
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007, p.9.1

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020 -09 z wyłączeniem punktu 9.5
Mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne, dodatki do żywności	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
Mięso i produkty mięsne, jaja i ich przetwory, mleko i przetwory mleczne	Liczba bakterii z rodzaju <i>Pseudomonas</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Mięso i produkty mięsne	Obecność <i>E. coli</i> O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	Instrukcja producenta Nr 40000323 V.13.11/23 do Testu RapidCheck, ROMER
	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda NPL	PN-ISO 7251:2006
	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Mięso i produkty mięsne, kielki, owoce i warzywa oraz ich produkty	Obecność werotoksycznych <i>Escherichia coli</i> (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136:2012
	Obecność werotoksycznych <i>Escherichia coli</i> (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145, O45, O104, O121) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136:2012+Instrukcja Producenta Foodproof, Revision A, May 2024
Mięso i produkty mięsne, produkty roślinne oraz roślinno-mięsne, produkty pochodzenia zwierzęcego, pasze i karmy dla zwierząt	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku (kręgowce, drób, bydło, świnia, owca, koń, koza, kura, indyk) Metoda Real Time PCR	PB-ZL 5 wyd. 1 z dn. 11.01.2022
Mięso i produkty mięsne drobiowe	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10+A1:2023-08
	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08+A1:2023-08
	Obecność <i>Salmonella Enteritidis</i> i <i>Salmonella Typhimurium</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 z wyłączeniem załącznika D ISO/TR 6579-3:2014
Tusze drobiowe - wycinki	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10+A1:2023-08
	Obecność <i>Salmonella Enteritidis</i> i <i>Salmonella Typhimurium</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 z wyłączeniem załącznika D ISO/TR 6579-3:2014

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne, dodatki do żywności	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 p. 2
Produkty żywnościowe o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Produkty żywnościowe o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (petrifilm)	Instrukcja producenta Neogen Petrifilm EB z 2024-01
Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579 -1:2017- 04+A1:2020 -09 z wyłączeniem załącznika D
	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020 -09 z wyłączeniem załącznika D ISO/TR 6579-3:2014
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN – EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba grzybów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-R-64791:1994 p. 3.3.7

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Tusze zwierząt rzeźnych (wymazy, wycinki)	Pobieranie próbek z tusz do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 17604:2015-10
Tusze zwierząt rzeźnych (wycinki)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN – EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (petrifilm)	Instrukcja producenta Neogen Petrifilm AC z 2024-01
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (petrifilm)	Instrukcja producenta Neogen Petrifilm EB z 2024-01
Tusze zwierząt rzeźnych (wymazy)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN – EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 z wyłączeniem załącznika D

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Obiekty i materiały biologiczne: kał zwierząt, wymazy z odbytu, ściółka/podłoże – próbki bezpośrednie i próbki pobierane na okładzinach/skarpetach, narzędzia wewnętrzne, próbki środowiskowe z produkcji pierwotnej, izolaty bakterii)	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 z wyłączeniem załącznika D
	Obecność i identyfikacja serologiczna Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 z wyłączeniem załącznika D ISO/TR 6579-3:2014
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością oraz z innych powierzchni: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk - odciski z powierzchni	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 18593:2018-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością oraz z innych powierzchni: - wymaz, - popłuczyny	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN – EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 z wyłączeniem załącznika D
	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08+A1:2023-08
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	PB-ZL-2 wyd. 1 z dn. 11.01.2023
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-ZL-2 wyd. 1 z dn. 11.01.2023
	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136:2012
	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145, O45, O104, O121) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136:2012+Instrukcja Producenta Foodproof, Revision A, May 2024
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (petrifilm)	Instrukcja producenta Neogen Petrifilm AC z 2024-01
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (petrifilm)	Instrukcja producenta Neogen Petrifilm EB z 2024-01
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością oraz z innych powierzchni: - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 18593:2018-08 PN – EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 18593:2018-08 PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Powietrze	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych Metoda zderzeniowa	PB-ZL-8, wyd. 2, z dn. 20.01.2020 opracowana na podstawie Instrukcji obsługi aparatu MAS-100 Eco MERCK i PN- 89/Z-04111/02-03
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa	
	Liczba grzybów Metoda płytkowa	
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek wody do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
	Liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba Enterokoków jelitowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba E. coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	
	Liczba Clostridium perfringens łącznie ze sporami Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba E. coli Metoda NPL (Colilert-18)	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
	Liczba bakterii grupy coli Metoda NPL (Colilert-18)	
Woda ciepła użytkowa	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Matryca A: Procedura 5 (pożywka BCYE, GVPC) Procedura 7 (pożywka BCYE + AB, GVPC) Matryca B: Procedura 7 (pożywka BCYE+AB, GVPC) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08

Wersja strony: A

Pracownia Chemiczna ul. Braci Saków 1, 33-100 Tarnów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów (NaNO_2) Zakres: (1,5 - 150) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-74/A-82114
	Zawartość azotanów (NaNO_3) (z obliczeń)	
	Zawartość fosforu ogólnego Zakres: (0,06 – 1,2) % (P_2O_5) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,2 – 7,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-73/A-82112 p. 2.5 +Az1:2002
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 60) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość wody Zakres: (1,3 - 90) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Sucha masa (z obliczeń)	
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,20 – 20,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r.
	pH Zakres: (4,00 – 6,90) Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001+Ap1:2002
Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmazeryjne	Aktywność wody Zakres: (0,460 – 0,999) a_w Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005
Mięso i przetwory mięsne, pieczywo i przetwory zbożowe, słodycze i wyroby cukiernicze, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i przetwory jajeczne	Zawartość azotu Zakres: (0,02 – 11,3) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018+Az3:2002
	Zawartość białka (z obliczeń)	
Mięso i przetwory mięsne, Koncentraty spożywcze	Zawartość hydroksyproliny Zakres: 0,02 – 0,5 % (mięso i przetwory mięsne) 0,02 – 2,5 % (koncentraty spożywcze) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r.
	Zawartość tkanki łącznej (z obliczeń)	
Pieczywo i przetwory zbożowe, słodycze i wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 - 30) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 p. 3.6
	Zawartość soli Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-74108:1996 p. 3.5
Mięso drobiowe	Współczynnik masy wody W / masy białka RP (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008r. Załącznik VIII

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, pieczywo i przetwory zbożowe	Zawartość cukrów Zakres: (0,2 – 8,0) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PB-ZL-21 wyd. 2 z dn. 20.01.2020 p. 5.5
Mięso i przetwory mięsne, pieczywo i przetwory zbożowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne	Zawartość błonnika celulozowego Zakres: (0,2 - 10)% Metoda wagowa	PB-ZL-20 wyd. 2 z dn. 20.01.2020
Mięso i przetwory mięsne	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r.
Produkty mięsne	Zawartość wody Zakres: (40,00 – 84,10) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	Nota Aplikacyjna Büchi N555-502 analizatora NIR Flex N-500 wersja 1.2, 05.2014
	Zawartość tłuszczu Zakres: (2,00 – 40,00) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość białka Zakres: (10,0 – 30,00) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość soli Zakres: (0,50 – 4,00) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
Mięso i surowe wyroby mięsne	Zawartość wody Zakres: (40,00- 80,00) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	Nota Aplikacyjna Büchi N555-501 analizatora NIR Flex N-500 wersja 1.2, 05.2014
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 40,00) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość białka Zakres: (10,00 – 26,27) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
Mięso wołowe i surowe wyroby mięsne wołowe	Zawartość wody Zakres: (60,44 – 67,28) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	Nota Aplikacyjna Büchi analizatora NIR Flex N-500 wersja 1.2, 16.11.2017
	Zawartość tłuszczu Zakres: (13,43 – 20,43) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość białka Zakres: (17,25 - 19,42) % Metoda spektrometrii w bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	

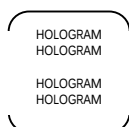
Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba kwasowa Zakres: (0,1 – 14,00) mg KOH/g Metoda miareczkowa Kwasowość w przeliczeniu na odpowiedni kwas (z obliczeń)	PN-EN ISO 660:2010
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 - 30) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
Pasze dla zwierząt	Zawartość białka surowego Zakres: (0,5 - 50) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009r. Załącznik III C
	Zawartość tłuszczu surowego Zakres: (0,5 - 30) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009r. Załącznik III H
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,2 - 15) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009r. Załącznik III M
	Zawartość wody Zakres: (0,5 - 15) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009r. Załącznik III A
	Zawartość cukrów Zakres: (0,3 – 7,0) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009r. Załącznik III J
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,3 - 10) % Metoda wagowa	PB-ZL-20 wyd. 2 z dn. 20.01.2020
Woda do spożycia przez ludzi	Barwa Zakres: (2 – 60) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C
	Mętność Zakres: (0,10 – 50) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	pH Zakres: (4,0 – 10,0) Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (100 – 2500) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 510

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 07.08.2026 r.