

ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 370

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

Wydanie/Issue 25 z/of 04.08.2026

 AB 370	Nazwa i adres / Name and address GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH Al. Jerozolimskie 98 00-807 Warszawa LABORATORIUM W POZNANIU ul. Reymonta 11/13 60-791 Poznań
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)} - C/1; C/22 - N/1; N/22 - K/1; K/22 - B/1, B/22 - Q/22	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: - 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 mikrobiologiczne: produktów rolnych, żywności/ Microbiological tests of agricultural products, food - Badania biologiczne produktów rolnych, żywności/ Biological tests 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 ŻYWNOSCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 370 z dnia 03.04.2023 r.

Cykl akredytacji od 25.11.2025 r. do 09.12.2029 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 370 of 03.04.2023
Accreditation cycle from 25.11.2025 to 09.12.2029

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

Pracownia Analiz Instrumentalnych ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki jabłkowe Napoje bezalkoholowe zawierające sok jabłkowy	Obecność i zawartość patuliny Zakres: (5 - 200) µg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC - DAD)	PN-ISO 8128-1:1997
Soki owocowe, nektary owocowe	Obecność i zawartość sorbitolu Zakres: (0,05 – 100,00) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC - RID)	PN-EN 12630:2002
	Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Zakres: (70 - 900) mg/l Metoda spektrofotometryczna	IFU 26 (Rev. 2012)
	Zawartość proliny Zakres: (5 - 2000) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1141:2000
Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne	Liczba formolowa Zakres: (0,1 - 60,0) ml 0,1mol NaOH/100ml Metoda miareczkowa	PN-EN 1133:1999
Soki owocowo-warzywne	Liczba formolowa Zakres: (3,0 - 35,0) ml 0,1 mol NaOH/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu resztkowego (z obliczeń)	PN-A-79036:1997, pkt 3.3.5.
	Obecność i zawartość kofeiny Zakres: (10-1000) mg/l (1,0-100,0) mg/100 ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
Napoje bezalkoholowe, soki owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Obecność i zawartość sukralozy Zakres: (10-1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 16155:2012
Przetwory warzywne (ketchup)	Obecność i zawartość sukralozy Zakres: (50-1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 16155:2012
Wina	Zawartość dwutlenku siarki wolnego Zakres: (6,0 - 40,0) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-AS323-04B
	Zawartość dwutlenku siarki ogółem Zakres: (50,0 - 250,0) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-AS323-04B
Likiery jajeczne	Zawartość żółtka jaja Zakres: (80 –160) g/l Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2091/2002 z dnia 26.11.2002, załącznik, metoda IX

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Obecność i zawartość alkoholu metylowego Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-7:2005, pkt. 5.1.
	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu Zakres: (0,1 - 50,0) g/hl Metoda wagowa	PN-A-79529-19:2005
	Obecność i zawartość fuzli Zakres: (0,025 - 100,000) g/hl alkoholu 100 % każdego z fuzli Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-8:2005, pkt. 5.1.
	Obecność i zawartość aldehydów Aldehyd octowy Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100% Acetal Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-9:2005, pkt. 5.1.
	Obecność i zawartość estrów Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100 % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-11:2005, pkt. 5.1.
	Obecność i zawartość furfuralu Zakres:(0,1 – 1,0) g/hl alkoholu 100% Metoda wizualna	PN-A-79529-12:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Czekolady, kuwertury, kakao	Obecność i zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) oraz tłuszczu mlecznego (MF) na podstawie składu triacylogliceroli Zakres: CBE (4 – 50) g/100g tłuszczu MF (4 – 50) g/100g tłuszczu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Obecność i zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) oraz tłuszczu mlecznego (MF) na podstawie składu triacylogliceroli w g/100g produktu (z obliczeń)	PN-EN ISO 23275-1:2009 PN-EN ISO 23275-2:2010 Report EUR 22666 EN:2007
Wyroby czekoladowe i kakaowe	Zawartość teobrominy Zakres: (100,0-20 000,0) mg/kg (0,01-2,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC - DAD) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-MWD) Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej Metoda (z obliczeń) Zawartość suchej masy kakaowej Metoda (z obliczeń) Zawartość tłuszczu kakaowego (z obliczeń)	PB-38/PAI/LP Wydanie 5 z dnia 10.05.2024
Kakao	Zawartość teobrominy Zakres: (100,0-20 000,0) mg/kg (0,01-2,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC - DAD) Metoda chromatografii cieczowej (HPLC-MWD) Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej Metoda (z obliczeń) Zawartość kakao Metoda (z obliczeń)	PB-38/PAI/LP Wydanie 5 z dnia 10.05.2024
Czekolada mleczna	Zawartość laktozy Zakres: (7,5 – 12,8) g/100g Metoda spektrofotometryczna Zawartość beztłuszczowej suchej masy mlecznej Metoda (z obliczeń) Zawartość suchej masy mlecznej Metoda (z obliczeń)	PB-45/PAI/LP Wydanie 4 z dnia 21.03.2025 opracowana na podstawie instrukcji testu producenta: R-Biopharm AG. Enzytec Liquid ART. No.E8110 i E8120

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory mleczne (sery topione, sery dojrzewające, śmietany i śmietanki, twarogi, masło, tłuszcze mleczne do smarowania)	Obecność tłuszczów obcych Zakres: od 2 % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07
Sery dojrzewające, topione, pleśniowe	Obecność tłuszczów obcych Zakres: od 2 % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PB-1/GIJHARS, wyd. 1 z dnia 16.08.2018
Chmiel i produkty chmielowe	Zawartość α - kwasów Zakres: (1,0 - 50,0) % Zawartość β - kwasów Zakres: (1,0 - 30,0) % Metoda chromatografii cieczowej (HPLC - MWD, HPLC-DAD) Stosunek α - kwasów do β - kwasów Stosunek β - kwasów do α - kwasów (z obliczeń)	PN-A-79097: 2001 Załącznik D
Oleje roślinne	Obecność i zawartość stigmastadienów Zakres: (0,02 - 1,50) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/Doc.No.11/Rev. 4 – 2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oliwa z oliwek	Zawartość wosków Zakres: (25 – 3700) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/DOC.No.28/ Rev. 4 – 2024
	Zawartość estrów etylowych kwasów tłuszczowych Zakres: (5 - 300) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/DOC.No.28/ Rev. 4 – 2024
	Zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu Zakres: (0,3-1,5) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/Doc.No.23/Rev.1 2017
	Zawartość triglicerydów z ECN 42 Zakres: (0,20 - 6,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Różnica między rzeczywistą a teoretyczną zawartością triglicerydów z ECN42 z obliczeń	COI/T.20/Doc.No.20/Rev. 4 – 2017
	Skład procentowy steroli – cholesterol Zakres: (0,1 - 1,4) % – brassikasterol Zakres: (0,1 - 4,0) % – kampesterol Zakres: (3,0 - 20,0) % – stigmasterol Zakres: (0,5 - 5,0) % – APP β-sitosterol Zakres: (55,0 - 96,0) % – Delta-7-stigmastenol Zakres: (0,2 - 6,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/Doc.No.26/Rev. 5/2020
	Całkowita zawartość steroli Zakres: (1000 - 3 900) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/Doc.No.26/Rev. 5/2020
	Zawartość erytrodiolu i uwaolu Zakres: (0,1 - 21,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/Doc.No.26/Rev. 5/2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	pH Metoda potencjometryczna	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Kwasowość Metoda miareczkowa / miareczkowania potencjometrycznego	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość popiołu Metoda wagowa	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość alkoholu etylowego/ ekstraktu Metoda oscylometryczna	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość cukrów Metoda miareczkowa	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość cukrów Metoda chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Normy Przepisy prawne Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Gęstość Metoda oscylometryczna	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Ekstrakt Metoda refraktometryczna Metoda oscylometryczna Metoda wagowa	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Konserwanty Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Substancje słodzące Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową HPLC-MWD/DAD)	Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Kwasy tłuszczowe Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Przepisy prawne Normy Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Stosunek izotopów stabilnych Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych - IRMS	Przepisy prawne Normy Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Parametry obliczeniowe Metoda z obliczeń	Przepisy prawne Normy Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Kwasy organiczne Metoda spektrofotometryczna	Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność i zawartość deklarowanych, niedeklarowanych i alergennych składników żywności Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	Procedury badawcze

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 lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Klasycznych ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Cukier biały	Zabarwienie roztworu cukru Zakres: (15 - 65) jednostek IU Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS 2/3-10:2011
	Popiół konduktometryczny Zakres: (0,004 - 0,050) % Metoda konduktometryczna	ICUMSA GS 2/3/9-17:2011
	Zawartość sacharozy Zakres: (99,65 - 99,99) % Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS2-1 (2022)
Jęczmień browarny	Wyrównanie ziarna Zakres: (70 - 100) % Metoda wagowa	PN-R-74110: 1998, pkt. 3
Ziarno pszenicy zwyczajnej	Liczba opadania Zakres: (70 - 400) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
	Gęstość ziarna w stanie zsypanym Zakres: (65 - 89) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
	Wskaźnik sedymentacyjny Zakres: (25 - 60) ml Metoda Test Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010
Mąka pszenna, mąka żytnia	Liczba opadania Zakres: (70 - 400) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
Mięso	Zawartość fosforu ogółem w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (2000 - 7000) mg/kg Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ (z obliczeń)	
	Obecność skrobi Zakres: od 0,2 % Metoda makroskopowa	PN-85/A-82059
	Obecność karagenów Zakres: od 0,1 % Metoda makroskopowa	PB-30/PAK/LP wydanie 1 z dnia 28.06.2013
	Zawartość całkowitego błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 – 3,0) % Metoda wagowa	PB-61/PAK/LP wydanie 1 z dnia 19.05.2026

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory mięsne	Obecność skrobi Zakres: od 0,2 % Metoda makroskopowa	PN-85/A-82059
	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Zakres: (3,0 - 40,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82056
	Zawartość wapnia Zakres: (0,01 - 0,10) % Metoda miareczkowa Zawartość wapnia w % s.m. (z obliczeń)	PN-92/A-86522
	Zawartość fosforu ogółem w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (2000 - 10300) mg/kg Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Obecność karagenów Zakres: od 0,2 % Metoda makroskopowa	PB-30/PAK/LP Wydanie 1 z dnia 28.06.2013
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,01 - 0,80) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość chlorków Zakres: (0,5 - 6,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko płynne	Gęstość Zakres: (1,0280 – 1,0320) g/cm ³ Metoda areometryczna	PN-68/A-86122
Piwo	Barwa Zakres: (6,8 - 25,0) j. EBC Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-5:2000 pkt.2.2.
	Wartość goryczy Zakres: (5 - 80) JG Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-12:2000
Przetwory mleczarskie (mleczne napoje fermentowane, śmietana, śmietanka)	Obecność skrobi Zakres: od 0,2 % Metoda makroskopowa	PB-35/PAK/LP Wydanie 1 z dnia 11.12.2014
	Obecność karagenu Zakres: od 0,5 % Metoda makroskopowa	PB-34/PAK/LP Wydanie 1 z dnia 11.12.2014
Oleje roślinne	Liczba anizydynowa Zakres: (0,1 - 8,0) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
Oleje roślinne	Alkaliczność (zawartość mydeł) Zakres: (0,76 – 15,30) mg oleinianu sodu/kg Zakres: (0,00001 – 0,00020) % Zakres: (0,06 – 1,20) mg sodu/kg (z obliczeń) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 10539:2002
Majonez	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,89 - 6,90) % Metoda wagowa	PN- A-86950:1995 PN- A-86950:1995/Ap1:2000
Wyroby cukiernicze	Zawartość kuwertury Zakres: (10 - 65)% Metoda wagowa	PN-A-88111:1998 załącznik A
	Zawartość pokrywy dla wyrobów oblewanych Zakres: (10 - 65)% Metoda wagowa	PN-A-88112:1998 załącznik A
	Zawartość skorupki dla wyrobów nadziewanych Zakres: (30 - 80)% Metoda wagowa	PN-A-88112:1998 załącznik A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oliwa z oliwek	Współczynnik ekstynkcji K268, K232 Zakres: K268 (0,10 - 2,50) K232 (1,40 - 3,00) Ekstynkcja właściwa ΔK (z obliczeń) Metoda spektrofotometryczna	COI/T.20/Doc.No.19/Rev. 5/2019
Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość dwutlenku siarki ogółem Zakres: (15 – 400) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis- OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-AS323-04B
Piwo	Test na pasteryzację Metoda wizualna – reakcja barwna	PN-A-79093-10:2000
Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10 – 2500) mg/kg Metoda miareczkowa (po destylacji)	PN-90/A-75101/23 PN-90/A-75101/23/Az2:2002
	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego Zakres: od 0 sztuk na jednostkę masy produktu lub opakowanie jednostkowe Metoda liczbowa	PN-90/A-75101/17 pkt. 3
Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna Metoda wizualna - reakcja barwna	PN-90/A-75051 pkt. 3.10

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Zawartość wody/ suchej masy Metoda wagowa	Normy Przepisy prawne
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	pH Metoda potencjometryczna	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Zawartość tłuszczu Metoda ekstrakcyjno - wagowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Zawartość chlorku sodu Metoda miareczkowa	Normy
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Zawartość azotu/ Zawartość białka Metoda miareczkowa	Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Kwasowość Metoda miareczkowa/ miareczkowania potencjometrycznego	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość popiołu Metoda wagowa	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość alkoholu etylowego/ ekstraktu Metoda oscylometryczna	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Zawartość cukrów Metoda miareczkowa	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Gęstość Metoda oscylometryczna	Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Ekstrakt Metoda refraktometryczna/ oscylometryczna/ wagowa	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Masa/ zawartość składników Metoda wagowa	Normy Przepisy prawne Procedury badawcze
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Obecność zanieczyszczeń/ zawartość zanieczyszczeń/ Zawartość nasion/ zawartość ciał obcych/ zawartość liści i łodyg/ zawartość odpadków/ obecność/zawartość szkodników/ stopień rozdrobnienia Metoda wagowa, makroskopowa, wizualna	Normy Przepisy prawne
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Parametry jęlczenia Metoda miareczkowa	Normy
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Parametry obliczeniowe Metoda z obliczeń	Przepisy prawne Normy Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Kwasy organiczne i inne związki występujące w żywności Metoda spektrofotometryczna	Procedury badawcze
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność dodatków do żywności/ zafałszowań Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	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 lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologii ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje mleczne fermentowane Lody jogurtowe	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Liczba <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subspecies <i>bulgaricus</i> Liczba <i>Streptococcus thermophilus</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7889:2007 PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
Napoje mleczne fermentowane	Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus casei</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-27/PM/LP wydanie 4 z dnia 22.06.2022
Przetwory mleczne Lody jogurtowe	Liczba przypuszczalnego <i>Lactobacillus acidophilus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012 PN-ISO 20128:2012/Ap1:2013-06
	Liczba przypuszczalnych bifidobakterii Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 29981:2012
Mleko i przetwory mleczne	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 6611:2007
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95: Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Kawa i herbata Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02 pkt. 2.2.2., 2.2.3.
	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03
Mięso i przetwory mięsne	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 pkt. 2.4.1 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
Konserwy rybne	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.10.
	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.11.
Mięso i przetwory mięsne Zboża i przetwory zbożowe	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Mięso i przetwory mięsne Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 z wyłączeniem pkt 9.6 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/ Ap1:2024-02
Piwo	Obecność drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-53/PM/LP wydanie 3 z dnia 22.06.2022
Mleko UHT	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-93/A-86034/03
Bułka tarta	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-74113:1997, załącznik B
Produkty wegańskie	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Liczba Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus Liczba Streptococcus thermophilus Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-60/PM/LP wydanie 1 z dnia 25.03.2024

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Obecność drobnoustrojów Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem plazmą króliczą	PN-EN ISO 6888-3
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ^E	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda hodowlana probówkowa	PN-ISO 4831
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Obecność/liczba (zawartość) składników żywności, w tym niepożądanych Metoda mikroskopowa	Normy Procedury badawcze

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 lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Laboratorium w Poznaniu ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Oliwa z oliwek	Mediana wad Mediana owocowości Klasyfikacja sensoryczna Metoda skalowania	COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 11 June 2024

Wersja strony: A

Laboratorium w Poznaniu ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność (artykuły spożywcze) ^E	Wyróżniki oceny sensorycznej/ organoleptycznej Metoda: prosty test opisowy	Normy Przepisy prawa Procedury badawcze

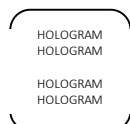
E - Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu elastycznego laboratoriów badawczych

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

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 370

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 04.08.2026 r.