


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 444**

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

Wydanie/Issue 20 z/of 02.10.2020 r.

 AB 444	Nazwa i adres / Name and address AGROLAB POLSKA Sp. z o.o. ul. Balonna 1 08-530 Dęblin
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)}	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
C/1; C/22, C/29, C/55	Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, food; drinking water, animal feedstuffs
K/4; K/22, K/28, K/29, K/55, K/57	Badania mikrobiologiczne, kosmetyków, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of cosmetics, food, water, drinking water, animal feedstuffs, objects from food production area;
N/22, N/29, N/55	Badania właściwości fizycznych żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of food; drinking water, animal feedstuffs
Q/22	Badania sensoryczne żywności / Sensory tests of food
P/29, P/57	Pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Sampling of 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 444 z dnia 02.10.2020 r.
Cykl akredytacji od 02.07.2019 r. do 27.07.2023 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 444 of 02.10.2020
Accreditation cycle from 02.07.2019 to 27.07.2023
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Pracownia Analiz Fizyko-chemicznych ul. Balonna 1, 08-530 Dęblin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 5,00) % Metoda destylacyjno - miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1 - 10) % Metoda enzymatycznie - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1 - 95) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00852-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5 - 83,0)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3 - 99) % Woda: (0,1 - 96,0)% Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 7,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 8,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)
Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1 - 18) % Metoda enzymatycznie - wagowa		MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 16,0)% Metoda ekstrakcyjno – wagowa		MP-00852-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 2,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 7,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (2 - 90) % Woda: (10,0 - 99,5)% Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 13,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)
Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5 - 36,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa		MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 99,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego		MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 - 30,0)% Metoda enzymatyczno - wagowa		MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3,5 - 99,0) % Woda: (0,5 - 99,0) % Metoda wagowa		MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03 - 8,00) % Metoda wagowa		MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 70,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
	Masa netto Zakres: (5 -1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem: (5,5 - 85,0)% Zakres cukry redukujące: (2,5 - 50,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-79011-5:1998 p. 2.3
Zioła, kawy i herbaty	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 2,00) % Metoda destylacyjno - miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,1 - 24,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 - 50,0) % Metoda enzymatycznie - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3,5 - 99,0) % Woda: (0,5 - 99,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03 - 8,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 70,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
	Masa netto Zakres: (5 -1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Słodycze i wyroby cukiernicze	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 3,00) % Metoda destylacyjno - miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5 - 53,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1 - 10) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (60,0 - 99,5) % Woda: (0,2 - 40,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 - 3,0) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 2,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	Zboża i przetwory zbożowe, nasiona strączkowe	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 6,00) % Metoda destylacyjno - miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)
Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,8 - 22,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa		MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 50,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa		MP-00852-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 - 40,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa		MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (50,0 - 99,5) % Woda: (0,2 - 50,0) % Metoda wagowa		MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe, nasiona strączkowe	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 12,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 - 5,0) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Orzechy, nasiona oleiste	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 12,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 6,00) % Metoda destylacyjno - miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (5,5 - 80,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 50,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00852-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (65,0 - 99,5) % Woda: (0,2 - 35,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 - 5,0) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Orzechy, nasiona oleiste	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02-1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
Płatki i mieszanki śniadaniowe, musli	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00892-PL wersja 3 ważna od 20.02.2020
Bakalie, pestki dyni, ziarno słonecznika	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00894-PL wersja 3 ważna od 20.02.2020
Mleko i produkty mleczne	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 5,00) % Metoda destylacyjno - miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,95 - 83,00)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1 - 11) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (0,2 - 99,0) % Woda: (1 - 99) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 - 11,0) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 5 ważna od 01.07.2020
	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne	Objętość Zakres: (100 - 2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	pH Zakres: 3 - 8 Metoda potencjometryczna	MP-00830-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020
Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (0,1 - 10,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 p.2.5
	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem: (33 - 99) % Zakres cukry redukujące: (6,5 - 30,0) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
	pH Zakres: 4 - 10 Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024 p.2.4.6.2
	Wygląd ogólny Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998 p.4.1-4.8
Wyroby ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (3,0 - 60,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 p.3.5.1 i 3.5.3
	Wygląd ogólny Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00886-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Pieczywo	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (1,8 - 25,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 p.3.7.1 i 3.7.2
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa	MP-00870-PL wersja 3 ważna od 19.02.2020
Wędliny	Wygląd ogólny Konsystencja Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00890-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Przyprawy i zioła	Zawartość olejków eterycznych Zakres: (5 - 40) ml/kg Metoda pomiaru objętości	MP-00884-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 - 85,0)% Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 p. 3.6.1
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,01 - 5,00)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-00861-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Objętość Zakres: (100 - 2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	Klarowność Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-85/A-79033 p.3.4 i 3.5
Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,02 - 5,00)% Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/04
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (1 - 85)% Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02+Az1:2002
	pH Zakres: 2 - 8 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06+Az1:2002
	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem:(2,5 - 80,0)% Zakres cukry redukujące: (2,5 - 60,0)% Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07p.2
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego [%] Zawartość ekstraktu bezcukrowego [g/l] (z obliczeń)	PN-90/A-75101/07p.3
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10 - 2500)mg/kg Metoda destylacyjna	PN-90/A-75101/23+Az2:2002
	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00887-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 - 5,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02333-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	pH Zakres: 2 - 8 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782 p. 2.4.15

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 - 30,0) meq O ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,25 - 30,0) meq O ₂ /kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 27107:2012
	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (0,1 - 30,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010
	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,1 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010
Wyroby garmażeryjne	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 p.2.5
	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa	MP-00870-PL wersja 3 ważna od 19.02.2020
Majonez	Zawartość soli Zakres: (0,8 - 2,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Kwasowość Zakres: (0,3 - 1,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02333-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
Soki owocowe i warzywne	pH Zakres: 2 - 8 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
	Zawartość ekstraktu Zakres: (1 - 60) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Kwasowość Zakres: (0,5 - 5,8) g/l (8 - 91) mmol/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	Objętość Zakres: (100 - 2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	Wygląd Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00889-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Miód	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,08 - 3,00) mS/cm Metoda konduktometryczna	PN-88/A-77626 p.5.3.10

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres (0,5 - 90,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 9 ważna od 19.02.2020
	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 15,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 8 ważna od 19.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: sucha masa: (1 - 99) % woda: (1 - 99) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,1 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-EN-ISO 6865:2002 p. 9 i p.10
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,1 - 80,0) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres:(0,02 - 5,0) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Woda do spożycia	Stężenie chloru wolnego Zakres: Chlor wolny: (0,2 - 7,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	MP-00840-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	pH Zakres: 2,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	MP-00841-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (80 - 2500) μ S/cm Metoda konduktometryczna	MP-00841-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020
	Stężenie azotu amonowego Zakres: (0,03 - 3,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	MP-00869-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Stężenie chlorków Zakres: (2,5 - 250,0)mg/l Metoda miareczkowa	PN ISO 9297:1994
	Mętność Zakres: (0,1 - 100,0) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Instrumentalnych ul. Balonna 1, 08-530 Dęblin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty ciastkarskie i cukiernicze Mięso i przetwory mięsne Przetwory mleczne Mięso ryb Koncentraty spożywcze Surowce i produkty zielarskie i przyprawy Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne Zboża i przetwory zbożowe Kawy i herbaty	Zawartość rtęci Zakres: (0,01 – 1,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	MP-00845-PL wersja 8 ważna od 21.02.2020
Żywność w puszkach z wyłączeniem napojów	Zawartość cyny Zakres: Cyna (Sn): (0,5 – 62,0) mg/kg Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)	MP-00848-PL wersja 8 ważna od 21.02.2020
Przetwory owocowe i warzywne Wyroby ciastkarskie	Zawartość kwasu sorbowego i jego soli oraz benzooesowego i jego soli Zakres: Kwas sorbowy: (10,0-1000) mg/kg Kwas benzooesowy: (10,0-1000) mg/kg Sorbinian potasu i benzoosan sodu (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	MP-00860-PL wersja 5 ważna od 22.02.2020
Napoje bezalkoholowe	Stężenie acesulfamu-K, aspartamu, sacharyny i kofeiny Zakres: Kofeina: (25,0 - 1000) mg/l Acesulfam: (25,0 - 1000) mg/l Aspartam: (25,0 - 1000) mg/l Sacharynian sodu: (25,0 - 1000)mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002
Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość azotanów Zakres: (100 - 4500) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	PN-EN 12014-2:2018-01
Owoce, warzywa	Zawartość ditiokarbaminianów wyrażona jako disiarczek węgla Zakres: CS ₂ : (0,01 – 1,50) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z analizą fazy nadpowierzchniowej z detekcją spektrometrią mas HS-GC-MS)	MP-00888-PL wersja 5 ważna od 21.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce, warzywa i przetwory owocowo - warzywne, Produkty zbożowe Produkty ciastkarskie i cukiernicze	Zawartość cukrów: Zakres: Fruktaza: (0,5 – 50) g/100g Glukoza: (0,5 – 50) g/100g Sacharoza: (0,5 – 50) g/100g Laktoza: (0,5 – 50) g/100g Maltoza: (0,5 – 50) g/100g Metoda chromatografii cieczowej z detektorem laserowym światła rozproszonego (HPLC-ELSD)	MP-02337-PL wersja 2 ważna od 21. 02. 2020
Produkty zbożowe	Zawartość alkoholi cukrowych: Zakres: Ksylitol: (0,5 – 50) g/100g Sorbitol: (0,5 – 50) g/100g Mannitol: (0,5 – 50) g/100g Maltitol: (0,5 – 50) g/100g Laktitol: (0,5 – 50) g/100g Metoda chromatografii cieczowej z detektorem laserowym światła rozproszonego (HPLC-ELSD)	
Pasza	Zawartość rtęci Zakres: (0,02 - 0,075) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji.	MP-00845-PL wersja 8 ważna od 21.02.2020
Pasza	Zawartość pierwiastków Zakres: Bar (Ba): (0,01 - 0,1) mg/kg Kadm (Cd): (0,01 – 1,00) mg/kg Chrom (Cr): (0,05 – 5,00) mg/kg Mangan (Mn): (0,05 – 50,0) mg/kg Molibden (Mo): (0,05 – 1,00) mg/kg Nikiel (Ni): (0,05 – 5,00) mg/kg Ołów (Pb): (0,05 - 1,0) mg/kg Antymon (Sb): (0,01 - 0,1) mg/kg Cyna (Sn): (0,05 - 0,1) mg/kg Miedź (Cu): (0,05 – 10,0) mg/kg Selen (Se): (0,01 - 0,1) mg/kg Arsen (As): (0,05 - 0,1) mg/kg Glin (Al): (0,5 - 50,0) mg/kg Żelazo (Fe): (0,05 - 50,0) mg/kg Cynk (Zn): (0,05 - 50,0) mg/kg Fosfor (P): (2,00 - 20000) mg/kg Magnez (Mg): (2,00 - 20000) mg/kg Potas (K): (2,00 - 20000) mg/kg Sód (Na): (10,0 - 30000) mg/kg Wapń (Ca): (50,0 - 20000) mg/kg Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)	MP-00848-PL wersja 8 ważna od 21.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięsa i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmażeryjne Słodycze i wyroby cukiernicze	Skład kwasów tłuszczowych (procentowy udział kwasów tłuszczowych w sumie kwasów tłuszczowych) kwas oktanowy C 8:0 kwas kaprynowy C 10:0 kwas laurynowy C 12:0 kwas tridekanowy C 13:0 kwas tetradekanowy C 14:0 kwas oleomirystynowy C 14:1 kwas pentadekanowy C 15:0 kwas heksadekanowy C 16:0 kwas trans-heksedekenowy C 16:1 trans kwas heksadekenowy C 16:1 kwas heksadekadienowy C 16:2 kwas heksadekatrienowy C 16:3 kwas heptadekanowy C 17:0 kwas heptadekenowy C 17:1 kwas oktadekanowy C 18:0 kwas trans-9-oktadekenowy C 18:1 trans kwas cis-9-oktadekenowy C 18:1 kwas cis-6-oktadekenowy C 18:1 kwas cis-11-oktadekenowy C 18:1 kwas trans-oktadekadienowy C 18:2 trans kwas oktadekadienowy C 18:2 kwas trans-oktadekatrienowy C 18:3 trans kwas alfa-oktadekatrienowy C 18:3 alpha kwas gamma-oktadekatrienowy C 18:3 gamma kwas oktadekatetraenowy C 18:4 kwas eikozanowy C 20:0 kwas eikozenowy C 20:1 kwas eikozadienowy C 20:2 kwas eikozatrienowy C 20:3 n-3 kwas eikozatrienowy C 20:3 n-6 kwas eikozatetraenowy C 20:4 n-3 kwas eikozatetraenowy C 20:4 n-6 kwas eikozapentaenowy C 20:5 kwas heneicosanowy C 21:0 kwas dokozaenowy C 22:0 kwas trans-dokozaenowy C 22:1 trans kwas dokozaenowy C 22:1 kwas dokozaadienowy C 22:2 kwas dokozaatrienowy C 22:3 kwas dokozaatetraenowy C 22:4 kwas dokozapentaenowy C 22:5 n-3 kwas dokozapentaenowy C 22:5 n-6 kwas dokozaheksaenowy C 22:6 kwas trikozaenowy C 23:0 kwas tetrakozaenowy C 24:0 kwas terakozaenowy C 24:1 Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC - FID) Zakres: (0,1- 80) % Suma kwasów tłuszczowych (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 p. 5.4 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
Woda do spożycia przez ludzi	<p>Stężenie pierwiastków</p> <p>Zakres:</p> <p>Bar (Ba): (0,002 - 0,10) mg/l</p> <p>Kadm (Cd): (2,00 – 100) µg/l</p> <p>Chrom (Cr): (2,00 – 100) µg/l</p> <p>Mangan (Mn): (2,00 – 200) µg/l</p> <p>Molibden (Mo): (0,002 – 0,10) mg/l</p> <p>Nikiel (Ni): (2,00 – 100) µg/l</p> <p>Ołów (Pb): (5,00 – 200) µg/l</p> <p>Antymon (Sb): (5,00 – 100) µg/l</p> <p>Cyna (Sn): (0,005 – 0,10) mg/l</p> <p>Miedź (Cu): (0,01 – 0,20) mg/l</p> <p>Selen (Se): (10,0 – 100) µg/l</p> <p>Arsen (As): (50,0 – 100) µg/l</p> <p>Glin (Al): (50,0 – 200) µg/l</p> <p>Żelazo (Fe): (50,0 – 200) µg/l</p> <p>Fosfor (P): (1,00 – 20,0)mg/l</p> <p>Cynk (Zn): (0,05 – 0,20) mg/l</p> <p>Magnez (Mg): (1,00 - 200) mg/l</p> <p>Wapń (Ca): (1,00 - 200) mg/l</p> <p>Potas (K): (1,00 – 200) mg/l</p> <p>Sód (Na): (1,00 – 200) mg/l</p> <p>Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)</p> <p>Twardość wody w mgCaCO₃/l (z obliczeń)</p>	MP-00850-PL wersja 7 ważna od 21.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji		
Produkty rolne o wysokiej zawartości kwasów i wody ¹⁾	Zawartość pozostałości pestycydów ^{2),3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	PN-EN 15662 ⁴⁾
	Zawartość pozostałości pestycydów ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC- MS-MS)	PN-EN 15662 ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość mykotoksyn ^{2),3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość pierwiastków: arsenu, kadmu, ołowiu ³⁾ Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	PN-EN 15763 ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość pierwiastków ^{2) 3)} Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)	Procedury badawcze ⁴⁾
	Równoważnik soli w g/100g (z obliczeń)	
	Zawartość fosforu dodanego jako P ₂ O ₅ (%), (g/kg) (z obliczeń)	
Żywność pochodzenia roślinnego o wysokiej zawartości kwasów i wody ¹⁾	Zawartość pozostałości pestycydów ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC- MS/MS)	PN-EN 15662 ⁴⁾

1) Dopuszcza się dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

2) Dopuszcza się dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)

3) Dopuszcza się zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej

4) Dopuszcza się stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Balonna 1, 08-530 Dęblin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno- mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Woda do spożycia Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37 °C Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
	Obecność Listeria monocytogenes do 25g/ml oraz w 125g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria sp do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Salmonella spp do 25g/ml oraz w 125g/ml, 250g/ml, 375g/ml, 750g/ml Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 7937:2005
Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Woda do spożycia	Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007
Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30 °C i 37 °C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Obecność bakterii z grupy coli do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres: od 10 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres: od 10 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	MP-00849-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25g/ml oraz w 125g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00842-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25g/ml oraz w 125g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00867-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność drożdży i pleśni do 25g/ml oraz w 50g/ml, 100g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00862-PL wersja 6 ważna od 20.02.2020
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących i beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany IV do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00851-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
	Liczba przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych i termofilnych Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	MP-00859-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Woda do spożycia Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Zakres: od 0,03 /ml od 0,3 /g Metoda NPL probówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Zakres: od 0,03 /ml od 0,3 /g Metoda NPL probówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba Bacillus cereus Zakres: od 0,3 /ml od 0,3 /g Metoda NPL probówkowa	PN-EN ISO 21871:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 0,03 /ml od 0,3 /g Metoda NPL probówkowa	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae Zakres: od 0,3 /ml od 0,3 /g Metoda NPL probówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność i pasze o aktywności wodnej niższej i równej 0,95: kawa i herbata koncentraty spożywcze mięso i produkty mięsne produkty mleczne napoje bezalkoholowe przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne ryby i przetwory rybne słodycze i wyroby cukiernicze surowce, przetwory zielarskie i przyprawy Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-2:2009
Żywność i pasze o aktywności wodnej wyższej 0,95 Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Suplementy diety Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Jajka i przetwory jajeczne Przetwory zbożowe Żywność mrożona Woda Pasze Grzyby i przetwory grzybowe	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
Mleko i przetwory mleczne	Liczba enterokoków Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Obecność enterokoków do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-93/A-86034.10

Wersja strony A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN ISO 13720:2010
	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda z użyciem eksykatora próżniowego	PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Liczba enterokoków Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-90/A-75052/13
	Obecność enterokoków do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda z użyciem eksykatora próżniowego	PN-90/A-75052/02
Koncentraty Soki Woda technologiczna	Liczba Alicyclobacillus sp. Zakres: od 1 jtk/1 ml /10ml od 1jtk/g, /10g Metoda filtracji membranowej lub posiew powierzchniowy	MP-00833-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę IFU 12
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22°C lub w temp.36°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba bakterii z grupy coli i Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/100 ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridium spp.) Zakres: od 1 jtk/50 ml od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba enterokoków kałowych Zakres: od 1 jtk/100 ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres: od 1 jtk/100 ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Clostridium perfringens oraz przetrwalników Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba Legionella spp. Zakres: od 1 jtk/100 ml od 1 jtk/1000 ml Metoda filtracji membranowej.	PN-EN ISO 11731:2017-08, matryca A ,procedura 7, pożywka GVPC
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Kosmetyki	Obecność Candida albicans Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. (Dz. U. z 2003 r. Nr 9, poz. 107) Załącznik nr1, punkt 6.3.3c, 7.6
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. (Dz. U. z 2003 r. Nr 9, poz.107) Załącznik nr 1, punkt 6.3.3b, 7.5
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. (Dz. U. z 2003 r. Nr 9, poz.107) Załącznik nr 1, punkt 6.3.3a, 7.4
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Zakres: od1 jtk/ml od10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. (Dz. U. z 2003 r. Nr 9, poz. 107) Załącznik nr 1, punkt 6.3.2b, 7.2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymazy z tusz - wycinki z tusz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/cm ² dla wymazów z tusz od 5 jtk/cm ² dla wycinków z tusz Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/cm ² dla wymazów z tusz od 5 jtk/ cm ² dla wycinków z tusz Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 10 jtk/badaną powierzchnię dla powierzchni nieograniczonej szablonem Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 10 jtk/badaną powierzchnię dla powierzchni nieograniczonej szablonem Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 10 jtk/badaną powierzchnię dla powierzchni nieograniczonej szablonem Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z testami biochemicznymi i potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04

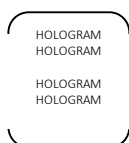
Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność <i>Listeria sp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00842-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00867-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 10 jtk/badaną powierzchnię dla powierzchni nieograniczonej szablonem Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 7954:1999
	Liczba <i>Escherichia coli</i> Zakres: od 1 jtk/cm ² dla powierzchni ograniczonej szablonem od 10 jtk/badaną powierzchnię dla powierzchni nieograniczonej szablonem Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Pobieranie próbek powierzchni do badań mikrobiologicznych.	PN-EN ISO 18593:2018-08	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 18593:2018-08 pkt. 9.1, 10.2
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytek kontaktowych	
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytek kontaktowych	
	Pobieranie próbek powierzchni do badań mikrobiologicznych.	PN-EN ISO 18593:2018-08

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 444

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 02.10.2020 r.