


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 444

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

Wydanie nr 18 Data wydania: 2 lipca 2019 r.

 <p>AB 444</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">AGROLAB POLSKA Sp. z o.o. ul. Balonna 1 08-530 Dęblin</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p>
<p>C/1; C/22 K/1; K/4; K/9, K/22 N/1; N/22 Q/22 P/22</p>	<p>Badania chemiczne produktów rolnych - w tym pasz dla zwierząt, wody do spożycia i żywności</p> <p>Badania mikrobiologiczne pasz dla zwierząt, kosmetyków, wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności</p> <p>Badania właściwości fizycznych pasz dla zwierząt, żywności, wody do spożycia</p> <p>Badania sensoryczne żywności</p> <p>Pobieranie próbek wody do spożycia do badań mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, pobieranie próbek obiektów z obszaru produkcji żywności do badań mikrobiologicznych</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 444 z dnia 02.07.2019 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

Pracownia Analiz Fizyko-chemicznych ul. Balonna 1, 08-530 Dęblin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,06 – 5,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	QMP_504_EC_38_50_6.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1 – 10) % Metoda enzymatyczna	QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1 – 95) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	QMP_504_EC_35_50_5.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa	QMP_504_EC_42_50_5.doc z dnia 10.05.2016
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5-83,0)% Metoda ekstrakcyjno – wagowa	QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3- 99) % Woda: (0,1- 96,0)% Metoda wagowa	QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05-7,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016
	Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	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 enzymatyczna		QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2-16,0)% Metoda ekstrakcyjno – wagowa		QMP_504_EC_35_50_5.doc z dnia 09.05.2016
Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05-2,00)% Metoda wagowa		QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01-1,00) % Metoda wagowa		QMP_504_EC_40_50_4.doc z dnia 09.05.2016
Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 7,0) % Metoda miareczkowa		QMP_504_EC_42_50_5.doc z dnia 10.05.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (2-90) % Woda: (10,0-99,5)% Metoda wagowa	QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016
	Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres:(0,06 – 13,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	QMP_504_EC_38_50_6.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5 – 36,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 99,0) % Metoda miareczkowa	QMP_504_EC_42_50_5.doc z dnia 10.05.2016
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5-30,0)% Metoda enzymatyczna	QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3,5-99,0) % Woda: (0,5-99,0) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03-8,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_40_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 – 70,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016
	Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	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)	QMP_504_EC_38_50_6.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,1 – 24,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zioła, kawy i herbaty	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5-50,0) % Metoda enzymatyczna	QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3,5-99,0) % Woda: (0,5-99,0) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03-8,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_40_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 – 70,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016
	Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	Słodyczne i wyroby cukiernicze	Zawartość azotu Zakres:(0,06 –3,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)
Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5 – 53,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa		QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019
Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1 – 10) % Metoda enzymatyczna		QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (60,0 - 99,5) % Woda: (0,2 – 40,0) % Metoda wagowa		QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 – 3,0) % Metoda wagowa		QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02- 2,00) % Metoda wagowa		QMP_504_EC_40_50_4.doc z dnia 09.05.2016
Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)		QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016
Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa		QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe, nasiona strączkowe	Zawartość azotu Zakres:(0,06 – 6,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	QMP_504_EC_38_50_6.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,8 – 22,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 50,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	QMP_504_EC_35_50_5.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 – 40,0) % Metoda enzymatyczna	QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (50,0- 99,5) % Woda: (0,2 - 50,0) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 12,0) % Metoda miareczkowa	QMP_504_EC_42_50_5.doc z dnia 10.05.2016
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 – 5,0) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02- 1,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_40_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016
	Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	Orzechy, nasiona oleiste	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 12,0) % Metoda miareczkowa
Zawartość azotu Zakres:(0,06 – 6,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)		QMP_504_EC_38_50_6.doc z dnia 09.05.2016
Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (5,5 – 80,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa		QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019
Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 50,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa		QMP_504_EC_35_50_5.doc z dnia 09.05.2016
Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5– 20,0) % Metoda enzymatyczna		QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (65,0 – 99,5) % Woda: (0,2-35,0) % Metoda wagowa		QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Orzechy, nasiona oleiste	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 – 5,0) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02-1,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_40_50_3.doc z dnia 15.02.2016
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016
Płatki i mieszanki śniadaniowe, musli	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	QMP_504_EC_87_50_1.doc z dnia 07.01.2016
Bakalie, pestki dyni, ziarno słonecznika	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	QMP_504_EC_89_50_2.doc z dnia 10.05.2016
Mleko i produkty mleczne	Zawartość azotu Zakres:(0,06 – 5,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	QMP_504_EC_38_50_6.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,95 – 83,00)% Metoda ekstrakcyjno – wagowa	QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019
Mleko i produkty mleczne	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1 – 11) % Metoda enzymatyczna	QMP_504_EC_01_50_3.doc z dnia 15.02.2016
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (0,2 – 99,0) % Woda: (1-99) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,1 – 11,0) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02-1,00) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_40_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	QMP_504_EC_52_50_2.doc z dnia 12.02.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne	Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	Objętość Zakres: (100-2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	pH Zakres: 2-12 Metoda potencjometryczna	QMP_504_EC_07_50_3.doc z dnia 15.02.2016
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: 2-12 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	QMP_504_EC_80_50_2.doc z dnia 11.01.2016
Pieczyno	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 soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,3 – 4,0) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-82112 p.2+Az1:2002
	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 – 20,0) % Metoda miareczkowa	QMP_504_EC_58_50_4.doc z dnia 16.02.2016
Wędliny	Wygląd ogólny Konsystencja Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	QMP_504_EC_86_50_2.doc z dnia 11.01.2016
Przyprawy i zioła	Zawartość olejków eterycznych Zakres: (5 – 40) ml/kg Metoda destylacyjna	QMP_504_EC_76_50_2.doc z dnia 16.02.2016

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 miareczkowa	QMP_504_EC_47_50_3.doc z dnia 16.02.2016
	Objętość Zakres: (100-2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	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: 2-12 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	QMP_504_EC_81_50_2.doc z dnia 11.01.2016
Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 – 5,0)% Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2- 15,0)% Metoda miareczkowa	PN-74/A-86739
	pH Zakres: 2-12 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782 p. 2.4.15
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 30,0) mg akt. O ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (0,1- 90,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660 :2010
	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,1 – 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość soli (NaCl) Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 p. 2.7
	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	QMP_504_EC_58_50_4.doc z dnia 16.02.2016
Majonez	Zawartość soli Zakres: (0,8-2,0)% Metoda miareczkowa	PN-95/A-86950
	Kwasowość Zakres: (0,3 – 1,0)% Metoda miareczkowa	PN-95/A-86950
Soki owocowe i warzywne	pH Zakres: 2-12 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
	Zawartość ekstraktu Zakres: (1 – 85) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Kwasowość Zakres: (0,5 – 5,8) g/l (8 – 91) mmol/l Metoda miareczkowa	PN-EN 12147:2000
	Objętość Zakres: (100-2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	Wygląd Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	QMP_504_EC_85_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	Ser	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa
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	QMP_504_EC_36_50_6.doc z dnia 29.01.2019
	Zawartość azotu Zakres: (0,06 – 15,00) % Metoda destylacyjno – miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	QMP_504_EC_38_50_6.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: sucha masa: (1-99) % woda: (1-99) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_41_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	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	QMP_504_EC_39_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres:(0,02 –5,0) % Metoda wagowa	QMP_504_EC_40_50_4.doc z dnia 09.05.2016
	Masa netto Zakres: (5-1500) g Metoda wagowa	QMP_504_EC_56_50_2.doc z dnia 11.01.2016
	Woda do spożycia	Stężenie chloru wolnego Zakres: Chlor wolny: (0,2 - 7,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna
pH Zakres: 2-12 Metoda potencjometryczna		QMP_504_EC_18_50_3.doc z dnia 12.02.2016
Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (80 – 2500) μ S/cm Metoda konduktometryczna		QMP_504_EC_18_50_3.doc z dnia 12.02.2016
Stężenie azotu amonowego Zakres: (0,03 – 3,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna		QMP_504_EC_57_50_4.doc z dnia 16.02.2016
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	QMP_504_EC_22_52_6.doc z dnia 29.01.2019
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)	QMP_504_EC_26_52_6.doc z dnia 15.02.2017
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)	QMP_504_EC_46_52_4.doc z dnia 15.02.2017
Orzechy Zboża i przetwory zbożowe Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Owoce suszone	Zawartość aflatoksyny B1,B2,G1,G2 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 Zakres metody: B1, G1: (0,8 – 8,6) µg/kg B2, G2: (0,4 - 1,7) µg/kg Suma aflatoksyn B1, B2, G1, G2 (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	QMP_504_EC_23_52_4.doc z dnia 08.02.2016
Zboża Produkty zbożowe Kawa i herbata Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość ochratoksyny A Zakres : Zboża (0,1 -16) µg/kg Produkty zbożowe: (0,1 - 16) µg/kg Kawa: (0,5 - 40) µg/kg Przyprawy: (0,5 – 40) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	QMP_504_EC_24_52_5.doc z dnia 15.02.2017
Mleko, przetwory mleczne, serwatki	Zawartość azotanów i azotynów. Zakres: (0,50 – 40,0) mg/kg NO ₃ ⁻ (0,50 – 5,00) mg/kg NO ₂ ⁻ Metoda analizy przepływowej z detekcją spektrofotometryczną	QMP_504_EC_11_52_5.doc z dnia 16.02.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięsa i przetwory mięsne	Zawartość azotanów i azotynów Zakres: (1,00 - 100) mg/kg NaNO ₃ lub NaNO ₂ Metoda analizy przepływowej z detekcją spektrofotometryczną	QMP_504_EC_08_52_5.doc z dnia 16.02.2016
	Zawartość fosforu całkowitego i dodanego Zakres: (0,01 – 10,0) g/kg P ₂ O ₅ Fosfor dodany jako P ₂ O ₅ w g/kg (z obliczeń) Metoda analizy przepływowej z detekcją spektrofotometryczną	QMP_504_EC_09_52_5.doc z dnia 16.02.2016
Pasza	Zawartość rtęci Zakres: (0,02 - 0,075) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji.	QMP_504_EC_22_52_6.doc z dnia 29.01.2019
	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)	QMP_504_EC_26_52_5.doc z dnia 15.02.2017
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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mięsa i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmażeryjne Słodycze i wyroby cukiernicze</p>	<p>Skład kwasów tłuszczowych (procentowy udział kwasów tłuszczowych w sumie kwasów tłuszczowych)</p> <p>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 eikozateraenowy C 20:4 n-3 kwas eikozateraenowy 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 dokozadienowy C 22:2 kwas dokozatrienowy C 22:3 kwas dokozateraenowy 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 C 24:1 kwas terakozaenowy</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC - FID)</p> <p>Zakres: (0,1- 80) %</p> <p>Suma kwasów tłuszczowych (z obliczeń)</p>	<p>PN-EN ISO 12966-2:2017-05 p. 5.4 PN-EN ISO 12966-4:2015-07</p>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość azotanów i azotynów. Zakres: (3,00 - 2000) mg/kg NO ₃ ⁻ (1,00 - 40,0) mg/kg NO ₂ ⁻ Metoda analizy przepływowej z detekcją spektrofotometryczną	QMP_504_EC_13_52_5.doc z dnia 16.02.2016
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)	QMP_504_EC_82_52_3.doc z dnia 29.01.2019
Woda do spożycia	Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
Woda do spożycia	Stężenie azotanów i azotynów. Zakres: (0,01 - 12,0) mg/l N-NO ₃ (0,04 - 52,0) mg/l NO ₃ ⁻ (0,001 - 0,20) mg/l N-NO ₂ (0,003 - 0,60) mg/l NO ₂ ⁻ Metoda analizy przepływowej z detekcją spektrofotometryczną	QMP_504_EC_31_52_8.doc z dnia 19.04.2018
	Stężenie pierwiastków Zakres: Bar (Ba): (0,002 - 0,10) mg/l Kadm (Cd): (2,00 - 100) µg/l Chrom (Cr): (2,00 - 100) µg/l Mangan (Mn): (2,00 - 200) µg/l Molibden (Mo): (0,002 - 0,10) mg/l Nikiel (Ni): (2,00 - 100) µg/l Ołów (Pb): (5,00 - 200) µg/l Antymon (Sb): (5,00 - 100) µg/l Cyna (Sn): (0,005 - 0,10) mg/l Miedź (Cu): (0,01 - 0,20) mg/l Selen (Se): (10,0 - 100) µg/l Arsen (As): (50,0 - 100) µg/l Glin (Al): (50,0 - 200) µg/l Żelazo (Fe): (50,0 - 200) µg/l Fosfor (P): (1,00 - 20,0) mg/l Cynk (Zn): (0,05 - 0,20) mg/l Magnez (Mg): (1,00 - 200) mg/l Wapń (Ca): (1,00 - 200) mg/l Potas (K): (1,00 - 200) mg/l Sód (Na): (1,00 - 200) mg/l Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES) Twardość wody w mgCaCO ₃ /l (z obliczeń)	QMP_504_EC_28_52_5.doc z dnia 09.05.2016

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⁾	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)	

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

Aktualna Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest dostępna na każde żądanie w akredytowanym podmiocie.

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) 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 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria sp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Salmonella spp 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 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 gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30 °C i 37 °C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Obecność bakterii z grupy coli 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)	QMP_504_EC_27_51_3.doc z dnia 25.02.2019 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	QMP_504_EC_19_51_2.doc z dnia 04.01.2016 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	QMP_504_EC_55_51_3.doc z dnia 04.01.2016 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność drożdży i pleśni Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	QMP_504_EC_50_51_4.doc z dnia 04.01.2016
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących i beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany IV Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	QMP_504_EC_29_51_2.doc z dnia 04.01.2016

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 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 garmazeryjne Dodatki do żywności Woda do spożycia Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych i termofilnych Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	QMP_504_EC_44_51_2.doc z dnia 04.01.2016
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Zakres: od 0,03 /ml od 0,3 /g Metoda NPL próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Zakres: od 0,03 /ml od 0,3 /g Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba Bacillus cereus Zakres: od 0,3 /ml od 0,3 /g Metoda NPL próbówkowa	PN-EN ISO 21871:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 0,03 /ml od 0,3 /g Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae Zakres: od 0,3 /ml od 0,3 /g Metoda NPL próbówkowa	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 słodczyce i wyroby cukiernicze surowce , przetworów zielarskich i przypraw 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 Słodczyce 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 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 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 spp. Zakres: od 1 jtk/1 ml /10ml od 1jtk/g, /10g Metoda filtracji membranowej lub posiew powierzchniowy	QMP_504_EC_10_51_3.doc z dnia 04.01.2016 w oparciu o metodykę 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 wgłębny)	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

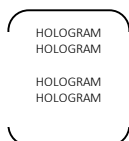
Wersja strony: A

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	QMP_504_EC_19_51_2.doc z dnia 04.01.2016 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	QMP_504_EC_55_51_3.doc z dnia 04.01.2016 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: 02.07.2019 r.