


# 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 22 z/of 19.05.2022 r.

 <b>AB 444</b>	Nazwa i adres / Name and address  <b>AGROLAB POLSKA Sp. z o.o.</b> <b>ul. Balonna 1</b> <b>08-530 Dęblin</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>*)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
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

<sup>\*)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://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](http://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](http://www.pca.gov.pl)

<b>Pracownia Analiz Fizyko-chemicznych</b> ul. Balonna 1, 08-530 Dęblin			
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>	
<b>Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmażeryjne</b>	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 5,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022	
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1,0 – 10,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020	
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1,0 - 95,0)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00852-PL wersja 9 ważna od 15.02.2022	
	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 10 ważna od 15.02.2022	
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3,0 – 99,9) % Woda: (0,1 - 97,0)% Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022	
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 7,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022	
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021	
	<b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne</b>	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 8,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
		Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1,0 – 18,0) % Metoda enzymatyczno - 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 9 ważna od 15.02.2022	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne</b>	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 2,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-wersja 7 ważna od 14.02.2022
	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 (0,5 – 90,0) % Woda: (10,0 - 99,5)% Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
<b>Koncentraty spożywcze Przyprawy Sólne przekąski</b>	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 13,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5 - 36,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 10 ważna od 15.02.2022
	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 (1,0 - 99,5) % Woda: (0,5 - 99,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03 - 8,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 7 ważna od 14.02.2022
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 70,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
<b>Koncentraty spożywcze Przyprawy Sólne przekąski</b>	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
	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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zioła, kawy i herbaty	Zawartość azotu Zakres:( 0,06 - 2,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,1 - 24,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	MP-00853-PL wersja 10 ważna od 15.02.2022
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 - 50,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (1,0 - 99,5) % Woda: (0,5 - 99,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03 - 8,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 7 ważna od 14.02.2022
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 70,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 3,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,5 - 53,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 10 ważna od 15.02.2022
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (1,0 – 10,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (60,0 - 99,8) % Woda: (0,2 - 40,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022	
Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,10 - 3,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022	
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 2,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 7 ważna od 14.02.2022	
Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021	
Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie		

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Zboża i przetwory zbożowe, nasiona strączkowe, pieczywo</b>	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 6,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,8 - 22,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 10 ważna od 15.02.2022
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 50,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00852-PL wersja 9 ważna od 15.02.2022
	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 - 99,8) % Woda: (0,2 - 50,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
<b>Zboża i przetwory zbożowe, nasiona strączkowe, pieczywo</b>	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: (0,10 – 5,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 7 ważna od 14.02.2022
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
<b>Orzechy, nasiona oleiste</b>	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 miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (5,5 - 80,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 10 ważna od 15.02.2022
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 50,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00852-PL wersja 9 ważna od 15.02.2022
	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 - 99,8) % Woda: (0,2 - 35,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Orzechy, nasiona oleiste	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,10 - 5,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02-1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 7 ważna od 14.02.2022
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
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 miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,9 – 83,0)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 10 ważna od 15.02.2022
	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: (1,0 – 99,8) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,10 - 11,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 7 ważna od 14.02.2022
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
	pH Zakres: 3 - 8 Metoda potencjometryczna	MP-00830-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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
	Wygląd ogólny Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998 p.4.1-4.8
Kakao	pH Zakres: 4 - 10 Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
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
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
	Klarowność Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-85/A-79033 p.3.4 i 3.5
Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na odpowiedni kwas Zakres: (0,1- 5,00)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04+Az1:2002
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (1 - 85)% Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02+Az1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne	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 destylacyjno - miareczkowa	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
pH Zakres: 2 - 8 Metoda potencjometryczna		PN-87/A-86782 p. 2.4.15
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 - 30,0) meq O <sub>2</sub> /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,25 - 30,0) meq O <sub>2</sub> /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 660:2021-03
	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,1 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
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

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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
	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
Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Soki Ocet Oleje roślinne i zwierzęce Mleko i przetwory mleczne Przetwory owocowe, warzywne i owocowo- warzywne Sosy i przyprawy płynne Syropy, zaprawy Napar kawy i herbaty Wyroby kosmetyczne i chemiczne	Gęstość Zakres: (0,8000 – 1,3500) g/cm <sup>3</sup> Metoda oscylacyjna z U-rurką	MP-00871-PL wersja 4 ważna od 08.04.2021
Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmażeryjne Owoce i warzywa Przetwory owocowe i warzywne Koncentraty spożywcze Przyprawy Zioła Kawy Herbaty Słodycze i wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie Przekąski słone Zboża i przetwory zbożowe Nasiona strączkowe Pieczywo Orzechy Nasiona oleiste Mleko i produkty mleczne Płatki i mieszanki śniadaniowe Muesli Bakalie Przetwory rybne Majonez Miód Pasze	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 5 ważna od 11.02.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Soki owocowe i warzywne</b>	Objętość Zakres: (100 - 2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	MP-00868-PL wersja 5 ważna od 11.02.2022
<b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Soki owocowe i warzywne</b> <b>Przetwory owocowe i warzywne</b> <b>Oleje</b>	Objętość Zakres: (100 - 2500) ml (z obliczeń)	MP-00868-PL wersja 5 ważna od 11.02.2022
<b>Pasze</b>	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres (0,5 - 90,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 10 ważna od 15.02.2022
	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 15,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 9 ważna od 21.02.2022
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: sucha masa: (1,0 – 99,0)% woda: (1,0 – 99,0)% Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,1 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-EN-ISO 6865:2002 p. 9 i p.10
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,10 - 80,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 7 ważna od 15.02.2022
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 5,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 7 ważna od 14.02.2022
	<b>Woda do spożycia</b>	Stężenie chloru wolnego Zakres: Chlor wolny: (0,04 – 1,4) mg/l Metoda spektrofotometryczna
pH Zakres: 2,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna		MP-00841-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020
Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (80 - 2500) $\mu$ 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

<b>Pracownia Analiz Instrumentalnych</b> ul. Balonna 1, 08-530 Dęblin		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Produkty ciastkarskie i cukiernicze</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Przetwory mleczne</b> <b>Mięso ryb</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Surowce i produkty zielarskie i przyprawy</b> <b>Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Kawy i herbaty</b>	Zawartość rtęci Zakres: (0,01 – 1,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	MP-00845-PL wersja 9 ważna od 22.02.2022
<b>Przetwory owocowe i warzywne</b> <b>Wyroby ciastkarskie</b>	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 Sorbiniian potasu i benzoesan sodu (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	MP-00860-PL wersja 5 ważna od 22.02.2020
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	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
<b>Owoce, warzywa, przetwory owocowo - warzywne</b>	Zawartość azotanów Zakres: (100 - 4500) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	PN-EN 12014-2:2018-01
<b>Owoce, warzywa</b>	Zawartość pozostałości ditiokarbaminianów wyrażona jako disiarczki węgla Zakres: CS <sub>2</sub> : (0,01 – 1,50) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z analizą fazy nadpowierzchniowej z detekcją spektrometrią mas (HS-GC-MS)	MP-00888-PL wersja 6 ważna od 25.02.2022
<b>Owoce, warzywa i przetwory owocowo - warzywne,</b> <b>Produkty zbożowe</b> <b>Produkty ciastkarskie i cukiernicze</b>	Zawartość cukrów: Zakres: Fruktoza: (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 3 ważna od 15.02.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Produkty zbożowe</b>	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)	MP-02337-PL wersja 3 ważna od 15.02.2022
<b>Pasza</b>	Zawartość rtęci Zakres: (0,02 - 0,075) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji.	MP-00845-PL wersja 9 ważna od 22.02.2022
<b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
	Stężenie pierwiastków Zakres: Bar (Ba): (3,0 – 500) µg/l Kadm (Cd): (2,0 – 500) µg/l Chrom (Cr): (2,0– 500) µg/l Mangan (Mn): (2,0 – 500) µg/l Molibden (Mo): (2,0 – 500) µg/l Nikiel (Ni): (2,0 – 500) µg/l Ołów (Pb): (2,0 – 500) µg/l Antymon (Sb): (2,0 – 500) µg/l Cyna (Sn): (2,0 – 500) µg/l Miedź (Cu): (2,0 – 500) µg/l Selen (Se): (2,0 – 500) µg/l Arsen (As): (2,0 – 500) µg/l Glin (Al): (2,0 –500) µg/l Żelazo (Fe): (2,0 – 500) µg/l Cynk (Zn): (2,0 – 500) µg/l Fosfor (P): (1,0 – 500) mg/l Magnez (Mg): (1,0 - 500) mg/l Wapń (Ca): (1,0 - 500) mg/l Potas (K): (1,0 – 500) mg/l Sód (Na): (1,0 – 500) mg/l Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS) Twardość wody w mgCaCO <sub>3</sub> /l (z obliczeń)	PN-EN ISO 17294-2:2016-11

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięsa i przetwory mięsne</b> <b>Ryby i przetwory rybne</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>	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 dokozanowy C 22:0 kwas trans-dokozenowy C 22:1 trans kwas dokozenowy C 22:1 kwas dokozadienowy C 22:2 kwas dokozatrienowy C 22:3 kwas dokozatetraenowy C 22:4 kwas dokozapentaenowy C 22:5 n-3 kwas dokozapentaenowy C 22:5 n-6 kwas dokozaheksaenowy C 22:6 kwas trikozanowy C 23:0 kwas tetrakozanowy C 24:0 kwas terakozenowy 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
Elastyczny zakres akredytacji		
<b>Produkty rolne o wysokiej zawartości kwasów i wody</b> <sup>1)</sup>	Zawartość pozostałości pestycydów <sup>2), 3)</sup> Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC- MS-MS)	PN-EN 15662 <sup>4)</sup> Procedury badawcze <sup>5)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <sup>1)</sup>	Zawartość mykotoksyn <sup>2),3)</sup> Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS)	Procedury badawcze <sup>5)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup>	Zawartość pierwiastków <sup>2) 3)</sup> Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	PN-EN 15763 <sup>4)</sup> Procedury badawcze <sup>5)</sup>
<b>Żywność pochodzenia roślinnego o wysokiej zawartości kwasów i wody</b> <sup>1)</sup>	Zawartość pozostałości pestycydów <sup>2), 3)</sup> Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC- MS/MS)	PN-EN 15662 <sup>4)</sup>

**Granice elastyczności:**

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych opisanych w: normach
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

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

Wersja strony: A

<b>Pracownia Mikrobiologiczna</b> ul. Balonna 1, 08-530 Dęblin			
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>	
<b>Kawa i herbata</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Mięso i produkty mięsne</b> <b>Mleko i produkty mleczne</b> <b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno- mięsne</b> <b>Ryby i przetwory rybne</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy</b> <b>Suplementy diety</b> <b>Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Dodatki do żywności</b> <b>Woda do spożycia</b> <b>Jajka i przetwory jajeczne</b> <b>Pasze</b> <b>Miód</b> <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b> <b>Owoce suszone i nasiona łuskane</b> <b>Przetwory ziemniaczane</b>	Liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005	
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002	
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005	
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wyłączeniem punktu 9.5	
	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>Salmonella spp</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09	
	<b>Kawa i herbata</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Mięso i produkty mięsne</b> <b>Mleko i produkty mleczne</b> <b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno- mięsne</b> <b>Ryby i przetwory rybne</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy</b> <b>Suplementy diety</b> <b>Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Dodatki do żywności</b> <b>Woda do spożycia</b> <b>Jajka i przetwory jajeczne</b> <b>Pasze</b> <b>Miód</b> <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b> <b>Owoce suszone i nasiona łuskane</b> <b>Przetwory ziemniaczane</b>	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
		Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
		Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)		PN-ISO 4832:2007	
Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym		PN-ISO 4831:2007	
Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)		PN-EN ISO 11290-2:2017-07	
Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)		MP-00849-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne	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
Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa, przetwory	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
owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Obecność drożdży i pleśni Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00862-PL wersja 6 ważna od 20.02.2020
Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących i beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany IV Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00851-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
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 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	MP-00859-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda NPL probówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005
Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda NPL probówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Bacillus cereus</i> Metoda NPL probówkowa	PN-EN ISO 21871:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL probówkowa	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda NPL probówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność i pasze o aktywności wodnej niższej i równej 0,95:</b> 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 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-2:2009
<b>Żywność i pasze o aktywności wodnej wyższej 0,95</b> 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 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
<b>Mleko i przetwory mleczne</b>	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  Obecność enterokoków Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-93/A-86034.10
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. 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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Liczba enterokoków 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
<b>Koncentraty Soki Woda technologiczna</b>	Liczba Alicyclobacillus sp. 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 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba bakterii z grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (Clostridium spp.) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Clostridium perfringens oraz przetrwalników Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba Legionella spp. Metoda filtracji membranowej.	PN-EN ISO 11731:2017-08, matryca A ,procedura 7, żywka GVPC
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Kosmetyki, surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków, artykuły higieniczne	Obecność Candida albicans Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01
	Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01
	Liczba tlenowych bakterii mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 16212:2017-08
	Ogólna liczba drobnoustrojów (Liczba tlenowych bakterii mezofilnych, liczba drożdży i pleśni) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 PN-EN ISO 16212:2017-08
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01

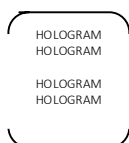
Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b> - wymazy z tusz - wycinki z tusz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b> - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością</b> - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	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 Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00842-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność Listeria monocytogenes 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 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 7954:1999
	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Pobieranie próbek powierzchni do badań mikrobiologicznych.	PN-EN ISO 18593:2018-08
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</b> - odcisk z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 18593:2018-08 pkt. 9.1, 10.2
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytek kontaktowych	
	Liczba drożdży i pleśni 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: 19.05.2022 r.