ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 1375

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

Wydanie/Issue 12 z/of 28.11.2023

AB 1375	Nazwa i adres / Name and address **UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W LUBLINIE** **ul. Akademicka 13** **20-950 Lublin** **CENTRALNE LABORATORIUM BADAWCZE** **ul. Głęboka 28** **20-612 Lublin**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
- C/1, C/22 - N/1, N/22	Badania chemiczne produktów rolnych, żywności/ Chemical tests of agricultural products, food Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności/ Tests of physical properties of agricultural products, food

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 ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1375 z dnia 30.12.2022 r.
Cykl akredytacji od 17.11.2020 r. do 19.11.2024 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 1375 of 30.12.2022
Accreditation cycle from 17.11.2020 to 19.11.2024
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

CENTRALNE LABORATORIUM BADAWCZE ul. Głęboka 28, 20-612 Lublin		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Zboże	Zawartość azotu Zakres: (0,02 – 2,4)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	CLB/PSO/13/2019 wersja 4 z dnia 04.03.2019 r.
	Zawartość białka z obliczeń	CLB/PSO/13/2019 wersja 4 z dnia 04.03.2019 r.
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,4 – 3,25)% Metoda wagowa	PN-ISO 2171:1994
Jęczmień	Zawartość białka w SM: Zakres: (6 – 18)%, Wilgotność Zakres: (8 – 25)%, Zawartość skrobi Zakres: (40 – 70)% Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
Kukurydza	Zawartość oleju w SM Zakres: (3 – 17)%, Zawartość białka w SM Zakres: (6 – 20)%, Wilgotność: Zakres: (4 – 47)%, Zawartość skrobi w SM Zakres: (61 – 77)% Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
Rzepak	Wilgotność Zakres: (4 – 25)% Zawartość oleju w SM Zakres: (35 – 52) % Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
Pszenica Dur	Zawartość białka Zakres: (7 – 22)%, Zawartość wody Zakres: (7 – 25)% Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
Owies	Wilgotność Zakres: (9 – 25)% Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
Żyto	Zawartość białka Zakres: (6 – 14)%, Wilgotność Zakres: (9 – 28)% Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
Pszenżyto	Wilgotność Zakres: (9 – 25)% Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pszenica	Zawartość białka w suchej masie Zakres: (7 – 22)%, Wilgotność Zakres: (7 – 25)%, Zawartość skrobi w suchej masie Zakres (52 – 75)%, Zawartość glutenu mokrego Zakres: (14 – 45)%, Wskaźnik sedymentacyjny Zeleny'ego Zakres: (10 – 70) ml Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	CLB/PSO/4/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
Zioła i przyprawy	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,9 – 18,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
Mięso wieprzowe i jego przetwory	Zawartość białka, tłuszczu i wody Zakres: woda – (5,0 – 68,0)% białko – (3,0 – 23,0)% tłuszcz – (8,0 – 89,0)% Metoda spektrometrii transmisyjnej w bliskiej podczerwieni (NIR)	PN-A-82109:2010
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1,0 – 80,0)% Metoda wagowa	PN-ISO-1444:2000
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 – 5,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Wilgotność Zakres: (10 – 85)% Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość azotu Zakres: (0,16 – 6,40)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	CLB/PSO/13/2019 wersja 4 z dnia 04.03.2019 r.
	Zawartość białka z obliczeń	CLB/PSO/13/2019 wersja 4 z dnia 04.03.2019 r.
Żywność: **- zboża i produkty zbożowe** **- smażone przekąski ziemniaczane z dodatkami**	Zawartość błonnika całkowitego, nierozpuszczalnego i rozpuszczalnego Zakres: (0,3 – 85,0)% (0,3 – 85,0) g/100g Metoda enzymatyczno-wagowa	CLB/PSO/2/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność: **- zioła** **- herbata** **- wyroby cukiernicze** **- przetwory zbożowe** **- mleko w proszku**	Zawartość metali Zakres: Cynk (20 – 1000) mg/kg Miedź (3 – 1000) mg/kg Żelazo (40 – 1000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 14084:2004
Żywność: **- owoce i warzywa** **- przetwory zbożowe** **- ryby i przetwory rybne** **- mięso i przetwory mięsne**	Zawartość sodu Zakres: (0,25 – 105) g/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość (NaCl) soli z obliczeń	PN-EN 15505:2009
Żywność: **- zboże i przetwory zbożowe** **- zioła** **- herbata** **- mleko i przetwory mleczne**	Zawartość rtęci Zakres: (0,005 – 5,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej techniką amalgamacji	CLB/ASA/5/2019 wersja 6 z dnia 10.04.2019 r.
Żywność: **- przetwory zbożowe** **- mięso i przetwory mięsne** **- koncentraty** **- mleko i przetwory mleczne**	Zawartość azotu Zakres: (0,02 – 12) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	CLB/PSO/13/2019 wersja 4 z dnia 04.03.2019 r.
	Zawartość białka z obliczeń	CLB/PSO/13/2019 wersja 4 z dnia 04.03.2019 r.
Żywność: **- owoce i warzywa,- przetwory zbożowe** **- ryby i przetwory rybne** **- mięso i przetwory mięsne** **- wyroby cukiernicze** **- koncentraty** **- mleko i przetwory mleczne** **- jaja i produkty jajeczne**	Wilgotność Zakres: (1,5 – 95,0) % Zakres: (1,5 – 95,0) g/100g Metoda wagowa	CLB/PSO/3/2019 wersja 5 z dnia 04.03.2019 r.
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 80,0) % (0,1 – 80,0) g/100g Metoda wagowa	CLB/PSO/10/2019 wersja 6 z dnia 04.03.2019 r.
Żywność: **- przetwory zbożowe** **- mięso i przetwory mięsne** **- wyroby cukiernicze** **- koncentraty** **- mleko i przetwory mleczne**	Zawartość popiołu Zakres: (1,0 – 6,0) % (1,0 – 6,0) g/100g Metoda wagowa	CLB/PSO/5/2019 wersja 5 z dnia 04.03.2019 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność: **- przetwory zbożowe** **- mięso i przetwory mięsne** **- koncentraty** **- mleko i przetwory mleczne**	Zawartość węglowodanów z obliczeń	CLB/PSO/43/2019 wersja 3 z dnia 04.03.2019 r.
	Wartość energetyczna z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. z późn. zm.
Żywność: **- owoce i warzywa,** **- przetwory zbożowe,** **- mięso i przetwory mięsne,** **- wyroby cukiernicze,** **- koncentraty,** **- mleko i przetwory mleczne,** **- jaja i produkty jajeczne**	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,3 – 90%) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	CLB/PSO/51/2019 wersja 2 z dnia 04.03.2019 r.
Soki owocowe i warzywne	Zawartość sodu, potasu, wapnia i magnezu Zakres: Sód (2,0 – 3700) mg/dm^3 Potas (1,0 – 2200) mg/dm^3 Wapń (5,0 – 210) mg/dm^3 Magnez (2,0 – 200) mg/dm^3 Metoda płomieniowej spektrometrii absorpcji atomowej (FAAS)	PN-EN 1134:1999
Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi, w tym żywność: **- zioła i przyprawy** **- przetwory zbożowe** **- koncentraty** **- mleko i przetwory mleczne** **- jaja i produkty jajeczne**	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,01 – 2) mg/kg Kadm (0,02 – 1) mg/kg Arsen (0,2 – 2) mg/kg Metoda spektrometrii mas ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	CLB/ESA/5/2019 wersja 3 z dnia 10.04.2019 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 1375

Status zmian: wersja pierwotna - A

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 28.11.2023 r.