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

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

Wydanie/Issue 23 z/of 15.07.2024

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

Wersja strony/Page version: A

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

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 370 z dnia 03.04.2023 r.
Cykl akredytacji od 02.08.2021 r. do 09.12.2025 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA *www.pca.gov.pl*

This document is an annex to accreditation certificate No AB 370 of 03.04.2023
Accreditation cycle from 02.08.2021 to 09.12.2025
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Pracownia Analiz Instrumentalnych ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Soki jabłkowe **Napoje bezalkoholowe zawierające sok jabłkowy**	Obecność i zawartość patuliny Zakres: (5 - 200) µg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC - DAD)	PN-ISO 8128-1:1997
Soki owocowe, **nektary owocowe**	Zawartość kwasu izocytrynowego (D) Zakres: (10 - 500) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000
	Zawartość sorbitolu Zakres: (0,05 – 100,00) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC - RI)	PN-EN 12630:2002
	Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Zakres: (70 - 900) mg/l Metoda spektrofotometryczna	IFU 26 (Rev. 2012)
	Zawartość proliny Zakres: (5 - 2000) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1141:2000
Soki owocowe, **nektary owocowe,** **soki warzywne**	Liczba formolowa Zakres: (0,1 - 60,0) ml 0,1mol NaOH/100ml Metoda miareczkowa	PN-EN 1133:1999
Soki owocowe, **nektary owocowe,** **przetwory pomidorowe**	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,04 - 60,00) g/l: Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
	Zawartość kwasu D,L- mlekowego Zakres: (10 - 2000) mg/l (10 - 2000) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12631:2002
	Zawartość kwasu L- jabłkowego Zakres: (0,05 - 27,00) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
Soki owocowo-warzywne	Liczba formolowa Zakres: (3,0 - 35,0) ml 0,1 mol NaOH/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu resztkowego (z obliczeń)	PN-A-79036:1997, pkt 3.3.5.
	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (0,10 - 0,90) g/100 ml Metoda ciśnieniowa	PN-85/A-79033, pkt. 3.7.2.
Wina	Zawartość dwutlenku siarki wolnego Zakres: (6,0 - 40,0) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-AS323-04B
	Zawartość dwutlenku siarki ogółem Zakres: (50,0 - 250,0) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-AS323-04B
Piwo	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (0,30 - 0,60) g/100 g Metoda ciśnieniowa	PN-A-79093-6:2000, pkt. 2.2.
Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość dwutlenku węgla (pomiar nadciśnienia) Zakres: (80 - 350) kPa (0,8 - 3,5) Bar Metoda ciśnieniowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.4., OIV-MA-AS314-02
Likiery jajeczne	Zawartość żółtka jaja Zakres: (80 –160) g/l Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2091/2002 z dnia 26.11.2002, załącznik, metoda IX

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Obecność i zawartość alkoholu metylowego Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-7:2005. pkt. 5.1.
	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu Zakres: (0,1 - 50,0) g/hl Metoda wagowa	PN-A-79529-19:2005
	Obecność i zawartość fuzli Zakres: (0,025 - 100,000) g/hl alkoholu 100 % każdego z fuzli Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-8:2005, pkt. 5.1.
	Obecność i zawartość aldehydów Aldehyd octowy Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100% Acetal Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-9:2005, pkt. 5.1.
	Obecność i zawartość estrów Zakres: (0,1 - 100,0) g/hl alkoholu 100 % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-A-79529-11:2005, pkt. 5.1.
	Obecność furfuralu Zakres: od 0,0005 g/l alkoholu 100% Metoda wizualna jakościowa	PN-A-79529-12:2005, pkt. 5.5.1.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Czekolady, kuwertury, kakao	Obecność i zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) oraz tłuszczu mlecznego (MF) na podstawie składu triacylogliceroli Zakres: CBE (4 – 50) g/100g tłuszczu MF (4 – 50) g/100g tłuszczu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Obecność i zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) oraz tłuszczu mlecznego (MF) na podstawie składu triacylogliceroli w g/100g produktu (z obliczeń)	PN-EN ISO 23275-1:2009 PN-EN ISO 23275-2:2010 Report EUR 22666 EN:2007
Wyroby czekoladowe i kakaowe	Zawartość teobrominy Zakres: (100,0-20 000,0) mg/kg (0,01-2,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC - DAD) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-MWD) Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej Metoda (z obliczeń) Zawartość suchej masy kakaowej Metoda (z obliczeń) Zawartość tłuszczu kakaowego (z obliczeń)	PB-38/PAI/LP Wydanie 5 z dnia 10.05.2024
Kakao	Zawartość teobrominy Zakres: (100,0-20 000,0) mg/kg (0,01-2,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC - DAD) Metoda chromatografii cieczowej (HPLC-MWD) Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej Metoda (z obliczeń) Zawartość kakao Metoda (z obliczeń)	PB-38/PAI/LP Wydanie 5 z dnia 10.05.2024
Przetwory mleczne (sery topione, sery dojrzewające, śmietany i śmietanki, twarogi, masło, tłuszcze mleczne do smarowania)	Obecność tłuszczów obcych Zakres: od 2 % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 17678:2019-07
Sery dojrzewające, topione, pleśniowe	Obecność tłuszczów obcych Zakres: od 2 % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	PB-1/GIJHARS, wyd. 1 z dnia 16.08.2018
Sery kozie i owcze	Obecność mleka krowiego Zakres: od 1 % Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-10/PAI/LP Wydanie 6 z dnia 07.06.2023 Opracowana na podstawie instrukcji testu diagnostycznego

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Chmiel i produkty chmielowe	Zawartość α - kwasów Zakres: (1,0 - 50,0) % Zawartość β - kwasów Zakres: (1,0 - 30,0) % Metoda chromatografii cieczowej (HPLC - MWD, HPLC-DAD) Stosunek α - kwasów do β - kwasów Stosunek β - kwasów do α – kwasów (z obliczeń)	PN-A-79097: 2001 Załącznik D
Mięso, przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne (farsz)	Obecność surowca wołowego, wieprzowego, drobiowego i końskiego Zakres: od 1% Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-18/PAI/LP Wydanie 7 z dnia 07.06.2023 Opracowana na podstawie instrukcji testu diagnostycznego
Przetwory mięsne, przetwory zbożowe	Zawartość glutenu Zakres: (5-80) ppm Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-20/PAI/LP Wydanie 5 z dnia 07.06.2023 Opracowana na podstawie instrukcji testu diagnostycznego
Oleje roślinne	Obecność i zawartość stigmastadienów Zakres: (0,02 - 1,50) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/Doc.No.11/Rev. 4 – 2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Oliwa z oliwek	Zawartość wosków Zakres: (25 – 3700) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/DOC.No.28/Rev. 3 – 2022
	Zawartość estrów etylowych kwasów tłuszczowych Zakres: (10 - 300) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/DOC. 28/Rev. 3 – 2022
	Zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu Zakres: (0,3-1,5) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC - FID)	COI/T.20/Doc.No.23/Rev.1 2017
	Zawartość triglicerydów z ECN 42 Zakres: (0,20 - 6,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Różnica między rzeczywistą a teoretyczną zawartością triglicerydów z ECN42 z obliczeń	COI/T.20/Doc.No.20/Rev. 4 – 2017
	Skład procentowy steroli – cholesterol Zakres: (0,1 - 1,4) % – brassikasterol Zakres: (0,1 - 4,0) % – kampesterol Zakres: (3,0 - 20,0) % – stigmasterol Zakres: (0,5 - 5,0) % – APP β-sitosterol Zakres: (55,0 - 96,0) % – Delta-7-stigmastenol Zakres: (0,2 - 6,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/Doc.No.26/Rev. 5/2020
	Całkowita zawartość steroli Zakres: (1000 - 3 900) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/Doc.No.26/Rev. 5/2020
	Zawartość erytrodiolu i uwaolu Zakres: (0,1 - 21,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/Doc.No.26/Rev. 5/2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji 1) 2) 3) 4) 5) 6)		
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	pH 3) Metoda potencjometryczna	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Kwasowość 3) Metoda miareczkowa / miareczkowania potencjometrycznego	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Zawartość popiołu 3) Metoda wagowa	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Zawartość alkoholu etylowego/ ekstraktu 3) Metoda oscylometryczna	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Zawartość cukrów 3) Metoda miareczkowa	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Zawartość cukrów 2) 3) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Normy 4) Przepisy prawne 5) Procedury badawcze 6)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Gęstość 3) Metoda oscylometryczna	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Ekstrakt 2) 3) Metoda refraktometryczna Metoda oscylometryczna Metoda wagowa	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Konserwanty 2) 3) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	Normy 4) Procedury badawcze 6)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Substancje słodzące 2) 3) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową HPLC-MWD/DAD)	Normy 4)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Kwasy tłuszczowe 2) 3) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Przepisy prawne 5) Normy 4) Procedury badawcze 6)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Stosunek izotopów stabilnych 2) 3) Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych - IRMS	Przepisy prawne 5) Normy 4) Procedury badawcze 6)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Parametry obliczeniowe 2) 3) Metoda z obliczeń	Przepisy prawne 5) Normy 4) Procedury badawcze 6)

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa
6) 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

Pracownia Analiz Klasycznych ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Cukier biały	Zabarwienie roztworu cukru Zakres: (15 - 65) jednostek IU Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS 2/3-10:2011
	Popiół konduktometryczny Zakres: (0,004 - 0,050) % Metoda konduktometryczna	ICUMSA GS 2/3/9-17:2011
	Zawartość sacharozy Zakres: (99,65 - 99,99) % Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS2-1 (2022)
Jęczmień browarny	Wyrównanie ziarna Zakres: (70 - 100) % Metoda wagowa	PN-R-74110: 1998, pkt. 3
Ziarno pszenicy zwyczajnej	Liczba opadania Zakres: (70 - 400) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
	Gęstość ziarna w stanie zsypnym Zakres: (65 - 89) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
	Wskaźnik sedymentacyjny Zakres: (25 - 60) ml Metoda Test Zeleny´ego	PN-EN ISO 5529:2010
Mąka pszenna, mąka żytnia	Liczba opadania Zakres: (70 - 400) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
Mięso	Zawartość fosforu ogółem w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (2000 - 7000) mg/kg Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 (z obliczeń)	PN-A-82060:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory mięsne	Obecność skrobi Zakres: od 0,2 % Metoda makroskopowa	PN-85/A-82059
	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Zakres: (3,0 - 40,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82056
	Zawartość wapnia Zakres: (0,01 - 0,10) % Metoda miareczkowa Zawartość wapnia w % s.m. (z obliczeń)	PN-92/A-86522
	Zawartość fosforu ogółem w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (2000 - 10300) mg/kg Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Obecność karagenów Zakres: od 0,2 % Metoda makroskopowa	PB-30/PAK/LP Wydanie 1 z dnia 28.06.2013
	Zawartość kwasu glutaminowego/glutaminianu sodu Zakres: (0,01 - 0,30) % Metoda spektrofotometryczna	PB-19/PAK/LP wydanie 4 z dnia 05.03.2020
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,01 - 0,80) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Obecność fosforanów dodanych Zakres: Hydrat diwodoroortofosforanu (V) sodu od 0,1g/100 ml 10 hydrat pirofosforan (V) sodu od 0,2 g/100 ml Ortotrójfosforan (V) sodu od 0,1 g/100 ml Sześciometafosforan (V) sodu od 0,1 g/100 ml Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999, załącznik A
	Zawartość chlorków Zakres: (0,5 - 6,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002
Żelatyna	Barwa Zakres: (55 - 95) % Metoda spektrofotometryczna	PN-93/A-82245 PN-93/A-82245/Az1:1999
	Przeźroczystość Zakres: (70 - 99) % Metoda spektrofotometryczna	PN-93/A-82245 PN-93/A-82245/Az1:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko płynne	Gęstość Zakres: (1,0280 – 1,0320) g/cm^3 Metoda areometryczna	PN-68/A-86122
Piwo	Barwa Zakres: (6,8 - 25,0) j. EBC Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-5:2000 pkt.2.2.
	Wartość goryczy Zakres: (5 - 80) JG Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-12:2000
Przetwory mleczarskie (mleczne napoje fermentowane, śmietana, śmietanka)	Obecność skrobi Zakres: od 0,2 % Metoda makroskopowa	PB-35/PAK/LP Wydanie 1 z dnia 11.12.2014
	Obecność karagenu Zakres: od 0,5 % Metoda makroskopowa	PB-34/PAK/LP Wydanie 1 z dnia 11.12.2014
Oleje roślinne	Liczba anizydynowa Zakres: (0,1 - 8,0) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
Makaron	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej Zakres: od 10 % Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-74131:1999, Załącznik A
Majonez	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,89 - 6,90) % Metoda wagowa	PN- A-86950:1995 PN- A-86950:1995/Ap1:2000
Wyroby cukiernicze	Zawartość kuwertury Zakres: (10 - 65)% Metoda wagowa	PN-A-88111:1998 załącznik A
	Zawartość pokrywy dla wyrobów oblewanych Zakres: (10 - 65)% Metoda wagowa	PN-A-88112:1998 załącznik A
	Zawartość skorupki dla wyrobów nadziewanych Zakres: (30 - 80)% Metoda wagowa	PN-A-88112:1998 załącznik A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Oliwa z oliwek	Współczynnik ekstynkcji K268, K232 Zakres: K268 (0,10 - 2,50) K232 (1,40 - 3,00) Ekstynkcja właściwa ΔK (z obliczeń) Metoda spektrofotometryczna	COI/T.20/Doc.No.19/Rev. 5/2019
Koncentraty spożywcze	Zawartość kwasu glutaminowego/glutaminianu sodu Zakres: (0,10 - 6,10)% Metoda spektrofotometryczna	PB-19/PAK/LP wydanie 4 z dnia 05.03.2020
Wyroby garmażeryjne	Zawartość kwasu glutaminowego/glutaminianu sodu Zakres: (0,01 - 0,60)% Metoda spektrofotometryczna	PB-19/PAK/LP wydanie 4 z dnia 05.03.2020
Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość dwutlenku siarki ogółem Zakres: (15 - 165) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-AS323-04B
Piwo	Test na pasteryzację Metoda wizualna – reakcja barwna	PN-A-79093-10:2000
Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10 – 2500) mg/kg Metoda miareczkowa (po destylacji)	PN-90/A-75101/23 PN-90/A-75101/23/Az2:2002
	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego Zakres: od 0 sztuk na jednostkę masy produktu lub opakowanie jednostkowe Metoda liczbowa	PN-90/A-75101/17 pkt. 3
Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna Metoda wizualna - reakcja barwna	PN-90/A-75051 pkt. 3.10
Ryby	Obecność fosforanów dodanych Zakres: Pirofosforanu (V) sodu (pirofosforan) od 0,075 g/100g Ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) od 0,01 g/100 g Sześciometafosforan (V) sodu od 0,01 g/100 g Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999, załącznik A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji 1) 2) 3) 4) 5) 6)		
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Zawartość wody/ suchej masy 3) Metoda wagowa	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	pH 3) Metoda potencjometryczna	Normy 4)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Zawartość tłuszczu 3) Metoda ekstrakcyjno - wagowa	Normy 4)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Zawartość chlorku sodu 3) Metoda miareczkowa	Normy 4)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Zawartość azotu/ Zawartość białka 3) Metoda miareczkowa	Normy 4)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Kwasowość 3) Metoda miareczkowa/ miareczkowania potencjometrycznego	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Zawartość popiołu 3) Metoda wagowa	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Zawartość alkoholu etylowego/ ekstraktu 3) Metoda oscylometryczna	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Zawartość cukrów 2) 3) Metoda miareczkowa	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Gęstość 2) 3) Metoda oscylometryczna	Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Ekstrakt 2) 3) Metoda refraktometryczna/ oscylometryczna/ wagowa	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Masa/ zawartość składników 3) Metoda wagowa	Normy 4) Przepisy prawne 5) Procedury badawcze 6)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Obecność zanieczyszczeń/ zawartość zanieczyszczeń/ Zawartość nasion/ zawartość ciał obcych/ zawartość liści i łodyg/ zawartość odpadków/ obecność/zawartość szkodników/ stopień rozdrobnienia 2), 3) Metoda wagowa, makroskopowa, wizualna	Normy 4) Przepisy prawne 5)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Parametry jełczenia 2), 3) Metoda miareczkowa	Normy 4)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Parametry obliczeniowe 2) 3) Metoda z obliczeń	Przepisy prawne 5) Normy 4) Procedury badawcze 6)

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa
6) 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

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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02 pkt. 2.2.2., 2.2.3.
	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03
Mięso i przetwory mięsne	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 pkt. 2.4.1 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
Koncentrat pomidorowy, sok pomidorowy	Liczba strzępków pleśni Zakres: (0 – 100) % Metoda mikroskopowa Howarda	AOAC Official Methods of Analysis 44.207 (1984)
Konserwy rybne	Szczelność opakowań Metoda próżniowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.10.
	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.11.
Mięso i przetwory mięsne, mięsne wyroby garmażeryjne	Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) Zakres: od 5% Metoda mikroskopowa	PB-32/PM/LP wydanie 5 z dnia 22.06.2022
Pieczywo	Obecność bakterii fermentacji mlekowej Metoda mikroskopowa	PN-A-74102:1999, załącznik C
Mięso i przetwory mięsne **Zboża i przetwory zbożowe**	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne **Mięso i przetwory mięsne** **Przetwory rybne** **Mleko i przetwory mleczne**	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213:2005
		PN-EN ISO 15213-1:2023-08 z wyłączeniem pkt 9.6 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/ Ap1:2024-02
Piwo	Obecność drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-53/PM/LP wydanie 3 z dnia 22.06.2022
Mleko UHT	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-93/A-86034/03
Powidła	Obecność szkodników (roztoczy) Metoda mikroskopowa	PN-93/A-75102
Bułka tarta	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-74113:1997, załącznik B
Produkty wegańskie	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Liczba Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus Liczba Streptococcus thermophilus Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-60/PM/LP wydanie 1 z dnia 25.03.2024

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji 1) 2)		
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1 2)
Żywność (artykuły spożywcze) 1)	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214 2)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Obecność drobnoustrojów Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1 2)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem plazmą króliczą	PN-EN ISO 6888-3 2)
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) 1)	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda hodowlana probówkowa	PN-ISO 4831 2)

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach

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

Wersja strony: A

Laboratorium w Poznaniu ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Elastyczny zakres akredytacji [1) 2) 3) 4)]		
Żywność (artykuły spożywcze) [1)]	Wyróżniki oceny sensorycznej/ organoleptycznej [2)] Metoda: prosty test opisowy	Normy [3)] Przepisy prawa [3)] Procedury badawcze [4)]

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w: normach i przepisach prawa
4) 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

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 370

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 15.07.2024 r.