ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 483

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

Wydanie/Issue 23 z/of 28.03.2024

AB 483	Nazwa i adres / Name and address **CONTROL FOOD Sp. z o.o.** **Nowa Iwiczna ul. Różana 12** **05-500 Mysiadło** **LABORATORIUM** **Al. 550-lecia 1** **08-300 Sokołów Podlaski**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
– C/22 – N/22 – B/22; K/22 – K/57/P – B/57/P	– Badania chemiczne żywności/ Chemical tests of food – Badania właściwości fizycznych żywności /Tests of physical properties of food – Badania biologicznie i biochemiczne, mikrobiologiczne żywności/ Biological and biochemical, microbiological tests of food – Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek obiektów z obszaru produkcji żywności/ Biological tests and sampling of objects from food production area – Badania biologiczne i biochemiczne i pobieranie próbek obiektów z obszaru produkcji żywności/ Biological i biochemical tests and sampling of objects from food production area

Wersja strony/ Page version: A

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

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 483 z dnia 17.06.2021 r.
Cykl akredytacji od 28.03.2024 r. do 08.04.2028 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 483 of 17.06.2021
Accreditation cycle from 28.03.2024 to 08.04.2028
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Pracownia Chemiczna Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorków (NaCl) Zakres: (0,25 - 10,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002
	Zawartość wody Zakres: (7,00 - 80,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość fosforu ogólnego Zakres: (0,30 - 0,80) % (3,0 – 8,0) g/kg Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,03 - 0,50) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń) Stosunek zawartości kolagenu do zawartości białka (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. (Dz.U.L 304 z 22.11.2011, s.18, z późn. zm.)
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1,0 - 85,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość azotynów Zakres: (5– 125) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006 +Ap1:2008
	Zawartość azotanów Zakres: (5– 125) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	
Mięso i przetwory mięsne **Preparaty białkowe** **Wyroby garmażeryjne**	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,2 - 15,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PN-75/A-04018+Az3:2002
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne**	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,3 - 7,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne** **Przetwory zbożowe**	Zawartość błonnika Zakres: (0,5 -8,5)% Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne**	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 12,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
	Zawartość skrobi Zakres: (0,4 - 16,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-85/A-82100 pkt. 2.6

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne**	Zawartość węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	Rozporządzenie parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011r.(Dz.U.L 304 z 22.11.2011, s.18, z późn. zm.)
	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	PB-22 wydanie 1 z dnia 08.04.2019 r.
	Wartość kaloryczna (z obliczeń)	
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne**	Aktywność wody Zakres: 0,560 – 0,987 Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005
Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (23,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.2
	Zawartość tłuszczu całkowitego (po hydrolizie) Zakres: (0,3 – 75,0)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-85/A-82100 pkt.2.3.2
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,5 – 3,5)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-85/A-82100 pkt.2.7
Mięso i przetwory mięsne	pH Zakres: 4,00 – 8,00 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 +Ap1:2002
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne**	Zawartość gliadyny Zakres: (2,5 – 80,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna ELISA Zawartość białek glutenu Zakres: (5,0 – 160,0) mg/kg (z obliczeń)	PB-26 wyd. 2 z dn. 29.09.2023 na podstawie instrukcji producenta testu R-Biopharm RIDASCREEN Gliadin ELISA
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne**	Zawartość białek soi (na podstawie inhibitora trypsyny) Zakres: (0,04 – 1,50) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-24 wyd. 1 z dn. 26.08.2021 na podstawie instrukcji producenta testu Bio Systems Soy ELISA
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość białek soi (na podstawie inhibitora trypsyny) Zakres: 0,01 – 0,19 mg/pow. wymazu Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-24 wyd. 1 z dn. 26.08.2021 na podstawie instrukcji producenta testu Bio Systems Soy ELISA
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne**	Zawartość białek mleka (kazeiny i β-laktoglobuliny) Zakres: (0,4 – 96,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-25 wyd. 1 z dn. 26.08.2021 na podstawie instrukcji producenta testu Bio Systems Milk ELISA

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymazy	Zawartość białek gliadyny Zakres: (0,05 – 25,0) mg/pow. wymazu Metoda immunoenzymatyczna ELISA Zawartość białek glutenu Zakres: (0,1 – 50,0) mg/badaną powierzchnię (z obliczeń)	PB-26 wyd. 2 z dn. 29.09.2023 na podstawie instrukcji producenta testu R-Biopharm RIDASCREEN Gliadin ELISA
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymazy	Zawartość białek mleka (kazeiny i β-laktoglobuliny) Zakres: (0,4 – 7,5) mg/badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-25 wyd. 1 z dn. 26.08.2021 na podstawie instrukcji producenta testu Bio Systems Milk ELISA
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymazy	Pobieranie próbek do badań biologicznych (alergeny)	PN-EN ISO 18593:2018-08
Mięso wieprzowe i wieprzowe przetwory mięsne	Zawartość mięsa (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) NR 2004/2002 z dnia 8 listopada 2002 (Dz.U.L 308 z 09.11.2002)
	Zawartość wody dodanej (z obliczeń)	Rozporządzenie parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011r.(Dz.U.L 304 z 22.11.2011, s.18, z późn. zm.)

Wersja strony: B

Pracownia Mikrobiologiczna Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Napoje** **Warzywa i przetwory warzywne** **Przetwory owocowe** **Mąka i produkty zbożowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Ryby** **Wyroby cukiernicze** **Przyprawy** **Produkty suche i liofilizowane**	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Napoje** **Warzywa i przetwory warzywne** **Przetwory owocowe** **Zboże i produkty zbożowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Wyroby cukiernicze** **Ryby** **Przyprawy** **Produkty suche i liofilizowane**	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Zioła i przyprawy**	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Napoje** **Warzywa i przetwory warzywne** **Przetwory owocowe** **Zboże i produkty zbożowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Ryby** **Przyprawy i zioła** **Produkty suche i liofilizowane**	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Napoje** **Przetwory owocowe** **Warzywa i przetwory warzywne** **Zboże i produkty zbożowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Ryby** **Zioła i przyprawy** **Wyroby cukiernicze** **Produkty suche i liofilizowane**	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Napoje** **Przetwory owocowe** **Warzywa i przetwory warzywne** **Zboża i produkty zbożowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Zioła i przyprawy** **Produkty suche i liofilizowane**	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833 – 1:2013-12 +Ap1:2016-11 +A1:2022-06
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Mąka i produkty zbożowe** **Ryby** **Napoje**	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Mleko, produkty i przetwory mleczne **Napoje** **Zboże i produkty zbożowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Owoce i przetwory owocowe** **Warzywa i przetwory warzywne** **Wyroby cukiernicze** **Ryby** **Produkty w proszku i liofilizowane**	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mleko **Przetwory mleczne** **Napoje** **Zboża i produkty zbożowe** **Warzywa i przetwory warzywne** **Przetwory owocowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Ryby** **Przyprawy** **Wyroby cukiernicze**	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
Produkty o aktywności wody **$a_w \leq 0,6$** **Mleko** **Przyprawy** **Zioła** **Dodatki** **Mąka** **Produkty suche i liofilizowane**	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
Mleko i przetwory mleczne **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Przyprawy**	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3 :2004 pkt.9.1 +AC:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana	PN-A-82055-12:1997 pkt.2
Mięso drobiowe	Obecność Salmonella Typhimurium, Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 + Schemat Kaufmanna-White'a-Le Minora (2007)
Produkty o aktywności wody a_w >0,95 **Mleko i produkty mleczne** **Przetwory mleczne** **Napoje** **Owoce** **Warzywa i przetwory warzywne** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Produkty zbożowe**	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN – ISO 21527-1:2009
Produkty o aktywności wody 0,6< a_w ≤0,95 **Produkt mleczny** **Soki** **Owoce i przetwory owocowe** **Nasiona** **Zboże i produkty zbożowe** **Przetwory i produkty mięsne** **Przyprawa** **Ciasto i wyroby cukiernicze**	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN – ISO 21527-2:2009
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Napoje** **Warzywa i przetwory warzywne** **Przetwory owocowe** **Mąka i produkty zbożowe** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Ryby** **Przyprawy** **Produkty suche i liofilizowane**	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
Mięso surowe **Warzywa**	Obecność Escherichia coli O157 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 16654:2002 +A1:2017-06 +A2:2023-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne **Przetwory mleczne** **Wyroby garmażeryjne** **Zioła i przyprawy** **Nasiona** **Produkty zbożowe** **Owoce** **Wyroby cukiernicze**	Obecność DNA Salmonella Metoda molekularna LAMP (System MDS)	PB-20 wydanie 4 z dnia 30.12.2022 na podstawie instrukcji producenta
Mięso i przetwory mięsne **Przetwory mleczne** **Wyroby garmażeryjne** **Zioła i przyprawy** **Nasiona** **Produkty zbożowe** **Owoce** **Wyroby cukiernicze**	Obecność DNA Listeria monocytogenes Metoda molekularna LAMP (System MDS)	PB-21 wydanie 4 z dnia 30.12.2022 na podstawie instrukcji producenta
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Przyprawy** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne**	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
Mleko i produkty mleczne **Przetwory mleczne** **Mięso i przetwory mięsne** **Wyroby garmażeryjne** **Mąka i produkty zbożowe** **Ryby** **Napoje**	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne** **Przetwory mleczne** **Przyprawy** **Warzywa i przetwory warzywne**	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (Petrifilm)	PB-03 wydanie 7 z dnia 06.06.2022 na podstawie instrukcji producenta

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-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
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność DNA Salmonella Metoda molekularna LAMP (System MDS)	PB-20 wydanie 4 z dnia 30.12.2022 na podstawie instrukcji producenta
	Obecność DNA Listeria monocytogenes Metoda molekularna LAMP (System MDS)	PB-21 wydanie 4 z dnia 30.12.2022 na podstawie instrukcji producenta
	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08
	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 +A1:2023-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PB-04 wydanie 4 z dnia 10.01.2019
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytek kontaktowych	PB-05 wydanie 5 z dnia 10.01.2019

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso surowe	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08
Tusze zwierząt rzeźnych: **- wymazy**	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08
Mięso drobiowe surowe	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 +A1:2023-08
Tusze zwierząt rzeźnych **- wycinki**	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
Tusze zwierząt rzeźnych **- wymazy** **- popłuczyny**	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (Petrifilm)	PB-03 wydanie 7 z dnia 06.06.2022 na podstawie instrukcji producenta
Tusze zwierząt rzeźnych: **- wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem**	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
	Obecność DNA Salmonella Metoda molekularna LAMP (System MDS)	PB-20 wydanie 4 z dnia 30.12.2022 na podstawie instrukcji producenta
	Obecność DNA Listeria monocytogenes Metoda molekularna LAMP (System MDS)	PB-21 wydanie 4 z dnia 30.12.2022 na podstawie instrukcji producenta

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Tusze zwierząt rzeźnych **- wycinki** **- wymazy**	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-ISO 17604:2015-10
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością **- wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem** **- wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk** **- odcisk z powierzchni**	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 18593:2018-08

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 483

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
4	**B**	**A**	**16.05.2024**

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 16.05.2024 r.