# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
## SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
## Nr/No. AB 553

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

Wydanie/Issue 18 z/of 04.10.2023

| | |
|---|---|
| AB 553 | Nazwa i adres / Name and address<br><br>**INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO – PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY**<br>**ul. Rakowiecka 36**<br>**02-532 Warszawa**<br><br>**ZAKŁAD TECHNOLOGII MIĘSA I TŁUSZCZU**<br>**LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI I ŚRODOWISKA**<br>**ul. Jubilerska 4**<br>**04-190 Warszawa** |
| **Kod identyfikacyjny / Identification code** *) | **Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:** |
| – C/1; C/22; C/55 | – Badania chemiczne produktów rolnych; żywności, pasz dla zwierząt/ Chemical tests of agricultural products; food; animal feedstuffs |

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 553 z dnia 15.01.2021 r.**
**Cykl akredytacji od 13.10.2020 r. do 25.11.2024 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 553 of 15.01.2021
Accreditation cycle from 13.10.2020 to 25.11.2024
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

| Laboratorium Badania Żywności i Środowiska<br>Zespół A<br>ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa | | |
|---|---|---|
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Mięso i przetwory mięsne,<br>Mleko i przetwory mleczne,<br>Tłuszcze roślinne i zwierzęce<br>Wyroby garmażeryjne<br>Wyroby cukiernicze** | Zawartość cholesterolu<br>Zakres: (1,0 – 270,0) mg/100g<br>Zawartość sterol:<br>– Brassicasterol<br>Zakres: (0,9 – 65,0) mg/100g<br>– Campesterol<br>Zakres: (0,9 – 240,0) mg/100g<br>– Stigmasterol<br>Zakres: (0,9 – 80,0) mg/100g<br>– β-sitosterol<br>Zakres: (0,9 – 350,0) mg/100g<br>– δ5-avenasterol<br>Zakres: (1,0 – 25,0) mg/100g<br><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | PA/04<br>wydanie 7 z dnia 08.06.2021r. |
| **Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego,<br>Mleko i przetwory mleczne,<br>Tłuszcze roślinne i zwierzęce,<br>Nasiona roślin oleistych** | Zawartość benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu i benzo[b]fluorantenu<br>Zakres:<br>Benzo[a]antracen<br>(0,5 - 100,0) μg/kg produktu<br>Benzo[a]piren<br>(0,3 - 100,0) μg/kg produktu<br>Chryzen<br>(0,4 - 30,0) μg/kg produktu<br>Benzo[b]fluoranten<br>(0,3 - 30,0) μg/kg produktu<br><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) | PA/07<br>wydanie 7 z dnia 08.06.2021r. |
| **Mięso i przetwory mięsne** | Zawartość azotynów i azotanów<br>Zakres: (2-200) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)<br><br>Zawartość azotynu sodu i azotanu sodu<br>Zawartość azotynu potasu i azotanu potasu<br>(z obliczeń) | PA/11<br>Wyd. 3 z 08.06.2021 |
| **Oleje, tłuszcze roślinne i tłuszcze zwierzęce (z wyłączeniem oleju rybiego)<br>Oleje aromatyzowane** | Liczba jodowa<br>(z obliczeń) | AOCS Cd 1c85:1997 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Mięso i przetwory mięsne,**<br>**Mleko i przetwory mleczne,**<br>**Tłuszcze roślinne i zwierzęce**<br>**Nasiona roślin oleistych,**<br>**Wyroby cukiernicze**<br>**Wyroby garmażeryjne**<br>**Ryby i przetwory rybne**<br>**Warzywa i owoce i ich przetwory**<br>**Zboża i produkty zbożowe** | Skład kwasów tłuszczowych:<br>Zakres: (0,1 – 99,0)% m/m<br>C4:0<br>C6:0<br>C8:0<br>C10:0<br>C10:1<br>C11:0<br>C12:0<br>C12:1<br>C13:0<br>C13:1<br>C14:0<br>C14:1<br>C15:0 br<br>C15:0<br>C15:1<br>C16:0<br>C16:1<br>C16:2<br>C16:3<br>C17:0 br<br>C17:0<br>C17:1<br>C18:0<br>C18:1trans<br>C18:1cis9<br>C18:1cis11<br>C18:1 c inne<br>C18:2 trans<br>C18:2<br>C18:3 trans<br>C18:3<br>C18:2 c9t11<br>C18:4<br>C20:0<br>C20:1<br>C20:2<br>C20:3 n3<br>C20:3 n6<br>C20:4<br>C20:5<br>C22:0<br>C22:1<br>C22:4<br>C22:5 n3<br>C22:5 n6<br>C22:6<br>C24:0<br>C24:1<br><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | PA/05<br>wydanie 7 z dnia 08.06.2021r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Mięso i przetwory mięsne,**<br>**Mleko i przetwory mleczne,**<br>**Tłuszcze roślinne i zwierzęce**<br>**Nasiona roślin oleistych,**<br>**Wyroby cukiernicze**<br>**Wyroby garmażeryjne**<br>**Ryby i przetwory rybne**<br>**Warzywa i owoce i ich przetwory**<br>**Zboża i produkty zbożowe** | Suma kwasów tłuszczowych<br>(% m/m) :<br>- nasyconych<br>- jednonienasyconych<br>- wielonienasyconych<br>- trans<br>- omega 3<br>- omega 6<br>- omega 9<br><br>(z obliczeń) | PA/05<br>wydanie 7 z dnia 08.06.2021r. |
| **Wyroby cukiernicze**,<br>**Przetwory mleczne,**<br>**Mięso i przetwory mięsne** | Zawartość kwasów tłuszczowych<br>( g/100g produktu):<br>- nasyconych<br>- jednonienasyconych<br>- wielonienasyconych<br>- trans<br>- omega 3<br>- omega 6<br>- omega 9<br><br>(z obliczeń) | PA/05<br>wydanie 7 z dnia 08.06.2021r. |
| **Oleje i tłuszcze roślinne**<br>**i zwierzęce** | Liczba kwasowa<br>Zakres: (0,05 -43,00)<br>mg KOH / 1g produktu<br><br>Kwasowość<br>Zakres: (0,025 - 21,50) %<br>Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 660:2021-03 pkt 9.3 |
| | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,05 – 50,00)<br>milirównoważników $O_2$ /kg produktu<br>Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 3960: 2017-03 |
| | Liczba anizydynowa<br>Zakres: 0,05 - 30,00<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-EN ISO 6885:2016-04 |

Wersja strony: A

| Laboratorium Badania Żywności i Środowiska<br>Zespół B<br>ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa | | |
|---|---|---|
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Mięso i przetwory mięsne,<br>Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin** | Zawartość tłuszczu wolnego<br>Zakres: (0,5 – 60,0) %<br>Metoda wagowa<br>(ekstrakcja techniką Soxhleta) | PN-ISO 1444:2000 |
| | Zawartość chlorków<br>Zakres: (0,5 - 8,0) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PA/14<br>wydanie 2 z dnia 08.06.2021r. |
| | Zawartość wody / suchej masy<br>Zakres: (5,0 – 90,0) %<br>Metoda wagowa | PN-ISO 1442:2000 |
| | Wartość energetyczna<br>(z obliczeń) | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. |
| | Stosunek wody do białka<br>(z obliczeń) | PN-ISO 1442:2000<br>PA/10<br>wydanie 3 z dnia 08.06.2021r. |
| **Mięso i przetwory mięsne<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ziarno zbóż i przetwory zbożowe<br>Przetwory skrobiowe<br>Pasze sypkie** | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,5 - 7,0) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br><br>Zawartość białka<br>(z obliczeń) | PA/10<br>wydanie 3 z dnia 08.06.2021r. |
| **Wyroby cukiernicze** | Zawartość tłuszczu całkowitego<br>Zakres: (1,0 – 36,0) %<br>Metoda wagowa<br>(ekstrakcja techniką Soxhleta) | PN-71/A-88021 |
| **Przetwory mleczne i wyroby na bazie mleka** | Zawartość tłuszczu całkowitego<br>Zakres: (1,0 –42,0) %<br><br>Metoda wagowa<br>(ekstrakcja techniką Soxhleta) | PN-ISO 8262-3:2011 |
| **Przetwory mięsne** | Zawartość węglowodanów<br>Zakres: (0,5 - 20,0) %<br>Metoda miareczkowa<br><br>Zawartość glukozy<br>Zakres: (0,5 - 20,0) %<br>Metoda miareczkowa<br><br>Zawartość skrobi<br>(z obliczeń) | PA/09<br>wydanie 3 z dnia 08.06.2021r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Mięso i przetwory mięsne** | Zawartość popiołu całkowitego<br>Zakres: (0,5 - 10,0) %<br>Metoda wagowa | PN-ISO 936:2000 |
| | Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na $P_2O_5$<br>Zakres: (0,5 - 10,0) g/kg<br>Metoda wagowa<br><br>Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na $P_2O_5$<br>(z obliczeń) | PN-A-82060:1999 |
| | Zawartość hydroksyproliny<br>Zakres: (0,020 - 0,900) %<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-ISO 3496:2000 |
| | Zawartość kolagenu<br>(z obliczeń) | PN-ISO 3496:2000<br>Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. |
| | FE<br>(Białko mięsa ogółem [%])<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 |
| | BE<br>(Białko tkanki łącznej [%])<br>(z obliczeń) | PN-ISO-3496:2000<br>Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r |
| | BEFFE<br>(Białko mięsa bez białek tkanki łącznej [%])<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021,<br>PN-ISO 3496:2000<br>Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. |
| | BEFFE w FE<br>(Stosunek białka mięsa bez białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem)<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021,<br>PN-ISO 3496:2000<br>Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. |
| | BE w FE<br>(Stosunek białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem)<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021,<br>PN-ISO 3496:2000<br>Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Mięso i przetwory mięsne** | FETT/FE<br>(Stosunek tłuszczu do białka ogółem)<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021<br>PN-ISO 1444:2000 |
| | K/B<br>(Stosunek kolagenu do białka ogółem [%])<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021<br>PN-ISO 3496:2000<br>Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE<br>nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. |
| | Współczynnik PFF [%]<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021<br>PN-ISO 1444:2000 |
| | Szacunkowa zawartość mięsa [%]<br>(z obliczeń) | PN-ISO 1444:2000<br>PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021<br>PN-ISO 3496:2000<br>Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE<br>nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. |
| | W/FE<br>(Stosunek wody do białka mięsa ogółem)<br>(z obliczeń) | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021<br>PN-ISO 1442:2000 |

Wersja strony: A

# Wykaz zmian
# Zakresu Akredytacji Nr AB 553

**Status zmian: wersja pierwotna - A**

**Zatwierdzam status zmian**

**KIEROWNIK**
**DZIAŁU AKREDYTACJI**
**BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

**HANNA TUGI**
dnia: 04.10.2023 r.