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 **INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO – PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY** **ul. Rakowiecka 36** **02-532 Warszawa** **ZAKŁAD TECHNOLOGII MIĘSA I TŁUSZCZU** **LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOŚCI I ŚRODOWISKA** **ul. Jubilerska 4** **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: B

*) 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 21.11.2024 r. do 25.11.2028 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 553 of 15.01.2021
Accreditation cycle from 21.11.2024 to 25.11.2028
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 Zespół A ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze	Zawartość cholesterolu Zakres: (1,0 – 270,0) mg/100g Zawartość sterol: – Brassicasterol Zakres: (0,9 – 65,0) mg/100g – Campesterol Zakres: (0,9 – 240,0) mg/100g – Stigmasterol Zakres: (0,9 – 80,0) mg/100g – β-sitosterol Zakres: (0,9 – 350,0) mg/100g – δ5-avenasterol Zakres: (1,0 – 25,0) mg/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PA/04 wydanie 7 z dnia 08.06.2021r.
Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce, Nasiona roślin oleistych	Zawartość benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu i benzo[b]fluorantenu Zakres: Benzo[a]antracen (0,5 - 100,0) μg/kg produktu Benzo[a]piren (0,3 - 100,0) μg/kg produktu Chryzen (0,4 - 30,0) μg/kg produktu Benzo[b]fluoranten (0,3 - 30,0) μg/kg produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PA/07 wydanie 7 z dnia 08.06.2021r.
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2-200) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) Zawartość azotynu sodu i azotanu sodu Zawartość azotynu potasu i azotanu potasu (z obliczeń)	PA/11 Wyd. 3 z 08.06.2021
Oleje, tłuszcze roślinne i tłuszcze zwierzęce (z wyłączeniem oleju rybiego) Oleje aromatyzowane	Liczba jodowa (z obliczeń)	AOCS Cd 1c85:1997

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

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

Wersja strony: A

Laboratorium Badania Żywności i Środowiska Zespół B ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,5 – 60,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość chlorków Zakres: (0,5 - 8,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PA/14 wydanie 2 z dnia 08.06.2021r.
	Zawartość wody / suchej masy Zakres: (5,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
	Stosunek wody do białka (z obliczeń)	PN-ISO 1442:2000 PA/10 wydanie 3 z dnia 08.06.2021r.
Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowe Przetwory skrobiowe Pasze sypkie	Zawartość azotu Zakres: (0,5 - 7,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PA/10 wydanie 3 z dnia 08.06.2021r.
Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 – 36,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-71/A-88021
Przetwory mleczne i wyroby na bazie mleka	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 –42,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 8262-3:2011
Przetwory mięsne	Zawartość węglowodanów Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa Zawartość glukozy Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa Zawartość skrobi (z obliczeń)	PA/09 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 Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (0,5 - 10,0) g/kg Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,020 - 0,900) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	PN-ISO 3496:2000 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
	FE (Białko mięsa ogółem [%]) (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021
	BE (Białko tkanki łącznej [%]) (z obliczeń)	PN-ISO-3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r
	BEFFE (Białko mięsa bez białek tkanki łącznej [%]) (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021, PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.
	BEFFE w FE (Stosunek białka mięsa bez białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem) (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021, PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.
	BE w FE (Stosunek białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem) (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021, PN-ISO 3496:2000 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 (Stosunek tłuszczu do białka ogółem) (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 1444:2000
	K/B (Stosunek kolagenu do białka ogółem [%]) (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.
	Współczynnik PFF [%] (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 1444:2000
	Szacunkowa zawartość mięsa [%] (z obliczeń)	PN-ISO 1444:2000 PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.
	W/FE (Stosunek wody do białka mięsa ogółem) (z obliczeń)	PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 1442:2000

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 553

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
1/8	**B**	**A**	**21.11.2024**

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 21.11.2024 r.