


**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 13 z/of 14.11.2024

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>AB 1375</p> | <p>Nazwa i adres / Name and address</p> <p>UNIwersytet Przyrodniczy w Lublinie</p> <p>ul. Akademicka 13 20-950 Lublin</p> <p>CENTRALNE LABORATORIUM BADAWCZE</p> <p>ul. Głęboka 28 20-612 Lublin</p> |
| <p>Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾</p> | <p>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</p> |
| <ul style="list-style-type: none">- C/1, C/22- N/1, N/22 | <p>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</p> |

Wersja strony/Page version: A

¹⁾ 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 ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1375 z dnia 30.12.2022 r.

Cykl akredytacji od 14.11.2024 r. do 19.11.2028 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 1375 of 30.12.2022
Accreditation cycle from 14.11.2024 to 19.11.2028

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: - ziola - 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 - zboża i 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 - ziola - 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. |

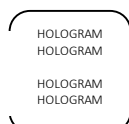
Wersja strony: A

| 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 - zboża i 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**

HANNA TUGI
dnia: 14.11.2024 r.