

**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 285**

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

Wydanie/Issue 27 z/of 20.12.2024

 AB 285	Nazwa i adres / Name and address GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH Al. Jerozolimskie 98 00-807 Warszawa LABORATORIUM W GDYNI Al. Marszałka Piłsudskiego 8/12 81-378 Gdynia
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
<ul style="list-style-type: none"> - B/1; B/22 - C/1; C/22 - K/22 - N/1; N/22 - Q/1; Q/22 	<ul style="list-style-type: none"> - Badania biologiczne produktów rolnych, żywności/ Biological tests of agricultural products, food - Badania chemiczne produktów rolnych, żywności/ Chemical tests of agricultural products, food - Badania mikrobiologiczne żywności/ Microbiological tests of food - Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności/ Tests of physical properties of agricultural products, food - Badania sensoryczne produktów rolnych, żywności/ Sensory tests of agricultural products, food

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 285 z dnia 03.04.2023 r.
Cykl akredytacji od 14.02.2023 r. do 23.03.2027 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 285 of 03.04.2023
Accreditation cycle from 14.02.2023 to 23.03.2027

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Laboratorium w Gdyni Pracownia Mikrobiologii Al. Marszałka Piłsudskiego 8/12, 81-378 Gdynia		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 6611:2007
Mleko, śmietanka i śmietana	Skuteczność homogenizacji Zakres: (1 - 100)% Metoda mikroskopowa	PN-75/A-86059
Prezerwy rybne	Szczelność opakowania Metoda wizualna	PN-A-86765:1999
Przetwory zbożowe, Makarony, Przyprawy, Przetwory z owoców lub warzyw Herbatniki Przetwory mięsne	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Herbata, Mleko i przetwory mleczne, Przyprawy, Przetwory zbożowe Przetwory rybne	Obecność gronkowców koagulazo – dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem plazmą króliczą	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Makaron Przetwory mięsne	Liczba gronkowców koagulazo – dodatnich w temp. 37°C (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
Herbata, Mleko i przetwory mleczne, Przetwory z owoców lub warzyw	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Herbata, Mleko i przetwory mleczne, Przetwory z owoców lub warzyw, Przetwory zbożowe Przetwory mięsne	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda hodowlana probówkowa	PN-ISO 4831:2007
Mleko i przetwory mleczne, Przetwory z owoców lub warzyw, Przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Przetwory z owoców lub warzyw, Przetwory mięsne Przetwory rybne	Liczba bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
Mleko i przetwory mleczne Przetwory z owoców lub warzyw, Przetwory mięsne Przetwory rybne Sok jabłkowy	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
Mleko i przetwory mleczne Przetwory z owoców lub warzyw, Przetwory mięsne Przetwory rybne Sok jabłkowy	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Kawa palona mielona	Obecność zafałszowań kawy mielonej Metoda mikroskopowa	PB-04/PM/LG wydanie 4 z dnia 15.09.2023 r.
Bułka tarta	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-74113:1997 zał. B
Mięso, przetwory mięsne i mięsne wyroby garmazeryjne	Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) Metoda mikroskopowa	PB-02/PM/LG wydanie 6 z dnia 15.09.2023 r
Pieczywo	Trwałość mikrobiologiczna Metoda próby termostatowej	PN-A-74102:1999 zał. D z wyłączeniem pkt. D.4.1
Pieczywo	Obecność bakterii fermentacji mlekowej Metoda mikroskopowa	PN-A-74102:1999 zał. C
Przetwory pomidorowe	Liczba strzępków pleśni, metoda Howarda Zakres: (2-100)% Metoda mikroskopowa	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS 44.207 (1984)
Dżemy	Obecność szkodników (roztoczy) Metoda mikroskopowa	PN-A-75100:1994
Powidła	Obecność szkodników (roztoczy) Metoda mikroskopowa	PN-A-75102:1993
Przetwory rybne	Obecność mięsa ryb oddzielonego mechanicznie (MOM R) Metoda mikroskopowa	PB-11/PM/LG wydanie 3 z dnia 15.09.2023 r.
Pietruszka	Tożsamość pietruszki i pasternaku Metoda makroskopowa	PB-03/PM/LG wydanie 3 z dnia 15.09.2023 r.
Zioła i przyprawy	Zawartość materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne rośliny Zakres: (0,5 – 99,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
Piwo	Obecność drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-12/PM/LG wydanie 3 z dnia 15.09.2023 r.
Sery z mleka owczego, mleka koziego lub mieszanek mleka owczego i koziego	Obecność mleka krowiego Metoda ogniskowania izoelektrycznego	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2018/150, Zał. VIII, Dodatek
Sery z mleka owczego, mleka koziego lub mieszanek mleka owczego, mleka koziego i mleka krowiego	Zawartość mleka krowiego Zakres: (0,5 – 100,0)% Metoda ogniskowania izoelektrycznego	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2018/150, Zał. VIII, Dodatek
Sery z mieszanek mleka krowiego i mleka owczego lub mleka koziego	Obecność mleka owczego/ koziego Metoda ogniskowania izoelektrycznego	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2018/150, Zał. VIII, Dodatek
Mięso świń i dzików, świeże i mrożone	Identyfikacja białek mięsa w gradiencie pH Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)	PB-25/PM/LG Wydanie 1 z dnia 25 września 2023 r.
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) zawierające: -soję	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)- screening - promotor 35 S - terminator NOS Metoda Real Time PCR	PB-21/PM/LG wydanie 2 z dnia 15.09.2023 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) zawierające: -soję	Obecność genetycznie zmodyfikowanych organizmów (GMO) -soja GTS 40-3-2 Zakres : 0,1 % Metoda Real Time PCR	PB-21/PM/LG wydanie 2 z dnia 15.09.2023 r.
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) zawierające: -kukurydzę	Obecność genetycznie zmodyfikowanych organizmów (GMO) - kukurydza Bt176, MON810 Zakres: od 0,1 % Metoda Real Time PCR	PB-24/PM/LG wydanie 1 z dnia 25.08.2023 r
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość surowca mięsnego (kurzego, wołowego, wieprzowego) Zakres : (0,1-100,0%) Metoda Real-Time PCR	PB-22/PM/LG wydanie 2 z dnia 15.09.2023 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1) 2) 3) 4)}		
Przetwory mleczne ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy, Procedury Badawcze ³⁾
Przetwory mleczne ¹⁾	Liczba Lactobacillus acidophilus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
Żywność w opakowaniach szczelnych ¹⁾	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy ³⁾
Żywność w opakowaniach szczelnych ¹⁾	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ³⁾
Zioła i przyprawy ¹⁾	Tożsamość Metoda mikroskopowa	Procedura Badawcza: PB-06/PM/LG ⁴⁾
Ryby świeże i mrożone Owoce morza świeże i mrożone	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby/ owoców morza Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF) ²⁾	PB-13/PM/LG ⁴⁾ PB-14/PM/LG ⁴⁾
Ryby i przetwory rybne Przetwory z owoców morza, Owoce morza świeże, mrożone	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby/ owoców morza Metoda PCR-MSSCP ²⁾	PB-15/PM/LG ⁴⁾ PB-16/PM/LG ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Obecność specyficznego DNA Metoda PCR ²⁾	Procedury badawcze ³⁾
Żywność ¹⁾	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1 ³⁾

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 opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez Laboratorium

⁴⁾ Stosowanie zaktualizowanej metody opisanej w: procedurze opracowanej przez laboratorium

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Laboratorium w Gdyni Pracownia Analiz Fizykochemicznych Al. Marszałka Piłsudskiego 8/12, 81-378 Gdynia		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko w proszku	Wskaźnik nierozpuszczalności Zakres: (0,1 – 2,0) ml (24°C) Pomiar objętości	PN-ISO 8156:2014-07
	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych (WPN) Zakres: (0,83 – 7,89) mg/g Metoda spektrofotometryczna	ADPI Dairy Ingredient Standards 2016
Mleko zagęszczone niesłodzone	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 8 lipca 2004 r. (Dz. U. Nr 164 poz. 1723) Zał. Nr 2/ PN-EN ISO 1737:2010
Mleko płynne	Gęstość Zakres: (1,0233 – 1,0373) g/ml Metoda laktodensymetryczna	PN-68/A-86122
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość laktozy Zakres: (0,09 – 80,96) % Metoda enzymatyczno - spektrofotometryczna	PN-ISO 5765-2:2015-09
Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Z obliczeń	PN-ISO 13580:2017-03 PN-ISO 8262-3:2011 PN-EN 7208:2010
Przetwory mleczne	Obecność tłuszczów obcych Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo- jonizacyjnym (GC-FID)	PN-EN ISO 17678:2019

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Piwo	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (0,40 – 0,75) % Metoda ciśnieniowa	PN-A-79093-6:2000
	Napełnienie Zakres: (250 – 700) ml Pomiar objętości	PN-A-79093-9:2000
	Wartość goryczy Zakres: (6 - 81) JG Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-12:2000
Piwo jasne	Barwa Zakres: (5,7 – 25,0) j. EBC Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79093-5:2000
	Wskaźnik stabilności koloidalnej Zakres: (1,0 - 4,0) ml Metoda wizualna	PN-A-79093-7:2000
Napoje bezalkoholowe	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (0,10 – 0,90) g/100ml Metoda ciśnieniowa	PN-85/A-79033
	Napełnienie Zakres: (58-2000) ml Pomiar objętości	PN-85/A-79033
Napoje bezalkoholowe Napoje energetyczne Mleczne napoje kawowe	Zawartość kofeiny Napoje bezalkoholowe Napoje energetyczne Zakres: (5 – 500) mg/l Mleczne napoje kawowe Zakres: (25 - 200) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-83/PAF/LG wydanie 1 z dnia 10.04.2024 r.
Napoje spirytusowe, Wina, Szampany, Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (1,40-3,45) bar Zakres: (3,40-6,35) g/l Metoda ciśnieniowa	PB-82/PAF/LG wydanie 1 z 17.07.2023 r.
Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu Zakres: (0,1 – 50) g/hl Metoda wagowa	PN-A-79529-19:2005
	Napełnienie Zakres: (250 – 1000) ml Metoda wagowa	PN-A-79529-3:2005 pkt 5.1
Napoje spirytusowe	Zawartość furfuralu Zakres: (0,1 – 1,0) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda wizualna	PN-A-79529-12:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Soki i nektary owocowe i soki warzywne	Liczba formolowa Zakres: (3,6 - 68,2) ml 0,1 mol NaOH/100ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999
	Zawartość fosforu Zakres: (13,4 – 203) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1136:2001
Soki i nektary owocowe	Stosunek kwasu cytrynowego do kwasu D-izocytrynowego Z obliczeń	PN-EN 1137:2000 PN-EN 1139:2000
	Zawartość proliny Zakres: (10 - 1520) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1141:2000
	Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Zakres: (283 - 2374) mg/l Metoda spektrofotometryczna	IFU 26 (Rev. 2012)
	Zawartość ekstraktu ogólnego/ Zawartość substancji rozpuszczalnych Z obliczeń	IFU 8 (Rev.2017).., s. 7-31
Soki owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	IFU 8 (Rev.2017).., s. 7-31 PN-90/A-75101/07
Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość kwasu askorbinowego (Witamina C) Zakres: (8,9 – 315,0) mg/100 g lub mg/100 ml Metoda spektrofotometryczna	PN-A-04019:1998
Wina	Zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: Glukoza (0,3 – 60) g/l Fruktoza (0,3 - 100) g/l Sacharoza (1 – 40) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	OIV-MA-AS311-03:R2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Pszenica zwyczajna	Gęstość ziarna w stanie zsypanym Zakres: (65,0 – 88,0) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
	Wskaźnik sedymentacyjny Zakres: (20 – 50) ml Metoda sedymentacji (Test Zeleny'ego)	PN-EN ISO 5529:2010
Pszenica durum	Gęstość ziarna w stanie zsypanym Zakres: (65,0 – 88,0) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
Żyto	Gęstość ziarna w stanie zsypanym Zakres: (58,0 – 84,0) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
Owies	Gęstość ziarna w stanie zsypanym Zakres: (57,4 – 59,4) kg/hl Metoda wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
Zboża i przetwory zbożowe	Rozpływalność glutenu Zakres: (1 – 10) mm Metoda pomiaru średnicy kulki	PN-77/A-74041
Przetwory zbożowe	Zawartość błonnika całkowitego Zakres: (1,7 – 20,8) % Metoda wagowa	PN-A-79011-15:1998
Rzepak	Zawartość rozkruszków żywych Zakres: (1 – 20) szt./kg Zawartość rozkruszków martwych Zakres: (1 – 20) szt./kg Metoda wizualna	PN-90/R-66145
	Zawartość glukozydów alkenowych Zakres: do 25 µmol/g suchej masy beztłuszczowej ok. 30 µmol/g suchej masy beztłuszczowej ok. 35 µmol/g suchej masy beztłuszczowej Metoda testu glukozydowego – wizualna	PN-90/R-66151
Nasiona słonecznika	Obecność glukozydów alkenowych Zakres: od 25 µmol/g suchej masy beztłuszczowej Metoda testu glukozydowego – wizualna	PN-90/R-66151
Nasiona strączkowe	Zawartość włókna surowego Zakres: (3,0 – 8,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 5498:1996
Herbata	Zawartość włókna surowego Zakres: (8,0 – 28,9) % Metoda wagowa	PN-ISO 15598:2002
	Wodny wyciąg Zakres: (25,0 – 47,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 9768:1996, PN-ISO 9768:1996 /AC1:2000

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Śmietana i śmietanka, Napoje mleczne fermentowane o jasnym zabarwieniu	Obecność żelatyny Metoda wizualna (reakcja barwna)	AOAC Official Method 17th Edition, 2000 920.106 (33.2.37)
Śmietana i śmietanka	Obecność skrobi Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-78/A-86028
Przetwory mleczne o jasnym zabarwieniu	Obecność skrobi Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-78/A-86028
Masło	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,50 – 3,92) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
	Zawartość tłuszczu z obliczeń	PN-EN ISO 3727-3:2005
	Zawartość laktozy Zakres: (0,10 – 0,80) % Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB-80/PAF/LG wydanie 2 z dnia 15.09.2023 r.
Lody mleczne o jasnym zabarwieniu	Obecność skrobi Metoda wizualna (reakcji barwnej)	PN-67/A-86430
Konserwy rybne	Zawartość suchej masy sosu pomidorowego Zakres: (8,8 – 18,5) % Metoda refraktometryczna	PN-74/A-86745
	Udział warstwy wodnej Zakres: (1,0-20,0)% Metoda pomiaru objętości	PN-92/A-86732
	Zawartość histaminy Zakres: (10 - 485) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC - DAD)	PN-EN ISO 19343:2017
Przetwory rybne	Obecność skrobi Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-85/A-82059
Panierowane mięso ryby w tym paluszki rybne	Zawartość mięsa Z obliczeń	PB-81/PAF/LG wydanie 1 z 26.06.2023 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Barwa Zakres: (1 – 16) Metoda wizualna według skali jodowej	PN-84/C-04534/02
	Liczba anizydynowa Zakres: (0,1 – 8,0) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych Zakres: (0,01 – 0,50) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 663:2017-03
	Alkaliczność (zawartość mydeł) Zakres: (1,5 – 15,0) mg oleinianu sodu/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 10539:2002
	Zawartość substancji niezmydlających się Zakres: (0,10 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 18609:2002
	Liczba jodowa Zakres: (7,4 – 156) g/100 g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09
	Oliwa z oliwek	Współczynnik ekstynkcji K ₂₇₀ , K ₂₆₈ , K ₂₃₂ Zakres: K ₂₇₀ 0,10 – 2,50 K ₂₆₈ 0,10 – 2,50 K ₂₃₂ 1,50 – 3,00 Ekstynkcja właściwa ΔK (z obliczeń) Metoda spektrofotometryczna
Oliwa z oliwek	Zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu Zakres: (0,3 - 1,9)% Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/Doc. No 23/ Rev. 1 2017
Oliwa z oliwek	Zawartość wosków Zakres: (34 - 2980) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/Doc. No 28/Rev. 3 Corr 1 2024
Oliwa z oliwek	Skład i zawartość tokoferoli Zakres: (2 – 600) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem fluorescencyjnym (HPLC-FLD) Suma tokoferoli Z obliczeń	PN-EN ISO 9936:2016-05
Oliwa z oliwek	Zawartość erytrodiolu i uvaolu Zakres: (1,2 – 17,6) % Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/ Doc. No 26/Rev. 5 2020
	Zawartość erytrodiolu Zakres: (18 - 542) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/ Doc. No 26/Rev. 5 2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Oliwa z oliwek	Zawartość estrów etylowych kwasów tłuszczowych Zakres: (8 – 270) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/Doc. No 28/Rev. 3 Corr 1 2024
Oliwa z oliwek, oleje tłoczone na zimno	Zawartość stigmastadienów Zakres: (0,02 – 4,0) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/Doc. No 11/Rev. 4 2021
Oliwa z oliwek	Zawartość stigmastadienów Zakres: (4,0 – 105,0) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/Doc.No 16/Rev. 2 – 2017
Oliwa z oliwek	Zawartość triglicerydów z ECN 42 Zakres: (0,32 - 10,65)% Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Różnica między rzeczywistą a teoretyczną zawartością triglicerydów z ECN 42 Z obliczeń	COI/T.20/Doc. No 20 /Rev. 4 2017
Oliwa z oliwek	Zawartość steroli Zakres: cholesterol (0,07 – 0,3) % brassicasterol (0,09 – 3,4) % kampesterol (3,1 – 11,1) % stigmasterol (0,6 – 3,3)% Δ7-stigmastenol (0,2 – 5,0) % B-sitosterol App (83,4 – 95,7) % Całkowita zawartość steroli (1025 – 2877) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/ Doc. No 26/Rev. 5 2020
Oliwa z oliwek	Zawartość alkoholi alifatycznych Zakres: (115 – 516) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	COI/T.20/ Doc. No 26/Rev. 5 2020
Margaryna	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,5 – 3,5) % Metoda wagowa	PN-A-86933:1995
Makaron	Liczba jaj z obliczeń	PN-A-74131:1999, zał. B
Majonez	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,5 – 6,9) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995, PN-A-86950:1995/Ap1: 2000

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Obecność skrobi Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-85/A-82059
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (0,01 – 0,90)% Metoda wagowa	PN-ISO 2294:1999 PN-A-82060:1999
	Zawartość azotynów wyrażona jako NaNO ₂ Zakres: (20 – 275) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006 PN-EN 12014-3:2006/Ap1:2008
	Obecność karagenów Metoda wizualna (reakcja barwna)	PB-33/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 15.09.2023 r.
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,05 – 0,85) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu Z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.
	Zawartość tkanki łącznej Z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.
	Stosunek zawartości kolagenu do zawartości białka Z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.
Mięso i surowe wyroby mięsne	Zawartość wody dodanej Z obliczeń	PB-79/PAF/LG wydanie 2 z dnia 15.09.2023 r.
Konserwy mięsne	Wsad surowców mięsno – tłuszczowych z obliczeń	PN-A-82022:1998

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Kakao	Sedymentacja proszku kakaowego po 5 min. Zakres: (0,1 – 2,0) ml po 10 min. Zakres: (0,1 – 4,0) ml Pomiar objętości	PN-A-88031:1998
Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna Metoda wizualna	PN-90/A-75051
Przyprawy	Zawartość olejków eterycznych Zakres: (0,1 – 25,0) ml/100g Pomiar objętości	PN-EN ISO 6571:2009, PN-EN ISO 6571:2009/A1:2018-02
Koncentrat pomidorowy	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy w stosunku do ekstraktu (z obliczeń)	PN-90/A-75101/04, PN-90/A-75101/04/Az1:2002
Koncentrat pomidorowy	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu (z obliczeń)	PN-90/A-75101/05 PB-72/PAF/LG wydanie 3 z dnia 15.09.2023 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa palona Kawa rozpuszczalna	Zawartość kofeiny Zakres: (0,03 – 4,40) g/100 g s.m. Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-ISO 10095:1997
Czekolada mleczna bez dodatków	Zawartość laktozy Zakres: (0,10 – 8,85) % Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB-80/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 15.09.2023 r.
Czekolada mleczna	Zawartość suchej masy mlecznej Z obliczeń	PB-85/PAF/LG wydanie 1 z dnia 10.09.2024 r.
Czekolada bez dodatków	Obecność odpowiedników tłuszczu kakaowego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego Zakres: (1,30-5,00) g CBE/100g czekolady Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość tłuszczu mlecznego (MF) Zakres (3,80 – 28,27) g/100g tłuszczu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość tłuszczu mlecznego (MF) w g/100g produktu Z obliczeń	PN-EN ISO 23275-1:2009 PN-EN ISO 23275-2:2010; Report EUR 22666 EN:2007
Czekolada	Zawartość teobrominy Zakres: (250 – 9884) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość beztłuszczowej suchej masy kakaowej Z obliczeń	Journal of the Association of Public Analysts (2012) Volume 40 pg 1-12
Czekolady bez dodatków	Zawartość suchej masy kakaowej Z obliczeń	PB-85/PAF/LG wydanie 1 z dnia 10.09.2024 r.
Czekolady bez dodatków	Zawartość tłuszczu kakaowego Z obliczeń	PB-85/PAF/LG wydanie 1 z dnia 10.09.2024 r.
Czekolada mleczna bez dodatków	Całkowita zawartość tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego Z obliczeń	PB-85/PAF/LG wydanie 1 z dnia 10.09.2024 r.
Ryby świeże i mrożone Owoce morza świeże i mrożone	Obecność wielofosforanów 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)}		
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość wody/ suchej masy/ wilgotność/ ubytek masy/ wilgotność i zawartość substancji lotnych Metoda wagowa ³⁾	Przepisy prawne, normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość wody Pomiar objętości ³⁾	Przepisy prawne, normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość tłuszczu/ tłuszczu wolnego Metoda ekstrakcyjno-wagowa ³⁾	Normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość soli kuchennej/ soli/ chlorku sodu Metoda miareczkowa ³⁾	Normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość chlorku sodu/ soli/ soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego ³⁾	Normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	pH Metoda potencjometryczna ³⁾	Normy, procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość azotu Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) ³⁾ Zawartość białka Z obliczeń ³⁾	Normy ⁵⁾
Ryby, owoce morza	Masa netto bez glazury, zawartość glazury Metoda wagowa ³⁾	Normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Masa netto, masa składników stałych, masa składników stałych w stosunku do masy netto, udział składników stałych, zawartość zalewy, zawartość pokrywy, zawartość korpusu, zawartość nadzienia Metoda wagowa ³⁾	Przepisy prawne, normy, procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Kwasowość, kwasowość ogólna, kwasowość miareczkowa, kwasowość tłuszczowa, liczba kwasowa, kwasowość oleju, liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, kwasowość lotna Metoda miareczkowa ³⁾	Przepisy prawne, normy ⁵⁾

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1) 2) 3) 4) 5)}		
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Kwasowość miareczkowa, kwasowość ogólna, zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy, kwasowość Metoda miareczkowania potencjometrycznego ³⁾	Przepisy prawne, normy ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość cukrów, cukrów redukujących, cukrów redukujących po inwersji, skrobi Metoda miareczkowa ³⁾ Zawartość ekstraktu bezcukrowego, sacharozy ³⁾ Z obliczeń	Przepisy prawne, normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość popiołu, popiołu nierozpuszczalnego w HCl, popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego Metoda wagowa ³⁾	Przepisy prawne, normy, procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH) Metoda miareczkowa ³⁾	Przepisy prawne, normy, procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda refraktometryczna ³⁾	Normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	Normy, procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość zanieczyszczeń, frakcji ziaren, zanieczyszczeń metalicznych i ferromagnetycznych, organicznych, nieorganicznych, mineralnych Metoda wagowa ³⁾	Normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Obecność zanieczyszczeń, mineralnych, organicznych, nieorganicznych, mechanicznych oraz cząstek przypalonych Metoda wizualna	Normy ⁵⁾
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce ¹⁾	Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa ³⁾	Przepisy prawne, normy ⁵⁾
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce ¹⁾	Liczba nadtlenkowa Metoda spektrofotometryczna ³⁾	Przepisy prawne, normy ⁵⁾

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1) 2) 3) 4) 5)}		
Zboża, przetwory zbożowe, kasze ¹⁾	Przesiew, stopień rozdrobnienia, wyrównanie ziarna Metoda wagowa ^{2), 3)}	Normy ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość dwutlenku siarki Metoda miareczkowa ³⁾	Normy ⁵⁾
Zboża, przetwory zbożowe ¹⁾	Ilość glutenu (wmywanie ręczne, wmywanie mechaniczne) Metoda wagowa ³⁾	PN-A-74041 ⁴⁾
Zboża, przetwory zbożowe ¹⁾	Liczba opadania Metoda wiskozymetryczna ³⁾	PN-EN ISO 3093 ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Skuteczność pasteryzacji, skuteczność pasteryzacji niskiej, skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna	Normy, Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość kwasów organicznych Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna ^{2), 3)}	Normy ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość substancji konserwujących Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) ³⁾	Normy i procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość substancji słodzących Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) ^{2), 3)}	Normy ⁵⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Skład/zawartość kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID) ^{2), 3)}	Przepisy prawne, normy, procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość/obecność barwników Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) ^{2), 3)}	Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość alkoholu, ekstrakt brzezki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt pozorny, ekstrakt ogólny, ekstrakt całkowity, gęstość ³⁾ Metoda oscylometryczna	Przepisy prawne, Normy ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość potasu Zawartość sodu Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	Normy, Procedury badawcze ⁵⁾

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 metod opisanych w normach
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium / przepisach prawa

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Laboratorium w Gdyni Pracownia Sensoryczna Al. Marszałka Piłsudskiego 8/12, 81-378 Gdynia		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa palona	Zanieczyszczenia obce Zakres: (0,02 – 0,15)% Metoda wagowa	PN-A-76100:2009
Ryba mrożona	Zawartość wysusзки % powierzchni Metoda pomiaru bezpośredniego i z obliczeń	PN-A-86759:1994
Mrożone owoce i warzywa	Liczba składników ze zmianami chorobowymi lub uszkodzonych przez szkodniki Zakres: od 1 szt. Liczba warzyw z pozostałością skórki Zakres: od 1 szt. Metoda ilościowa – liczbowa	PN-90/A-75051
Tuńczyk konserwowy	Zawartość kawałków Zakres: (0,21 – 97,5) % Zawartość płatków Zakres: (0,4 – 48,6) % Zawartość tuńczyka rozdrobnionego w strzępach Zakres: (0,13 – 99,6) % Metoda wagowa	Codex Stan 70-1981, last revised 1995, last amended 2018
Mrożone owoce i warzywa	Zawartość składników Zakres: (0,3 – 72,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051
Oliwa z oliwek	Mediana wad, Mediana owocowości Klasyfikacja sensoryczna Metoda skalowania	COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 11 June 2024

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1) 2) 3) 4)}		
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Wyróżniki jakości organoleptycznej Prosty test opisowy ²⁾	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Rozmiar Pomiar bezpośredni ^{2), 3)}	Normy ⁴⁾
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze) ¹⁾	Zawartość produktu z wadami Metoda wagowa ^{2), 3)}	Normy ⁴⁾
Ryba mrożona	Zawartość ryby niewłaściwie oprawionej Metoda ilościowa – liczbowa ²⁾	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Wyróżniki jakości organoleptycznej Metoda punktowa ^{2), 3)}	Normy ⁴⁾

Granice elastyczności:

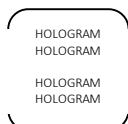
- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 285

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 20.12.2024 r.