

**ZAKRES AKREDYTACJI**  
**LABORATORIUM BADAWCZEGO**  
**SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY**  
**Nr/No AB 775**

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

Wydanie/Issue 20 z/of 16.07.2024

 AB 775	Nazwa i adres / Name and address  <b>GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ</b> <b>ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH</b>  <b>Al. Jerozolimskie 98</b> <b>00-807 Warszawa</b> <b>LABORATORIUM W LUBLINIE</b> <b>ul. Nowy Świat 3</b> <b>20-418 Lublin</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- B/1; B/22</li> <li>- C/1; C/22</li> <li>- N/1; N/22</li> <li>- Q/22</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności/ Biological and biochemical tests of agricultural products, food</li> <li>- Badania chemiczne produktów rolnych; żywności/ Chemical tests of agricultural products, food</li> <li>- Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności/ Tests of physical properties of agricultural products, food</li> <li>- Badania sensoryczne żywności/ Sensory tests of food</li> </ul>

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) / The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 775 z dnia 03.04.2023 r.  
Cykl akredytacji od 15.11.2022 r. do 05.12.2026 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 775 of 03.04.2023  
Accreditation cycle from 15.11.2022 to 05.12.2026

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Laboratorium w Lublinie</b> ul. Nowy Świat 3, 20-418 Lublin		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Ziarno zbóż</b>	Gęstość w stanie zsypanym Zakres: (43,3 – 85,5) kg/hl Metoda objętościowo-wagowa	PN-EN ISO 7971-3:2019-03
<b>Ziarno pszenicy</b> <b>Ziarno żyta</b> <b>Mąka pszenna</b> <b>Mąka żytnia</b>	Liczba opadania Zakres: (70 - 477) s Metoda wiskozymetryczna (Hagberga-Pertena)	PN-EN ISO 3093:2010
<b>Ziarno pszenicy</b>	Wskaźnik sedymentacyjny Zakres: (10 - 70) ml Metoda: test Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010
	Zawartość glutenu Zakres: (10 - 40) % Metoda wymywania ręcznego - wagowa Rozpływalność glutenu Zakres: (1 - 20) mm Metoda pomiaru średnicy kulki	PN-77/A-74041
<b>Przetwory zbożowe</b>	Stopień rozdrobnienia Zakres: (1 - 100) % Metoda odsiewania - wagowa	PN-73/A-74015
<b>Mąka pszenna</b>	Zawartość glutenu Zakres: (10 - 40) % Metoda wymywania ręcznego - wagowa Rozpływalność glutenu Zakres: (1 - 20) mm Metoda pomiaru średnicy kulki	PN-77/A-74041
<b>Bułka tarta</b>	Stopień rozdrobnienia Zakres: (60 - 100) % Metoda odsiewania - wagowa	PN-73/A-74015
<b>Bezglutenowe przetwory zbożowe</b>	Zawartość glutenu Zakres: (5,0-100,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna ELISA	Test producenta: RIDASCREEN® Gliadin nr R7001 firmy R-Biopharm AG, Darmstadt, Germany
<b>Nasiona rzepaku</b>	Udział procentowy kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 5,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC -FID)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 +AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07
<b>Chmiel i produkty chmielowe</b>	Zawartość alfa i beta kwasów oraz ich homologów Zakres: alfa kwasy (1,0 - 50,0) % beta kwasy (1,0 - 30,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Stosunek zawartości alfa kwasów do beta kwasów (z obliczeń) Stosunek zawartości beta kwasów do alfa kwasów (z obliczeń)	PN-A-79097: 2001 Załącznik D

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Zakres: (2300 - 10600) mg/kg (0,23 - 1,06) % Metoda wagowa  Zawartość fosforu dodanego do produktu w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,05 - 1,75) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń) Stosunek kolagen/ białko mięsa (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169 z dnia 25 października 2011 r. (Dz.U. L 304)
	Zawartość tkanki łącznej (z obliczeń)	
	Zawartość azotynów i/ lub azotanów Zakres: azotyny (10 - 250) mg/kg azotany (10 - 380) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-17/LL Wydanie 2 z dnia 20.04.2023 r.
	Obecność azotynów i/ lub azotanów Zakres: azotyny od 10 mg/kg azotany od 10 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-17/LL Wydanie 2 z dnia 20.04.2023 r.
<b>Mięso i przetwory mięsne (surowe i przetworzone termicznie), wyroby garmażeryjne mięsne</b>	Obecność surowca drobiowego/ wieprzowego/ wołowego/ końskiego/ baraniego metodą ELISA Zakres: od 1 % Metoda immunoenzymatyczna (test ELISA)	PB-03/LL Wydanie 6 z dnia 03.04.2023 r. Opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
<b>Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne</b>	Zawartość sodu Zakres: (0,01 – 1,00) g/100g (g/100 ml) Metoda miareczkowania potencjometrycznego  Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-26/LL Wydanie 1 z dnia 05.03.2024 r. wg Application Brochure 44, Mettler Toledo 11/2015

Wersja strony: A

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Przetwory owocowe i warzywne</b>	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (4,0 - 75,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02 pkt 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
<b>Mrożonki warzywne</b>	Aktywność enzymatyczna Metoda makroskopowa	PN-90/A-75051 pkt 3.10
<b>Zioła i przyprawy</b>	Zawartość wody Zakres: (2,5 - 14,0) % Metoda destylacji azeotropowej	PN-ISO 939:2001
	Zawartość olejku eterycznego Zakres: (0,1 - 16,0) ml/100g suchego produktu Metoda destylacyjna	PN-EN ISO 6571:2009 PN-EN ISO 6571:2009/A1:2018-02
	Zawartość olejku eterycznego w ml/100g produktu (z obliczeń)	
	Zawartość olejku eterycznego Zakres: (0,1 - 10,0) ml/100g surowca Metoda destylacyjna	PN-91/R-87019 pkt 5
	Zawartość olejku eterycznego w s.m. w ml/100g suchego produktu (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Miód</b>	Zawartość wody Zakres: (14,0 - 27,0) % Metoda refraktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt I (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Przewodność właściwa Zakres: (0,010 - 14,000) mS/cm Metoda konduktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt VII (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (0,5 - 2500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt IV (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
	Barwa Zakres: (6 - 114) mm w skali Pfunda Metoda spektrofotometryczna	PB-21/LL Wydanie 2 z dnia 20.04.2023 r.
<b>Majonez</b>	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,5 - 7,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
<b>Cukier</b>	Zawartość popiołu Zakres: (0,004-0,050) % m/m Metoda konduktometryczna	ICUMSA GS 2/3/9-17:2011
<b>Cukier biały</b>	Zawartość sacharozy Zakres: (99,50 - 99,99) % m/m Metoda polarymetryczna  Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę (z obliczeń)	ICUMSA GS2-1 (2022)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Elastyczny zakres akredytacji</b>		
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość wody Metoda wagowa <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia Komisji WE UE <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość popiołu/ Zawartość popiołu nierozpuszczalnego Metoda wagowa <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Masa i zawartość składników Metoda wagowa <sup>2), 3)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia Komisji WE UE <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość tłuszczu Metoda wagowo-ekstrakcyjna <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość azotu Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Kwasowość Metoda miareczkowa <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość chlorków Metoda miareczkowa <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość węglowodanów Metoda miareczkowa <sup>2), 3)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość wapnia Metoda miareczkowa <sup>3)</sup>	Norma <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Kwasowość Metoda miareczkowania potencjometrycznego <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	pH Metoda potencjometryczna <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Zawartość cukrów Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekłej (HPLC-RID) <sup>2), 3)</sup>	Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Liczba diastazowa/ Zawartość proliny/ Zabarwienie roztworu cukru białego Metoda spektrofotometryczna <sup>3)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Obecność i zawartość GMO/ Zawartość specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej Metoda Real Time PCR <sup>2) 3)</sup>	Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Obecność zanieczyszczeń/ produktów z wadami Metoda makroskopowa <sup>2)</sup>	Normy <sup>4)</sup>
Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup>	Obecność składników/ dodatków do żywności /zafalszowań Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC) <sup>2)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>

**Granice elastyczności:**

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 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/ przepisach prawa (Rozporządzenia Komisji UE/ Rozporządzenia krajowe)/ procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Elastyczny zakres akredytacji</b>		
<b>Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup></b>	Tożsamość produktu/ składników/ Obecność zafałszowań Metoda mikroskopowa <sup>2)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup></b>	Obecność zafałszowań/ dodatków do żywności Metoda makroskopowa <sup>2)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup></b>	Obecność i zawartość szkodników i ich pozostałości Metoda makroskopowa/ mikroskopowa <sup>2)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup>
<b>Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup></b>	Obecność specyficznego DNA Metoda PCR <sup>2)</sup>	Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup></b>	Identyfikacja odmian chmielu nieprzygotowanego na podstawie DNA Metoda multipleks PCR z elektroforezą kapilarną <sup>2)</sup>	Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Produkty rolne, żywność (artykuły rolno – spożywcze) <sup>1)</sup></b>	Wyróżniki jakości organoleptycznej Prosty test opisowy <sup>2)</sup>	Normy <sup>4)</sup> Rozporządzenia krajowe <sup>4)</sup>

**Granice elastyczności:**

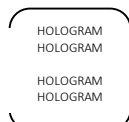
- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia Komisji UE/ Rozporządzenia krajowe)/ procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

# Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 775

Status zmian: wersja pierwotna – A



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

**HANNA TUGI**  
dnia: 16.07.2024 r.