


ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 402

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

Wydanie/Issue 20 z/of 23.06.2021

 AB 402	<p>Nazwa i adres / Name and address</p> <p>GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH Aleje Jerozolimskie 98, 00-807 Warszawa</p> <p>LABORATORIUM SPECJALISTYCZNE W KIELCACH ul. H. Sienkiewicza 76 25-501 Kielce</p>
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
B/22	Badania biologiczne żywności / Biological tests of food
C/22	Badania chemiczne żywności / Chemical tests of food
N/22	Badania właściwości fizycznych żywności / Tests of physical properties of food

Wersja strony/Page version: B

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 402 z dnia 21.12.2021 r.
Cykl akredytacji od 04.09.2018 r. do 03.09.2022 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 402 of 21.12.2021
Accreditation cycle from 04.09.2018 to 03.09.2022
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach ul. H. Sienkiewicza 76, 25-501 Kielce		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność	Zawartość netto Zakres: (1,0 – 2000,0) g (10 – 2000) ml Metoda wagowa, pomiar objętości	PB-2/LKI wydanie 6 z dnia 15.12.2020
Żywność: - przetwory owocowe i warzywne - wyroby winiarskie gronowe - fermentowane napoje winiarskie - napoje bezalkoholowe w tym soki i nektary	Obecność syntetycznych barwników Zakres: > 5 mg/l lub mg/kg Metoda wybarwienia (jakościowa)	PN-90/A-75101/29
Żywność: - przetwory owocowe i warzywne - owoce suszone - wyroby winiarskie gronowe, - fermentowane napoje winiarskie	Zawartość siarczynów jako SO ₂ Zakres: (25 – 3000) mg/l lub mg/kg Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	PN-EN 1988-2:2001
Żywność: - mięso i przetwory mięsne - mięso i przetwory drobiowe - wyroby garmazeryjne - wyroby gastronomiczne	Obecność surowca: wołowego/ wieprzowego/ drobiowego/ baraniego/ dziczyzny (jelenia)/ koniny Zakres: mięso przetworzone: - wołowina > 1% - wieprzowina > 3% - drób > 1% - baranina > 2% - dziczyzna (jeleń) > 1% - konina > 1% mięso nieprzetworzone - wołowina > 1% - wieprzowina > 1% - drób > 1% - baranina > 1% Metoda immunoenzymatyczna (test Elisa) – jakościowa	PB-53/LKI wydanie 6 z dnia 15.12.2020
Żywność: - ekstrakty kawy, - napoje bezalkoholowe z wyłączeniem soków i nektarów	Zawartość kofeiny Zakres: dla ekstraktów kawy (500 - 40000) mg/kg dla napojów bezalkoholowych (5 – 500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność: - napoje bezalkoholowe w tym soki, nektary, naturalne wody mineralne, wody źródlane, wody stołowe - przetwory owocowe i warzywne - mleko i przetwory mleczne - mięso i przetwory mięsne - mięso i przetwory drobiowe - wyroby ciastkarskie - sosy - koncentraty spożywcze - przyprawy - ryby i przetwory rybne	Zawartość sodu Zakres: (8 – 3000) mg/kg lub mg/l Zakres: (20 – 20000) mg/kg lub mg/l Zakres: (300 – 20000) mg/kg lub mg/l Zakres: (5000 – 25000) mg/kg Zakres: (500 – 20000) mg/kg Zakres: (3000 – 300000) mg/kg lub mg/l Zakres: (1000 – 60000) mg/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli jako sól x 2,5. Z obliczeń	PB-1/LKI wydanie 3 z dnia 15.12.2020
Żywność: - napoje bezalkoholowe (w tym soki i nektary łącznie z sokiem z brzozy) - przetwory owocowe i warzywne - sosy - wyroby cukiernicze (w tym czekolada) - wyroby ciastkarskie - gumy do żucia - przetwory mleczne (w tym lody)	Zawartość polioli - ksylitol - maltitol - mannitol - sorbitol Zakres: (0,01 - 60) g/100g lub g/100ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 15086:2006
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (2,0 – 70,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02 pkt. 2 +Az1:2002
	pH Zakres: 2,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06+Az1:2002
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,4 – 100,0) g/kg lub g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04 pkt. 2+Az1:2002
	Masa odcięniętych owoców i warzyw Zakres: (40 – 700) g (10 – 90) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
Przetwory owocowe	Zawartość cukru Zakres: (2,0 – 70,0) % Metoda refraktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 23 grudnia 2014 r. (Dz. U. 2015 r. poz. 29)
Sery	Obecność mleka krowiego Zakres: > 1 % Metoda immunoenzymatyczna (test Elisa) – jakościowa	PB-3/LKI wydanie 3 z dnia 08.10.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Masło	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,50 – 3,55) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
	Zawartość tłuszczu Z obliczeń	PN-EN ISO 3727-3:2005
Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Zawartość tłuszczu Zakres: (20,0 – 86,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 17189:2005
Mięso i przetwory mięsne Mięso i przetwory drobiowe	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1,0 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość azotynów jako NaNO ₂ Zakres: (10 – 180) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PB-23/LKI wydanie 4 z dnia 15.12.2020
	Zawartość azotanów jako NaNO ₃ Zakres: (30 – 180) mg/kg Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	
	Zawartość fosforu dodanego Zakres: (500 – 6000) mg/kg Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość skrobi Zakres: (0,30 – 15,00) % Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	PN-ISO 13965:2001+Ap-1:2005
	Wsad surowców mięsno- tłuszczowych ogółem Z obliczeń	PN-A-82022:1998 pkt 3.2.3.3
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,03 – 0,80) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu Z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.)
Zawartość popiołu Zakres: (0,20 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	
Mięso. Surowe wyroby mięsne. Piersi z kurczaka	Pozorna zawartość mięsa ogółem/ % wody dodanej Z obliczeń	PB-9/LKI wydanie 4 z dnia 15.12.2020
Mięso. Surowe wyroby mięsne. Kawałki tusz drobiu	Całkowita zawartość wody W _G % Z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. Załącznik VII (Dz. U. L 157 z 17.6.2008, s. 46) zmienione rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) Nr 1239/2012 z dnia 19 grudnia 2012 r. (Dz.U. L 350 z 20.12.2012, s. 63)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso. Surowe wyroby mięsne. Kawałki tusz drobiu	Współczynnik masy wody W/ masy białka RP Z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. Załącznik VIII (Dz. U. L 157 z 17.6.2008, s. 46) zmienione rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) Nr 1239/2012 z dnia 19 grudnia 2012 r. (Dz.U. L 350 z 20.12.2012, s. 63)
Ryby i przetwory rybne – ryby mrożone	Masa ryby bez glazury Zakres (10 – 2000) g Metoda wagowa	PB-22/LKI wydanie 6 z dnia 15.12.2020 wg Codex Stan 165-1989, Codex Stan 190-1995
	Zawartość glazury Z obliczeń	
Ryby i przetwory rybne – marynaty rybne	Masa ryby po odsączeniu Zakres: (50 – 1000) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt.2.4.12
Ryby i przetwory rybne – konserwy z tuńczyka	Masa ryby po odsączeniu Zakres: (40 – 200) g Metoda wagowa	Codex Stan 70-1981
	Zawartość płatków tuńczyka Zakres: (1 – 40) % Metoda wagowa	Codex Stan 70-1981
Ryby i przetwory rybne – konserwy z sardynki	Masa ryby po odsączeniu Zakres: (40 – 200) g Metoda wagowa	Codex Stan 94-1981
Ryby i przetwory rybne – konserwy rybne	Masa ryby po odsączeniu Zakres: (40 – 200) g Metoda wagowa	Codex Stan 119-1981
Napoje alkoholowe: - napoje spirytusowe	Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu etylowego Zakres: (14,0 – 98,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r. załącznik, punkt I, metoda B (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm)
	Zawartość alkoholu metylowego Zakres: (2 – 1500) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
	Zawartość aldehydów: Zakres: - aldehyd octowy (etanal): (0,5-200,0) g/hl alkoholu 100% obj. - 1,1-dietoksyetan (acetal): (2-200) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje alkoholowe: - napoje spirytusowe	Zawartość alkoholi wyższych (fuzli) Zakres: - propan-1-ol: (2-200) g/hl alkoholu 100% obj. - butan-1-ol: (2-200) g/hl alkoholu 100% obj. - butan-2-ol: (2-200) g/hl alkoholu 100% obj. - 2-metylopropan-1-ol (izobutanol): (0,5 – 200,0) g/hl alkoholu 100% obj. - 2-metylobutan-1-ol (aktywny alkohol amyłowy): (2 - 200) g/hl alkoholu 100% obj. - 3-metylobutan-1-ol (alkohol izoamyłowy): (2-200) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
	Zawartość octanu etylu Zakres: (1,0-200,0) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	
	Kwasowość ogólna Zakres: (5 – 500) mg/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III.3 (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
	Kwasowość stała Zakres: (5 – 250) mg/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	
	Kwasowość lotna Z obliczeń	
	Zawartość substancji lotnych Z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu Zakres: (0,3 - 10,0) g/hl Metoda wagowa	PN-A-79529-19:2005
Napoje alkoholowe: - napoje o zawartości alkoholu do 15% obj.	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,3 – 16,0) % obj. Metoda oscylometryczna	PB-19/LKI wydanie 3 z dnia 15.12.2020
Napoje alkoholowe: - fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 5,0) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 6 (Dz. U. z 2013, poz. 624)
Napoje alkoholowe – wyroby winiarskie gronowe	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (2,0 – 25,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS312-01A:R2009, p. 4.B
	Kwasowość ogólna Zakres: (20,0 – 140,0) meq/l (1,50 – 10,50) g/l jako kwas winowy Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS313-01:R2015

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje alkoholowe – wyroby winiarskie gronowe	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 5,0) g/l Metoda wagowa	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS2-04:R2009
	Kwasowość lotna Zakres: (2,5 – 50,0) meq/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS313-02:R2015
Napoje alkoholowe – fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,5 – 25,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 3 (Dz.U. z 2013, poz. 624)
Napoje alkoholowe – fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (1,0 – 15,0) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 7 (Dz. U. z 2013, poz. 624)
	Kwasowość lotna Zakres: (0,15 – 3,00) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 8 (Dz. U. z 2013, poz. 624)
Napoje alkoholowe – fermentowane napoje winiarskie z wyłączeniem miodów pitnych	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (3,0 – 130,0) g/l Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (3,0 – 260,0) g/l Zawartość sacharozy Zakres: (1,0 – 200,0) g/l Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 5 (Dz. U. z 2013, poz. 624)
Napoje alkoholowe – fermentowane napoje winiarskie - miody pitne	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (5,0 – 150,0) g/l Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (5,0 – 330,0) g/l Zawartość sacharozy Zakres: (1,0 – 120,0) g/l Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 5 (Dz. U. z 2013, poz. 624)
	Suma cukrów ogółem i rzeczywistej zawartości alkoholu pomnożonej przez 18 Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 22 maja 2013 r. (Dz. U. z 2013, poz. 633)
	Gęstość Zakres: (0,9850 – 1,1200) g/ml Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 2 (Dz. U. z 2013, poz. 624)
	Zawartość ekstraktu ogólnego i bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 maja 2013 r. Załącznik nr 4 (Dz. U. z 2013, poz. 624)
Napoje bezalkoholowe w tym soki i nektary	Zawartość witaminy C Zakres: (10 – 1000) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-32/LKI wydanie 4 z dnia 15.12.2020
Napoje bezalkoholowe z wyłączeniem soków i nektarów	Zawartość syntetycznych barwników: <ul style="list-style-type: none"> • amarant • błękit brylantowy • czerwien koszenilowa • indygotyna • tartrazyna • żółcień chinolinowa • żółcień pomarańczowa Zakres: (5 – 200) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-54/LKI wydanie 3 z dnia 15.12.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe – soki i nektary	Zawartość ekstraktu ogólnego / substancji rozpuszczalnych Zakres: (2,0 – 70,0) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Zawartość cukrów Zakres: (4 – 200) g/kg lub g/l Zawartość ekstraktu bezcukrowego Zakres: (1 – 200) g/kg lub g/l Zawartość sacharozy Zakres: (1 – 200) g/kg lub g/l Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	PN-90/A-75101/07
	pH Zakres: 2,00 – 10,00 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,3 – 100,0) g/kg lub g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	Gęstość względna Zakres: 1,0003 – 1,2000 Metoda piknometryczna	PN-EN 1131:1999
	Liczba formolowa Zakres: (1,0 – 50,0) ml 0,1 mol/l NaOH na 100 ml próbki Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999
	Zawartość popiołu Zakres: (0,20 – 20,00) g/l Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999
	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Zakres: (0,02 – 120,00) g/l Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	PN-EN 1137:2000
	Zawartość kwasu D- mlekowego (mleczanu) Zawartość kwasu L- mlekowego (mleczanu) Zakres: (0,05 – 10,00) g/l Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	PB-26/LKI wydanie 3 z dnia 15.12.2020
	Zawartość kwasu D-izocytrynowego Zakres: (10 - 350) mg/l Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	PB-41/LKI wydanie 4 z dnia 15.12.2020
Napoje bezalkoholowe – soki	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (2 – 40) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-18/LKI wydanie 3 z dnia 15.12.2020
Miód	Zawartość wody Zakres: (0,2 – 25,0) % Metoda refraktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. I (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
	Wolne kwasy Zakres: (1,3 – 50,0) mval/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. VIII (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Miód	Liczba diastazowa Zakres: (3,0 – 50,0) skala Schade Metoda spektrofotometryczna (po reakcji enzymatycznej)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. IX z późn. zm. (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz.1173)
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) Zakres: (5,0 – 50,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. IV (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,100 – 2,000) mS·cm ⁻¹ Metoda konduktometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. VII (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
	Zawartość cukrów Zakres: - glukozy (2,0 – 60,0) g/100g - fruktozy (2,0 – 60,0) g/100g - sacharozy (0,4 – 10,0) g/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. III (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
	Udział pyłku przewodniego Zakres: (5 - 99) % Metoda mikroskopowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. VI (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
Majonez	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 85,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-A-86950:1995 pkt. 5.3.4 + Ap1:2000
	Zawartość żółtka jaja kurzego Zakres: (0,6 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 pkt. 5.3.5 + Ap1:2000

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1) 2) 3) 4)}		
Żywność ¹⁾	Zawartość tłuszczu ³⁾ Metoda ekstrakcyjno – wagowa	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość azotu ³⁾ Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka ³⁾ Z obliczeń	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość glutenu Metoda immunoenzymatyczna (Elisa)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość substancji konserwujących: ²⁾³⁾ Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość substancji słodzących ²⁾³⁾ Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość cukrów ^{2) 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Procedury badawcze ⁴⁾ Normy ⁴⁾ Przepisy prawa ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość cukrów ogółem ³⁾ Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	Normy ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość wody/ suchej masy ³⁾ Metoda wagowa	Procedury badawcze ⁴⁾ Normy ⁴⁾ Przepisy prawa ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Kwasowość ogólna ³⁾ Metoda miareczkowa	Normy ⁴⁾ Przepisy prawa ⁴⁾

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu badań oraz metody (techniki badawczej)
- 3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach badawczych opracowanych w Laboratorium, metod znormalizowanych, metod opisanych w przepisach prawa

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

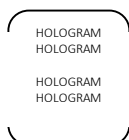
Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 402

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
1/11	B	A	21.12.2021

AKREDYTACJA COFNIĘTA



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 21.12.2021 r.