


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 690**

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

Wydanie/Issue 14 z/of 10.04.2020

**Akredytacja cofnięta w całości zakresu na wniosek podmiotu
z dniem: 22.12.2020 r.**

Accreditation voluntarily withdrawn at the request of the body in the full scope from: 22.12.2020

 AB 690	Nazwa i adres / Name and address NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO – PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY ul. Chocimska 24 00-791 Warszawa ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa (Działalność techniczna)
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
C/22	Badania chemiczne żywności/ Chemical tests of 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 690 z dnia 10.04.2020 r.
Cykl akredytacji od 15.02.2018 r. do 14.02.2022 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 690 of 10.04.2020
Accreditation cycle from 15.02.2018 to 14.02.2022

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

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Jaja i przetwory jajeczne, Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Wyroby garmażeryjne, Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane, Mleko i produkty mleczne, Mięso i produkty mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Zboża i przetwory zbożowe, Koncentraty spożywcze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość tłuszczu Zakres: - Jaja i przetwory jajeczne: (9,0 – 50,0) g/100 g - Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne: (40,0 – 99,5) g/100 g - Wyroby garmażeryjne: (8,0 – 25,0) g/100 g - Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane: (1,0 – 35,0) g/100 g - Mleko i produkty mleczne: (0,7 – 45,0) g/100 g - Mięso i produkty mięsne: (0,9 – 60,0) g/100 g - Słodycze i wyroby cukiernicze: (10,0 – 40,0) g/100 g - Zboża i przetwory zbożowe: (4,0 – 40,0) g/100 g - Koncentraty spożywcze: (2,0 – 15,0) g/100 g - Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego: (15,0 – 30,0) g/100 g Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PB-01 wydanie 4 z dnia 09.03.2009 r.
Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane, Przetwory zbożowe, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Kawa, w tym kawa zbożowa, kakao, Wyroby cukiernicze (czekoladowe), Mleko i produkty mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość akryloamidu Zakres: - Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane: (10 – 3000) µg/kg - Przetwory zbożowe, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego: (3 – 2000) µg/kg - Kawa, w tym kawa zbożowa, kakao, wyroby cukiernicze (czekoladowe): (50 – 5000) µg/kg (l) - Mleko i produkty mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego: (2,5 - 500) µg/kg (l) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB-21 wydanie 4 z dnia 24.09.2012 r.
Sól	Zawartość jodu w przeliczeniu na KJ Zakres: (0,31 – 11) mg J/100 g (0,00041 – 0,0144) % KJ Metoda miareczkowa	PN-80/C-84081.34

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mięso, podroby, produkty mięsne, w tym drobiowe Mleko i produkty mleczne, w tym lody Ryby i produkty rybne Jaja i produkty jajeczne Tłuszcze roślinne, zwierzęce i mieszane Przetwory zbożowe Przetwory warzywne, warzywno-mięsne, w tym zupy Wyroby ciastkarskie, cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowe, desery Sosy, w tym majonezy Wyroby garmażeryjne</p>	<p>Zawartość cholesterolu Zakres: - Mięso, podroby, produkty mięsne, w tym drobiowe: (25 – 300) mg/100 g - Mleko i produkty mleczne, w tym lody: (3,5 – 150) mg/100 g (ml) - Ryby i produkty rybne: (20 – 200) mg/100 g - Jaja i produkty jajeczne: (100 – 2500) mg/100 g - Tłuszcze roślinne, zwierzęce i mieszane: (3,5 – 300) mg/100 g - Przetwory zbożowe: (3,5 – 100) mg/100 g - Przetwory warzywne, warzywno-mięsne, w tym zupy: (3,5 – 80) mg/100 g - Wyroby ciastkarskie, cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowe, desery: (3,5 – 350) mg/100 g - Sosy, w tym majonezy: (3,5 – 100) mg/100 g - Wyroby garmażeryjne: (3,5 – 200) mg/100 g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p>	<p>PB-04 wydanie 3 z dnia 06.06.2012 r.</p>
<p>Napoje bezalkoholowe, w tym energetyzujące, Kawa – napar kawy, Herbata – napar herbaty</p>	<p>Zawartość kofeiny Zakres: Napoje bezalkoholowe, energetyzujące: (15 – 1 000) mg/l Kawa: (300 – 40 000) mg/kg Napar kawy: (100 – 1 000) mg/l Herbata: (4 000 – 25 000) mg/kg Napar herbaty: (30 – 300) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p>	<p>PB-17 wydanie 2 z dnia 08.01.2013 r.</p>
<p>Produkty płynne i Słodziki stołowe</p>	<p>Zawartość acesulfamu-K, aspartamu i sacharyny Zakres: - dla słodzika stołowego (50 – 150) mg/g - dla produktów płynnych (50 – 1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p>	<p>PN-EN 12856:2002</p>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Udział procentowy poszczególnych kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans w sumie wszystkich kwasów tłuszczowych Zakres: C 4:0 kwas masłowy (0,01 – 5,00) C 6:0 kwas kapronowy (0,01 – 3,00) C 8:0 kwas kaprylowy (0,01 – 0,10) C 10:0 kwas kaprynowy (0,01 – 1,00) C 11:0 kwas undekanowy (0,01 – 0,10) C 12:0 kwas laurynowy (0,01 – 2,00) C 13:0 kwas tridekanowy (0,01 – 2,00) C 14:0 kwas mirystynowy (0,01 – 10,00) C 14:1 kwas mirystooleinowy (0,01 – 1,00) C 15:0 kwas pentadekanowy (0,01 – 1,00) C 15:1 kwas cis-10-pentadekenowy (0,01 – 1,00) C 16:0 kwas palmitynowy (0,01 – 50,00) C 16:1c kwas palmitooleinowy cis (0,01 – 5,00) C 16:1t kwas palmitooleinowy trans (0,01 – 1,00) C 17:0 kwas heptadekanowy (0,01 – 1,00) C 17:1 kwas cis-10-heptadekenowy (0,01 – 1,00) C 18:0 kwas stearynowy (0,01 – 25,00) C 18:1c kwas oleinowy (0,01 – 80,00) C 18:1t kwas elaidynowy (0,01 – 20,00) C 18:2c kwas linolowy (0,01 – 25,00) Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r. ▲

Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań: Laboratorium przedstawia opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w zakresie badań chemicznych w oparciu o wyniki badań olejów i tłuszczów roślinnych oraz zwierzęcych wykonanych metodą wg PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Udział procentowy poszczególnych kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans w sumie wszystkich kwasów tłuszczowych Zakres: C 18:2t kwas linoleadowy (0,01 – 5,00) C 18:3 n-3 kwas α-linolenowy (0,01 – 10,00) C 18:3 n-6 kwas γ-linolenowy (0,01 – 1,00) C 20:0 kwas arachidowy (0,01 – 1,00) C 20:1 kwas cis-11-gadoleinowy (0,01 – 5,00) C 20:2 kwas cis-11,14-ikozadienowy (0,01 – 5,00) C 20:3 n-6 kwas cis-8,11,14-ikozatrienowy (0,01 – 5,00) C 20:3 n-3 kwas cis-11,14,17-ikozatrienowy (0,01 – 5,00) C 20:4 kwas arachidonowy (0,01 – 5,00) C 20:5 kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (0,01 – 50,00) C 21:0 kwas heneikozanowy (0,01 – 2,50) C 22:0 kwas behenowy (0,01 – 6,00) C 22:1 kwas erukowy (0,01-10,0) C 22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy (0,01 – 2,00) Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r. ▲

Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań: Laboratorium przedstawia opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w zakresie badań chemicznych w oparciu o wyniki badań olejów i tłuszczów roślinnych oraz zwierzęcych wykonanych metodą wg PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	<p>Udział procentowy poszczególnych kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans w sumie wszystkich kwasów tłuszczowych</p> <p>Zakres:</p> <p>C 22:5 kwas dokozapentaenowy (0,01 – 7,00)</p> <p>C 22:6 kwas dokozaheksaenowy (0,01 – 50,00)</p> <p>C 23:0 kwas trikozanowy (0,01 – 1,00)</p> <p>C 24:0 kwas lignocerynowy (0,01 – 1,00)</p> <p>C 24:1 kwas nerwonowy (0,01 – 10,00)</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)</p> <p>Suma kwasów tłuszczowych nasyconych (SFA) – z obliczeń</p> <p>Suma kwasów tłuszczowych jednonienasyconych (MUFA) – z obliczeń</p> <p>Suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych (LC-PUFA) – z obliczeń</p> <p>Suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych z rodziny n-3 (LC-PUFA n-3) – z obliczeń</p> <p>Suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych z rodziny n-6 (LC-PUFA n-6) – z obliczeń</p> <p>Suma izomerów trans kwasów tłuszczowych (TFA) – z obliczeń</p>	PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r. ▲

Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań: Laboratorium przedstawia opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w zakresie badań chemicznych w oparciu o wyniki badań olejów i tłuszczów roślinnych oraz zwierzęcych wykonanych metodą wg PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy itp.) Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno mięsne Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wapnia Zakres: (1 – 1500) mg/100 g produktu stałego (1 – 500) mg/100 g produktu płynnego Zawartość magnezu Zakres: (1 – 800) mg/100 g produktu stałego (1 – 250) mg/100 g produktu płynnego Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-06 wydanie 2 z dnia 07.04.2005 r.
	Zawartość sodu Zakres: (1 – 1000) mg/100ml produktu płynnego (1 – 4000) mg/100g produktu stałego Zawartość potasu Zakres: (1 – 1500) mg/100ml produktu płynnego (1 – 5000) mg/100g produktu stałego Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-18 wydanie 1 z dnia 14.01.2006 r.

Wersja strony: A

**Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 690**

Status zmian: wersja pierwotna – A

AKREDYTACJA COFNIĘTA

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

HANNA TUGI
dnia: 10.04.2020 r.

