


**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No. AB 847**

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

Wydanie/Issue 17 z/of 20.12.2019

**Akredytacja cofnięta w całości zakresu na wniosek podmiotu  
z dniem: 27.01.2021 r.**

Accreditation voluntarily withdrawn at the request of the body in the full scope from: 27.01.2021

 AB 847	Nazwa i adres / Name and address  <b>ANIMEX FOODS SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA ODDZIAŁ W MORLINACH SEKCJA BADAŃ LABORATORYJNYCH MORLINY 15 14-100 OSTRÓDA</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>*)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
C/22 K/22	Badania chemiczne żywności / <i>Chemical tests of food</i> Badania mikrobiologiczne żywności / <i>Microbiological tests of food</i>

Wersja strony/Page version: A

<sup>\*)</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 847 z dnia 20.12.2019 r.  
Cykl akredytacji od 20.12.2019 r. do 07.01.2024 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 847 of 20.12.2019  
Accreditation cycle from 20.12.2019 to 07.01.2024

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>Sekcja Badań Laboratoryjnych</b> <b>Pracownia mikrobiologiczna</b> Morliny 15, 14-100 Ostróda		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Liczba drobnoustrojów tlenowych w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność pałeczek Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White'a-Kauffmana-Le Minora:2007
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN-ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN-ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN-ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Escherichia coli β-glukuronidazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37 °C Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN-ISO 21528-2:2017-08
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w temp. 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
	<b>Przyprawy i dodatki do żywności</b>	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Obecność Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (Vidas Xpress LMX)	ANX-MO-LAB-PB4 wydanie 6 z dnia 15.06.2018 na podstawie instrukcji producenta Vidas L. monocytogenes Xpress (LMX) 2015/01 wersja H
	Obecność Salmonella spp. Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (Vidas UP Salmonella SPT)	ANX-MO-LAB-PB3 wydanie 6 z dnia 15.06.2018 na podstawie instrukcji producenta Vidas UP Salmonella (SPT) 2016/07 wersja J

Wersja strony: A

<b>Sekcja Badań Laboratoryjnych</b> <b>Pracownia chemiczna</b> Morliny 15, 14-100 Ostróda		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: od 1,0% do 83,0% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	ANX-MO-LAB-PB9 wydanie 2 z 14.08.2017 r.
	Zawartość chlorku sodu (soli kuchennej) Zakres: od 0,1% do 10,0% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	ANX-MO-LAB-PB8 wydanie 2 z 14.08.2017r.
	Zawartość azotu Zakres: od 0,3% do 5.0% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka ogólnego Z obliczeń	PN-75/A-04018+Az3:2002
	Zawartość wody Zakres: od 10,0% do 80,0% Metoda wagowa	PN-73/A-82110 pkt. 2.2
	Zawartość wody Zakres: od 10,0% do 80,0% Metoda wagowa	ANX-MO-LAB-PB10 wydanie 2 z 20.07.2017r.

Wersja strony: A

**Wykaz zmian  
Zakresu Akredytacji Nr AB 847**

Status zmian: wersja pierwotna – A

AKREDYTACJA COFNIĘTA

Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**  
dnia: 20.12.2019 r.

