

**Lista akredytowanych działań (badań) (4/SZ/6)  
 prowadzonych w ramach zakresu elastycznego  
 wydanie 08 z dnia 31.01.2023 r.**

**Metoda : Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)**

Komórka organizacyjna : Oddział Laboratoryjny w Opolu – Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku : Pracownia Badań Fizykochemicznych Żywności, Laboratorium Analiz Instrumentalnych – Pracownia Chromatografii.

Przedmiot badań/wyrób (Badane obiekty/Grupa obiektów)	Rodzaj działalności /badane cechy/metoda (Badane cechy i metody badawcze)	Dokumenty odniesienia (Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze)
Żywność:  1. napoje: • bezalkoholowe; • alkoholowe; • suplementy diety w postaci płynnej – przygotowane zgodnie z instrukcją producenta.  2. wyroby cukiernicze: • karmelki; • karmelki nadziewane; • drażetki o rdzeniu z jąder orzechów.   3. przetwory owocowe.   4. koncentraty spożywcze (kisiel).	Zawartość barwników:  amarant – (0,4-150) mg/l (mg/kg) azorubina – (0,4-150) mg/l (mg/kg) błękit brylantowy – (0,4-150) mg/l (mg/kg) błękit patentowy – (0,4-150) mg/l (mg/kg) czerwień Allura – (0,4-150) mg/l (mg/kg) czerwień koszenilowa – (0,4-150) mg/l (mg/kg) indygotyna – (0,4-150) mg/l (mg/kg) tartrazyna – (0,4-150) mg/l (mg/kg) zieleń S – (0,4-150) mg/l (mg/kg) żółcień chinolinowa – (0,4-150) mg/l (mg/kg) żółcień pomarańczowa – (0,4-150) mg/l (mg/kg)   erytrozyna – (0,4-250) mg/kg (mg/l)   błękit brylantowy – (0,4-100) mg/kg (mg/l) błękit patentowy – (0,4-100) mg/kg (mg/l)  Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)	PB/BC-07 wydanie 09 z dnia 31.01.2023r.

**Akceptuję** Zastępca Głównego Specjalisty  
 ds. Systemu Jakości  
 w zakresie laboratorium  
*Ewa Brykalska*

.....  
 Zastępca Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości w zakresie laboratorium

**Zatwierdzam:**

KIEROWNIK  
 Działu Laboratoryjnego

.....  
*mgr Urszula Leniak-Chmiel*  
 Kierownik Działu Laboratoryjnego