



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 1**

Wydanie nr 33 z dnia 07.03.2024

zastępuje wydanie nr 32 z dnia 05.03.2024

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość wody

**Metoda badań:** Metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno zbóż	Wilgotność Zakres: (7,00 - 20,00) %	PN-EN ISO 712:2012
2.	Przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (7,00 - 20,00) %	PN-EN ISO 712:2012
3.	Makaron	Wilgotność Zakres: (6,00 - 13,00) %	PN-EN ISO 712:2012
4.	Chmiel nieprzygotowany	Wilgotność Zakres: (4,0 - 18,0) %	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. Załącznik IV B.1 (Dz.U. L 2024/601 z 16.02.2024)
5.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (25,0 - 90,0) %	PN-ISO 1442:2000

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
6.	Nasiona oleiste	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (2,5 - 15,0) %	PN-EN ISO 665:2020-09
7.	Zioła i przyprawy	Zawartość wody Zakres: (5,0 – 15,0) %	PN-91/R-87019
8.	Herbata	Zawartość wody / Ubytek masy w temperaturze 103oC Zakres: (4,0 – 15,0) %	PN-ISO 1573:1996
9.	Herbatki ziołowo-owocowe	Zawartość wody/ strata masy po suszeniu Zakres: (7,5 – 15,0) %	PN-91/R-87019 pkt 3
10.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (88,0 – 98,0) %	PN-84/A-88027 pkt 2.3.2
11.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (83,0 – 99,5) % Wilgotność (z obliczeń)	PN-84/A-88027 pkt 2.3.3
12.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (1,0 – 13,0) %	PN-A-79011-3:1998 pkt 2.2.3
13.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (45,0 – 82,0) %	PN-85/A-82100 pkt 2.2.1
14.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość suchej masy (z obliczeń) Zakres: (95,8 – 98,8) %	PN-A-74252:1998 pkt 3.2.3
15.	Pieczywo	Wilgotność Zakres: (7,0 – 52,0) %	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
16.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres: (9,0-16,5) %	PN-86/A-74011 pkt 2.3
17.	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (14,0 -79,0) %	PN-A-86950:1995

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
18.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (5,0 – 10,0) %	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
19.	Cukier biały	Wilgotność Zakres: (0,001 – 0,189) %	ICUMSA GS2/1/3/9-15:2007
20.	Produkty grzybowe - grzyby suszone	Wilgotność Zakres: (6,8 – 13,9) %	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.23

Zatwierdziła dnia 7 marca 2024 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 2**

Wydanie nr 9 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 15.06.2022

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość popiołu / Zawartość popiołu nierozpuszczalnego

**Metoda badań:** Metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 2,50) %	PN-EN ISO 2171:2010
2.	Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,01 - 0,50) %	PN-A-74014:1994
3.	Makaron	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 - 1,00) %	PN-A-74014:1994
4.	Zioła i przyprawy	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (2,5 -23,0) % Zawartość popiołu ogólnego w s.m. (z obliczeń)	PN-ISO 928:1999

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
5.	Zioła i przyprawy	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,01 – 17,50) % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie w s.m.(z obliczeń)	PN-ISO 930:1999
6.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,90 – 3,50) %	PN-ISO 936:2000
7.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,01– 0,60) %	PN-90/A-75101/18 pkt 2
8.	Mrożonki owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,001 – 0,10) %	PN-90/A-75051

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 3**

Wydanie nr 21 z dnia 23.07.2024

zastępuje wydanie nr 20 z dnia 07.03.2024

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Masa i zawartość składników

**Metoda badań:** Metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe i warzywne Majonez Sosy majonezowe Musztarda	Masa netto Zakres: (25,0 - 2100) g	PN-90/A-75101/15
2.	Przetwory owocowe i warzywne	Masa odcikniętych owoców i/lub warzyw Zakres: (55,0 - 1050) g	PN-90/A-75101/15
3.	Przetwory owocowe i warzywne	Stosunek masy odcikniętych owoców i/lub warzyw do masy netto (%) (z obliczeń)	PN-90/A-75101/15

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
4.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,00 - 0,50) %	PN-90/A-75101/17 pkt 2
5.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0 - 5) sztuk na jednostkę masy produktu lub opakowanie jednostkowe	PN-90/A-75101/17 pkt 3
6.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość farszu/ nadzienia Zakres: (15,0 – 55,0) %	PN-A-82107:1996
7.	Mrożonki owocowe i warzywne	Zawartość składników Zakres: (1,0 – 80,0) %	PN-90/A-75051
8.	Mrożonki owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,00 - 0,50) %	PN-90/A-75101/17 pkt 2
9.	Mrożonki owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0 - 49) sztuk na jednostkę masy produktu lub opakowanie jednostkowe	PN-90/A-75101/17 pkt 3
10.	Musli	Zawartość składników Zakres: (0,4 – 76,0)%	PN-V-74031:2006
11.	Chmiel nieprzygotowany	Zawartość nasion Zakres: (0,1 – 20,0)%	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. Załącznik IV C.2 (Dz.U. L 2024/601 z 16.02.2024)
12.	Chmiel nieprzygotowany	Zawartość liści, łodyg i odpadków Zakres: (0,1 – 50,0)%	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. Załącznik IV C.1 (Dz.U. L 2024/601 z 16.02.2024)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Nasiona oleiste	Zawartość zanieczyszczeń: -ogółem - drobnych - nieoleistych - oleistych Zakres: (0,00-13,0)%	PN-EN ISO 658:2004
14.	Makaron	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem Zakres: (1 - 100) %	PN-93/A-74130
15.	Makaron	Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem Zakres: (1 - 100) %	PN-93/A-74130
16.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,1 – 11,5) %	PN-91/R-87019
17.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,02 – 2,0) %	PN-91/R-87019
18.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i mineralnych Zakres: (0,1 – 11,5) %	PN-91/R-87019
19.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (10 – 600) mg/kg	PN-74/A-74016
20.	Miód	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Zakres: (0,01 – 0,60) g/100g	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt II (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)



Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
21.	Przyprawy ziołowe	<p>Zawartość materiału pochodzenia zewnętrznego Zakres: (0,1 – 15,8) %</p> <p>Zawartość materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne rośliny Zakres: (0,4 – 99,8) %</p> <p>Zawartość materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne (mineralne, plastik, itp.) Zakres: (0,02 – 2,00) %</p> <p>Zawartość materiału pochodzenia zewnętrznego i materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt (z obliczeń)</p>	PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
22.	Produkty grzybowe – grzyby suszone	<p>Zawartość grzybów zaczerwionych pierwotnie / wtórnie Zakres: (0,5 – 59,8) %</p>	PN-A-78509:2007
23.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	<p>Zawartość grzybów zaczerwionych pierwotnie Zakres: (0,5 – 24,8) %</p>	PN-A-78509:2007
24.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	<p>Masa netto Zakres: (150 – 1900) g</p>	PN-A-78509:2007
25.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	<p>Masa netto po odciknięciu zalewy / Masa grzybów po odciknięciu zalewy Zakres: (61 – 1113) g</p>	PN-A-78509:2007

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
26.	Przyprawy ziołowe	Masa netto Zakres: (5,0 – 550) g	PN-90/A-75101/15

Zatwierdziła dnia 23 lipca 2024 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 4**

Wydanie nr 10 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 26.01.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość tłuszczu

**Metoda badań:** Metoda wagowo-ekstrakcyjna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 - 5,0) % Liczba jaj w makaronie (z obliczeń)	PN-A-74131:1999 Zał. B
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,5 - 65,0) %	PN-ISO 1444:2000
3.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 - 45,0) %	ISO 1443:1973
4.	Bułka tarta	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,9 – 3,6) %, (g/100g) w przeliczeniu na suchą masę Metoda Weibull-Stoldta	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
5.	Pieczywo	Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,5 – 25,0) % Metoda Weibull-Stoldta	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
6.	Majonez	Zawartość tłuszczu Zakres: (11,0 – 81,0) % (g/100g)	PN-A-86950:1995

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023      Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 5**

Wydanie nr 9 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość azotu

**Metoda badań:** Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno pszenicy	Zawartość azotu Zakres: (1,40 – 2,50) % Zawartość białka Zawartość białka w s.m. (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
2.	Ziarno jęczmienia	Zawartość azotu Zakres: (0,70 - 3,16) % Zawartość białka Zawartość białka w s.m. (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
3.	Mąka pszenna	Zawartość azotu Zakres: (0,70 - 3,16) % Zawartość białka Zawartość białka w s.m. (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
4.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (0,6 – 5,6) % Zawartość białka (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 6**

Wydanie nr 6 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Kwasowość

**Metoda badań:** Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mąka pszenna	Kwasowość tłuszczowa (KOH) Zakres: (10 - 100) mg/100g s.m	PN-ISO 7305:2001
2.	Mąka żytnia	Kwasowość tłuszczowa (KOH) Zakres: (10 - 100) mg/100g s.m	PN-ISO 7305:2001
3.	Bułka tarta	Kwasowość Zakres: (1,0 – 10) stopnie	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
4.	Pieczyno	Kwasowość Zakres: (1,0 – 10) stopnie	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
5.	Majonez	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,20 – 1,00) %	PN-A-86950:1995

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 7**

Wydanie nr 10 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość chlorków

**Metoda badań:** Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,5 – 6,0) % Metoda Mohra	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/ Az1:2002
2.	Majonez	Zawartość soli Zakres: (0,30 – 3,00) %	PN-A-86950:1995
3.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,1 – 2,0) % Metoda Mohra	PN-85/A-82100
4.	Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (4,0 – 52,0) % Metoda Mohra	PN-A-79011-7:1998

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak





**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 8**

Wydanie nr 7 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 26.01.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość węglowodanów

**Metoda badań:** Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Bułka tarta	Zawartość cukrów Zakres: (3,0 – 7,2) %, (g/100g) w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę Metoda Luffa-Schoorla	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
2.	Pieczywo	Zawartość cukrów ogółem w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę Zakres: (0,5 – 30,0) % Metoda Luffa-Schoorla	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
3.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi oraz innych wielocukrów Zakres: (0,2 – 7,0) %	PN-85/A-82059 pkt 2.2

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023

Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 9**

Wydanie nr 5 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość wapnia

**Metoda badań:** Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wapnia Zakres: (0,004 – 0,300) % Zawartość wapnia w s.m. (z obliczeń)	PN-92/A-86522

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023    Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 10**

Wydanie nr 13 z dnia 21.11.2023

zastępuje wydanie nr 12 z dnia 17.07.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Kwasowość

**Metoda badań:** Metoda miareczkowania potencjometrycznego

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
1	Miód	Zawartość wolnych kwasów Zakres: (0,5 - 80,0) mval/kg	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt VIII (Dz. U. z 2009 r. Nr 17; poz. 94)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2	Przetwory owocowe i warzywne Musztarda	<p>Kwasowość ogólna w przeliczeniu na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kwas jabłkowy</li> <li>- kwas cytrynowy</li> <li>- kwas szczawiowy</li> <li>- kwas mlekowy</li> <li>- kwas octowy</li> </ul> <p>Zakres: (0,1 - 2,5) %</p> <p>Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, w stosunku do ekstraktu (z obliczeń)</p> <p>Zakres: (0,1 – 62,5) %</p>	<p>PN-90/A-75101/04 pkt 2</p> <p>PN-90/A-75101/04/Az1:2002</p>
3	Produkty grzybowe Grzyby marynowane	<p>Kwasowość ogólna w przeliczeniu na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kwas octowy</li> </ul> <p>Zakres: (0,1 - 2,0) %</p>	<p>PN-A-78509:2007</p> <p>Pkt 6.3.20</p>

Zatwierdziła dnia 21 listopada 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 11**

Wydanie nr 7 z dnia 17.07.2023

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** pH

**Metoda badań:** Metoda potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Miód	pH Zakres: (3,00 – 6,50)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt VIII (Dz. U. z 2009 r. Nr 17 poz. 94)
2	Przetwory owocowe i warzywne	pH Zakres: (2,5 – 8,0)	PN-90/A-75101/06 PN-90/A-75101/06/Az1:2002

Zatwierdziła dnia 17 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 12**

Wydanie nr 4 z dnia 17.07.2023

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość chlorków

**Metoda badań:** Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorków Zakres: (0,1 – 8,0) % Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)	PN-ISO 1841-2:2002

Zatwierdziła dnia 17 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 13**

Wydanie nr 3 z dnia 17.07.2023

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Zawartość cukrów

**Metoda badań:** Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-RID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Miód	Zawartość cukrów Zakres: fruktoza (10,0 – 50,0) g/100 g glukoza (10,0 – 50,0) g/100 g sacharoza (0,1 - 30,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Suma fruktozy i glukozy (z obliczeń)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt III (Dz. U. z 2009 r. Nr 17 poz. 94)

Zatwierdziła dnia 17 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 14**

Wydanie nr 6 z dnia 17.07.2023

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 22.02.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** -

**Metoda badań:** Metoda spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Miód	Liczba diastazowa Zakres: w skali Schade (0,1 - 60,0) Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS) (Phadebas)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt IX (Dz. U. z 2009 r. Nr 17; poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)
2	Miód	Zawartość proliny Zakres: (10,0 – 130,0) mg/100 g Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt V (Dz. U. z 2009 r. Nr 17 poz. 94)



Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3	Cukier biały	Zabarwienie roztworu cukru białego Zakres: (5 – 120) IU Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS)	ICUMSA GS2/3-9 (1994)
4	Cukier biały	Zabarwienie roztworu cukru białego Zakres: (5 – 50) IU Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS)	ICUMSA GS2/3-10 (2011)

Zatwierdziła dnia 17 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 15**

Wydanie nr 10 z dnia 21.02.2024

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 20.11.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Obecność zanieczyszczeń/ produktów z wadami

**Metoda badań:** Metoda makroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory zbożowe	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych / Obecność zanieczyszczeń organicznych / Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	PN-74/A-74016
2.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	PN-93/A-74130
3.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń organicznych	PN-93/A-74130
4.	Makaron	Obecność makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem	PN-93/A-74130
5.	Makaron	Obecność makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Herbatki owocowo-ziołowe	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
7.	Herbata czarna	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
8.	Herbata zielona	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
9.	Koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	PN-A-79011-2:1998
10.	Przyprawy ziołowe	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
11.	Przyprawy ziołowe	Obecność materiału pochodzenia zewnętrznego  Obecność materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne rośliny  Obecność materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne (mineralne, plastik, itp.)  Obecność materiału pochodzenia zewnętrznego i materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt	PN-EN ISO 927:2009,  PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
12.	Produkty grzybowe – grzyby suszone	Obecność grzybów zaczerwionych pierwotnie / wtórnie	PN-A-78509:2007
13.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	Obecność grzybów zaczerwionych pierwotnie	PN-A-78509:2007

Zatwierdziła dnia 21 lutego 2024 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 16**

Wydanie nr 7 z dnia 25.07.2024

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 09.06.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Obecność składników/ dodatków do żywności /zafałszowań

**Metoda badań:** Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Makaron	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej granica wykrywalności dodatku mąki z pszenicy zwyczajnej 10 %	PN-A-74131:1999 Zał. A
2.	Pieprz ziółowy	Identyfikacja głównych składników: - karwon granica wykrywalności dla owocu kminku 5 % - linalol granica wykrywalności dla owocu kolendry 5 % - karotenoidy granica wykrywalności dla papryki mielonej 5 %, granica wykrywalności dla ziela majeranku 50%	PN-A-86952:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mięso i przetwory mięsne	<p>Obecność fosforanów dodanych</p> <p>granica wykrywalności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ortotrójfosforanu sodu 300 mg/kg,</li> <li>- pirofosforanu sodu 600 mg/kg,</li> <li>- sześciometafosforanu sodu 300 mg/kg</li> </ul>	PN-A-82060:1999 Zał. A
4.	Mięso i przetwory mięsne	<p>Obecność związków barwiących</p> <p>amarant E123 granica wykrywalności 1 mg/kg,</p> <p>azorubina E122 granica wykrywalności 5 mg/kg,</p> <p>czwień Allura E129 granica wykrywalności 1 mg/kg,</p> <p>czwień koszenilowa E124 granica wykrywalności 1 mg/kg,</p> <p>kwaskarminowy E120 granica wykrywalności 10 mg/kg,</p> <p>tartrazyna E102 granica wykrywalności 3 mg/kg,</p> <p>żółcień pomarańczowa E110 granica wykrywalności 2 mg/kg</p>	<p>PN-ISO 13496:2002</p> <p>PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006</p>
5.	Przyprawy (oregano)	<p>Obecność oleuropeiny</p> <p>granica wykrywalności dodatku liścia oliwki 3 %</p>	<p>Farmakopea Polska XI (2017)</p> <p>Tom II (01/2009:1878) pkt C</p>

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Przyprawy: Papryka mielona	<p>Obecność sztucznych barwników</p> <p>Para Red granica wykrywalności 30 mg/kg,</p> <p>Rhodamine B granica wykrywalności 0,2 mg/kg,</p> <p>Sudan I granica wykrywalności 20 mg/kg,</p> <p>Sudan II granica wykrywalności 10 mg/kg,</p> <p>Sudan III granica wykrywalności 10 mg/kg,</p> <p>Sudan IV granica wykrywalności 10 mg/kg,</p> <p>Sudan Orange G granica wykrywalności 30 mg/kg</p>	<p>PB-20/LL Wydanie 4 z dnia 22.07.2024 r.</p>
7.	Przyprawy: kurkuma mielona, curry	<p>Obecność sztucznych barwników</p> <p>Para Red granica wykrywalności 30 mg/kg,</p> <p>Sudan I granica wykrywalności 20 mg/kg,</p> <p>Sudan II granica wykrywalności 10 mg/kg,</p> <p>Sudan III granica wykrywalności 10 mg/kg,</p> <p>Sudan IV granica wykrywalności 10 mg/kg,</p> <p>Sudan Orange G granica wykrywalności 30 mg/kg</p>	<p>PB-20/LL Wydanie 4 z dnia 22.07.2024 r.</p>

Zatwierdziła dnia 25 lipca 2024 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 17**

Wydanie nr 28 z dnia 15.07.2024

zastępuje wydanie nr 27 z dnia 07.03.2024

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Tożsamość produktu/ składników/ Obecność zafałszowań

**Metoda badań:** Metoda mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Miód	Udział pyłku przewodniego Udział pyłków Zakres: (1 - 99) %	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt VI (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
2.	Miód	Potwierdzenie pochodzenia botanicznego miodu	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt VI (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
3.	Miód	Potwierdzenie pochodzenia geograficznego miodu	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt VI (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność cząstek kości granica wykrywalności 1% dodatku MOM Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) granica wykrywalności 5%	PB-01/LL Wydanie 5 z dnia 05.06.2023 r.
5.	Wyroby garmazeryjne mięsne	Obecność cząstek kości granica wykrywalności 1% dodatku MOM Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) granica wykrywalności 5%	PB-01/LL Wydanie 5 z dnia 05.06.2023 r.
6.	Przyprawy (oregano)	Obecność liścia oliwki granica wykrywalności 3%	Farmakopea Polska Wydanie XI (2017) Tom II (01/2009:1878) pkt B
7.	Oregano	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 1%: - cząber ( <i>Satureja</i> sp.) - czystek ( <i>Cistus incanus</i> ) - drzewo truskawkowe liść ( <i>Arbutus unedo</i> ) - jeżyna liść ( <i>Rubi fruticosi</i> ) - leszczyna liść ( <i>Corylus avellana</i> ) - liść laurowy ( <i>Laurus nobilis</i> ) - majeranek ( <i>Origanum majorana</i> ) - mięta ( <i>Mentha</i> sp.) - mirt ( <i>Myrtus communis</i> ) - oliwka ( <i>Olea europaea</i> ) - sumak octowiec liść ( <i>Rhus typhina</i> ) - sumak garbarski liść ( <i>Rhus coriaria</i> ) - tymianek ( <i>Thymus</i> sp.) i inne	PN-A-86967:1998



Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Pieprz czarny mielony  Pieprz biały mielony	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 3 %	Farmakopea Polska Wydanie XI (2017) Tom II (01/2013:2477 zmieniona (7.8) pkt B

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Herbatki owocowe i ziołowe	<p>Tożsamość / Identyfikacja składników granica wykrywalności 0,2% zakres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aromaty (w postaci stałej-kulki, kryształki, itp.)</li> <li>- kora cynamonu,</li> <li>- korzeń buraka,</li> <li>- korzeń cykorii kawałki,</li> <li>- korzeń imbiru,</li> <li>- korzeń lukrecji,</li> <li>- kwiat goździka,</li> <li>- kwiat hibiskusa,</li> <li>- kwiat ślazu dzikiego (rodzina ślazowatych),</li> <li>- kwiat malwy czarnej (rodzina ślazowatych),</li> <li>- kwiat / koszyczek rumianku</li> <li>- kwiat/ koszyczek/ płatki kwiatu nagietka,</li> <li>- kwiat/ płatki kwiatu krokosza barwierskiego / saflor/ dziki szafran</li> <li>- kwiat/ kwiatostan lipy,</li> <li>- kwiatostan głogu,</li> <li>- liść jeżyny,</li> <li>- liść melisy,</li> <li>- liść mięty,</li> <li>- liść / ziele pokrzywy,</li> <li>- liść ostrokrzewu paragwajskiego (Ilex paraguariensis)</li> <li>- orzechy laskowe kawałki</li> <li>- owoc ananasa,</li> <li>- owoc anyżu,</li> <li>- owoc aronii,</li> <li>- owoc banana</li> <li>- owoc borówki amerykańskiej / Vaccinium corymbosum,</li> <li>- owoc borówki brusznicy / Vaccinium vitis-idaea,</li> <li>- owoc borówki czarnej / borówki czernicy / czarnej jagody/ Vaccinium myrtillus,</li> <li>- owoc czarnego bzu,</li> <li>- owoc czarnej porzeczki,</li> <li>- owoc czerwonej porzeczki,</li> <li>- owoc dzikiej róży,</li> <li>- owoc głogu,</li> <li>- owoc gruszki,</li> <li>- owoc jabłka,</li> <li>- owoc jarzębiny,</li> <li>- owoc jeżyny,</li> </ul>	PB-09/LL Wydanie 3 z dnia 05.06.2023 r. pkt 5.2.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
cd. 9	Herbatki owocowe i ziołowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- owoc kardamonu,</li> <li>- owoc kiwi,</li> <li>- owoc kminku,</li> <li>- owoc kopru,</li> <li>- owoc maliny,</li> <li>- owoc mandarynki,</li> <li>- owoc mango,</li> <li>- owoc papai,</li> <li>- owoc pigwy,</li> <li>- owoc pomarańczy,</li> <li>- owoc poziomki,</li> <li>- owoc rokitnika,</li> <li>- owoc rodzyнки,</li> <li>- owoc śliwki,</li> <li>- owoc truskawki,</li> <li>- owoc wiśni,</li> <li>- owoc żurawiny,</li> <li>- płatki róży,</li> <li>- płatki migdałów</li> <li>- skórka cytryny,</li> <li>- skórka dzikiej róży</li> <li>- skórka grapefruita,</li> <li>- skórka pomarańczy,</li> <li>- skórka granatu</li> <li>- ziele rdestu ptasiego</li> </ul>	PB-09/LL Wydanie 3 z dnia 05.06.2023 r. pkt 5.2.1
10.	<p>Przyprawy jednoskładnikowe i mieszanki przypraw w zakresie przypraw:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bazylią,</li> <li>- cząber,</li> <li>- estragon,</li> <li>- kminek ziarno,</li> <li>- kmin rzymski ziarno,</li> <li>- kolendra ziarno,</li> <li>- liść laurowy,</li> <li>- liść mirtu,</li> <li>- liść oliwki,</li> <li>- majeranek,</li> <li>- oregano,</li> <li>- owoc jałowca cały,</li> <li>- pieprz czarny ziarno,</li> <li>- pieprz biały ziarno,</li> <li>- rozmaryn,</li> <li>- tymianek</li> </ul>	<p>Tożsamość</p> <p>granica wykrywalności dla obcych części roślin 1 %</p> <p>granica wykrywalności dla przypraw w mieszance 1 %</p>	PN-A-86967:1998

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
11.	Papryka mielona	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 1 %	Farmakopea Polska Wydanie XI (2017) Tom II (01/2014:1859) pkt B
12.	Kurkuma mielona	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 1 %	Farmakopea Polska Wydanie XI (2017) Tom II (01/2015:2543), (01/2015:1441) pkt B
13.	Pestki dyni mielone	Tożsamość granica wykrywalności cząstek łupiny 1 %	PB-24/LL Wydanie 2 z dnia 05.06.2023 r.

Zatwierdziła dnia 15 lipca 2024 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 18**

Wydanie nr 5 z dnia 09.06.2023

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 18.04.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Obecność zafałszowań/ dodatków do żywności

**Metoda badań:** Metoda makroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność skrobi granica wykrywalności 0,1%	PN-85/A-82059 pkt 2.1
2.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność karagenu granica wykrywalności 0,2%	PB-02/LL Wydanie 2 z dnia 18.04.2023 r.
3.	Miód	Obecność dekstryn skrobiowych granica wykrywalności syropu skrobiowego 1%	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.1 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
4.	Miód	Obecność melasu granica wykrywalności 15%	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.2 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
5.	Miód	Obecność skrobi granica wykrywalności 0,01%	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.3 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
6.	Miód	Obecność barwników sztucznych granica wykrywalności 1mg/kg	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.4 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)

Zatwierdziła dnia 9 czerwca 2023

Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 19**

Wydanie nr 15 z dnia 20.11.2023

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 03.10.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Obecność i zawartość szkodników i ich pozostałości

**Metoda badań:** Metoda makroskopowa/ mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno zbóż	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych Zakres: od 1 szt./kg Skala: (1 - 3) stopień porażenia Identyfikacja szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	PN-69/R-74016
2.	Przetwory zbożowe	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	PN-93/A-74130
4.	Przyprawy	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
5.	Herbatki owocowo-ziołowe	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
6.	Herbata czarna	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
7.	Herbata zielona	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
8.	Miód	Obecność rozkruszka	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.5 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
9.	Koncentraty spożywcze	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5.2, pkt 2.5.3, pkt 2.5.4
10.	Ziarno maku	Obecność rozkruszków żywych i martwych Zawartość rozkruszków żywych i martwych: Zakres: od 1 szt./kg	PN-74/R-66148
11.	Ziarno słonecznika	Obecność rozkruszków żywych i martwych Zawartość rozkruszków żywych i martwych: Zakres: od 1 szt./kg	PN-R-66201:1997



<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
12.	Ziarno soi	Obecność roztoczy żywych i martwych Zawartość roztoczy żywych i martwych: Zakres: od 1 szt./kg	PN-R-66167:1996
13.	Ziarno rzepaku	Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości Zawartość szkodników zbożowo-mącznych Zakres: od 1 szt./kg	PN-91/R-66160
14.	Owoce suszone	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
15.	Ziarno lnu	Obecność rozkruszków żywych i martwych / Obecność szkodników  Zawartość rozkruszków żywych i martwych / Zawartość szkodników Zakres: od 2 szt./kg ziarna	PN-74/R-66200
16.	Ziarno grochu obłuskanego	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	PN-73/A-74600
17.	Produkty grzybowe – grzyby suszone	Obecność szkodników	PN-A-78510:2007 pkt 6.2.1 pkt 6.2.2

Zatwierdziła dnia 20 listopada 2023      Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 20**

Wydanie nr 3 z dnia 03.04.2023

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 24.10.2022

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Obecność specyficznego DNA

**Metoda badań:** Metoda PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Chmiel	Obecność specyficznego DNA dla chmielu nieprzygotowanego odmiany: - Lubelski - Marynka - Perle - Magnat - Sybilla - Hallertauer Tradition - Hallertauer Magnum Zakres: od 10 %	PB-15/LL Wydanie 2 z dnia 03.04.2023

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Chmiel	Obecność niespecyficznego DNA dla badanej odmiany chmielu nieprzygotowanego Zakres: od 10 %	PB-15/LL Wydanie 2 z dnia 03.04.2023
3.	Mięso Przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne mięsne	Obecność specyficznego DNA dla danego surowca mięsnego: - wołowiny - wieprzowiny - kaczki - kurczaka - indyka - koniny - królika - jagnięciny - gęsiny Zakres: od 0,1%	PB-14/LL Wydanie 3 z dnia 03.04.2023

Zatwierdziła dnia 03 kwietnia 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



Laboratorium w Lublinie

## Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

### Lista nr 21

Wydanie nr 3 z dnia 27.06.2024

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 24.10.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Obecność i zawartość GMO/ zawartość specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej/  
obecność specyficznego DNA dla danego gatunku grzyba kapeluszowego

**Metoda badań:** Metoda Real Time PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające: - soję - kukurydzę - rzepak	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor 35S - terminator NOS - CTP2-CP4-EPSPS - pat - bar  Zakres: od 0,1 % Metoda Real Time PCR (screening)	PB-19/LL Wydanie 3 z dnia 27.06.2024 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające: - soję - kukurydzę - rzepak	Obecność genetycznie modyfikowanych odmian (GMO) - soja GTS 40-3-2 (RR) - kukurydza NK603 - kukurydza Bt176 - soja MON89788 (RR2) - rzepak Ms8 - rzepak T45 - rzepak Rf3 - rzepak RT73 (GT73) Zakres: od 0,1 %  Metoda Real Time PCR	PB-19/LL Wydanie 3 z dnia 27.06.2024 r.
3.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające: - soję - kukurydzę	Zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja GTS 40-3-2 (RR) - soja MON89788 (RR2) - kukurydza Bt176 Zakres: (0,10 - 100,00) % Metoda Real Time PCR	PB-19/LL Wydanie 3 z dnia 27.06.2024 r.
4.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające pszenicę durum	Zawartość specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej Zakres: (0,10 - 100,00) % Metoda Real Time PCR	PB-23/LL Wydanie 1 z dnia 16.09.2022 r.
5.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające grzyby kapeluszowe	Obecność specyficznego DNA dla danego gatunku grzyba kapeluszowego: pieczarka podgrzybek Zakres: od 0,05 % Metoda Real Time PCR	PB-25/LL Wydanie 1 z dnia 29.09.2023 r.

Zatwierdziła dnia 27 czerwca 2024

Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 22**

Wydanie nr 2 z dnia 15.11.2023

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 13.07.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Identyfikacja odmian chmielu nieprzygotowanego na podstawie DNA

**Metoda badań:** Metoda multipleks PCR z elektroforezą kapilarną

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Chmiel	Identyfikacja odmian chmielu nieprzygotowanego na podstawie DNA: - Hallertauer Magnum - Lubelski - Marynka - Sybilla - Magnat - Perle - Hallertauer Tradition - Hallertauer Taurus - chmiel zawierający niespecyficzne DNA  Zakres: od 10 %  Metoda multipleks PCR z elektroforezą kapilarną	PB-22/LL Wydanie 2 z dnia 03.04.2023 r.

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2023

Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak



**Laboratorium w Lublinie**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 23**

Wydanie nr 3 z dnia 05.02.2024  
zastępuje wydanie nr 2 z dnia 25.07.2023

**Przedmiot badań:** Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** Wyróżniki jakości organoleptycznej

**Metoda badań:** Prosty test opisowy

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Miód	Barwa Konsystencja Smak Zapach	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik pkt X (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
2.	Wyroby garmażeryjne	Wygląd ogólny Konsystencja i struktura Barwa Smak Zapach	PN-A-82107:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Produkty grzybowe	Wygląd Konsystencja Barwa Smak Zapach Jędrność	PN-A-78509:2007
4.	Mrożone owoce i warzywa	Wygląd Dojrzałość Zdrowotność Barwa Konsystencja Smak Zapach	PN-90/A-75051
5.	Herbatka owocowa	Wygląd przed zaparzeniem Barwa przed zaparzeniem Zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu Barwa naparu Smak naparu Zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt.5.4.2
6.	Herbatka ziołowa	Wygląd przed zaparzeniem Barwa przed zaparzeniem Zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu Barwa naparu Smak naparu Zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt.5.4.2

Zatwierdziła dnia 5 lutego 2024

Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak