



Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PAF

Wydanie nr 17 z dnia 02.10.2024

zastępuje wydanie nr 16 z dnia 23.09.2024

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość wody/ suchej masy/ wilgotność/ ubytek masy/ wilgotność i zawartość substancji lotnych

Metoda badań: wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Zawartość wody Zakres: (1,30 - 6,00) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 5537:2006 |
| 2. | Mleko płynne | Zawartość suchej masy Zakres: (8,00 – 15,00) % Metoda wagowa | PN-68/A-86122 |
| 3. | Napoje mleczne fermentowane | Zawartość suchej masy Zakres: (10,00 - 30,00) % Metoda wagowa | PN-75/A-86130 |
| 4. | Napoje mleczne fermentowane | Zawartość suchej masy Zakres: (10,34 – 20,66) % Metoda wagowa | PN-ISO 13580:2017-03 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 5. | Mleko zagęszczone niesłodzone | Zawartość suchej masy Zakres: (20,00-25,38) % Metoda wagowa | Rozporządzenie MRiRW z dnia 8 lipca 2004 r. (Dz.U. Nr 164 poz. 1723), Zał. Nr 2 |
| 6. | Lody | Zawartość suchej masy Zakres: (15,0 - 50,0) % Metoda wagowa | PN-67/A-86430 |
| 7. | Zboża | Wilgotność Zakres: (7,0 - 17,0) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 712:2012 |
| 8. | Jęczmień browarny | Wilgotność Zakres: (13,0 - 17,0) % Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 pkt 2.2 PN-R-74110:1998/Ap1:1999 |
| 9. | Ryż | Wilgotność Zakres: (7,00 – 15,17) % Metoda wagowa | PN- EN ISO 712:2012 |
| 10. | Przetwory zbożowe, Kasze, Płatki śniadaniowe | Wilgotność Zakres: (3,06 – 30,53) % Metoda wagowa | PN- EN ISO 712:2012 |
| 11. | Wyroby ciastkarskie | Wilgotność Zakres: (1,1 – 32,3) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń | PN-A-74252:1998 |
| 12. | Nasiona oleiste, orzechy | Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (1,4 - 15,0) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 665:2020-09 |
| 13. | Bułka tarta | Wilgotność Zakres: (4,0 – 15,0) % Metoda wagowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2 |
| 14. | Pieczywo | Wilgotność Zakres: (4,0 – 50,0) % Metoda wagowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 15. | Herbata | Ubytek masy w temp. 103 °C Zakres: (2,8 - 15,0) % Metoda wagowa | PN-ISO 1573:1996 |
| 16. | Herbata | Zawartość suchej masy Zakres: (85,0 - 95,0) % Metoda wagowa | PN-ISO 1572:1996 PN-ISO 1572:1996/Ap1:2006 |
| 17. | Herbatki owocowe | Strata masy po suszeniu Zakres: (7,00 - 11,00) % Metoda wagowa | PN-91/R-87019 |
| 18. | Kawa palona | Zawartość wody Zakres: (1,06- 7,00) % Metoda wagowa | PN-ISO 11294:2002 |
| 19. | Koncentraty spożywcze | Zawartość wody Zakres: (1,8 – 15,5) % Metoda wagowa | PN-A-79011-3:1998 |
| 20. | Kawa zielona | Wilgotność Zakres: (9,0 - 17,0) % Metoda wagowa | PN-ISO 1447:1997 |
| 21. | Kawa rozpuszczalna | Ubytek masy Zakres: (1,87-4,14) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń | PN-ISO 3726:2000 |
| 22. | Masło, tłuszcze mleczne, miksy tłuszczowe | Zawartość wody Zakres: (10,00 – 32,12) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń | PN-EN ISO 3727-1:2004 |
| 23. | Sery , Przetwory, produkty topione z serów, produkty seropodobne | Zawartość całkowitej suchej masy Zakres: (10,00 - 70,00) % Metoda wagowa Zawartość wody Z obliczeń | PN-EN ISO 5534:2005 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 24. | Przetwory rybne | Zawartość wody Zakres: (0,5 - 90,0) % Metoda wagowa | PN-62/A-86783 |
| 25. | Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce | Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,01 – 54,27) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 662:2016-06 |
| 26. | Majonez, sosy majonezowe | Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (10,0 – 70,0) % Metoda wagowa | PN-A-86950:1995 |
| 27. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość wody Zakres: (30,0 - 85,0) % Metoda wagowa | PN-ISO 1442:2000 |
| 28. | Wyroby garmazeryjne | Zawartość wody Zakres: (30,0 – 88,0) % Metoda wagowa | PN-85/A-82100 |
| 29. | Wyroby cukiernicze | Zawartość suchej masy Zakres: (67,3 - 99,7) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń | PN-84/A-88027 |
| 30. | Przyprawy, zioła | Zawartość wody Zakres: (0,1 – 25,0) % Pomiar objętości | PN-ISO 939:2001 |
| 31. | Płatki ziemniaczane | Wilgotność Zakres: (7,0 - 10,0) % Metoda wagowa | PN-78/A-74702 |
| 32. | Nasiona roślin strączkowych | Wilgotność Zakres: (9,88 – 14,33) % Metoda wagowa | ISO 24557:2009 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 33. | Desery mleczne | Zawartość suchej masy Zakres: (24,78 – 28,47) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń | PN-75/A-86130 |
| 34. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość suchej substancji Zakres: (24,8 – 87,0) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń | PN-ISO 1026:2000 |
| 35. | Śliwki suszone | Zawartość wody Zakres: (10,9 – 33,0) % Metoda wagowa | PN-A-75201:1997 |
| 36. | Kukurydza | Wilgotność Zakres: (12,64 – 14,60) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 6540:2021-08 |
| 37. | Grzyby suszone | Wilgotność Zakres: (7,34-13,88) % Metoda wagowa | PN-A-78509:2007 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu wolnego

Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,18 - 44,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-EN ISO 1736:2010 |
| 2. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 - 44,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-ISO 8262-3:2011 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 3. | Mleko płynne | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3 - 3,82) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-EN ISO 1211:2011 |
| 4. | Mleko płynne | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,40 - 3,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-EN ISO 7208:2010 |
| 5. | Napoje mleczne fermentowane | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 - 10,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-75/A-86130 |
| 6. | Maślanka | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-EN ISO 7208:2010 |
| 7. | Śmietana i śmietanka | Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 – 36,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-EN ISO 2450:2010 |
| 8. | Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania | Zawartość tłuszczu Zakres: (19,47 – 99,93) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa | PN-EN ISO 17189: 2005 |
| 9. | Sery, Przetwory, produkty topione z serów | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 53,75) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-EN ISO 23319:2022-09 |
| 10. | Lody | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,30 - 20,00)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa | ISO 8262-2:2005/ IDF 124-2:2005 PN-EN ISO 7328:2010 |
| 11. | Mleko zagęszczone niesłodzone | Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 – 8,22)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa | PN-EN ISO 1737:2010 |
| 12. | Przetwory mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 – 36,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-ISO 8262-3:2011 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 13. | Przetwory rybne | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,02 - 60,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-67/A-86734 |
| 14. | Przetwory rybne, przetwory z owoców morza | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 52,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-85/A-82100 pkt 2.3.2 |
| 15. | Przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych | Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 1,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-64/A-74039 |
| 16. | Makaron | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 5,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-A-74131:1999 |
| 17. | Zboża, przetwory zbożowe | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,7 – 9,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-EN ISO 11085:2015-10 |
| 18. | Bułka tarta | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5-6,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1 |
| 19. | Pieczywo | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1-14,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1 |
| 20. | Majonez, sosy majonezowe | Zawartość tłuszczu Zakres: (16,1 – 84,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-A-86950:1995 |
| 21. | Majonez, sosy majonezowe | Zawartość tłuszczu Zakres: (19,63 – 81,55) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-ISO 8262-3:2011 |
| 22. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,3 - 55,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-ISO 1444:2000 |
| 23. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość tłuszczu Zakres: (1,3- 34,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | BS 4401:Part 4:1970 Method A |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 24. | Wyroby garmażeryjne, świeże i mrożone | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,6 – 20,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-85/A-82100 pkt 2.3.2 |
| 25. | Wyroby cukiernicze | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 44,57)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa | PN-71/A-88021 |
| 26. | Wyroby i półprodukty ciastkarskie | Zawartość tłuszczu Zakres: (3,1 – 33,7)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa | PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1 |
| 27. | Nasiona oleiste | Zawartość oleju Zakres: (19,7 – 55,0)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa | PN-EN ISO 659:2010 |
| 28. | Przetwory jajowe | Zawartość tłuszczu Zakres: (37,3 – 37,6) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-A-86509:1994 |
| 29. | Napoje roślinne | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,45-3,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-ISO 8262-3:2011 |
| 30. | Produkty przeznaczone dla wegetarian i wegan | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5-26,1) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa | PN-85/A-82100 pkt 2.3.2 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość soli kuchennej/ soli/ chlorku sodu

Metoda badań: miareczkowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Przetwory rybne, owoce morza | Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,01 – 14,5) % Metoda miareczkowa | PN-74/A-86739 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 2. | Owoce morza mrożone – panierowane w cieście | Zawartość chlorku sodu Zakres: (1,3 – 1,5) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-82100 |
| 3. | Majonez, sosy majonezowe | Zawartość soli Zakres: (0,1 - 2,5) % Metoda miareczkowa | PN-A-86950:1995 |
| 4. | Masło | Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,1 – 1,3) % Metoda miareczkowa | IDF 12:2004/ISO 1738:2004 |
| 5. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,06 – 5,10)% Metoda miareczkowa | PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002 |
| 6. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość chlorku sodu Zakres: (2,25 – 2,35)% Metoda miareczkowa | PN-ISO 1841-1:2002 |
| 7. | Wyroby garmazeryjne, świeże i mrożone | Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,6 – 2,5)% Metoda miareczkowa | PN-85/A-82100 |
| 8. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,4 – 5,0)% Metoda miareczkowa | PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10 /Az1:2002 |
| 9. | Napoje bezalkoholowe | Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,01 – 0,50) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-79033 |
| 10. | Sery | Zawartość soli Zakres: (0,01 – 3,20) % Metoda miareczkowa | PN-73/A-86232 |
| 11. | Pieczyno | Zawartość soli Zakres: (0,1 – 2,0) % Metoda miareczkowa | PN-A-74108:1996 |
| 12. | Herbatniki | Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,75 – 2,24) % Metoda miareczkowa | PN-A-88109:1998 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 13. | Koncentraty spożywcze, przyprawy | Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,15 – 39,8) % Metoda miareczkowa | PN-A-79011-7:1998 |
| 14. | Orzechy solone | Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,1 - 2,5) % Metoda miareczkowa | PN-A-79011-7:1998 |
| 15. | Grzyby | Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,3 – 1,6) % Metoda miareczkowa | PN-A-78509:2007 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: Zawartość chlorku sodu/soli/soli kuchennej

Metoda badań: miareczkowania potencjometrycznego

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,3 – 6,5) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-ISO 1841-2:2002 |
| 2. | Masło, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce | Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,10 – 2,10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-ISO 15648:2015-07 |
| 3. | Sery | Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,10 – 2,10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-EN ISO 5943:2007 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | pH Zakres: 4,2 - 7,5 Metoda potencjometryczna | PB-7/PAF /LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r. |
| 2. | Mleko płynne | pH Zakres: 5,5 - 7,5 Metoda potencjometryczna | PN-68/A-86122 |
| 3. | Napoje mleczne fermentowane, Przetwory mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | pH Zakres: 3,5 – 7,0 Metoda potencjometryczna | PN-75/A-86130 |
| 4. | Piwo, napoje na bazie piwa | pH Zakres: 3,0 - 5,1 Metoda potencjometryczna | PN-A-79093-4:2000 |
| 5. | Koncentraty spożywcze | pH Zakres: 4,0 - 5,5 Metoda potencjometryczna | PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998 /Az1:2001 |
| 6. | Masło, tłuszcze do smarowania | pH plazmy Zakres: 3,36 – 7,00 Metoda potencjometryczna | PN-ISO 7238:2013-03 |
| 7. | Sery, produkty seropodobne | pH Zakres: 4,0 – 7,0 Metoda potencjometryczna | PN-73/A-86232 |
| 8. | Przetwory rybne, przetwory z owoców morza, wyroby garmażeryjne | pH Zakres: 3,5 – 5,8 Metoda potencjometryczna | PN-87/A-86782 |
| 9. | Przetwory owocowe i warzywne | pH Zakres: 2,0 – 7,0 Metoda potencjometryczna | PN-90/A-75101/06 PN-90/A-75101/06 /Az1:2002 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. | Soki owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe | pH Zakres: 3,00 – 4,41 Metoda potencjometryczna | PN-EN 1132:1999 |
| 11. | Kakao | pH Zakres: 2,0 – 7,6 Metoda potencjometryczna | PN-79/A-88024 |
| 12. | Wina | pH Zakres: 3,24 – 3,32 Metoda potencjometryczna | Compendium of international methods of wine and must analysis – OIV, volume 1 section 3.1.3., OIV-MA-AS313-15 |
| 13. | Mięso i przetwory mięsne | pH Zakres: 5,70– 6,05 Metoda potencjometryczna | PN-ISO 2917:2001 PN-ISO 2917:2001/Ap1:2002 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość azotu / zawartość białka z obliczeń

Metoda badań: miareczkowa (metoda Kjeldahla)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1. | Mleko i przetwory mleczne | Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 12,0) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-EN ISO 8968-1:2014-03 |
| 2. | Napoje mleczne fermentowane | Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 1,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 3. | Śmietana i śmietanka | Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 0,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 4. | Lody | Zawartość azotu Zakres: (0,15 – 1,4) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 5. | Zboża, przetwory zbożowe, pieczywo | Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 6. | Nasiona soi | Zawartość azotu Zakres: (5,9 – 6,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 7. | Ryby i przetwory rybne, przetwory z owoców morza | Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 4,8) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 8. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 5,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 9. | Wyroby garmażeryjne | Zawartość azotu Zakres: (0,4 – 1,7) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 PN-85/A-82100 |
| 10. | Koncentraty spożywcze | Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 2,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 11. | Owoce morza, Owoce morza mrożone – panierowane w cieście | Zawartość azotu Zakres: (0,9 – 3,5) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 12. | Makaron | Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 2,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 13. | Fasola | Zawartość azotu Zakres: (3,2 – 3,3) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 14. | Nasiona oleiste | Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 4,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 15. | Napoje roślinne | Zawartość azotu Zakres: (0,1-0,8) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-75/A-04018 |
| 16. | Produkty przeznaczone dla wegetarian i wegan | Zawartość azotu Zakres: (0,2-8,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń | PN-85/A-82100 |

Przedmiot badań: ryby, owoce morza

Badane cechy: masa netto bez glazury, zawartość glazury

Metoda badań: wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Ryby mrożone | Masa netto bez glazury Zakres: (169 – 7600) g Metoda wagowa | Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016 |
| 2. | Ryby mrożone | Zawartość glazury Zakres: (0,5 – 47,6) % Metoda wagowa | Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016 |
| 3. | Krewetki mrożone (przetworzone) | Masa netto bez glazury Zakres: (750 -1000) g Metoda wagowa | Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014 |
| 4. | Krewetki mrożone (przetworzone) | Zawartość glazury Zakres: (5,4 – 26,5) % Metoda wagowa | Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: masa netto, masa składników stałych, masa składników stałych w stosunku do masy netto, udział składników stałych, zawartość zalewy, zawartość pokrywy, zawartość korpusu, zawartość nadzienia

Metoda badań: wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1. | Konserwy rybne, prezerwy rybne | Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa | Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018 |
| 2. | Konserwy rybne, prezerwy rybne | Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa | Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Konserwy rybne, prezerwy rybne | Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa | Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018 |
| 4. | Konserwy rybne, prezerwy rybne | Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa | Compulsory Specification for The manufacture, production, processing and treatment of canned fish, canned marine molluscs and canned crustaceans Published by Government Notice R.790 (Government Gazette 26530) of 9 July 2004, ICS 67.120.30, VC8014, Ed.3 (pkt 11.5) |
| 5. | Konserwy rybne, prezerwy rybne | Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa | PN-92/A-86732 |
| 6. | Konserwy rybne | Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa | Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018 |
| 7. | Konserwy rybne | Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa | Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018 |
| 8. | Konserwy rybne | Masa netto Zakres: (140-338) g Metoda wagowa | Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018 |
| 9. | Konserwy rybne | Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa | PN-92/A-86732 |
| 10. | Konserwy rybne | Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa | Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 11. | Konserwy rybne | Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa | Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018 |
| 12. | Konserwy rybne | Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa | Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018 |
| 13. | Konserwy rybne | Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa | PN-92/A-86732 |
| 14. | Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza | Udział składników stałych Zakres: (0,6 - 80,0) % Metoda wagowa | PN-87/A-86782 PN-92/A-86732 |
| 15. | Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza | Masa netto Zakres: (50 - 6119) g Metoda wagowa | PN-87/A-86782 |
| 16. | Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza | Udział zalewy Zakres: (20,0 - 70,0) % Metoda wagowa | PN-87/A-86782 |
| 17. | Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza | Masa składników stałych, Masa netto po odsączeniu Zakres: (120 - 4371) g Metoda wagowa | PN-87/A-86782 |
| 18. | Ryby wędzone | Masa netto Zakres: (250 - 251) g Metoda wagowa | PN-85/A-86772 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 19. | Ryby mrożone panierowane | Udział ryby w produkcie Zakres: (49,9 – 70,6) % Metoda wagowa | AOAC Official Method 996.15 |
| 20. | Ryby mrożone panierowane | Zawartość panieru Z obliczeń | AOAC Official Method 996.15 |
| 21. | Ryby świeże | Masa netto Zakres: (98 – 100) g Metoda wagowa | PN-86/A-86767 |
| 22. | Ryby solone | Masa netto Zakres: (244 – 251) g Metoda wagowa | PN-84/A-86766 |
| 23. | Przetwory owocowo-warzywne | Masa netto Zakres: (88 – 3500) g Metoda wagowa | PN-90/A-75101/15 |
| 24. | Przetwory owocowo-warzywne | Masa odcikniętych owoców/warzyw Zakres: (50 – 2000) g Metoda wagowa | PN-90/A-75101/15 |
| 25. | Przetwory owocowo-warzywne | Masa odcikniętych owoców/warzyw w stosunku do masy netto Zakres: (20,0 – 90,0) % Metoda wagowa | PN-90/A-75101/15 |
| 26. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość zalewy Z obliczeń | PN-90/A-75101/15 |
| 27. | Przetwory owocowo-warzywne | Masa owoców/warzyw z wadami w stosunku do masy odcikniętych owoców/warzyw Zakres: (0,3 – 0,9)% Metoda wagowa | PN-90/A-75101/16 |
| 28. | Mrożone owoce i warzywa | Zawartość składnika Zakres: (2,5 – 50,0)% Metoda wagowa | PN-90/A-75051 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 29. | Koncentraty pomidorowe | Masa netto produktu Zakres: (100,0– 200,0) g Metoda wagowa | PN-75/A-77601 |
| 30. | Wyroby cukiernicze | Zawartość pokrywy Zakres: (5,0 – 30,0) % Metoda wagowa | PN-A-88111:1998 |
| 31. | Wyroby cukiernicze | Zawartość korpusu Zakres: (14,5 – 95,0) % Metoda wagowa | PN-A-88111:1998 |
| 32. | Sery | Masa netto Zakres: (130-286) g Metoda wagowa | PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r. |
| 33. | Sery | Masa sera Zakres: (99-146) g Metoda wagowa | PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r. |
| 34. | Sery | Masa zalewy Zakres: (97,8 – 147,0) g Metoda wagowa | PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r. |
| 35. | Przetwory mięsne Konserwy | Udział masy części stałych Zakres: (9,5 – 72,0)% Metoda wagowa | PN-85/A-82056 |
| 36. | Przetwory mięsne Konserwy | Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety Zakres: (4,3 – 49,2)% Metoda wagowa | PN-85/A-82056 |
| 37. | Wyroby garmażeryjne | Udział składnika, Zawartość składnika Zawartość nadzienia/farszu Zakres: (2,0 – 90,0)% Metoda wagowa | PN-A-82107:1996 PN-A-82350:1996 |
| 38. | Wyroby garmażeryjne | Zawartość składników stałych Masa składnika Zakres: (200,4 –400,0)g Metoda wagowa | PN-A-82107:1996 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 39. | Kawa palona, Herbata, Herbata owocowa, Wyroby garmażeryjne, Przetwory mięsne Przyprawy i zioła Tłuszcze do smarowania Wyroby cukiernicze Przetwory mleczne, Wyroby ciastkarskie, Koncentraty spożywcze, Sosy majonezowe, Przetwory zbożowe Mięso surowe | Masa netto Zakres: (4 – 2088) g Metoda wagowa | PB-44/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r. |
| 40. | Herbaty owocowe | Zawartość domieszek Zakres: (0,1 – 5,0) % Metoda wagowa | PN-91/R-87019 |
| 41. | Wyroby ciastkarskie | Zawartość nadzienia Zakres: (36,4 – 43,0)% Metoda wagowa | PN-A-88109:1998 |
| 42. | Koncentraty spożywcze | Zawartość składników stałych Zakres: (0,9 – 20,9)% Metoda wagowa | PB-32/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r. |
| 43. | Mieszanki śniadaniowe musli | Udział składnika Zakres: (0,2 – 71,6)% Metoda wagowa | PN-V-74031:2006 |
| 44. | Oleje roślinne | Masa netto Zakres: (230g – 4600g) Metoda wagowa | PB-35/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r. |
| 45. | Artykuły rolno- spożywcze | Masa netto Zakres: (4 – 2088) g Metoda wagowa | Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 46. | Grzyby | Masa netto Zakres: (50g – 778g) Metoda wagowa | PN-A-78509:2007 |
| 47. | Przetwory grzybowe | Masa grzybów pod odcieknięciu/ Masa produktu po odcieknięciu Zakres: (128g -389g) Metoda wagowa | PN-A-78509:2007 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: kwasowość, kwasowość ogólna, kwasowość miareczkowa, kwasowość tłuszczowa, liczba kwasowa, kwasowość oleju, liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, kwasowość lotna

Metoda badań: miareczkową, miareczkowania potencjometrycznego

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Mleko w proszku, Mieszanki mleczne w proszku | Kwasowość Zakres: (5,0 - 9,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta- Henkla) Zakres: (0,100 - 0,190) g kw. mlek./100ml Metoda miareczkowa (wg ADMI) | PN-78/A-86030 |
| 2. | Mleko w proszku | Kwasowość miareczkowa Zakres: (15,0 - 18,0) ml 0,1N NaOH/10 g s .m. beztl. Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-ISO 6091:2012 |
| 3. | Mleko płynne | Kwasowość Zakres: (0,2 - 8,5) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta- Henkla) | PN-68/A-86122 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 4. | Napoje mleczne fermentowane | Kwasowość Zakres: (19,3 - 60,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla) | PN-75/A-86130 |
| 5. | Napoje mleczne fermentowane | Kwasowość miareczkowa Zakres: (9,09 – 10,96) mmole NaOH/100 g produktu Zakres:(0,20-1,11) g kw. mlekowego/100 g produktu Metoda miareczkowania potencjometrycznego | ISO/TS 11869:2012 |
| 6. | Desery mleczne, Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu | Kwasowość Zakres: (4,0 – 6,3) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla) | PN-75/A-86130 |
| 7. | Lody | Kwasowość Zakres: (10,0 - 20,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla) | PN-67/A-86430 |
| 8. | Sery | Kwasowość Zakres: (19,0- 90,4) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla) | PN-73/A-86232 |
| 9. | Masło | Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,10 – 2,00) stopnie kwasowości Metoda miareczkowa | PN-80/A-86207 |
| 10. | Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania | Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,72 – 1,01) mmol/100g tłuszczu Metoda miareczkowa | ISO 1740:2004/ IDF 6:2004 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 11. | Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania | Kwasowość Zakres: (0,10 - 0,33) % Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 660:2021-03 |
| 12. | Piwo | Kwasowość ogólna Zakres: (1,2 – 4,0) ml 1M NaOH/100 ml piwa Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-A-79093-3:2000 |
| 13. | Napoje bezalkoholowe | Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,10-0,80) g/100ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-85/A-79033 |
| 14. | Napoje bezalkoholowe | Kwasowość lotna Zakres: (0,001 – 0,20) g kw. octowego/100ml Metoda miareczkowa | PN-85/A-79033 |
| 15. | Napoje spirytusowe | Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 2,0) g/hl alkoholu 100 % obj. Metoda miareczkowa | PN-A-79529-10:2005 |
| 16. | Fermentowane napoje winiarskie | Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 -15,0) g kw. jabłkowego /l Zakres: (0,2 -16,8) g kw. winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 6 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17. | Fermentowane napoje winiarskie | Kwasowość lotna Zakres: (0,33 – 50,00) miligramorówn./l Zakres: (0,02 – 12,00) g kw. octowego/l Metoda miareczkowa | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 7 |
| 18. | Wino | Kwasowość ogólna Zakres: (47,0 – 175,0) meq /l Zakres: (3,52 -13,1) g kw. winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego | Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV-MA-AS313-01 |
| 19. | Wino | Kwasowość lotna Zakres: (2,8 – 20,2) miligramorówn./l Metoda miareczkowa | Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV-MA-AS313-02 |
| 20. | Przetwory zbożowe | Kwasowość tłuszczowa Zakres: (20 - 84) mg KOH/100g (s.m.) Metoda miareczkowa | PN-ISO 7305:2001 |
| 21. | Przetwory zbożowe | Kwasowość Zakres: (0,9-6,0) stopnie Metoda miareczkowa | PN-60/A-74007 |
| 22. | Pieczywo Bułka tarta | Kwasowość Zakres: (0,9-7,9) stopni Metoda miareczkowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4 |
| 23. | Nasiona oleiste | Liczba kwasowa Zakres: (0,2 - 5,0) mg KOH/g Kwasowość oleju Zakres (0,10 - 2,50) % Metoda miareczkowa | PN-ISO 729:1999 |
| 24. | Śmietana i śmietanka | Kwasowość Zakres: (3,5 – 37,0) OSH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla) | PN-78/A-86028 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25. | Przetwory rybne | Kwasowość ogólna Zakres: (0,09 - 2,00) % Metoda miareczkowa | PN-74/A-86746 |
| 26. | Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce | Kwasowość Zakres: (0,01 – 1,34) % Liczba kwasowa Zakres: (0,03 – 6,5) mg KOH/g Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 660:2021-03 |
| 27. | Oliwa z oliwek | Kwasowość Zakres: (0,01 - 2,50) % Metoda miareczkowa | Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2016/1227 z dnia 27 lipca 2016 r. COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017 |
| 28. | Majonez, sosy majonezowe | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,1 - 1,0) % Metoda miareczkowa | PN-A-86950:1995 |
| 29. | Majonez, sosy majonezowe | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,5 – 2,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa | PN-A-86950:1995 |
| 30. | Wyroby cukiernicze | Kwasowość Zakres: (0,9 - 19,0) stopnie normalne Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-79/A-88024 |
| 31. | Wyroby cukiernicze | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 8,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa | PN-79/A-88024 |
| 32. | Wyroby cukiernicze | Kwasowość Zakres: (0,6 – 2,8) % jednowodnego kw. cytrynowego Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-79/A-88024 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 33. | Przetwory owocowo-warzywne | Kwasowość ogólna Zakres: (0,3 – 5,0) % Zakres w przeliczeniu na: kwas jabłkowy: (0,4 – 5,0)% kwas cytrynowy: (0,3 – 5,0) % kwas szczawiowy: (0,3 – 5,0) % kwas mlekowy: (0,1 – 5,0) % kwas octowy: (0,04 – 5,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-90/A-75101/04, PN-90/A-75101/04/Az1:2002 |
| 34. | Przetwory owocowo-warzywne | Kwasowość lotna Zakres: (0,01 – 0,20) % Metoda miareczkowa | PN-90/A-75101/05 |
| 35. | Soki owocowe i warzywne, Nektary | Kwasowość miareczkowa/ Kwasowość ogólna do pH 8,1 Zakres w przeliczeniu na: kwas winowy: (1,0 – 4,0) g/l kwas jabłkowy: (1,0 – 3,6) g/l kwas cytrynowy: (1,0 – 19,5) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-EN 12147:2000 |
| 36. | Wyroby garmażeryjne | Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 1,2) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-82100 |
| 37. | Ocet | Moc Zakres: (5,5 – 10,5) % Metoda miareczkowa | PN-A-79733:1996 |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość cukrów, cukrów redukujących, cukrów redukujących po inwersji, skrobi, ekstraktu bezcukrowego, sacharozy / Metoda miareczkowa, z obliczeń

Metoda badań: miareczkowa, z obliczeń

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Napoje spirytusowe | Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,5 – 200,0) g/l Metoda miareczkowa | PN-A-79529-18:2005 |
| 2. | Fermentowane napoje winiarskie - z wyłączeniem miodów pitnych | Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (0,6 – 300,0) g/l Metoda miareczkowa | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część I |
| 3. | Fermentowane napoje winiarskie - miody pitne | Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (10,0 – 420,3) g/l Metoda miareczkowa | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część II |
| 4. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 3 |
| 5. | Pieczywo | Zawartość cukrów Zakres: (1,2 – 30,0) % Metoda miareczkowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3 |
| 6. | Bułka tarta | Zawartość cukrów Zakres: (1,0 – 8,0) % Metoda miareczkowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3 |
| 7. | Makaron | Zawartość cukrów Zakres: (0,3 – 10,7) % Metoda miareczkowa | PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3 |
| 8. | Wyroby cukiernicze | Zawartość cukrów ogółem Zakres: (7,4 – 97,1) % Metoda miareczkowa | PN-61/A-88023 |
| 9. | Wyroby cukiernicze | Zawartość cukrów redukujących Zakres: (16,5 – 47,0) % s.m. Metoda miareczkowa | PN-61/A-88023 |
| 10. | Wyroby ciastkarskie, płatki zbożowe | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany Zakres: (2,0 – 30,0)% Metoda miareczkowa | PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 11. | Przetwory owocowo-warzywne Napoje bezalkoholowe | Zawartość cukrów Zakres: (1,2 – 68,5) % Metoda miareczkowa | PN-90/A-75101/07 |
| 12. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń | PN-90/A-75101/07 |
| 13. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość sacharozy Z obliczeń | PN-90/A-75101/07 |
| 14. | Przetwory rybne, owoce morza marynowane | Zawartość cukrów Zakres: (2,5 – 7,9) % Metoda miareczkowa | PN-66/A-86740 |
| 15. | Przetwory rybne, owoce morza marynowane | Zawartość cukrów Zakres: (0,07– 9,2) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-82100 pkt. 2.5 |
| 16. | Desery mleczne, desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu | Zawartość cukrów ogółem Zakres: (9,7 – 13,6) % Metoda miareczkowa | PN-61/A-88023 pkt. 2.1 |
| 17. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość skrobi Zakres: (0,1 - 4,7) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-82059 |
| 18. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,0) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-82100 pkt. 2.5 |
| 19. | Wyroby garmażeryjne | Zawartość skrobi Zakres: (0,5 – 20,0) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-82100 |
| 20. | Konserwy rybne | Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 3,7) % Metoda miareczkowa | PN-85/A-82059 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 21. | Likiery | Zawartość cukrów Zakres: (175,9 – 362,2) g/l Metoda miareczkowa | PN-A-79529-18:2005 |
| 22. | Płatki ziemniaczane | Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,2 – 1,9) % Metoda miareczkowa | PN-A-74722: 1997, załącznik B |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość popiołu, popiołu nierozpuszczalnego w HCl, popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego, alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH)

Metoda badań: wagowa, miareczkowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Zawartość popiołu Zakres: (4,51 – 9,88) % Metoda wagowa | ADPI Dairy Ingredient Standards 2016 |
| 2. | Napoje mleczne fermentowane | Zawartość popiołu Zakres: (0,50 - 1,10) % Metoda wagowa | PB-26/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r. |
| 3. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 5,0) g/l Metoda wagowa | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 5 |
| 4. | Wina | Zawartość popiołu Zakres: (0,73 -0,76) g/l Metoda wagowa | Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 2., MA-E-AS2-04-CENDRE |
| 5. | Nasiona roślin strączkowych | Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (3,42 – 3,47) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 2171:2010 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 6. | Zboża, Przetwory zbożowe, kasze | Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 2,20) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 2171:2010 |
| 7. | Zboża, Przetwory zbożowe, kasze | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,46) % Metoda wagowa | PN-A-74014:1994 |
| 8. | Bułka tarta, Pieczywo | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,20) % s.m. Metoda wagowa | PN-A-74014:1994 |
| 9. | Herbata | Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (5,0 - 10,0) % Metoda wagowa | PN-ISO 1575:1996 |
| 10. | Herbata | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,01 - 2,00) % Metoda wagowa | PN-ISO 1577:1996 |
| 11. | Herbata | Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego Zakres: (42,0 - 70,0) % Metoda wagowa | PN-ISO 1576:1996 |
| 12. | Herbata | Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH) Zakres: (1,0 - 3,0) % Metoda miareczkowa | PN-ISO 1578:1996 |
| 13. | Przetwory rybne | Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 – 5,45) % Metoda wagowa | PN-ISO 936:2000 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 14. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,75 – 4,00)% Metoda wagowa | PN-ISO 936:2000 |
| 15. | Wyroby garmażeryjne | Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,06 – 1,24) % Metoda wagowa | PB-38/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r. |
| 16. | Wyroby cukiernicze | Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,01 – 8,82) % s.m. Metoda wagowa | PN-59/A-88022 |
| 17. | Wyroby cukiernicze | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,80) % s.m. Metoda wagowa | PN-59/A-88022 |
| 18. | Desery mleczne Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu | Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (2,03 – 2,87) % s.m. Metoda wagowa | PN-59/A-88022 |
| 19. | Desery mleczne Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,03 – 0,06) % s.m. Metoda wagowa | PN-59/A-88022 |
| 20. | Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe | Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,8 – 15,5) % Metoda wagowa | PN-ISO 928:1999 |
| 21. | Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 2,2) % Metoda wagowa | PN-ISO 930:1999 |
| 22. | Koncentraty spożywcze | Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 – 12,00) % Metoda wagowa | PN-A-79011-8:1998 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 23. | Koncentraty spożywcze | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 4,00) % Metoda wagowa | PN-A-79011-8:1998 |
| 24. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,56 – 1,14) % Metoda wagowa | PN-90/A-75101/08, PN-90/A-75101/08/Az1:2002 |
| 25. | Soki owocowe i warzywne | Zawartość popiołu Zakres: (1,95 - 12,26) % Metoda wagowa | PN-EN 1135:1999 |
| 26. | Lody | Zawartość popiołu Zakres: (0,50 – 1,50) % Metoda wagowa | PN-67/A-86430 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość ekstraktu ogólnego

Metoda badań: refraktometryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. | Owoce i przetwory owocowo-warzywne | Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (5,4 – 72,2) % Metoda refraktometryczna | PN-90/A-75101/02, PN-90/A-75101/02 /Az1:2002 |
| 2. | Soki owocowe i warzywne, Nektary | Zawartość substancji rozpuszczalnych/ Zawartość ekstraktu/ Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,1 - 23,7)% Metoda refraktometryczna | PN-EN 12143:2000 |
| 3. | Napoje bezalkoholowe | Zawartość ekstraktu Zakres: (0,3 – 16,0) % Metoda refraktometryczna | PN-85/A-79033 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: obecność szkodników i ich pozostałości

Metoda badań: wizualna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1. | Zboża | Obecność szkodników i ich pozostałości/ Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna | PN-69/R-74016 |
| 2. | Zboża, Przetwory zbożowe, Bułka tarta, Nasiona roślin strączkowych | Obecność szkodników i ich pozostałości/ Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna | PN-74/A-74016 |
| 3. | Nasiona oleiste, Mąki z nasion oleistych | Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./250g Metoda wizualna | PN-91/R-66160 |
| 4. | Nasiona oleiste, Orzechy | Obecność rozkruszków/ Obecność rozkruszków żywych Obecność rozkruszków martwych Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna | PN-90/R-66145 |
| 5. | Makaron | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./500g Metoda wizualna | PN-93/A-74130 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 6. | Koncentraty spożywcze, kawa palona | Obecność szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998 |
| 7. | Koncentraty spożywcze, kawa palona | Obecność rozkruszków żywych Granica wykrywalności: 1 szt./10g Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998 |
| 8. | Koncentraty spożywcze, kawa palona | Obecność innych szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998 |
| 9. | Koncentraty spożywcze, kawa palona | Obecność pozostałości szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./60g Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998 |
| 10. | Przetwory owocowo-warzywne, mieszanki | Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna | PB-29/PAF/LG wydanie 5 z dnia 29.09.2023 r. |
| 11. | Przyprawy i zioła, Herbaty, herbatki owocowe, herbatki ziołowe | Obecność szkodników żywych i martwych Obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./100g | PN-R-87027:1996 |
| 12. | Grzyby suszone | Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt. | PN-A-78510:2007 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość zanieczyszczeń, frakcji ziaren, zanieczyszczeń metalicznych i ferromagnetycznych, organicznych, nieorganicznych, mineralnych; obecność zanieczyszczeń mineralnych, organicznych, nieorganicznych, mechanicznych oraz cząstek przypalonych

Metoda badań: wagowa, wizualna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Zanieczyszczenia mechaniczne Granica wykrywalności:1 szt. Metoda wizualna | ADPI Dairy Ingridient Standards 2016 |
| 2. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Zanieczyszczenia mechaniczne Granica wykrywalności:1 szt. Metoda wizualna | PN-78/A-86030 |
| 3. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Cząstki przypalone Metoda wizualna | ADPI Dairy Ingridient Standards 2016 |
| 4. | Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych | Cząstki przypalone Metoda wizualna | PN-78/A-86030 |
| 5. | Napoje mleczne fermentowane, Serki homogenizowane | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna | PN-78/A-86028 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 6. | Pszenica zwyczajna | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Ziarna połamane (0,02 - 7,0) % Ziarna poślednie (0,02 - 8,0) % Ziarna niezdrowe (0,02 - 1,0) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 - 2,0) % Ziarna innych zbóż (0,004 - 3,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % w tym materiał obcy nieorganiczny (0,01 - 0,5) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 - 0,50) % w tym sporysz (0,001 - 0,05) % Metoda wagowa | PN-R-74015:1994 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 7. | Żyto | Zawartość zanieczyszczeń Zakres : Ziarna połamane (0,02 - 7,0) % Ziarna poślednie (0,02 - 8,0) % Ziarna niezdrowe (0,02 - 1,5) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 - 2,0) % Ziarna innych zbóż (0,004 - 3,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % w tym materiał obcy nieorganiczny (0,004 - 0,5) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 - 0,50) % w tym sporysz (0,001 - 0,05) % Metoda wagowa | PN-R-74102:1996 PN-R-74102:1996/Az1:1999 |
| 8. | Jęczmień zwyczajny | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 - 18,4) % Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 PN-R-74110:1998 /Ap1:1999 |
| 9. | Jęczmień browarny | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 -10,0) % Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 PN-R-74110:1998 /Ap1:1999 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 10. | Ryż | <p>Zawartość materiału obcego organicznego i nieorganicznego</p> <p>Zawartość ziaren nieobłuszczonych, brązowych, ziaren uszkodzonych, uszkodzonych termicznie, kredowych, czerwonych, z czerwonym prążkiem, pstrych, częściowo sklejkowych</p> <p>Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, brązowego nie preparowanego termicznie, białego preparowanego termicznie, białego nie preparowanego termicznie</p> <p>Zawartość ziaren ryżu woskowatego w ryżu nie preparowanym termicznie</p> <p>Zawartość frakcji części ziaren poniżej 1,4 mm, ziaren niedojrzałych/źle wykształconych, ziaren łamanych</p> <p>Zakres: (0,01 – 20,8)%</p> <p>Metoda wagowa</p> | PN-ISO 7301:2004 (z wyłączeniem pkt. A.4.3.2. Zał. A i Zał. B) |
| 11. | Przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych, Płatki śniadaniowe | <p>Zawartość zanieczyszczeń metalicznych i ferromagnetycznych</p> <p>Zakres: (2 – 5000) mg/kg</p> <p>Metoda wagowa</p> | PN-74/A-74016 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 12. | Przetwory zbożowe, kasze, musli, Płatki śniadaniowe | Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 50g: 0,02% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 20g: 0,05% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 10g i 1g: 0,1% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 0,5g: 0,2% Metoda wizualna | PN-74/A-74016 |
| 13. | Przetwory zbożowe, kasze, musli | Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,002 – 1,5) % Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym: szkodliwych dla zdrowia nieobłuszczonych ziaren kaszy, ziaren kaszy innych roślin uprawnych, ziaren obcych. Zakres: (0,002 – 2,0) % Metoda wagowa | PN-74/A-74016 |
| 14. | Przetwory zbożowe, kasze, musli, Płatki śniadaniowe | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych Granica wykrywalności: dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 50g: 0,02% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 20g: 0,05% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 10g i 1g: 0,1% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 0,5g: 0,2% Metoda wizualna | PN-74/A-74016 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 15. | Przetwory zbożowe, kasze, musli Zboża | Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych Zakres: (0,02 – 0,5) % Metoda wagowa | PN-74/A-74016 |
| 16. | Bułka tarta | Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: 0,1% Metoda wizualna | PN-74/A-74016 |
| 17. | Bułka tarta | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych Granica wykrywalności: 0,1% Metoda wizualna | PN-74/A-74016 |
| 18. | Kasza manna | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Liczba cząstek okrywy owocowo- nasiennej ziarna pszenicy (otrąb) na powierzchni 1 cm ² Zakres: (6 - 7) szt. Metoda wizualna | PN-88/A-74036 pkt. 5.3.1 |
| 19. | Kasza manna | Obecność zanieczyszczeń organicznych w tym: obecność cząstek nasion kąkol Granica wykrywalności: 1 szt./1g Metoda wizualna | PN-74/A-74016 |
| 20. | Nasiona roślin strączkowych | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,001 - 1,2) % Metoda wagowa | PN-72/R-74014 pkt. 2.4 |
| 21. | Rzepak | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: oleiste (0,01 - 0,3) % nieoleiste(0,01 - 2,5) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 658:2004 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 22. | Orzechy | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 - 2,5) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 658:2004 |
| 23. | Nasiona słonecznika | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,06 - 1,4) % Metoda wagowa | PN-EN ISO 658:2004 |
| 24. | Rzepak | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 15,3) % w tym: niedojrzałe i porośnięte (0,01 – 13,5) % przypalone (0,01 - 0,5) % nieużyteczne (0,01 - 4,0) % w tym: zanieczyszczenia mineralne(0,01 - 0,9)% nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % ziarna spleśniałe (0,01 - 0,5) % ziarna o zwęglonym wnętrzu (0,01- 0,2) % Metoda wagowa | PN-91/R-66160 |
| 25. | Mak | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: organicznych (0,01- 0,5) % w tym ziarna maku spleśniałe, nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia, kał gryzoni 0,01 – 0,5) % mineralnych (0,01- 0,5) % Metoda wagowa | PN-91/R-66160 |
| 26. | Nasiona słonecznika | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,04 - 5,5) % Metoda wagowa | PN-91/R-66160 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 27. | Herbata, Przyprawy | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (1 – 12) mg/kg Metoda wagowa | PN-74/A-74016 |
| 28. | Herbaty, herbatki owocowe | Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01 - 2,5) % Metoda wagowa | PN-91/R-87019 |
| 29. | Herbaty, herbatki owocowe | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa | PN-91/R-87019 |
| 30. | Koncentraty spożywcze | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998 |
| 31. | Koncentraty spożywcze, owoce suszone, grzyby suszone | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (1 – 10) mg/kg Metoda wagowa | PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998 /Az2:2008 |
| 32. | Kawa zielona | Zawartość ziaren uszkodzonych przez szkodniki Zakres: (1,6 – 3,9) % Metoda wagowa | PN-ISO 4149:1998 |
| 33. | Kawa palona | Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa | PN-A-76100:2009 |
| 34. | Makaron | Obecność zanieczyszczeń Mineralnych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna | PN-93/A-74130 |
| 35. | Makaron | Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna | PN-93/A-74130 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 36. | Konserwy rybne | Obecność zanieczyszczeń Granica wykrywalności 1 szt. Metoda wizualna | PN-92/A-86732 |
| 37. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01-0,50) % Metoda wagowa Zakres: (1-10) szt./ jednostkę masy produktu Metoda wizualna | PN-90/A-75101/17 |
| 38. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,001 – 2,00) % Metoda wagowa | PN-90/A-75101/18 |
| 39. | Mrożone warzywa i owoce | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (1-33) mg/kg Zakres: (0,0001-0,0033) % Metoda wagowa | PN-90/A-75051 pkt. 3.17 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 40. | Przyprawy, zioła, herbaty, herbatki owocowe, herbatki ziołowe | Zawartość substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych Zakres: (0,01 – 22,4) % Zawartość materiału ubocznego Zakres: (0,01 – 20,1) % Zawartość materiału obcego Zakres: (0,01 – 2,3) % Zawartość materiału pochodzenia zwierzęcego (odchody gryzoni) Zakres: (1 – 10) mg/kg Zawartość materiału pochodzenia zwierzęcego (odchody owadów i ptaków) Zakres: (1 – 10) mg/kg Zawartość materiału zapleśniałego Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość produktu skażonego owadami Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa Zawartość całych owadów i ich części Zakres: (1-10) szt. Zawartość larw Zakres: (1-10) szt. Metoda wizualna | PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012 |
| 41. | Płatki ziemniaczane | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 0,02% Metoda wizualna | PN-A-74702-5:1999 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 42. | Płatki ziemniaczane | Zawartość zanieczyszczeń i części przypalonych Zakres: (0,01 – 0,5)% Metoda wagowa Zakres (1-120) szt./100g Metoda wizualna | PN-A-74702-5:1999 |
| 43. | Proso | Zawartość zanieczyszczeń ogółem w tym: zanieczyszczenia użyteczne - ziarno prosa porośnięte z oznakami skiełkowania lub obtuszczone, połamane, zgniecione, nadgryzione przez szkodniki - ziarna innych zbóż - nasiona innych roślin uprawnych nieszkodliwych dla zdrowia zanieczyszczenia nieużyteczne - mineralne - szkodliwe dla zdrowia - ziarno zniszczone - nasiona roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia Zakres: (0,01% - 4,70%) Metoda wagowa | PN-69/R-74016 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 44. | Kukurydza | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Ziarna połamane (0,01 - 8,0) % Ziarna innych zbóż (0,01 - 4,0) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,01 - 2,0) % Ziarna uszkodzone termicznie (0,01 - 2,0) % Ziarna porośnięte (0,01 – 1,0) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne (0,001 - 0,50) % Ziarna niezdrowe (0,01 - 1,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % Metoda wagowa Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego (1-10) szt./kg Metoda wizualna | PN-EN 16378:2013-12 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 45. | Ziarno soi | <p>Zawartość zanieczyszczeń</p> <p>Zakres:</p> <p>Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 4,0) % w tym: ziarno soi (połówki) (0,01 – 0,6) % przypalone (0,01 - 0,5) % porośnięte (0,01 - 0,5) % uszkodzone mechanicznie (0,01 - 0,9) % nasiona innych uprawnych roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 – 1,5) % nieużyteczne (0,01 - 2,0) % w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona chwastów nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona obcych roślin uprawnych nieoleistych (0,01 - 0,3) % ziarna spleśniałe i zbutwiałe (0,01 - 0,5) % zanieczyszczenia organiczne (0,01- 0,2) %</p> <p>Metoda wagowa</p> | PN-91/R-66160 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 46. | Len | Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 4,1) % w tym: ziarna uszkodzone mechanicznie (0,01 – 1,6) % niewykształcone, drobne, pomarszczone i niepełne (0,01 - 0,5) % spleśniałe, porośnięte (0,01 - 0,5) % nasiona innych uprawnych roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 – 1,5) % nieużyteczne (0,01 – 5,3) % w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona innych roślin uprawnych nieoleistych i chwastów nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 - 2,4) % nasiona (0,01 - 1,3) % zanieczyszczenia organiczne (0,01- 1,2) % Metoda wagowa | PN-91/R-66160 |
| 47. | Kawa mielona | Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres: (0,01 – 10,0) % Metoda wagowa | PN-ISO 4149:1998 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 48. | Płatki owsiane | Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym: ziaren owsa i ziarn innych roślin uprawnych nie zgniecionych, ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych (w tym ziarn żyta zgniecionych), zawartość luźnych plewek, ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, nasiona chwastów, szkodliwych dla zdrowia (w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia) Zakres: (0,002 – 2,0) % Metoda wagowa | PN-74/A-74016 |

Przedmiot badań: oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce

Badane cechy: liczba nadtlenkowa

Metoda badań: miareczkowa, spektrofotometryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1. | Masło | Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,01 - 0,50) mEq O ₂ /kg Metoda spektrofotometryczna | PN-ISO 3976:2014-11 |
| 2. | Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe, tłuszcze do smarowania | Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 – 2,1) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa | PN-80/A-86207 |
| 3. | Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce | Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,02 – 14,7) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 3960:2017-03 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. | Oliwa z oliwek | Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 - 22,0) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa | Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91; zał. III COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017 |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość alkoholu, ekstrakt brzożki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt ogólny, gęstość

Metoda badań: piknometryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Piwo | Zawartość ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzożki podstawowej Zakres: ekstrakt rzeczywisty (2,1 - 8,8) % wag. ekstrakt brzożki podstawowej (7,7 - 21,8) % wag. Metoda piknometryczna | PN-A-79093-2:2000 |
| 2. | Piwo, Kombucha | Zawartość alkoholu Zakres: (0,05 – 10,4) % obj. Metoda piknometryczna | PN-A-79093-2:2000 |
| 3. | Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (4,4 - 96,5) % obj. Metoda piknometryczna | PN-A-79529-4:2005, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik 1, metoda A |
| 4. | Napoje spirytusowe | Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (18,6 – 258,5) g/l Metoda piknometryczna | PN-A-79529-5:2005 |
| 5. | Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany | Gęstość Zakres: (0,7890 – 0,9980) g/ml Metoda piknometryczna | PN-A-79529-4:2005 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,1 – 20,0) % obj. Metoda piknometryczna | PN-90/A-79120/04 |
| 7. | Fermentowane napoje winiarskie | Gęstość Zakres: (0,0001 – 0,9999) g/ml Metoda piknometryczna | PN-90/A-79120/03 |
| 8. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 – 530,1) g/l Metoda piknometryczna | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3 |
| 9. | Napoje bezalkoholowe | Zawartość ekstraktu Zakres: (1,0 – 16,0) % Metoda piknometryczna | PN-85/A-79033 |
| 10. | Soki owocowe i warzywne | Gęstość Zakres: (1,02973 – 1,04941) Metoda piknometryczna | PN-EN 1131:1999 |
| 11. | Wina | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (7,9 – 14,5) % obj. Metoda piknometryczna | Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2., OIV-MA-AS312-01A |
| 12. | Oleje roślinne | Gęstość Zakres: (0,8900-0,9252) g/ml Metoda piknometryczna | PN-ISO 6883:2017-03 |

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe, kasze

Badane cechy: przesiew, stopień rozdrobnienia, wyrównanie ziarna

Metoda badań: wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Mąka | Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265 µm Zakres: (80-100) % przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 225 µm Zakres: (92-100) % Metoda wagowa przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 µm Zakres: (10-100) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 2. | Kasza jęczmienna | Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 3,0 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 2,8 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 2,2 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 1,8 mm Zakres: (0,01 – 100) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,01 – 2) % Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 0,6 mm Zakres: (0,01 – 1) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 3. | Kasza jaglana | Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,02 - 0,14) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 4. | Kasza gryczana i gryka | Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 2,4 mm Zakres: (0,01 - 100) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,8 mm Zakres: (0,01 - 71) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,25 mm Zakres: (0,01 - 44) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 5. | Kasza gryczana | Zawartość kaszy i mąki gryczanej przechodzących przez sito o średnicy oczek 1 mm Zakres: (0,01 – 0,7) % Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 2,4 mm Zakres: (0,01 – 8) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 6. | Kasza bulgur | Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 3,0 mm Zakres: (57-62) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 7. | Kasza manna | Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850 μm Zakres: (85-100) % przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230 μm Zakres: (0,01 - 5) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 8. | Kasza kukurydziana | Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25 mm Zakres: (0,01 - 7) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 9. | Płatki owsiane | Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego 150 μm Zakres: (0,01 – 8) % Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 6 mm Zakres: (98 – 99) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 10. | Płatki jęczmienne | Zawartość mączki jęczmiennej przesiewającej się przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego 200 μm Zakres: (0,01 – 8) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 11. | Jęczmień browarny, Jęczmień zwyczajny | Wyrównanie ziarna Zakres: (70 - 100) % Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 12. | Bułka tarta | Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 1 mm Zakres: (89,4 – 89,9) % Metoda wagowa | PN-73/A-74015 |
| 13. | Cukier | Granulacja kryształu: Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 3,15 mm (92-99)% Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 1,60 mm (3-99)% Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 0,71 mm (0,2-96)% Pozostałość na sicie długości boku oczek kwadratowych 0,28 mm (0,1-8)% Metoda wagowa | PN-A-74855-03:1987 |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość dwutlenku siarki

Metoda badań: miareczkowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. | Przetwory owocowo-warzywne | Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10,0 – 1931,6) mg/kg Metoda miareczkowa | PN-90/A-75101/23, PN-90/A-75101/23 /Az2:2002 |
| 2. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (5 – 273) mg/l Metoda miareczkowa | PN-90/A-79120/10 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Wina | Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (3 –223) mg/l Metoda miareczkowa | Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-A323-04A2 |

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

Badane cechy: ilość glutenu (wmywanie ręczne, wmywanie mechaniczne)

Metoda badań: wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| | Pszenica | Ilość glutenu Zakres: (15 - 40) % Metoda wagowa (wmywanie ręczne) | PN-77/A-74041 |
| | Mąka pszenna | Ilość glutenu Zakres: (16 - 35) % Metoda wagowa (wmywanie ręczne) | PN-77/A-74041 |
| | Mąka pszenna | Ilość glutenu Zakres: (16 - 35) % Metoda wagowa (wmywanie mechaniczne) | PN-77/A-74041 |

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

Badane cechy: liczba opadania

Metoda badań: wiskozymetryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Pszenica | Liczba opadania Zakres: (60 - 465) s Metoda wiskozymetryczna | PN-EN ISO 3093:2010 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 2. | Żyto | Liczba opadania Zakres: (60 - 276) s Metoda wiskozymetryczna | PN-EN ISO 3093:2010 |
| 3. | Mąki | Liczba opadania Zakres: (60 - 695) s Metoda wiskozymetryczna | PN-EN ISO 3093:2010 |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: skuteczność pasteryzacji, skuteczność pasteryzacji wysokiej

Metoda badań: wizualna (reakcja barwna)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. | Napoje mleczne fermentowane | Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna) | PN-78/A-86028 |
| 2. | Piwo | Skuteczność pasteryzacji Metoda wizualna (reakcja barwna) | PN-A-79093-10:2000 |
| 3. | Śmietana i śmietanka | Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna) | PN-78/A-86028 |
| 4. | Masło | Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcji barwnej) | PN-80/A-86207 |
| 5. | Mleko płynne | Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna) | PN-68/A-86122 |
| 6. | Ser | Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcji barwnej) | PB-40/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r. |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość kwasów organicznych

Metoda badań: enzymatyczno-spektrofotometryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. | Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przetwory pomidorowe | Zawartość kwasu L(+) glutaminowego Zakres: (0,10 – 13,60) % Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna | PB-87/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 10.09.2024 r. |
| 2. | Soki owocowe i nektary | Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,06 – 11,93) g/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna | PN-EN 1137:2000 |
| 3. | Soki owocowe i nektary | Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,42 – 5,64) g/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna | PN-EN 1138:2001 |
| 4. | Soki owocowe i nektary | Zawartość kwasu D-jabłkowego Zakres: (20,0 – 199,0) mg/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna | PN-EN 12138:2000 |
| 5. | Soki owocowe i nektary | Zawartość kwasu D-izocytrynowego Zakres: (4,7 – 94) mg/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna | PN-EN 1139:2000 |
| 6. | Mleko w proszku | Zawartość kwasu mlekowego/ Zawartość mleczanów Zakres: (2 - 536) mg/100g s. m. beztł. Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna | PN-EN ISO 8069:2008 |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji konserwujących

Metoda badań: HPLC-DAD

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. | Wyroby ciastkarskie | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoosanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (50- 512) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (10 - 2014) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> <p>Zawartość sorbinianu potasu</p> <p>Z obliczeń</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 2. | Wyroby cukiernicze | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (50- 507) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 - 530) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> <p>Zawartość sorbinianu potasu</p> <p>Z obliczeń</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 3. | Mięso i wyroby mięsne | Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (10- 536) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (4 - 518) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość sorbinianu potasu Z obliczeń | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 4. | Mleko i przetwory mleczne (z wyłączeniem serów podpuszczkowych dojrzewających) | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Mleko</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoosanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (1-370) mg/l</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,5-475) mg/l</p> <p>Przetwory mleczne:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoosanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (2 - 330) mg/l; (2 - 330) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (8 - 450) mg/l; (8 - 450) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 5. | Napoje alkoholowe | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoosanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (10- 1000) mg/l</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5- 1000) mg/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |
| 6. | Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu poniżej 60 % | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoosanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5- 2522) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 2542) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 7. | Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu od 60 % | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5- 1252) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 1261) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |
| 8. | Przetwory pomidorowe | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5- 971) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (3,9 – 1026) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 9. | Fermentowane napoje winiarskie | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoosanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (6 - 200) mg/l</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 200) mg/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005) |
| 10. | Napoje bezalkoholowe | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoosanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (0,5- 500) mg/l</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,5 – 500) mg/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 11. | Dżemy, marmolady | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (20- 232) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (2,6 – 430) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |
| 12. | Przetwory rybne | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (30 - 2000) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (29 – 2085) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 13. | Soki owocowe | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5 - 150) mg/l</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 150) mg/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005) |
| 14. | Piwa, napoje piwne, drinki smakowe | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5 - 200) mg/l</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 200) mg/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 15. | Przetwory owocowo-warzywne | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (10 - 2000) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (10 - 2000) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |
| 16. | Wyroby garmażeryjne | <p>Zawartość substancji konserwujących</p> <p>Zakres:</p> <p>Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (20 - 2000) mg/kg</p> <p>Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (20 - 2000) mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r. |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji słodzących

Metoda badań: HPLC-DAD

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1. | Produkty mleczne | Zawartość cyklamianu Zakres: (66,7 - 1600) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12857:2002 |
| 2. | Napoje bezalkoholowe, soki | Zawartość cyklamianu Zakres: (10 - 250) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12857:2002 |
| 3. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (1 - 100) mg/l Aspartam (2 - 100) mg/l Sacharyna (1 - 100) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 4. | Napoje bezalkoholowe | Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (1,5 - 600) mg/l Aspartam (10 - 600) mg/l Sacharyna (1,5 - 600) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002 |
| 5. | Przetwory rybne | Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (10 - 470) mg/kg Aspartam (20 - 270) mg/kg Sacharyna (10 - 450) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002 |
| 6. | Drinki alkoholowe typu RTD | Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (23 – 360) mg/l Aspartam (23 – 610) mg/l Sacharyna (21 – 100) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: skład kwasów tłuszczowych

Metoda badań: GC-FID

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|

| | | | |
|----|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1. | Oleje roślinne poza oliwą z oliwek oraz olej rybi | <p>Skład kwasów tłuszczowych:</p> <p>C12:0 kwas laurynowy</p> <p>C14:0 kwas mirystynowy</p> <p>C14:1 kwas mirystoleinowy</p> <p>C15:0 kwas pentadekanowy</p> <p>C15:1 kwas cis-10-pentadecenowy</p> <p>C16:0 kwas palmitynowy</p> <p>C16:1 kwas palmitoleinowy</p> <p>C17:0 kwas heptadekanowy</p> <p>C17:1 kwas cis-10-heptadecenowy</p> <p>C18:0 kwas stearynowy</p> <p>C18:1n9c kwas oleinowy</p> <p>C18:2n6c kwas linolowy</p> <p>C18:3n6 kwas γ-linolenowy</p> <p>C18:3n3 kwas α-linolenowy</p> <p>C20:0 kwas arachidowy</p> <p>C20:1n9 kwas cis-11-eikozenowy</p> <p>C20:2 kwas cis-11,14-eikozadienowy</p> <p>C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentenowy, EPA</p> <p>C21:0 kwas heneikozanowy</p> <p>C22:0 kwas behenowy</p> <p>C22:1n9 kwas erukowy</p> <p>C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy</p> <p>C22:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-dokozapentaenowy, DPA</p> <p>C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksenowy, DHA</p> <p>C23:0 kwas trikozanowy</p> <p>C24:0 kwas lignocerynowy</p> <p>C24:1n9 kwas nerwonowy</p> <p>Zakres: (0,05 – 84,2)%</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją</p> | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |
|----|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|

| | | | |
|----|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| | | płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | |
| 2. | Oleje roślinne poza oliwą z oliwek oraz olej rybi | Zawartość kwasów omega 3 i omega 6 Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |
| 3. | Oleje roślinne poza oliwą z oliwek, margaryna | Zawartość kwasów nasyconych/ nienasyconych/ jednonienasyconych/ wielonienasyconych Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |

| | | | |
|----|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 4. | Oliwa z oliwek | <p>Skład kwasów tłuszczowych:</p> <p>C14:0 kwas mirystynowy (0,01-0,12)%</p> <p>C16:0 kwas palmitynowy</p> <p>C16:1 kwas palmitoleinowy</p> <p>C17:0 kwas heptadekanowy</p> <p>C17:1 kwas heptadekenowy</p> <p>C18:0 kwas stearynowy</p> <p>C18:1 kwas oleinowy</p> <p>C18:2 kwas linolowy</p> <p>C18:3 kwas linolenowy</p> <p>C20:0 kwas arachidowy</p> <p>C20:1 kwas eikozenowy</p> <p>C22:0 kwas behenowy</p> <p>C24:0 kwas lignocerynowy</p> <p>Zakres: (0,05 - 78,09)%</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> | COI/T. 20/ Doc. No 33/Rev. 1 – 2017 |
| 5. | Oliwa z oliwek | <p>Zawartość izomerów trans kwasów:</p> <p>C18:1 trans-oleinowy (0,04-0,27)%</p> <p>C18:2 kwas trans- linolowy (0,04-0,20)%</p> <p>C18:3 kwas trans-linolenowy (0,04-0,32)%</p> <p>Suma izomerów trans kwasów linolowego i linolenowego</p> <p>Z obliczeń</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> | COI/T. 20/ Doc. No 33/Rev. 1 – 2017 |

| | | | |
|----|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 6. | Oleje roślinne, margaryna | <p>Zawartość izomerów trans kwasów:</p> <p>C18:1 trans-oleinowy (0,05-2,0)%</p> <p>C18:2 kwas trans- linolowy (0,08-2,0)%</p> <p>C18:3 kwas trans-linolenowy (0,1-0,7)%</p> <p>Suma izomerów trans kwasów linolowego i linolenowego</p> <p>Suma izomerów trans kwasów oleinowego, linolowego i linolenowego</p> <p>Z obliczeń</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |
| 7. | Miksy tłuszczowe | <p>Zawartość tłuszczu mlecznego w tłuszczu całkowitym</p> <p>Zakres: (0,1 – 84,2)%</p> <p>Zawartość tłuszczu mlecznego</p> | PB-75/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 09.11.2020 r. |

| | | | |
|----|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 8. | Margaryna | <p>Skład kwasów tłuszczowych:</p> <p>C8:0 kwas kaprylowy</p> <p>C10:0 kwas kaprynowy</p> <p>C12:0 kwas laurynowy</p> <p>C14:0 kwas mirystynowy</p> <p>C16:0 kwas palmitynowy</p> <p>C16:1 kwas palmitoleinowy</p> <p>C17:0 kwas heptadekanowy</p> <p>C17:1 kwas heptadekenowy</p> <p>C18:0 kwas stearynowy</p> <p>C18:1 kwas oleinowy</p> <p>C18:2 kwas linolowy</p> <p>C18:3 kwas linolenowy</p> <p>C20:0 kwas arachidowy</p> <p>C20:1 kwas eikozenowy</p> <p>C20:2 kwas eikozadienowy</p> <p>C22:0 kwas behenowy</p> <p>C22:1 kwas erukowy</p> <p>C22:2 kwas dokozaadienowy</p> <p>C24:0 kwas lignocerynowy</p> <p>C24:1n9 kwas nerwonowy</p> <p>Zakres: (0,05 – 50,0)%</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |
| 9. | Margaryna | <p>Zawartość kwasów omega 3, omega 6 i omega 9</p> <p>Z obliczeń</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |

| | | | |
|-----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 10. | Rzepak | Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,05 – 48,2) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | BN-80/8050-50; PN-EN ISO 12966- 4:2015-07 |
|-----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość barwników

Metoda badań: HPLC-DAD

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. | Przetwory owocowe | Zawartość barwników: Tartrazyna (5 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień koszenilowa A (3 mg/kg – 200 mg/kg) Żółcień pomarańczowa FCF (7 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień Allura AC (2 mg/kg – 200 mg/kg) Azorubina (3 mg/kg – 200 mg/kg) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 2. | Przetwory warzywne | Zawartość barwników: Tartrazyna (6 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień koszenilowa A (4 mg/kg – 100 mg/kg) Żółcień pomarańczowa FCF (6 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień Allura AC (3 mg/kg – 200 mg/kg) Azorubina (5 mg/kg – 200 mg/kg) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r. |
| 3. | Mięso i produkty mięsne | Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Azorubina, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Czerwień Allura AC Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) | PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 4. | Napoje bezalkoholowe | <p>Zawartość barwników: tartrazyna, amarant, czerwien koszenilowa A, żółcień pomarańczowa FCF, zieleń S, czerń brylantowa BN i błękit patentowy</p> <p>Zakres: (2-100 mg/l)</p> <p>Obecność barwników: Indygokarmin i erytrozyna</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r. |
| 5. | Przetwory mleczne | <p>Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Azorubina, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Czerwień Allura AC, Erytrozyna</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r. |
| 6. | Napoje bezalkoholowe | <p>Zawartość barwników: Czerwień Allura AC, Azorubina, Błękit Brylantowy FCF</p> <p>Zakres: (2 mg/l – 92 mg/l)</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-77/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 03.08.2021 r. |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość alkoholu, ekstrakt brzezki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt pozorny, ekstrakt ogólny, ekstrakt całkowity, gęstość

Metoda badań: oscylometryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Piwo | Zawartość alkoholu Zakres: (0,3 – 9,7) % obj. Metoda oscylometryczna | Analytica-EBC Section 9 Method 9.2.1, 2004 |
| 2. | Piwo | Zawartość ekstraktu rzeczywistego, ekstraktu brzezki podstawowej i ekstraktu pozornego Zakres: ekstrakt rzeczywisty (2,0 – 4,8) % wag. ekstrakt brzezki podstawowej (4,8 – 17,7) % wag. ekstrakt pozorny (1,0 – 4,3) % wag. Metoda oscylometryczna | Analytica-EBC Section 9 Method 9.4, 2004 |
| 3. | Wino | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (10,5 – 13,7) % obj. Metoda oscylometryczna | Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2., OIV-MA-AS312-01A |
| 4. | Likiery | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (13,7 – 20,3) % obj. Metoda oscylometryczna | PN-A-79529-6: 2005 |
| 5. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (4,2-13,8) % obj. Metoda oscylometryczna | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 2 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | Fermentowane napoje winiarskie | Gęstość Zakres: (0,9927-1,0274) g/ml Metoda oscylometryczna | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 1 |
| 7. | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (27,9-92,3) g/l Metoda oscylometryczna | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3 |
| 8. | Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (3,8-95,0) % obj. Metoda oscylometryczna | Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 PN-A-79529-4:2005 |
| 9. | Napoje spirytusowe | Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (4,6-286,3) g/l Metoda oscylometryczna | PN-A-79529-5:2005 |
| 10. | Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany | Gęstość Zakres: (0,81141-1,06750) g/ml Metoda oscylometryczna | PN-A-79529-4:2005 |
| 11. | Napoje bezalkoholowe | Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,01-0,8) % obj. Metoda oscylometryczna | PN-85/A-79033 |
| 12. | Napoje roślinne | Gęstość Zakres: (1,00086-1,04785) g/ml Metoda oscylometryczna | PB-84/PAF/LG wydanie 1 z dnia 10.06.2024 r. |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: Zawartość potasu, zawartość sodu/ zawartość chlorku sodu z obliczeń

Metoda badań: Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|-----|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------|

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. | Soki owocowe i warzywne | Zawartość potasu Zakres: (500 – 3000) mg K/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN 1134:1999 |
| 2. | Sok pomidorowy | Zawartość sodu Zakres: (10 – 2500) mg Na/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń | PN-EN 1134:1999 |
| 3. | Przetwory zbożowe | Zawartość sodu Zakres: (0,001 – 2) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń | PB-78/PAF/LG wydanie 1 z dnia 23.08.2021 r. |
| 4. | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość sodu Zakres: (0,035 – 2,0) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń | PB-78/PAF/LG wydanie 1 z dnia 23.08.2021 r. |
| 5. | Ryby i przetwory rybne | Zawartość sodu Zakres: (0,2 – 4,0) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń | PB-78/PAF/LG wydanie 1 z dnia 23.08.2021 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 6. | Ser, produkty seropodobne | Zawartość sodu Zakres: (0,030 – 2,000) g/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń | PN-ISO 8070:2021 |

Zatwierdziła dnia 02.10.2024 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PM

Wydanie nr 2 z dnia 05.07.2024

Przedmiot badań: przetwory mleczne

Badane cechy: Liczba bakterii

Metoda badań: Metoda płytkowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. | Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone Proszek jogurtowy | Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Zakres : od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 7889:2007 PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 2. | Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone | Liczba przypuszczalnych bifidobakterii Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 29981:2012 |
| 3. | Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone | Liczba Lactobacillus casei Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PB-05/PM/LG wydanie 3 z dnia 29.09.2023 r. |

Przedmiot badań: przetwory mleczne

Badane cechy: Lactobacillus acidophilus

Metoda badań: Metoda płytkowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1. | Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone Shake proteinowy | Liczba przypuszczalnego Lactobacillus acidophilus Zakres : od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-ISO 20128:2012 PN-ISO 20128:2012/Ap1:2013- 06 |

Przedmiot badań: Żywność w opakowaniach szczelnych

Badane cechy: Szczelność opakowania

Metoda badań: Metoda próżniowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne, | Szczelność Metoda próżniowa | PN-90/A-75052/02 |
| 2. | Konserwy rybne | Szczelność Metoda próżniowa | PN-92/A-86732 |
| 3. | Konserwy mięsne | Szczelność Metoda próżniowa | PN-97/A-82055/04 PN-97/A-82055/04/Az1:2002 |
| 4. | Napoje bezalkoholowe | Szczelność Metoda próżniowa | PN-85/A-79033 |

Przedmiot badań: Żywność w opakowaniach szczelnych

Badane cechy: Trwałość

Metoda badań: Metoda próby termostatowej

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne, | Trwałość Metoda próby termostatowej | PN-90/A-75052/03 |
| 2. | Konserwy rybne | Trwałość Metoda próby termostatowej | PN-92/A-86732 |
| 3. | Konserwy mięsne | Trwałość Metoda próby termostatowej | PN-94/A-82055/05 |
| 4. | Mleko UHT | Trwałość Metoda próby termostatowej | PN-93/A-86034/03 |

Przedmiot badań: Zioła i przyprawy

Badane cechy: Tożsamość

Metoda badań: Metoda mikroskopowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. | Majeranek (<i>Origanum Majorana</i>) Bazylia (<i>Ocimum basilicum</i>) Oregano (<i>Origanum vulgare</i>) Papryka (<i>Capsicum annuum</i>) Pieprz (<i>Piper nigrum</i>) Ziele angielskie (<i>Eugenia pimenta</i>) Kolendra (<i>Coriandrum sativum</i>) Tymianek (<i>Thymus vulgaris</i>) Gałka muszkatołowa (<i>Myristica fragrans</i>) Estragon (<i>Atremsia dracunculus</i>) Kurkuma (<i>Curcuma longa</i>) Rozmaryn | Tożsamość Metoda mikroskopowa | PB-06/PM/LG wydanie 8 z dnia 29.09.2023 r. |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>(<i>Rosmarinus officinalis</i>) Kminek (<i>Carum carvi</i>) Szafran (<i>Crocus sativus</i>) Cynamon (<i>Cinamonum</i>) Wanilia (<i>Vanilla Mill.</i>) Imbir (<i>Zingiber officinale</i>) Jałowiec (<i>Juniperus communis</i>) Koper włoski (<i>Foeniculum vulgare</i>) Cząber (<i>Satureja hortensis</i>) Owoc anyżu (<i>Fructus anisi</i>) Goździki (<i>Caryophylli</i>) Koper ogrodowy (<i>Anethum graveolens</i>) Pietruszka (<i>Petroselinum hortense</i>) Liść laurowy (<i>Laurus nobilis</i>) Chmiel hiszpański (<i>Majorana Onites</i>) Czosnek pospolity (<i>Allium sativum</i>) Liść mięty pieprzowej (</p> | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p><i>Mentha piperita</i></p> <p>Czystek</p> <p>(<i>Cistus</i>)</p> <p>Gorczyca biała (<i>Sinapis alba</i> L. ssp. alba)</p> <p>Kozieradka</p> <p>(<i>Semen Foenugraeci</i>)</p> <p>Kardamon</p> <p>(<i>Fructus Cardamomi</i>)</p> <p>Lubczyk</p> <p>(<i>Levisticum officinale</i>)</p> <p>Czarnuszka</p> <p>(<i>Nigella L.</i>)</p> | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

Przedmiot badań: Ryby świeże i mrożone, Owoce morza świeże i mrożone

Badane cechy: : Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby/ owoców morza

Metoda badań: Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 2. | Ryby i przetwory rybne | <p>Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby:</p> <p>łosoś</p> <p>(<i>Salmo salar</i>),</p> <p>Kiżucz</p> <p>(<i>Oncorhynchus kisutch</i>),</p> <p>Keta</p> <p>(<i>Oncorhynchus keta</i>),</p> | PB-15/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r. |

| | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>Gorbusz (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), Nerka (<i>Oncorhynchus nerka</i>), Czawycza (<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>), Pstrąg tęczowy (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), Troć wędrowna (<i>Salmon trutta</i>), Pstrąg alpejski (<i>Salvelinus alpinus</i>), Pstrąg źródłany (<i>Salvelinus fontinalis</i>), Tuńczyk długopłetwy (<i>Thunnus alalunga</i>), Tuńczyk żółtopłetwy (<i>Thunnus albacares</i>), Bonito, tunek pasiasty (<i>Katsuwonus pelamis</i>), Tuńczyk pospolity (<i>Thunnus thynnus</i>), Tazar (<i>Auxis thazard</i>), Tunek atlantycki (<i>Euthynnus alletteratus</i>), Tuńczyk wielkooki (<i>Thunnus obesus</i>), Atlantic bonito = Pelamida (<i>Sarda sarda</i>), Makrela atlantycka (<i>Scomber scombrus</i>), Makrela australijska</p> | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p><i>(Scomber australasicus),</i> Makrela kolias</p> <p><i>(Scomber colias),</i> Makrela japońska</p> <p><i>(Scomber japonicas),</i> Pangasius bocurti, Pangasius larnaudii, Pangasinadon gigas, Pangasinadon hypopthalmus, Pangasius pangasius, Halibut czarny</p> <p><i>(Reinhardtius hippoglossoides),</i> Halibut atlantycki</p> <p><i>(Hippoglossus hippoglossus),</i> Flądra</p> <p><i>(Platichthys flesus),</i> Limanda żółtopłetwa</p> <p><i>(Limanda aspera),</i> Gładzica</p> <p><i>(Pleuronectes platessa),</i> Strzępiel</p> <p><i>(Serranus scriba),</i> Węgorz europejski</p> <p><i>(Anguilla anguilla),</i> Węgorz amerykański</p> <p><i>(Anguilla rostrata),</i> Węgorz japoński</p> <p><i>(Anguilla japonica),</i> Węgorz australijski</p> <p><i>(Anguilla australias),</i> Dorsz atlantycki</p> <p><i>(Gadus Morhua),</i> Mintaj</p> | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>(<i>Theragra chalcogramma</i>), Dorsz pacyficzny</p> <p>(<i>Gadus macrocephalus</i>), Śledź atlantycki</p> <p>(<i>Clupea harengus</i>), Szprot</p> <p>(<i>Sprattus sprattus</i>), Sardynka europejska, atlantycka</p> <p>(<i>Sardina pilchardus</i>), Dorada</p> <p>(<i>Sparus aurata</i>), Sola zwyczajna</p> <p>(<i>Solea solea</i>), Jesiotr atlantycki</p> <p>(<i>Acipenser oxyrinchus</i>), Morszczuk zwyczajny</p> <p>(<i>Merluccius merluccius</i>), Miruna nowozelandzka</p> <p>(<i>Macruronus novaezelandiae</i>), Turbot</p> <p>(<i>Scophthalmus maximus</i>), Nagład</p> <p>(<i>Scophthalmus rhombus</i>), Morszczuk argentyński</p> <p>(<i>Merluccius hubbsi</i>), Morszczuk kaspki</p> <p>(<i>Merluccius capensis</i>), , Miruna patagońska</p> <p>(<i>Macruronus magellanicus</i>), Czarniak</p> <p>(<i>Pollachius virens</i>), Plamiak</p> | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| | | <p>(<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), Witlinek</p> <p>(<i>Merlangius merlangus</i>), Rdzawiec</p> <p>(<i>Pollachius pollachius</i>)</p> <p>Granica wykrywalności: 0,0002%</p> <p>Metoda PCR-MSSCP</p> | |
| 3. | Przetwory z owoców morza, owoce morza świeże, mrożone | <p>Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku owocu morza:</p> <p>krewetka tygrysia (<i>Penaeus mondon</i>), krewetka biała (<i>Litopenaeus vannamei</i>), kałamarnica pospolita (<i>Illex argentinus</i> – <i>Argentyńska</i>), Strzalik japoński (<i>Todarodes pacificus</i>)</p> <p>Granica wykrywalności: 0,0002%</p> <p>Metoda PCR-MSSCP</p> | PB-16/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r. |

Przedmiot badań: : Ryby i przetwory rybne, przetwory z owoców morza , owoce morza świeże, mrożone

Badane cechy: Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby/owocu morza

Metoda badań: Metoda PCR-MSSCP

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 4. | Ryby i przetwory rybne | Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego | PB-15/PM/LG wydanie 2z dnia 29.09.2023 r. |

| | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>gatunku ryby:</p> <p>łosoś (<i>Salmo salar</i>),</p> <p>Kizucz (<i>Oncorhynchus kisutch</i>),</p> <p>Keta (<i>Oncorhynchus keta</i>),</p> <p>Gorbusz (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>),</p> <p>Nerka (<i>Oncorhynchus nerka</i>),</p> <p>Czawycza (<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>),</p> <p>Pstrąg tęczyowy (<i>Oncorhynchus mykiss</i>),</p> <p>Troć wędrowna (<i>Salmon trutta</i>),</p> <p>Pstrąg alpejski (<i>Salvelinus alpinus</i>),</p> <p>Pstrąg źródłany (<i>Salvelinus fontinalis</i>),</p> <p>Tuńczyk długopłetwy (<i>Thunnus alalunga</i>),</p> <p>Tuńczyk żółtopłetwy (<i>Thunnus albacares</i>),</p> <p>Bonito, tunek pasiasty (<i>Katsuwonus pelamis</i>),</p> <p>Tuńczyk pospolity (<i>Thunnus thynnus</i>),</p> <p>Tazar (<i>Auxis thazard</i>),</p> <p>Tunek atlantycki (<i>Euthynnus alletteratus</i>),</p> | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>Tuńczyk wielkooki (<i>Thunnus obesus</i>), Atlantic bonito = Pelamida (<i>Sarda sarda</i>), Makrela atlantycka (<i>Scomber scombrus</i>), Makrela australijska (<i>Scomber australasicus</i>), Makrela kolias (<i>Scomber colias</i>), Makrela japońska (<i>Scomber japonicas</i>), Pangasius bocurti, Pangasius larnaudii, Pangasinadon gigas, Pangasinadon hypopthalmus, Pangasius pangasius, Halibut czarny (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>), Halibut atlantycki (<i>Hippoglossus ippoglossus</i>), Flądra (<i>Platichthys flesus</i>), Limanda żółtopłetwa (<i>Limanda aspera</i>), Gładzica (<i>Pleuronectes platessa</i>), Strzępiel (<i>Serranus scriba</i>), Węgorz europejski (<i>Anguilla anguilla</i>), Węgorz amerykański (<i>Anguilla rostrata</i>),</p> | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>Węgorz japoński (<i>Anguilla japonica</i>), Węgorz australijski (<i>Anguilla australias</i>), Dorsz atlantycki (<i>Gadus Morhua</i>), Mintaj (<i>Theragra chalcogramma</i>), Dorsz pacyficzny (<i>Gadus macrocephalus</i>), Śledź atlantycki (<i>Clupea harengus</i>), Szprot (<i>Sprattus sprattus</i>), Sardynka europejska, atlantycka (<i>Sardina pilchardus</i>), Dorada (<i>Sparus aurata</i>), Sola zwyczajna (<i>Solea solea</i>), Jesiotr atlantycki (<i>Acipenser oxyrinchus</i>), Morszczuk zwyczajny (<i>Merluccius merluccius</i>), Miruna nowozelandzka (<i>Macruronus novaezelandiae</i>), Turbot (<i>Scophthalmus maximus</i>), Nagład (<i>Scophthalmus rhombus</i>), Morszczuk argentyński (<i>Merluccius hubbsi</i>),</p> | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| | | <p>Morszczuk kaspki (<i>Merluccius capensis</i>), ,</p> <p>Miruna patagońska (<i>Macruronus magellanicus</i>),</p> <p>Czarniak (<i>Pollachius virens</i>),</p> <p>Plamiak (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>),</p> <p>Witlinek (<i>Merlangius merlangus</i>),</p> <p>Rdzawiec (<i>Pollachius pollachius</i>)</p> <p>Granica wykrywalności: 0,0002%</p> <p>Metoda PCR-MSSCP</p> | |
| 5. | Przetwory z owoców morza, owoce morza świeże, mrożone | <p>Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku owocu morza:</p> <p>krewetka tygrysia (<i>Penaeus mondon</i>),</p> <p>krewetka biała (<i>Litopenaeus vannamei</i>),</p> <p>kałamarnica pospolita (<i>Illex argentinus</i> – <i>Argentyńska</i>),</p> <p>Strzalik japoński (<i>Todarodes pacificus</i>)</p> <p>Granica wykrywalności: 0,0002%</p> <p>Metoda PCR-MSSCP</p> | PB-16/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r. |

Przedmiot badań: Artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: Obecność specyficznego DNA

Metoda badań: Metoda PCR

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. | Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne Produkty wegańskie/ wegetariańskie | Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: kurzego, indyczego, kaczego, gęsiego, bydła, wieprzowego, owczego, końskiego, koziego, króliczego Metoda PCR | PB-17/PM/LG wydanie 4 z dnia 05.07.2024 r. |
| 2. | Przetwory mięsne, przetwory mleczne, wyroby garmażeryjne | Obecność specyficznego DNA białka sojowego Metoda PCR | PB-18/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r. |
| 3. | Pszenica durum, przetwory z pszenicy durum | Obecność specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej Metoda PCR | PB-23/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.09.2023 r. |
| 4. | Kozie i owcze przetwory mleczne | Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: koziego, owczego, krowiego Metoda PCR | PB-26/PM/LG wydanie 1 z dnia 05.07.2024 r. |

Zatwierdził Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak dnia 05 lipca 2024 r.



Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PS

Wydanie nr 7 z dnia 22.07.2024

zastępuje Wydanie nr 6 z dnia 04.07.2024

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: metoda prostego testu opisowego

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Mleko w proszku | Wygląd, barwa, smak i zapach | PN-78/A-86030 |
| 2. | Masło | Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, smak, zapach | PN-A-86155:1995 |
| 3. | Mleko spożywcze | Zapach, wygląd, barwa, smak | PN-68/A-86122 |
| 4. | Napoje mleczne fermentowane | Zapach, wygląd, barwa i konsystencja, smak | PN-75/A-86130 |
| 5. | Śmietana i śmietanka | Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych | PN-78/A-86028 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 6. | Majonezy i sosy majonezowe | Konsystencja, barwa, zapach i smak | PN-A-86950:1995 |
| 7. | Herbata czarna | Wygląd, barwa i zapach suchego liścia Cechy charakterystyczne smaku i zapachu, wyglądu naparu Wygląd liścia po naparzeniu | PN-ISO 6078:1996 PN-ISO 3103 : 1996 pkt. 7.1, 7.2.1 |
| 8. | Kawa palona | Barwa, wygląd, smak i zapach naparu, obecność szkodników i ich pozostałości | PN-A-76100:2009 |
| 9. | Kawa zielona | Zapach ziarna kawy, gatunek botaniczny kawy, barwa i jej jednolitość | PN-ISO 4149:1998 |
| 10. | Koncentraty spożywcze | Konsystencja, wygląd, barwa, zapach, smak przed przyrządzeniem Wygląd, rozpuszczalność, klarowność, konsystencja, smak i zapach po przyrządzeniu | PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 |
| 11. | Kawa rozpuszczalna | Wygląd, barwa, zapach przed przyrządzeniem Rozpuszczalność w wodzie, barwa, klarowność, smak i zapach po przyrządzeniu | PN-A-94019:2007 |
| 12. | Makaron | Wygląd/forma, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu | PN-93/A-74130 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 13. | Konserwy rybne | Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia/wygląd, barwa sosu lub zalewy, konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa składników stałych, barwa, smakowitość/smak i zapach, tekstura składników stałych/ tekstura | PN-92/A-86732 |
| 14. | Przetwory rybne marynowane | Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, barwa i klarowność zalewy, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryby, barwa składników stałych, smakowitość, tekstura składników stałych | PN-87/A-86782 |
| 15. | Dżem | Barwa, smak, zapach, konsystencja, wygląd, objawy zafermentowania lub zapeśnienia | PN-A-75100:1994 |
| 16. | Ryba wędzona | Wygląd, barwa, smak, zapach, tekstura mięsa | PN-85/A-86772 |
| 17. | Soki warzywne, warzywno - owocowe | Wygląd, barwa, smak, zapach | PN-A-75958:2002 |
| 18. | Sery | Wygląd, barwa, smak, zapach | PN-73/A-86232 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 19. | Sery podpuszczkowe dojrzewające | Kształt i wygląd, skórka, oczkowanie, konsystencja, barwa, smak i zapach/ smakowitość | PN-68/A-86230 |
| 20. | Napoje bezalkoholowe | Barwa, klarowność, smak, zapach | PN-85/A-79033 |
| 21. | Wyroby garmażeryjne | Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-A-82107:1996 |
| 22. | Olej roślinny rafinowany | Klarowność | PN-A-86908:2000 |
| 23. | Konserwy mięsne, mięsnowarzywne | Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, konsystencja, struktura i konsystencja, stopień związania, układ i jakość składników, kruchość, soczystość, zapach, smak | PN-85/A-82056 |
| 24. | Koncentrat pomidorowy | Barwa, wygląd i konsystencja, smak i zapach | PN-75/A-77601 |
| 25. | Salatki warzywne | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-A-77750:1997 |
| 26. | Warzywa konserwowe | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-A-77807:1997 |
| 27. | Warzywa marynowane | Wygląd, konsystencja, zapach, smak, barwa, barwa i klarowność zalewy | PN-A-77806:1997 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 28. | Powidła śliwkowe | Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zapeśnienia | PN-93/A-75102 |
| 29. | Ryba mrożona | Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej | PN-86/A-86767 |
| 30. | Ryba solona | Zapach, smak, wygląd, barwa tekstura dla ryby solonej; zapach, smak, klarowność, wygląd, barwa dla solanki | PN-84/A-86766 |
| 31. | Fasolka konserwowa | Konsystencja, barwa fasoli, wygląd zalewy, smak i zapach | PN-A-77802:2007 |
| 32. | Groszek konserwowy | Barwa ziaren groszku, wygląd ziaren groszku, wygląd zalewy, konsystencja, jednolitość wielkości ziaren, smak i zapach | PN-A-77803:2007 |
| 33. | Ogórki kwaszone | Wygląd zewnętrzny ogórków, barwa, konsystencja, smak i zapach, wygląd zalewy | PN-A-77701:1997 |
| 34. | Ogórki konserwowe | Wygląd zewnętrzny ogórków, zalewy i przypraw (barwa, klarowność zalewy), konsystencja i przekrój poprzeczny, smak i zapach | PN-A-77801:1997 |
| 35. | Kapusta kwaszona | Barwa skrawków, smak i zapach, jędrność, wygląd soku | PN-A-77700:2006 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 36. | Produkty grzybowe | Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak, jędrność | PN-A-78509:2007 |
| 37. | Olej roślinny | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 38. | Lody | Wygląd zewnętrzny, barwa, struktura i konsystencja, smak i zapach | PN-A-86431:1999 |
| 39. | Przetwory zbożowe | Wygląd, barwa, konsystencja, obecność piasku, zapach, smak | PN-64/A-74013 |
| 40. | Mrożone wyroby kulinarne | Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-A-82350:1996 |
| 41. | Owoce pasteryzowane | Barwa, klarowność zalewy, wygląd, konsystencja, zapach i smak | PN-A-77610:1998 |
| 42. | Mrożone owoce i warzywa | Wygląd, dojrzałość, zdrowotność, barwa, konsystencja, smak i zapach | PN-90/A-75051 |
| 43. | Wędliny | Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak | PN-88/A-82062 |
| 44. | Susz owocowy/ warzywny | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 45. | Musztarda | Stan opakowania, barwa, wygląd, konsystencja, zapach, smak | PN-A-86964:2002 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 46. | Sery topione | Konsystencja | PN-66/A-86233 |
| 47. | Napoje spirytusowe | Stan opakowania jednostkowego, barwa i/lub przezroczystość, i/lub klarowność, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu, zapach, smak | PN-A-79529-2:2005 pkt 6-8, 9.7-9.9 |
| 48. | Bułka tarta | Barwa, postać, zapach, smak | PN-A-74113:1997 |
| 49. | Ryż | Wygląd, zapach | PN-ISO 7301:2023-05 |
| 50. | Ryż | Smak po ugotowaniu | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 51. | Papryka mielona | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-A-86955:1997 |
| 52. | Przyprawy | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 53. | Mieszanki przyprawowe | Barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-A-86967:1998 |
| 54. | Estragon | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-A-86961:1997 |
| 55. | Pieczywo | Wygląd zewnętrzny, skórka, miękisz, zapach, smak | PN-A-74108:1996 |
| 56. | Majeranek | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-A-86958:1997 |
| 57. | Pieprz czarny | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-A-86965:1997 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 58. | Kolendra | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-A-86957:1997 |
| 59. | Konfitury | Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak | PN-A-75115:2001 |
| 60. | Ziarno roślin oleistych | Barwa, zapach | PN-R-66149:1997 |
| 61. | Ziarno roślin oleistych | Wygląd, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 62. | Marmolada | Konsystencja i wygląd, barwa, zapach, smak, objawy zafermentowania lub zapeśnienia | PN-93/A-75103 |
| 63. | Kompoty | barwa, klarowność zalewy, zapach i smak, wygląd i konsystencja owoców | PN-A-75953:2006 |
| 64. | Wina i miody pitne | Barwa, klarowność, zapach i smak | PN-90/A-79120/02 |
| 65. | Przetwory ziaczane | Postać, barwa, zapach | PN-A-74702-1:1998 |
| 66. | Wyroby cukiernicze | Wygląd zewn. wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak | PN-A-88032:1998 |
| 67. | Orzechy | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 68. | Margaryna | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 69. | Bazylia | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-A-86959:1997 |
| 70. | Herbatka owocowa | Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, barwa naparu, smak i zapach naparu | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 71. | Herbata | Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, smak i zapach naparu | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 72. | Napoje bezalkoholowe gazowane | Nasycenie dwutlenkiem węgla | PN-93/A-79032 |
| 73. | Sosy warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe | Barwa, zapach i smak, konsystencja i wygląd | PN-A-86951:2006 |
| 74. | Piwo | Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pianistość | PN-74/A-79093 |
| 75. | Wyroby ciastkarskie | Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, struktura i tekstura, smak i zapach | PN-A-74252:1998 |
| 76. | Przecier pomidorowy | Barwa, wygląd i konsystencja, smak, zapach | PN-A-77606:1996 |
| 77. | Zupy zagęszczone | Barwa, konsystencja, smak, zapach | PN-A-75980:1997 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 78. | Cząber | Barwa, wygląd, smak, zapach | PN-A-86956:1997 |
| 79. | Musli | Barwa, wygląd, smak, zapach | PN-64/A-74013 |
| 80. | Owoce morza świeże i mrożone | Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej | PN-86/A-86767 |
| 81. | Ziarno roślin strączkowych | Wygląd, barwa, zapach | PN-72/R-74014 |
| 82. | Prezerwy rybne | Wygląd ogólny, barwa, zapach, konsystencja zalewy, tekstura mięsa ryb, tekstura, smak | PN-92/A-86732 |
| 83. | Kminek | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-A-86953:1997 |
| 84. | Mięso mielone | Barwa, zapach | PN-A-82009:1997 |
| 85. | Herbatka ziołowa | Wygląd, barwa, zapach, wygląd naparu, smak i zapach naparu | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 86. | Soki dla dzieci | Barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-A-75048:1994, PN-A-75048:1994/ Az1:2000 |
| 87. | Soki owocowe | Wygląd, barwa, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 88. | Owoce kandyzowane | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 89. | Przetarte warzywa, przeciery warzywne, przeciery owocowe, owocowo-warzywne, i z dodatkami | Barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 90. | Miksy tłuszczowe | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 91. | Miksy tłuszczowe | Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, zapach, smak | PN-A-86155:1995 |
| 92. | Powidła owocowe | Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zanieczyszczenia | PN-93/A-75102 |
| 93. | Jabłka prażone | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 94. | Przeciery z ogórków kwaszonych | Barwa, konsystencja, zapach i smak | PN-A-77701:1997 |
| 95. | Pasty warzywne | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 96. | Warzywa w oleju | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 97. | Mleko zagęszczone | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-79/A-86004 |
| 98. | Desery mleczne | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 99. | Produkty mleczarskie w proszku | Wygląd, barwa | PN-78/A-86030 |
| 100. | Serwatka w proszku | Wygląd, barwa, zapach | PN-A-86364:1996 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 101. | Serwatka w proszku | Zapach i smak | PN-78/A-86030 |
| 102. | Produkty seropodobne | Wygląd, barwa, smak, zapach | PN-73/A-86232 |
| 103. | Mieszanki produktów mlecznych z tłuszczem roślinnym | Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych | PN-78/A-86028 |
| 104. | Ziarno zbóż | Zapach, barwa, wygląd | PN-R-74013:2012 |
| 105. | Chrupki | Kształt i wygląd zewnętrzny, konsystencja, struktura, smak i zapach | PN-A-88034:1998 |
| 106. | Czarnuszka | Wygląd, barwa, smak, zapach | PN-A-86960:1997 |
| 107. | Mąka z innych roślin niż zboża | Wygląd, barwa, smak, zapach, obecność piasku | PN-64/A-74013 |
| 108. | Produkty gotowe do spożycia dla niemowląt i dzieci (konserwy) | Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak | PN-85/A-82056 |
| 109. | Prażone ziarna roślin oleistych z orzechami | Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 110. | Makaron ze zbóż innych niż pszenica | Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu | PN-93/A-74130 |
| 111. | Makaron świeży | Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu | PN-93/A-74130 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 112. | Piwo smakowe | Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pienistość | PN-74/A-79093 |
| 113. | Zagęszczony sok z buraków ćwikłowych | Wygląd, barwa, klarowność, zapach, smak | PN-A-77805:1997 |
| 114. | Podpiwek | Wygląd, konsystencja przed przyrządzeniem; Wygląd w tym barwa i konsystencja po przyrządzeniu, smak i zapach po przyrządzeniu | PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 |
| 115. | Cukier biały | Wygląd, barwa, zapach, smak, klarowność roztworu | PN-A-74855-2:1996 |
| 116. | Produkty roślinne białkowe typu wędlina | Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak | PN-88/A-82062 |
| 117. | Soki z owoców południowych | Barwa, zapach, smak, wygląd | PN-A-75959:1997 |
| 118. | Soki z owoców leśnych | Barwa, zapach, smak, wygląd | PN-A-75965:1998 |
| 119. | Soki owocowe | Barwa, zapach, smak, wygląd | PN-A-75951:1994 |
| 120. | Nektary | Barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd | PN-A-75956:1994 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda | Dokumenty odniesienia |
|------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 121. | Mięso drobiowe w elementach | Wygląd, barwa, zapach | PN-A-86524:1994 |
| 122. | Mięso i podroby zwierząt rzeźnych | Obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, konsystencja, zapach | PN-65/A-82000 |
| 123. | Grzyby marynowane i suszone | Obecność grzybów uszkodzonych, zaczerwionych, zapozielonych, przypalonych | PN-A-78509:2007 |
| 124. | Produkty przetworzone z ziemniaków, zbóż, orzechów, nasion | Wygląd, kształt, konsystencja, barwa, zapach, smak | PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 |
| 125. | Produktu wegańskie i wegetariańskie typu mleko/ napój | Zapach, wygląd, barwa, smak | PN-68/A-86122 |
| 126. | Wyroby garmażeryjne wegańskie, wegetariańskie | Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak | PN-A-82107:1996 |
| 127. | Produkty wegańskie, wegetariańskie typu ser/ serek | Wygląd, barwa, smak, zapach | PN-73/A-86232 |

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: rozmiar

Metoda badań: pomiar bezpośredni

| | | | |
|----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1. | Ogórki konserwowe | Długość Zakres: (1,9 – 13,0) cm Średnica Zakres: (0,4 – 5,0) cm | PN-A-77801:1997 |
|----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|

| | | | |
|----|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 2. | Ogórki kwaszone | Długość Zakres: (2,4 – 19,0) cm Średnica Zakres: (1,0 – 6,4) cm | PN-A-77701:1997 |
| 3. | Mrożone owoce, warzywa | Długość Zakres: (8 – 55) mm Średnica Zakres: (6 – 85) mm | PN-90/A-75051 |
| 4. | Bakalie | Długość Zakres: (20,2 – 27,2) mm Średnica Zakres: (11,7 – 15,8) mm | PN-A-77801:1997 |
| 5. | Ryż | Długość Zakres: (6,4 – 7,8) mm Średnica Zakres: (1,6 – 2,2) mm | PN-A-77801:1997 |
| 6. | Produkty grzybowe | Długość trzonów Zakres: (0,50 – 23,50) mm Średnica kapeluszy Zakres: (13,40 – 43,90) mm | PN-A-78509:2007 |

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość produktu z wadami

Metoda badań: wagowa

| | | | |
|----|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1. | Susze owocowe i warzywne | Zawartość owoców/warzyw uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,09 – 27,50) % Zawartość owoców/warzyw z objawami zepsucia Zakres: (0,05 – 24,50) % | PN-90/A-75101/16 |
| 2. | Mrożone owoce i warzywa | Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,04 – 26,50) % | PN-90/A-75051 |
| 3. | Warzywa konserwowe | Zawartość warzyw z wadami Zakres: (0,03 – 23,3) % | PN-90/A-75101/16 |
| 4. | Kawa palona | Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 73,5) % Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,91) % | PN-A-76100:2009 |
| 5. | Ryba mrożona | Zawartość uszkodzeń Zakres: (1,0 – 25,0) % | PN-86/A-86767 |
| 6. | Ziarno roślin strączkowych | Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 38,7) % | PN-72/R-74014 |
| 7. | Orzeszki arachidowe (ziemne) | Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,27 – 13,1) % | PN-EN ISO 658:2004 |
| 8. | Makaron | Zawartość makaronu niewłaściwej długości Zakres: (0,05– 30,4) % Zawartość makaronu zdeformowanego Zakres: (0,02 – 20,1) % | PN-93/A-74130 |
| 9. | Ogórki kwaszone | Zawartość ogórków z wadami Zakres: (0,02 – 23,27) % | PN-A-77701:1997 |

| | | | |
|-----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 10. | Kompoty | Zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,06 – 26,96) % Zawartość owoców z plamami Zakres: (0,06 – 25,61) % | PN-90/A-75101/16 |
| 11. | Kawa zielona | Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,1 – 97,1) % Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,53) % | PN-ISO 4149:1998 |
| 12. | Grzyby marynowane i suszone | Zawartość grzybów uszkodzonych Zakres: (0,5-65,0)% Zawartość grzybów zaczerwionych Zakres: (0,5-35,0)% Zawartość grzybów zapopielonych Zakres: (0,5-30,0)% Zawartość grzybów przypalonych Zakres: (0,5-30,0)% | PN-A-78509:2007 |

Przedmiot badań: ryba mrożona

Badane cechy: zawartość ryby niewłaściwie oprawionej

Metoda badań: ilościowa - liczbowa

| | | | |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. | Ryba mrożona | Zawartość ryby niewłaściwie oprawionej: Liczba łusek Liczba ości lub kości Liczba przebarwień Liczba przekrwień Liczba skrzepów krwi Liczba pozostałości skóry Zakres: od 1 szt. Metoda ilościowa – liczbowa | PN-86/A-86767 |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: punktowa

| | | | |
|----|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. | Mleko w proszku | Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-5 | PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07 |
| 2. | Masło | Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-5 | PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07 |
| 3. | Mleko spożywcze UHT | Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1- | PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07 |
| 4. | Ekstrakty kaw zbożowych | Wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak po przyrządzeniu Zakres: 1-5 | PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2/Az1:2000 |
| 5. | Kakao | Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, barwa, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1-5 | PN-A-88032:1998 |
| 6. | Konserwa rybna | Stopień rozkruszenia tkanki kostnej Zakres: 1-5 | PN-92/A-86732 |
| 7. | Czekolada | Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1-5 | PN-A-88032:1998 PN-A-88032:1998/Ap1:2001 |
| 8. | Olej roślinny rafinowany | Smakowitość Zakres: 1-5 | PN-A-86935:1996 |
| 9. | Margaryna | Barwa, konsystencja, smakowitość Zakres: 1-5 | PN-A-86936:1997 |

Zatwierdziła dnia 22.07.2024 Dyrektor Laboratorium Ewa Bajdas