

**Oferta badań na 2024 r.**

**Sekcja Badania Żywności i Żywienia**

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

„N” - badania nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Uwagi
1	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, ryby, owoce morza i ich przetwory, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, tłuszcze Ziarna roślin oleistych	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09	<b>Q</b>
2	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-ISO 4832:2007	<b>Q</b>
3	Jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, napoje bezalkoholowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11	<b>Q</b>
4	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne,	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	<b>Q</b>
5	ryby, owoce morza i ich przetwory, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	<b>Q</b>
6	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 z wył. pkt. 9.4.3	<b>Q</b>
7	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03	<b>Q</b>

**Oferta badań na 2024 r.**

**Sekcja Badania Żywności i Żywienia**

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

„N” - badania nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Uwagi
8	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, wyroby garmażeryjne i kulinarne, środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wył. pkt.9.5	Q
9	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, suplementy diety, tłuszcze, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Liczba $\beta$ -glukuronidazododatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-ISO 16649:2-2004	Q
10	Mięso, drób i ich przetwory, mleko i przetwory mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	Q
11	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne	Wykrywanie enterotoksyn gronkowcowych Metoda immunologiczna (Vidas SET2)	PN-EN ISO 19020:2017-08 z wyłączeniem punktu 11	Q
12	Środki spożywcze	Wykrywanie obecności zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych	PB/L-79 wydanie 2 z dnia 20.07.2022 r.	N
13	Środki spożywcze	Ocena organoleptyczna produktów spożywczych	PB/L-81 wydanie 2 z dnia 20.07.2022 r.	N
14	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (3 – 30,0) g/100g Metoda miareczkowa Zawartość białka. ( z obliczeń)	PB/L-63 wydanie 2 z dnia 24 czerwca 2021	Q
15		Zawartość fosforu. Zakres: (0,26 -6) g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Metoda wagowa.	PN-A-82060: 1999	Q W
16	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów. Zakres: (20 - 275) mg/kg NaNO <sub>2</sub> Zawartość azotanów. Zakres: (26 - 340) mg/kg NaNO <sub>3</sub> Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006	Q
17	Mleko i przetwory mleczarskie	Zawartość azotynów. Zakres: (0,5 – 12,0) mg/kg NaNO <sub>2</sub> Zawartość azotanów. Zakres: (3,0 – 74,0) mg/kg NaNO <sub>3</sub> Metoda spektrofotometryczna.	PN-EN ISO 14673-1: 2004 +Ap1:2007	Q
18	Oleje, tłuszcze roślinne	Zawartość kwasu erukowego. Zakres: 0,1% - 6,0% (m/m) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem punktu 5.3; 5.4; 5.5.	Q
19	Owoce, warzywa i ich przetwory	Zawartość azotanów. Zakres: (16,8 – 7200) mg/kg NO <sub>3</sub> Metoda spektrofotometryczna.	PN-92/A-75112 z wyłączeniem punktu 2	Q W

## Oferta badań na 2024 r.

### Sekcja Badania Żywności i Żywienia

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

„N” - badania nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Uwagi
20	Ryby i produkty rybne	Zawartość azotynów. Zakres: (25 - 250)mg/kg NaNO <sub>2</sub> Zawartość azotanów. Zakres: (15 - 300)mg/kg NaNO <sub>3</sub> Metoda spektrofotometryczna	PB/L -55 wyd. 1 z dnia 07.01.2010	Q
21	Sól	Zawartość jodku potasowego. Zakres: (5,2 -65) mg/kg Metoda spektrofotometryczna.	PN-80/C-84081.35	Q W
22	Wyroby ceramiczne przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi	Migracja ołowiu do płynu modelowego Zakres: (0,2 – 80) mg/l (0,01- 4) mg/dm <sup>2</sup> Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388-1: 2000+Ap1: 2002	Q
23		Migracja kadmu do płynu modelowego Zakres: (0,02 – 6) mg/l (0,001- 0,3) mg/dm <sup>2</sup> Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)		
24	Wyroby inne niż ceramiczne przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi	Migracja ołowiu do płynu modelowego Zakres: (0,2 – 80) mg/l (0,01 – 4) mg/dm <sup>2</sup> (0,04 – 16) mg/wyrób Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388-2: 2000	Q
25	Wyroby inne niż ceramiczne przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi	Migracja kadmu do płynu modelowego Zakres: (0,02 – 6) mg/l (0,001 - 0,3) mg/dm <sup>2</sup> (0,004 - 1,2) mg/wyrób Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388-2: 2000	Q

#### UWAGA:

Niepewność wyników badań i pomiarów podawana jest w sprawozdaniach, gdy jest to istotne dla ważności lub zastosowania wyników badań lub jest to uzgodnione z klientem oraz gdy niepewność pomiaru wpływa na zgodność z wyspecyfikowaną granicą.

Sekcja Badania Żywności i Żywienia realizuje badania wymienione w ofercie poza wskazanym zakresem metody badawczej jako nieakredytowane.