



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1

Wydanie nr 43 z dnia 10.07.2024

zastępuje wydanie nr 42 z dnia 08.04.2024

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

Badane cechy: zawartość wody, suchej masy/ wilgotność/ strata masy po suszeniu/zawartość wody i substancji lotnych/ zawartość suchej masy beztłuszczowej/ wilgotność i zawartość substancji lotnych/zawartość suchej substancji

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Wilgotność Zakres: (0,001 – 0,200) % Metoda wagowa	ICUMSA GS2/1/3/9-15:2007
2.	Jęczmień browarny	Wilgotność Zakres: (10,0 – 22,0) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998
3.	Jęczmień	Wilgotność Zakres: (8,00 – 16,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
4.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Wilgotność Zakres: (7,00 – 17,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (2,00 – 20,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
6.	Makaron	Wilgotność Zakres: (8,00 – 16,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
7.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (0,10 – 25,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998 pkt.2.2.3
8.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (20,0 – 85,0) % Metoda wagowa	ISO 1442:2023-08 pkt. 7
9.	Skrobia	Wilgotność Zakres: (7,0 – 22,0) % Metoda wagowa	PN-84/A-74706 pkt .2.5.2
10.	Żelatyna	Wilgotność Zakres: (8,00 – 16,00) % Metoda wagowa	PN-93/A-82245
11.	Tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych mrożonych lub chłodzonych	Zawartość wody Zakres: (55,0 – 85,0) % Metoda wagowa	ISO 1442:2023-08 pkt. 7
12.	Czekolada	Zawartość suchej masy Zakres: (97,0 – 99,9) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt.2.3.3
13.	Masło	Zawartość wody Zakres: (0,15 – 40,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
14.	Chmiel	Wilgotność Zakres: (6 – 16) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. załącznik IV

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Sery Deserki mleczne z dodatkami	Zawartość wody/suchej masy Zakres: (20,00 – 80,00) % Metoda wagowa (przez oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy)	PN-EN ISO 5534:2005
16.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (7,0 – 14,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt.3.3.2.
17.	Ziarno kukurydzy	Wilgotność Zakres: (11,50 – 36,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2010
18.	Pieczywo	Wilgotność Zakres: (22,0 – 48,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt.3.3.2.
19.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (3,00 – 6,00) % Metoda wagowa	PN-78/A-86030 PN-A-86030:1978
20.	Kakao	Zawartość suchej masy Zakres: (94,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt.2.3.2
21.	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (13,2 – 57,4) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995
22.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (55 – 67) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
23.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (1,50 – 4,70) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5537:2006
24.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy / Suche masy beztłuszczowej Zakres: (12,00 - 21,00) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130 pkt. 3.5 PN-ISO 8262-3:2011 PN-EN ISO 7208:2010

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
25.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wilgotność / Zawartość suchej masy Zakres: (0,50 - 99,50) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3
26.	Wyroby cukiernicze	Wilgotność / Zawartość suchej masy Zakres: (0,10 - 99,90) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027
27.	Kawa zbożowa	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 7,50) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
28.	Przetwory jajowe	Zawartość wody Zakres: (2,00 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994
29.	Lody śmietankowe i lody mleczne	Zawartość suchej masy Zakres: (30,00 – 50,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 3728:2023-04
30.	Owoce suszone	Zawartość wody Zakres: (2,8 – 33,0) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997, załącznik A
31.	Margaryna	Zawartość wody/ suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,1 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-86933:1995
32.	Orzechy	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (2,0 – 4,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2004
33.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej substancji Zakres: (8,0 – 65,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1026:2000
34.	Oleje roślinne	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,00 – 0,07) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06 metoda B

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
35.	Masło	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,0 – 4,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
36.	Mleczny tłuszcz do smarowania	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,3 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004

Zatwierdziła dnia 10 lipca 2024 roku Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2

Wydanie nr 23 z dnia 26.07.2023

zastępuje wydanie nr 22 z dnia 03.03.2022

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

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, soki owocowo-warzywne, wina, napoje bezalkoholowe	pH Zakres: (2,50 – 5,00) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Skrobia	pH Zakres: (5 – 9) Metoda potencjometryczna	PN-84/A-74706

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mleko płynne	pH Zakres: (6,0 - 7,0) Metoda potencjometryczna	PN-68/A-86122
4.	Przetwory rybne	pH Zakres: (3,7 – 5,6) Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782
5.	Piwo	pH Zakres: (3,6 – 5,1) Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000
6.	Mleczne napoje fermentowane	pH Zakres: (3,9 – 4,6) Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130
7.	Sery Deserki mleczne z dodatkami	pH Zakres: (3,0 – 7,0) Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232
8.	Kakao	pH Zakres: (5,0 – 8,0) Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
9.	Masło Mleczny tłuszcz do smarowania (plazma)	pH Zakres: (4,5 – 6,9) Metoda potencjometryczna	PN-ISO 7238:2013-03
10.	Kawa zbożowa	pH Zakres: (4,0 – 5,5) Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998/Az1:2001
11.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	pH Zakres: (2,50 – 3,60) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Zatwierdziła dnia 26 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3

Wydanie nr 30 z dnia 10.07.2024

zastępuje wydanie nr 29 z dnia 19.04.2024

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

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę/ zawartość tłuszczu całkowitego

Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,0 – 35,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-79011-4:1998
2.	Czekolada	Zawartość tłuszczu Zakres: (20 – 46) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021
3.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 3,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa Liczba jaj (z obliczeń)	PN-A-74131:1999 zał. B
4.	Masło	Zawartość tłuszczu Zakres: (55,00 – 99,99) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 17189:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,0 – 58,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
6.	Mleczne napoje fermentowane Deserki mleczne z dodatkami Serki z dodatkami	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 11,00) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3: 2011
7.	Maślanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1-2,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7208:2010
8.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,48 – 4,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
9.	Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (11,8 – 36,2) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 2450:2010 PN-ISO 8262-3: 2011
10.	Bułka tarta	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 5,0) % i % s.m. Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996
11.	Majonez i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (10,0 – 85,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86950:1995
12.	Tłuszcze jadalne	Zawartość tłuszczu Zakres: (20,0 – 100,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 17189:2005 PN-A-86933:1995 (z obliczeń)
13.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,40 – 1,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
14.	Kakao	Zawartość tłuszczu Zakres: (6,0-45,0) % Zawartość tłuszczu % s.m. (z obliczeń) Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Mięso, w tym mrożone i chłodzone mięso drobiowe oraz przetwory mięsne w tym konserwy mięsno-warzywne	Zawartość tłuszczu/ Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres : (0,5 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	ISO 1443:1973 PN-ISO 1444:2000
16.	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,0 – 45,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021
17.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 29,9) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100
18.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (4,0 – 40,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74252:1998
19.	Makaron	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,3 – 3,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
20.	Przetwory jajowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 62,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86509:1994
21.	Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 25,00) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7328:2010
22.	Orzechy	Zawartość tłuszczu Zakres: (43,0 – 86,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 734-1:2000
23.	Przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,0 – 32,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-67/A-86734

Zatwierdziła dnia 10 lipca 2024 roku Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4

Wydanie nr 11 z dnia 26.07.2023

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 06.10.2022

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

Badane cechy: zawartość chlorku sodu/ soli kuchennej/ soli/ zawartość chlorków

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,2 – 65,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-7:1998
2.	Przetwory rybne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,5 – 15,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-74/A-86739
3.	Wyroby garmażeryjne świeże	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 4,00) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
4.	Sery	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,1 – 6,0) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt. 3.5.1
5.	Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość soli Zakres: (0,2 – 3,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 4,00) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
7.	Masło	Zawartość soli Zakres: (0,80 - 2,20) % Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
8.	Konserwa mięsno-warzywna	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,5 – 3,3) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
9.	Przetwory jajowe	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,60 - 2,30) % Metoda miareczkowa	PN-A-86509:1994
10.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość chlorków Zakres: (0,0 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/10 PN-90/A-75101/10/Az1:2002

Zatwierdziła dnia 26 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdzka



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6

Wydanie nr 21 z dnia 16.04.2024

zastępuje wydanie nr 20 z dnia 26.02.2024

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

Badane cechy: zawartość azotu/ białka

Metoda badań: miareczkowa (Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Jęczmień browarny	Zawartość azotu Zakres: (1,12 - 2,40) % Zawartość białka Zakres: (7,00 – 15,31) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
2.	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres: (0,0 – 6,0) % Zawartość białka Zakres: (0,0 – 38,3) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
3.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Zawartość azotu Zakres: (1,40- 3,14) % Zawartość białka Zakres: (8,0– 17,9) %	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	
4.	Mąki	Zawartość białka Zakres: (7,00 – 17,93) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
5.	Tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych mrożonych lub chłodzonych	Zawartość azotu Zakres: (1,6 - 13,6) % Zawartość białka Zakres: (10,0 – 86,8) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	ISO 937:2023-08
6.	Mleczne napoje fermentowane	Zawartość azotu Zakres: (0,08 - 1,57) % Zawartość białka Zakres: (0,50 – 10,02) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
7.	Mleko płynne	Zawartość azotu Zakres: (0,45 - 0,60) % Zawartość białka Zakres: (2,81 – 3,83) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-EN ISO 8968-2:2004 PN- EN ISO 8968-1:2014-03
8.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość azotu Zakres: (5,10 – 5,80) % Zawartość białka Zakres: (31,87 – 37,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-EN ISO 8968-1:2014-03 PN-EN ISO 8968-1:2014
9.	Mięso i przetwory mięsne w tym konserwy mięsno-warzywne	Zawartość białka Zakres: (0,50 do 35,73) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
10.	Sery	Zawartość azotu	PN-75/A-04018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Zakres: (0,62 - 4,70) % Zawartość białka Zakres: (4,00 - 30,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018/Az3:2002
11.	Lody	Zawartość azotu Zakres: (0,04 – 0,96) % Zawartość białka Zakres: (0,30 – 6,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
12.	Orzechy	Zawartość azotu Zakres: (1,44 – 5,76) % Zawartość białka Zakres: (9,0 – 36,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
13.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość białka Zakres: (2,0 – 50,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-85/A-82100
14.	Wysokobiałkowe wyroby cukiernicze	Zawartość białka Zakres: (6,5 – 43,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
15.	Wysokobiałkowe koncentraty w proszku	Zawartość białka Zakres: (69,0 – 90,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
16.	Przetwory rybne	Zawartość białka Zakres: (4,0 – 27,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
17.	Makaron	Zawartość białka Zakres: (0,4 – 25,0) %	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	

Zatwierdziła dnia 16 kwietnia 2024 roku Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7

Wydanie nr 27 z dnia 10.07.2024

zastępuje wydanie nr 26 z dnia 14.05.2024

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: kwasowość/ kwasowość ogólna/ zawartość kwasów/ zawartość wolnych kwasów/ kwasowość w stopniach normalnych/ kwasowość lotna/ kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy/ kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy w stosunku do ekstraktu

Metoda badań: miareczkowa/ miareczkowania potencjometrycznego

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres: (6,0 – 8,3) ° SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122 pkt. 3.3.
2.	Śmietany i śmietanki	Kwasowość Zakres: (4,5 – 31,0) ° SH Metoda miareczkowa	PN-78/A-86028 pkt. 3.4.
3.	Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Piwa	Kwasowość ogólna Zakres: (1,2 – 4,0) ml NaOH/100 ml piwa Metoda miareczkowa	PN-A-79093-3:2000 pkt. 2.2
5.	Mleczne napoje fermentowane	Kwasowość Zakres: (30,0 – 53,0) ° SH Metoda miareczkowa	PN-75/A-86130 pkt. 3.3.
6.	Majonezy i sosy majonezowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,1-1,2) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995 pkt.5.3.7
7.	Pieczczywo	Kwasowość Zakres: (0,0 – 13,0) Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.4.
8.	Kakao	Kwasowość w stopniach normalnych Zakres: (0,8-17,0) Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 pkt.2.2.
9.	Sery	Kwasowość Zakres: (8,6 –94,6) ° SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232
10.	Lody	Kwasowość Zakres: (4,0 – 52,5) ° SH Metoda miareczkowa	PN-67/A-86430 PN-67/A-86430/Az2:2002
11.	Oliwa z oliwek	Kwasowość Zakres: (0,04 – 0,74) % Metoda miareczkowa	COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017
12.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (3,50 – 14,00) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r (Dz. U., poz. 1469), załącznik 6
13.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość lotna Zakres: (3,3 – 50,1) meq/l (0,20 – 3,00) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r (Dz. U. poz. 1469), załącznik 7

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,4 – 3,2) g/100 ml (0,4 – 3,2) g/100 g Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/04 pkt.2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002
15.	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,00 – 0,03) % Metoda miareczkowa Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu Zakres: (0,00 – 0,10) % (z obliczeń)	PN-90/A-75101/05 pkt.2

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
16.	Soki jabłkowe, soki jabłkowe zagęszczone, soki z dodatkiem soku jabłkowego, soki owocowe, soki warzywne, soki owocowo-warzywne, nektary owocowe, napoje bezalkoholowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na: - kwas cytrynowy bezwodny - kwas jabłkowy - kwas winowy Zakres: (0,5-45,0) g/l lub g/kg lub (0,05-4,50) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
17.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów Zakres: (0,006-1,450) g/jednostkę ekstraktu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033 pkt.3.8.1.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
18.	Wina	Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas winowy Zakres: (2,70 – 14,50) g/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.	Napoje spirytusowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5-50,0) g/hl alkoholu 100% Metoda miareczkowa	PN-A-79529-10:2005, pkt. 5.3.
20.	Wina	Kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy Zakres: (3,0 – 25,0) meq/l (0,20 – 1,50) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV- MA-AS313-02

Zatwierdziła dnia 10 lipca 2024 Dyrektor laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8

Wydanie nr 20 z dnia 06.05.2024

zastępuje wydanie nr 19 z dnia 31.01.2024

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość popiołu/ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl/
zawartość popiołu całkowitego/ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl/ zawartość
zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10 % HCl

Metoda badań: wagowa

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mąka	Zawartość popiołu Zakres: (0,05 – 2,50) % s.m. Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2023-09
2.	Przetwory zbożowe, Bułka tarta, Makarony	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,01 – 0,30) % s.m. Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
3.	Skrobia	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 % - 2,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Żelatyna	Zawartość popiołu Zakres: (0,5 – 4,0) % Metoda wagowa	PN-93/A-82245
5.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,001 – 3,000) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
6.	Kakao	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (3,00 – 12,60) % s.m., % (z obliczeń) Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 5.
7.	Kakao	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,11) % s.m, Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 8.
8.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres (0,9 – 3,5) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
9.	Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,40) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 8.
10.	Lody	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 % - 1,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430 PN-67/A-86430/Az2:2000
11.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 – 4,00) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 5
12.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne,	Zawartość popiołu Zakres: (0,04 – 0,40) g/100 g	PN-90/A-75101/08

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
	przetwory owocowo-warzywne	Metoda wagowa	
13.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Zakres: (0,03 – 0,08) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18 pkt.2

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Soki owocowe, nektary owocowe	Zawartość popiołu Zakres: (0,10 – 10,00) g/l (0,10 – 10,00) g/kg Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999

Zatwierdziła dnia 06 maja 2024 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 9

Wydanie nr 17 z dnia 17.07.2024

zastępuje wydanie nr 16 z dnia 22.09.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość alkoholu/ekstraktu rzeczywistego/ekstraktu brzoźki podstawowej/alkoholu etylowego z gęstości/alkoholu etylowego (mocy)

Metoda badań: oscylometryczna

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzoźki podstawowej Zakres: alkohol (0,00 – 10,00) % obj. ekstrakt rzeczywisty (2,1 – 8,8) % wag. ekstrakt brzoźki podstawowej (2,0 – 21,8) % wag. Metoda oscylometryczna	PN-A-79093-2:2000 pkt.2.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0,20 – 20,00) % Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U. poz. 1469), załącznik 2

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Wina, drożdżowe osady winiarskie, wyciągi, mieszanka osad-wyciągi	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0,00 – 25,00) % Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2, OIV-MA-AS312-01, method B
4.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0, 00 – 100,00) % Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005. pkt. 7.2 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000r, załącznik 1, metoda B (Dz.U. L 333)
5.	Likiery jajeczne, likiery z dodatkiem jaj i likiery śmietanowe	Zawartość alkoholu etylowego (mocy) Zakres:(14,0-26,0) % Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6:2005, pkt.5.2.2.

Zatwierdziła dnia 17 lipca 2024 z up. Dyrektora Laboratorium Jolanta Pastuszko



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10

Wydanie nr 19 z dnia 01.03.2024

zastępuje wydanie nr 18 z dnia 28.07.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość cukrów redukujących/ zawartość cukrów redukujących po inwersji/
cukrów ogółem

Metoda badań: miareczkowa

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,000 - 0,040) % Metoda miareczkowa	ICUMSA GS 2/3/9-5:2011
2.	Wyroby cukiernicze, w tym czekolada	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (27,00 – 75,00) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023 pkt. 2.1.
3.	Pieczywo i bułka tarta	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (3,0 – 14,8) % s.m Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.7.3
4.	Wyroby i półprodukty	Zawartość cukrów ogółem	PN-A-74252:1998 pkt.3.5.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
	ciastkarskie	Zakres: (12,00 – 30,00) % s.m Metoda miareczkowa	
5.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (1,0 – 230,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 4, część I
6.	Miody pitne	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (75,0 – 305,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 4, część II
7.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (2,0 – 76,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Napoje spirytusowe	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres (0,5 - 400,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005, pkt. 5.1.
9.	Soki i nektary owocowe, soki warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów ogółem Zakres (0,5 – 20,0) g/100 ml Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07

Zatwierdziła dnia 01 marca 2024 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11

Wydanie nr 19 z dnia 30.08.2024

zastępuje wydanie nr 18 z dnia 18.07.2024

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność i zawartość cukrów

Metoda badań: wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, i nektary owocowe, soki warzywne	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 100,00) g/l fruktoza (0,05 – 100,00) g/l Sacharoza (0,05 – 100,00) g/l Granica wykrywalności 0,03 g/l (glukoza i sacharoza) Granica wykrywalności 0,02 g/l (fruktoza) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną	PN-EN 12630:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		(HPLC-RID) Zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	

2.	Napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,005 – 100,000) % glukoza (0,05-100,00) g/l fruktoza (0,005 – 100,000) % fruktoza (0,05-100,00) g/l sacharoza (0,005 – 100,000) % sacharoza (0,05-100,00) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Obecność i zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	PN-EN 12630:2002
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 100,00) g/l fruktoza (0,05 – 100,00) g/l sacharoza (0,05 – 100,00) g/l Granica wykrywalności 0,03 g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 12630:2002

4.	Wina	<p>Obecność i zawartość cukrów redukujących (suma glukozy i fruktozy)</p> <p>Zakres:</p> <p>Glukoza (0,3 – 100,0) g/l</p> <p>Fruktoza (0,3 – 100,0) g/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)</p>	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.1.,OIV-MA-AS311-03
5.	Wina	<p>Obecność i zawartość sacharozy</p> <p>Zakres: (0,3 – 100,0) g/l</p> <p>Granica wykrywalności 0,2 g/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)</p>	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.1.,OIV-MA-AS311-03
6.	Napoje spirytusowe (wódki)	<p>Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy</p> <p>Zakres:</p> <p>glukoza (0,05 – 10,00) g/l</p> <p>fruktoza (0,05 – 10,00) g/l</p> <p>sacharoza (0,05 – 10,00) g/l</p> <p>Granica wykrywalności 0,03 g/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)</p> <p>Zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy</p>	PB-16/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 19.05.2022.
7.	Izoglukoza	<p>Zawartość fruktozy</p> <p>Zakres: (20,0-95,0) g/100 g (%)</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną</p>	PN-EN 12630:2002

		(HPLC-RID) Zawartość fruktozy (% s.m.) z obliczeń	
8.	Przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 700,00) g/kg fruktoza (0,05 – 700,00) g/kg sacharoza (0,05 – 700,00) g/kg Granica wykrywalności 0,03 g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-16/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 19.05.2022.

Zatwierdziła dnia 30 sierpnia 2024 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12

Wydanie nr 11 z dnia 26.07.2023

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 02.11.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: gęstość

Metoda badań: oscylometryczna

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, soki owocowo-warzywne	Gęstość bezwzględna Zakres: (1,0150-1,0900) g/cm ³ względna 20/20 Zakres: (1,0168-1,0920) Metoda oscylometryczna	IFU 1A (Rev.2005)
2.	Napoje spirytusowe	Gęstość Zakres: (0,7500-1,1500) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005, pkt. 6.2.
3.	Likiery jajeczne, likiery z dodatkiem jaj i likiery śmietanowe	Gęstość Zakres: (1,010 – 1,170) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6:2005, pkt.5.1.2.

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Fermentowane napoje winiarskie	Gęstość Zakres: (0,98426 – 1,18480) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 1

Zatwierdziła dnia 26 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 13

Wydanie nr 23 z dnia 18.07.2024

zastępuje wydanie nr 22 z dnia 10.07.2024

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość ekstraktu/ekstraktu ogólnego

Metoda badań: refraktometryczna/oscyłometryczna/wagowa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, przetwory owocowe i owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu Zakres: (5,00 – 80,00) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
2.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,01 – 90,00) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033, pkt. 3.6.1.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość ekstraktu Zakres: (0,005 – 400,000) g/l Metoda oscylometryczna Metoda refraktometryczna Metoda wagowa	PN-A-79529-5: 2005, pkt. 5.2., pkt. 5.5., pkt. 5.7 pkt. 5.3., pkt. 5.6
4.	Soki owocowo- warzywne	Zawartość ekstraktu Zakres: (10,00 – 13,00) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
5.	Izoglukoza	Zawartość ekstraktu (suchej masy) Zakres: (40,0-82,0) % Metoda refraktometryczna	ISO 1743:1982 ICUMSA GS 4/3/8-13: 2009
6.	Syropy	Zawartość ekstraktu Zakres: (1,5 – 63,0) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
7.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 – 530,1) g/l Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 3
8.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo- warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (7,0 – 67,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02, pkt. 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002

Zatwierdziła dnia 18 lipca 2024 z up. Dyrektora Laboratorium Jolanta Pastuszko



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 14

Wydanie nr 15 z dnia 06.11.2024

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 18.10.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: masa netto/ zawartość nadzienia/ zawartość składników/ udział składników/ masa ryby netto bez glazury/ zawartość glazury/ masa odciekniętych owoców/ warzyw w stosunku do deklarowanej masy netto/ zawartość owoców/warzyw z wadami/ zawartość poszczególnych składników w mieszance/ udział warstwy wodnej/ udział zalewy/ zawartość kawałków owoców/ zawartość owoców z objawami zepsucia

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość nadzienia Zakres: (10,0 - 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt. 3.5.2
2.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników stałych Zakres: (20,0 - 85,0) % Zakres: (30,0 – 2000,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.3.2
3.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników jednorodnych Zakres: (0,1 - 100,0) % Zakres: (1,0 – 4000,0) g	PN-A-82107:1996 pkt. 2.3.3

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Metoda wagowa	
4.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość składników stałych Zakres: (1,1 – 70,1) % Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt. 3.5.1
5.	Konserwy rybne	Udział składników stałych Zakres: (30,0 - 85,0) % Zakres: (15,0 – 1400,0) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.6
6.	Marynaty rybne	Udział składników stałych Zakres: (3,5 – 81,4) % Zakres: (40,0 – 4000,0) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.12
7.	Wyroby garmażeryjne świeże	Zawartość nadzienia Zakres: (5,0 – 85,0) % Zakres: (5,0 – 425,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996
8.	Ryby mrożone	Masa ryby netto bez glazury Zakres: (160-5000) g Metoda wagowa	Codex Stan. 190-1995 Codex Stan. 165-1989
9.	Ryby mrożone	Zawartość glazury Zakres: (0 - 50) % Metoda wagowa	Codex Stan. 190-1995 Codex Stan. 165-1989
10.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Masa netto Zakres: (24,0 - 3610,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15, pkt. 2
11.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Masa odcikniętych owoców/warzyw (w stosunku do deklarowanej masy netto) Zakres: (20,0 - 75,0) % Zakres: (10,0 - 3000,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15, pkt. 3
12.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,0 – 88,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Mrożonki	Masa netto Zakres: (200,0 – 2600,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.3
14.	Mrożonki	Zawartość poszczególnych składników w mieszance Zakres: (0,2 - 100,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.5.
15.	Mrożonki	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,0 - 98,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.6.
16.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (40 - 1750) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.5.
17.	Marynaty rybne	Masa netto Zakres: (200 - 5000) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.11.
18.	Przetwory rybne wędzone	Masa netto Zakres: (19 - 820) g Metoda wagowa	PN-85/A-86772 pkt. 5.3.3.
19.	Konserwy rybne w zalewie olejowej	Udział warstwy wodnej Zakres: (8 - 450) g Zakres: (2,5 – 60) % Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.7.
20.	Marynaty rybne	Udział zalewy Zakres: (20 - 50) % Zakres: (95 – 1050) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.13.
21.	Suszone owoce	Zawartość owoców z wadami Zakres: (0,00 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16
22.	Suszone owoce	Zawartość kawałków owoców Zakres: (0,00 – 6,00) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997 pkt. 3.2.8.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
23.	Suszone owoce	Zawartość owoców z objawami zepsucia Zakres: (0,00 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997 pkt. 3.2.12.
24.	Mieszanki owoców suszonych i orzechów	Zawartość składników Zakres: (5,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PB-58/PAK/LP wydanie 1 z dnia 22.03.2022
25.	Produkty spożywcze	Masa netto Zakres: (10,0 – 5100,0) g Metoda wagowa	PB-59/PAK/LP wydanie 1 z dnia 21.03.2023

Zatwierdziła dnia 06 listopada 2024 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 15

Wydanie nr 14 z dnia 23.02.2024

zastępuje wydanie nr 13 z dnia 30.11.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: konserwanty

Metoda badań: wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, nektary owocowe, napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
4.	Wędliny	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		(10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	
5.	Napoje spirytusowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
6.	Przetwory mleczarskie typu twarogi, jogurty, sery topione	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 2000,0) mg/kg	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	
7.	Słodycze typu cukierki, ciastka, żelki	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022
8.	Mięso	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		(HPLC – DAD)	
9.	Wina	<p>Obecność i zawartość konserwantów</p> <p>Zakres:</p> <p>kwas benzoesowy (1,0 – 300,0) mg/l</p> <p>Granica wykrywalności 0,5 mg/l</p> <p>kwas sorbowy (1,0 – 300,0) mg/l</p> <p>Granica wykrywalności 0,5 mg/l</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)</p>	Compendium of international methods of wine and must analysis – OIV, Volume 1, section 3.1.3, OIV-MA-AS313-20
10.	Wyroby garmażeryjne typu kromki, pierogi	<p>Obecność i zawartość konserwantów</p> <p>Zakres:</p> <p>kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg</p> <p>Granica wykrywalności 2,8 mg/kg</p> <p>kwas sorbowy (10,0– 1000,0) mg/kg</p> <p>Granica wykrywalności 3,0 mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)</p>	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022
11.	Majonezy i sosy majonezowe	<p>Obecność i zawartość konserwantów</p> <p>Zakres:</p>	PB-17/PAI/LP, wydanie 2 z dnia 31.03.2023

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 4,0 mg/kg kwas sorbowy (10,0– 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	
12.	Wyroby garmażeryjne typu sałatki	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,6 mg/kg kwas sorbowy (10,0– 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,6 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022
13.	Lody	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg kwas sorbowy	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		(10,0– 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	

Zatwierdziła dnia 23 lutego 2024 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 16

Wydanie nr 9 z dnia 23.02.2024

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 26.07.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: substancje słodzące

Metoda badań: wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją z matrycą diodową (HPLC-MWD/DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje bezalkoholowe, fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002
2.	Przetwory mleczarskie (jogurty, serki, lody)	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/kg - aspartam (10 – 1000) mg/kg - sacharyna (10 – 500) mg/kg Granica wykrywalności 5,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	
3.	Napoje spirytusowe	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002
4.	Napoje na bazie piwa	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
5.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne, lody	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/kg - aspartam (10 – 1000) mg/kg - sacharyna (10 – 500) mg/kg Granica wykrywalności 5,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	
6.	Soki i nektary owocowe, soki warzywne i owocowo-warzywne	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002

Zatwierdziła dnia 23 lutego 2024 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 17

Wydanie nr 6 z dnia 26.07.2023

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 05.08.2022

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

Badane cechy: liczba drobnoustrojów

Metoda badań: płytkowa (posiew wgłębnny)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002

Zatwierdziła dnia 26 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdorska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 18

Wydanie nr 9 z dnia 24.07.2024

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 26.07.2023

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

Badane cechy: obecność drobnoustrojów

Metoda badań: hodowlana

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Kawa i herbata Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Mięso i przetwory mięsne	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/ A1:2020-09
2.	Kawa i herbata Mleko i produkty mleczne	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
	Zboża i przetwory zbożowe Konserwy rybne	Metoda hodowlana z potwierdzeniem plazmą króliczą	AC:2005
3.	Kawa i herbata Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007

Zatwierdziła dnia 24 lipca 2024 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 19

Wydanie nr 4 z dnia 26.07.2023

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 27.03.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: kwasy tłuszczowe

Metoda badań: chromatografia gazowa z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (zawartość izomerów trans kwasu oleinowego) Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Oliwa z oliwek	<p>Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (suma izomerów trans kwasu linolowego i linolenowego)</p> <p>Zakres: (0,01-1,00) %</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)</p>	COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017
3.	Oliwa z oliwek	<p>Udział kwasów tłuszczowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - C 14:0 mirystynowy - C 16:0 palmitynowy - C 16:1 oleopalmitynowy - C 17:0 heptadekanowy - C 17:1 heptadekenowy - C 18:0 stearynowy - C 18:1 oleinowy - C 18:2 linolowy - C 18:3 linolenowy - C 20:0 arachidowy - C 20:1 eikozenowy - C 22:0 behenowy - C 24:0 lignocerynowy <p>Zakres: (0,01- 79,00) %</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)</p>	COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Oleje roślinne	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych: - T18:1 transoleinowy - T18:2 translinolowy - T18:3 translinolenowy Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID) Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07
5.	Oleje roślinne	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych Zakres: (0,01-5,20) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

6.	Oleje roślinne	<p>Udział kwasów tłuszczowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - C6:0 kwas kapronowy - C8:0 kwas kaprylowy - C10:0 kwas kaprynowy - C12:0 kwas laurylowy - C13:0 kwas tridekanowy - C14:0 kwas mirystynowy - C14:1 kwas mirystyoleinowy - C15:0 kwas pentadekanowy - C16:0 kwas palmitynowy - C16:1 kwas oleopalmitynowy - C17:0 kwas heptadekanowy - C17:1 kwas heptadekenowy - C18:0 kwas stearynowy - C18:1 kwas oleinowy - C18:2 kwas linolowy - C18:3 kwas linolenowy - C20:0 kwas arachidowy - C20:1 kwas eikozenowy - C20:2 kwas eikozadienowy - C20:3 kwas eikozatrienowy - C20:4 kwas arachidonowy - C22:0 kwas behenowy - C22:1 kwas erukowy - C22:2 kwas dokozadienowy - C24:0 kwas lignocerynowy - C24:1 kwas nerwonowy <p>Zakres: (0,01- 79,00) %</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)</p>	<p>PN-EN ISO 12966-2:2017-05</p> <p>PN-EN ISO 12966-4:2015-07</p>
7.	Oleje roślinne	<p>Zawartość kwasów tłuszczowych (z obliczeń):</p>	<p>PN-EN ISO 12966-2:2017-05</p> <p>PN-EN ISO 12966-4:2015-07</p>

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		-nasyconych Zakres: (7,0-94,5) g/100g -jednonienasyconych Zakres: (4,9-65,0) g/100g -wielonienasyconych Zakres: (0,6-74,0) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo- jonizacyjną (GC- FID)	

Zatwierdziła dnia 26 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 20

Wydanie nr 4 z dnia 16.04.2024

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 17.10.2023

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

Badane cechy: Obecność zanieczyszczeń/ zawartość zanieczyszczeń/

Zawartość nasion/ zawartość ciał obcych/ zawartość liści i łodyg/ zawartość odpadków/

obecność/zawartość szkodników/ stopień rozdrobnienia/ zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego/ zawartość zanieczyszczeń mineralnych/ granulacja

Metoda badań: wagowa, makroskopowa, wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (0,0 – 2,5) mg/kg Metoda wagowa	PN-87/A-74855/10
2.	Chmiel	Zawartość nasion (Zaziarnienie) Zakres: (0,01 – 20,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. załącznik IV
3.	Chmiel	Zawartość ciał obcych Zakres: (0,0 – 30,0) % Zawartość liści i łodyg Zakres: (0,0 - 15,0) % Zawartość odpadków	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. załącznik IV

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Zakres: (0,0 - 15,0) % Metoda wagowa	
4.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Zawartość zanieczyszczeń: Zakres: Zanieczyszczenia ogółem (0,02 – 16,00) % Ziarna połamane (0,02 – 7,00) % Ziarna poślednie (0,02 – 8,00) % Ziarna niezdrowe (0,02 – 1,00) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 – 2,00) % Ziarna innych zbóż (0,01 – 3,00) % Materiał obcy (0,01 – 2,00) % Materiał obcy nieorganiczny (0,01 – 0,50) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 – 0,500) % Sporysz (0,001 – 0,050) % Metoda wagowa	PN-R-74015:1994
5.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych Metoda wizualna	PN-93/A-74130
6.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń organicznych Metoda makroskopowa	PN-93/A-74130
7.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Metoda makroskopowa	PN-93/A-74130
8.	Bułka tarta	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Zakres od 0 szt./kg	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Metoda makroskopowa	
9.	Bułka tarta	Obecność/zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych Zakres: (0 - 20) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016
10.	Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia Zakres: (80,00-99,99) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
11.	Kawa zbożowa	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998, pkt. 2.4
12.	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego Zakres: (0,00 - 0,30)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101/17 pkt. 2
13.	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,00 - 1,00)% Metoda wagowa (flotacyjna)	PN-90/A-75101/18 pkt. 3
14.	Cukier	Granulacja Zakres: (0,0 - 100,0)% Metoda wagowa	PN-87/A-74855/03 PN-A-74855-03:1996
15.	Ziarno zbóż	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych Zakres od 0 szt./kg Metoda makroskopowa	PN-69/R-74016
16.	Przetwory zbożowe	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych Zakres od 0 szt./kg Metoda makroskopowa	PN-74/A-74016

Zatwierdziła dnia 16 kwietnia 2024 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 21

Wydanie nr 8 z dnia 16.05.2024

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 26.03.2024

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: wyróżniki oceny sensorycznej/organoleptycznej

Metoda badań: prosty test opisowy

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zapach, smak, barwa, klarowność, goryczka, nasycenie dwutlenkiem węgla, pienistość	PN-74/A-79093 pkt 3.2
2.	Cukier biały	Barwa, wygląd i konsystencja, zapach, smak, klarowność roztworu	PN-A-74855-2:1996
3.	Soki owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75951:1994
4.	Soki z owoców południowych	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75959:1997
5.	Soki z owoców leśnych	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75965:1998
6.	Soki warzywne i owocowo-warzywne	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75958:2002
7.	Nektary owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75956:1994
8.	Cukier trzcinowy	Barwa, wygląd i konsystencja, zapach, smak	PN-A-74855-2:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Cukier brązowy	Barwa, wygląd i konsystencja, zapach, smak	PN-A-74855-2:1996
10.	Fermentowane napoje winiarskie	Klarowność, barwa/kolor, zapach, smak	PN-90/A-79120/02
11.	Piwa smakowe	Klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie dwutlenkiem węgla	PN-74/A-79093 pkt 3.2
12.	Napoje alkoholowe RTD	Klarowność, barwa, zapach, smak, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu	PN-A-79529-2:2005
13.	Sery	Wygląd, oczkowanie, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-73/A-86232 pkt 2
14.	Masło	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, zapach, smak	PN-A-86155:1995
15.	Mleko spożywcze płynne	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-68/A-86122 pkt 2
16.	Warzywa i owoce marynowane	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77806:1997
17.	Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77807:1997
18.	Ogórki konserwowe i korniszony	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77801:1997
19.	Koncentrat pomidorowy	Barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-75/A-77601
20.	Przeciery, musy owocowe i warzywne oraz przeciery, musy owocowe i warzywne z dodatkami (np. zbóż i przetworów mlecznych)	Barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt. 5.4.2
21.	Dżemy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-75100:1994
22.	Powidła śliwkowe	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-93/A-75102
23.	Marmolada	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-93/A-75103
24.	Konfitury	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-75115:2001

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
25.	Galaretki owocowe	Wygląd i konsystencja, klarowność, barwa, zapach, smak	PN-A-75104:1994

Zatwierdziła dnia 16 maja 2024 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 22

Wydanie nr 3 z dnia 23.02.2024

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 24.11.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: Parametry jełczenia (Liczba kwasowa/ Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu/ Liczba kwasowa tłuszczu/ Liczba nadtlenkowa)

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Oleje roślinne	Liczba kwasowa Zakres: (0,04 - 2,00) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
2.	Oleje roślinne	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 - 8,0) meqO ₂ /kg Zakres: (0,05 – 4,0) mmol/kg (z obliczeń) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
3.	Majonez	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,25 - 1,60) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
4.	Czekolada i wyroby	Liczba kwasowa tłuszczu	PN-79/A-88024

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
	cukiernicze	Zakres: (1 - 5) mg KOH/1 g tłuszczu Metoda miareczkowa	
5.	Oliwa z oliwek	Liczba nadtlenkowa Zakres: (2,0 - 20,0) meqO ₂ /kg Metoda miareczkowa	COI/T.20/Doc.No.35/Rev. 1/2017

Zatwierdziła dnia 23 lutego 2024 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 23

Wydanie nr 2 z dnia 28.03.2024

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 13.07.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: stosunek izotopów stabilnych

Metoda badań: metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych -IRMS

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe (cukry, pulpa)	Stosunek izotopowy $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ($\delta^{13}\text{C}_{\text{V-PDB}}$) Zakres: (-34 do -10) ‰ Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych- IRMS	PB-57/PAI/LP wyd.2 z dnia 28.03.2024
2.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Stosunek izotopowy $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ($\delta^{13}\text{C}_{\text{V-PDB}}$) Zakres: (-29 do -11) ‰ Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych- IRMS	PB-54/PAI/LP wyd.3 z dnia 28.03.2024

Zatwierdziła dnia 28 marca 2024 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 24

Wydanie nr 1 z dnia 15.07.2024

Przedmiot badań: Żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych, Zawartość kolagenu, Pozorna zawartość mięsa ogółem, Współczynnik masy wody W / masy białka RP, Dopuszczalny poziom ilości wody, Zawartość ekstraktu bezcukrowego, Współczynnik: ilość cukrów ogółem wyrażona w gramach zsumowana z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych, Zawartość ekstraktu ogólnego

Metoda badań: z obliczeń

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory mięsne	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych (%) Metoda z obliczeń	PN-A-82022:1998
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kolagenu (%) Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Dz. U. L 304)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Piersi kurczaka chłodzone i mrożone	Pozorna zawartość mięsa ogółem (%) Metoda z obliczeń	Zalecenie Komisji WE z dnia 1 marca 2005 (2005/175/WE) zał.V (Dz. U. L 59)
4.	Elementy tuszek drobiowych mrożonych i chłodzonych	Współczynnik masy wody W / masy białka RP Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 załącznik VIII (Dz. U. L 157)
5.	Tuszki drobiowe mrożone	Dopuszczalny poziom ilości wody (g) Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 załącznik VII (Dz. U. L 157) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1239/2012 z dnia 19 grudnia 2012 r. (Dz. U. L 350)
6.	Miody pitne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l) Metoda z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3 Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) załącznik 4, część II
7.	Miody pitne	Współczynnik: ilość cukrów ogółem wyrażona w gramach zsumowana z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych Metoda z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) załącznik 2 Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) załącznik 4, część II

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda z obliczeń	IFU 8 (Rev. 2017), s. 7-31
9.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Metoda z obliczeń	IFU 8 (Rev. 2017), s. 7-31 PN-EN 12630:2002

Zatwierdziła dnia 15 lipca 2024 z up. Dyrektora Laboratorium Jolanta Pastuszko