


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 1334

wydany przez
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie nr 15 Data wydania: 5 kwietnia 2018 r.

 AB 1334	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">EUROFINS POLSKA Sp. z o. o. Al. Wojska Polskiego 90 A 82-200 Malbork</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p>
<p>B9; B/22</p> <p>C/1; C/4; C/22</p> <p>P9; P/22</p> <p>K/1; K/4; K/9; K/22</p> <p>K/9/P; K/22/P</p> <p>N/1; N/4; N/22</p> <p>Q/22</p>	<p>Badania biochemiczne próbek środowiskowych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności</p> <p>Badania chemiczne produktów rolnych – w tym pasz, kosmetyków, wyrobów chemicznych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności, wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi</p> <p>Pobieranie próbek wody do spożycia, gleby, osadów ściekowych, ścieków</p> <p>Badania mikrobiologiczne produktów rolnych – w tym pasz, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności, kosmetyków, wody</p> <p>Badania mikrobiologiczne i pobieranie: próbek środowiskowych z obszarów produkcji i obrotu żywnością (wymazy, płytki kontaktowe, próbki z tusz zwierząt rzeźnych), wody, wody do spożycia, powietrza.</p> <p>Badania właściwości fizycznych produktów rolnych – w tym pasz, kosmetyków, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności</p> <p>Badania sensoryczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności i wody do spożycia</p>

Wersja strony: A

DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1334 z dnia 09.03.2016 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Pracownia Chemiczna Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe	pH Zakres: 2,0 - 10,0 Metoda potencjometryczna	PN ISO 2917: 2001
Mleko i produkty mleczne		PB/CH/11 wydanie 2 z dnia 22.10.2012
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje bezalkoholowe		PN EN 1132: 1999
Koncentraty spożywcze		PN-A-79011-10:1998+Az 1:2001
Konserwy i marynaty rybne		PN-A-86782:1987
Masło i mieszanki tłuszczowe	pH Zakres: 3,00 - 6,50 Metoda potencjometryczna	PN ISO 7238:2013
Mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, mleko i produkty mleczne, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, warzywa, owoce i przetwory owocowe i warzywne, suplementy diety i odżywki, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona roślin oleistych, majonezy i sosy majonezowe	Zawartość błonnika Zakres: (0,2 – 95,0) % Metoda wagowa	AOAC 991.43: 1994 na podstawie testu odczynnikowego firmy Megazyme K-TDFR
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Kwasowość Zakres: (0,1 – 10,0) stopnie normalne Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-88024:1979 pkt 2.3.6
Ryby i przetwory rybne	Kwasowość Zakres: (0,3 – 2,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-86746:1974

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne	Kwasowość Zakres: (5 – 110) SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB/CH/11 wydanie 2 z dnia 22.10.2012
Pieczywo	Kwasowość Zakres: (2 – 11) stopnie Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-74108:1996
Majonezy i sosy majonezowe	Kwasowość w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,40 – 1,40) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-86950:1995
Koncentraty spożywcze	Kwasowość Zakres: (1,0 - 30,0) °SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79011-9:1998
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki	Kwasowość Zakres: (0,1 – 20,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
Napoje bezalkoholowe	Kwasowość Zakres: (0,1 – 1,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79033:1985
Wyroby garmażeryjne	Kwasowość Zakres: (0,10-0,90) % Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba kwasowa Zakres: (0,04 – 28,00) mg/g KOH Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA) Zakres: (0,02 – 14,00) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 19,0) meq/kg O ₂ Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, mięso i produkty mięsne, majonezy i sosy majonezowe, mleko i produkty mleczne, przekąski ziemniaczane; ryby przetwory rybne, pasze i surowce paszowe, nasiona roślin oleistych	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 95,0) mg/g KOH Metoda miareczkowa	PB/CH/17 wydanie 3 z dnia 10.11.2016
Wyroby cukiernicze, mięso i produkty mięsne, majonezy i sosy majonezowe, koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, przekąski ziemniaczane, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, pasze i surowce paszowe, nasiona roślin oleistych	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 200) meq /kg O ₂ Metoda miareczkowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, majonezy i sosy majonezowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936: 2000
Mleko i produkty mleczne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 – 8,00) % Metoda wagowa	AOAC 945.46
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 – 3,00) % Metoda wagowa	PN-A-75101-18:1990 ISO 763:2003
Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 – 2,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 M HCl Zakres: (0,02 – 2,00) % Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
Soki, napoje bezalkoholowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, nasiona roślin oleistych	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,02 – 12,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 1135: 1999
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,20 – 11,00) % Metoda wagowa	PN-A-88022: 1959
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 M HCl Zakres: (0,02 – 2,00) % Metoda wagowa	
Koncentraty, suplementy diety, odżywki, kawa rozpuszczalna	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,20 – 35,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8: 1998
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,20 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171: 2010
Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (3,00 - 14,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% kwasie solnym Zakres: (0,03 - 1,30) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999
Pasze i surowce paszowe	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,10- 99,00) % Metoda wagowa	Dz.U.UE L 54/1 z dnia 26.2.2009 (WE) nr 152/2009
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% kwasie solnym Zakres: (0,5 - 0,80) % Metoda wagowa	
Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,00 - 15,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie solnym Zakres: (0,07 – 12,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Śmietana, śmietanka, napoje mleczne fermentowane, desery mleczne z wyłączeniem zawierających kakao i czekolady	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 40,0) % Metoda Gerbera	PN-ISO 11870:2016-07
Mleko	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 5,0) % Metoda Gerbera	PN-ISO 2446:2010
Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 40,0) % Metoda Gerbera	PN-A-86232:1973 ISO 3433:2008
Mleko, napoje mleczne fermentowane, serwatka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 10,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 1211:2011
Desery mleczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 10,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 1735:2006
Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10- 40,00) % Metoda grawimetryczna	
Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 10,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 7328:2010
Produkty mleczne w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 27,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 1736: 2010
Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 45,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 2450:2010
Jaja i produkty jajeczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 60,00) % Metoda grawimetryczna	PN-A-86509:1994
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 60,0) % Metoda wagowa	PN-A-86734:1967
Mięso i produkty mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 – 75,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (29,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-A 86950:1995

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona roślin oleistych, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość tłuszczu po hydrolizie Zakres: (0,20 – 99,9) % Metoda wagowa	PB/CH/16 wydanie 2 z dnia 10.10.2017
Mleko i produkty mleczne	Zawartość tłuszczu po hydrolizie Zakres: (0,10 – 99,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
Pasze i surowce paszowe	Zawartość oleju i tłuszczu surowego (po hydrolizie) Zakres: (0,2 – 98,0) % Metoda wagowa	Dz.U.UE L 54/1 z dnia 26.2.2009 (WE) nr 152/2009
	Zawartość oleju i tłuszczu surowego (wolnego) Zakres: (2,0 – 98,0) % Metoda wagowa	
Wyroby ciastkarskie i cukiernicze	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 91,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (9,0 – 99,5) % Metoda wagowa	PN-A-88027:1984
Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (5,0 – 90,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (10,0 – 95,0) % Metoda wagowa	PN-A-82100:1985
Koncentraty spożywcze, suplementy diety i odżywki	Zawartość wody Zakres: (0,2 – 90,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (10,0 – 99,8) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3: 1998
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki	Zawartość wody Zakres: (1,0 – 99,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (1,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-A-75101-3: 1990

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wody Zakres: (1,0 – 25,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (75,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712: 2012
Mleko i produkty mleczne	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 96,00) % Zawartość suchej masy Zakres: (4,00 – 99,00) % Metoda wagowa	PB/CH/12 wydanie 1 z dnia 15.04.2011
Sery	Zawartość wody Zakres: (20,00 – 95,00) % Zawartość suchej masy Zakres: (5,00 - 80,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005
Mięso i produkty mięsne	Zawartość wody Zakres: (14,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
Ryby i przetwory rybne, owoce morza		PN-A-86783:1962
Masło i mieszanki tłuszczowe, margaryny	Zawartość wody Zakres: (0,10 – 67,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
Masło i mieszanki tłuszczowe, margaryny	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,10 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
Wyroby piekarnicze	Zawartość wody Zakres: (0,5 - 60,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996
Pasze i surowce paszowe	Zawartość wody Zakres: (4,0 – 80,0) % Metoda wagowa	Dz.U.UE L 54/1 z dnia 26.2.2009 (WE) nr 152/2009
Jaja i produkty jajeczne	Zawartość wody Zakres: (3,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994
Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Strata masy po suszeniu Zakres: (1,5 – 35,0) % Metoda wagowa	PN-R-87019: 1991
Herbata	Strata masy po suszeniu Zakres: (1,5 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1573: 1996
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,02 – 40,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06
Nasiona roślin strączkowych	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 20,00) % Metoda wagowa	PN-A-74011:1986

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Nasiona roślin oleistych	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,5 – 20,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2004
Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość wody Zakres: (20,0 – 55,0) % Metoda wagowa	PN-A 86950:1995
Kawa rozpuszczalna	Zawartość wody Zakres: (0,70-10,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 3726: 2000
Kawa	Zawartość wody Zakres: (1,00-10,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 11294: 2002
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość suchej substancji Zakres: (1,00-99,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1026:2000
Soki	Zawartość suchej substancji Zakres: (2,00-50,00) % Metoda wagowa	PN-EN 12145:2001
Wyroby ciastkarskie i cukiernicze, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona roślin oleistych, rośliny strączkowe, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza	Zawartość azotu Zakres: (0,06–16,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość białka (z obliczeń)	ISO 1871:2009
Mleko i produkty mleczne		PN EN ISO 8968-3: 2008
Pasze i surowce paszowe		ISO 1871:2009

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Sery	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,10 – 20,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007
Mięso i produkty mięsne		PN-ISO 1841-2:2002
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne		PN-A-75101-10: 1990 PN-EN 12133:2001
Wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, sól, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, ryby i przetwory rybne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, mleko i produkty mleczne, owoce morza, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, majonezy i sosy majonezowe, pasze i surowce paszowe	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,10 – 99,80) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	AOAC 971.27
Masło, emulsje tłuszczowe, mieszanki tłuszczowe	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,10 – 10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 15648:2015-07
Żywność	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Załącznik XIV Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Mięso i produkty mięsne	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,04 – 2,5) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496: 2000
	Zawartość kolagenu Zawartość tkanki łącznej (z obliczeń)	Załącznik VI Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Mleko i produkty mleczne	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,004 – 0,3) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496: 2000
Koncentraty spożywcze	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,01 – 10,0) % Metoda spektrofotometryczna	
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotu lotnych zasad amonowych N-LZA Zakres: (5,0 – 200,0) mg/100g Metoda miareczkowa	Dz.U.UE L 338/27 z dnia 22.12.2005
	Zawartość glazury Zakres: (2,5 - 40,0) % Metoda wagowa	PN-A-86767:1986

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, zboża i produkty zbożowe, mleko i produkty mleczne, ryby, przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, mięso i produkty mięsne, koncentraty spożywcze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, napoje bezalkoholowe, soki	Zawartość kwasu sorbowego i jego soli Zakres: (20 – 3000) mg/kg Stężenie kwasu sorbowego i jego soli Zakres: (1,0 – 2500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	ISO 9231:2008
	Zawartość kwasu benzoesowego i jego soli Zakres: (20 – 3000) mg/kg Stężenie kwasu benzoesowego i jego soli Zakres: (1,0 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	
Ryby i przetwory rybne	Zawartość histaminy Zakres: (10,0 – 400) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2007
Kawa, kawa rozpuszczalna	Zawartość kofeiny Zakres: (0,050 – 4,00)g/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-ISO 10095:1997
Napoje bezalkoholowe	Zawartość kofeiny Zakres: (2,00 – 320)mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
Wyroby cukiernicze i ciastarskie koncentraty spożywcze	Zawartość kofeiny Zakres: (100 – 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość teobrominy Zakres: (200 – 20 000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	
Herbata i herbata rozpuszczalna	Zawartość kofeiny Zakres: (0,005 – 4,00) g/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-ISO 10727:2004

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, mleko i produkty mleczne, nasiona roślin oleistych, suplementy diety i odżywki, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, pasze i surowce paszowe	Zawartość cukrów (z obliczeń)	PB/CH/36 wyd. 2 z dnia 23.11.2017
	Zawartość glukozy Zakres: (0,1-85,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość fruktozy Zakres: (0,1-85,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość galaktozy Zakres: (0,1-10,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość sacharozy Zakres: (0,1-93,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość laktozy Zakres: (0,1-99,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość maltozy Zakres: (0,1-10,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość rafinozy Zakres: (0,1-10,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne	Skład kwasów tłuszczowych Zakres: (0,1 –80,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)	ISO 15885:2002
Ryby i przetwory rybne, mięso i produkty mięsne, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki i napoje bezalkoholowe, nasiona roślin oleistych majonezy i sosy majonezowe, zboża i produkty zbożowe, suplementy diety, Owoce morza, odżywki, pasze i surowce paszowe		PN-EN ISO 12966-1:2015-01
Mleko i produkty mleczne, mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość gliadyny Zakres: (2,5-80) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość glutenu (z obliczeń)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie testu Veratox 8510
	Zawartość orzecha ziemnego Zakres: (2,5-50) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie testu Veratox 8430
	Zawartość jaja Zakres: (2,5-50) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie testu Veratox 8450
	Zawartość orzecha laskowego Zakres: (2,5-50) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie testu Veratox 8420
	Zawartość migdała Zakres: (2,5-50) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie testu Veratox 8440
	Zawartość soi Zakres: (2,5-50) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość białka alergennego soi (z obliczeń)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie testu Veratox 8410
	Zawartość kazeiny Zakres: (2,5-2000) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie testu Veratox 8460
	Zawartość białek alergennych orzecha włoskiego Zakres: (2,4-600) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/32 wyd 1 z dnia 27.05.2015 na podstawie testu BioKits 902085J

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne, mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość gorczycy Zakres: (2,5 – 80) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie Testu Veratox 8400
Mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość β -laktoglobuliny Zakres: (2,5 – 750) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/33 wyd 1 z dnia 26.10.2015 na podstawie Testu BioKits 902061Y
	Całkowita zawartość mleka Zakres: (2,5 – 900) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/31 wyd 3 z dnia 26.10.2015 na podstawie Testu Veratox 8470
Mleko i produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, koncentraty, soki i napoje bezalkoholowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, nasiona roślin oleistych, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki	Zawartość sodu Zakres: (0,002 - 30,0) g/100g Metoda fotometrii płomieniowej	PB/CH/38 wyd. 2 z dnia 20.09.2017
Mięso i produkty mięsne, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe, zioła i surowce zielarskie, przyprawy	Zawartość sodu Zakres: (0,1 - 30,0) g/100g Metoda fotometrii płomieniowej	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Zawartość anionowych środków powierzchniowo czynnych Zakres: (0,45 – 50,00) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 2271: 2000
	pH Zakres: 2,0 – 13,0 Metoda potencjometryczna	PN-89/C-04963
	Zawartość chlorków Zakres: (1,50 – 13,00) % Metoda miareczkowa	PB/CH/08 NF, wydanie 1 z dnia 07.06.2011
	Zawartość suchej pozostałości Zakres (0,3 – 99,0) % Metoda wagowa	PB/CH/07 NF, wydanie 1 z dnia 07.06.2011
	Gęstość Zakres (0,830 – 1,500) g/ml Metoda piknometryczna	PN-92/C-04504
	Lepkość Zakres: (40 - 6500) cP Metoda wiskozymetryczna	PB/CH/02 NF, wydanie 1 z dnia 07.06.2011
Żywność, wyroby chemii gospodarczej i kosmetyki	Masa netto Zakres: (1,5 - 1100,0) g Metoda wagowa	PB/CH/22 wydanie 1 z dnia 29/05/2012
Ryby i przetwory rybne, mięso i produkty mięsne, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje bezalkoholowe, suplementy diety i odżywki, mleko i produkty mleczne, majonezy i sosy majonezowe Pasze i surowce paszowe, owoce morza, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, nasiona roślin oleistych Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej	Aktywność wodna Zakres: 0,250 – 0,995 Metoda z wykorzystaniem czujnika pojemnościowego	PN-ISO 21807:2005

Wersja strony: A

Pracownia Mleka Surowego Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko surowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: $(1 \times 10^3 - 3 \times 10^6)$ jtk/ml Metoda cytometrii przepływowej	PB/MS/07 wydanie 01 z dnia 01.10.2015 na podstawie instrukcji aparatu Bactoscan FC
	Liczba komórek somatycznych Zakres: $(1 \times 10^4 - 4 \times 10^6)$ komórek/ml Metoda cytometrii	PN-EN ISO 13366-2:2007 z zastosowaniem aparatu Fossomatic 400
	Zawartość białka Zakres: (1,0 - 4,5) % Metoda spektrometrii w podczerwieni	PN-ISO 9622:2015-09 z zastosowaniem aparatu Milkoscan 4000
	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 - 6,0) % Metoda spektrometrii w podczerwieni	
	Punkt zamarzania mleka Zakres: $(-0,2^\circ\text{C} \div -0,7^\circ\text{C})$ Metoda przewodności	PB/MS/02 Wydanie 5 z dnia 04.11.2013 w oparciu o instrukcję aparatu Milkoscan 4000
	Zawartość mocznika Zakres: (100 - 1000) mg/l Metoda spektrometrii w podczerwieni	
Mleko surowe Mleko poddane obróbce cieplnej	Punkt zamarzania mleka Zakres: $(-0,600 - 0,000)^\circ\text{C}$ Metoda krioskopowa	PN-EN ISO 5764:2010 z zastosowaniem aparatu Cryostar
Mleko surowe Mleko poddane obróbce cieplnej Mleko w proszku Kazeina kwasowa Mleko i płynne przetwory mleczarskie fermentowane	Obecność antybiotyków i innych substancji hamujących Mikrobiologiczna metoda dyfuzyjna	PB/MS/05 Wydanie 4 z dnia 22.01.2015 na podstawie instrukcji testów Delvotest SP NT MCS i Delvotest T MCS

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, dresingi (sosy), przyprawy, majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, kakao, herbata, kawa, czekolada suplementy diety, miód, tłuszcze roślinne, dodatki do żywności Woda, dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Świeże mięso drobiowe Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Pasze	Obecność pałeczek Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White'a – Kauffmanna – Le Minora PB/MB/23, wyd. 02 z dnia 31.03.2015

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne mleko i produkty mleczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), przyprawy, majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, kakao, kawa, czekolada, suplementy diety, tłuszcze roślinne, dodatki do żywności</p> <p>Woda, dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, suplementy diety</p>	<p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne</p>	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, majonez, musztarda, suplementy diety, dodatki do żywności</p>	<p>Liczba <i>Listeria</i> spp. Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt 2
Mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, miód		PB/MB/08, wyd. 04 z dnia 03.01.2013
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, kawa, kakao, czekolada, miód, zboża i przetwory zbożowe, majonez, dresingi (sosy), musztarda, dodatki do żywności, suplementy diety, tłuszcze roślinne Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-86730:1989 pkt 3.10
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990 pkt 2.4.1
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, przyprawy	Obecność <i>Clostridium perfringens</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt 2.5.1 PN-EN ISO 7937:2005 pkt 9.4.2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, miód, kawa, kakao, czekolada, przyprawy, dresingi (sosy), musztarda, majonez, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	PN-EN ISO 7937:2005
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, jaja i produkty jajeczne, majonez, miód, czekolada, kawa, kakao, suplementy diety, przyprawy, dodatki do żywności</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Obecność gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana</p>	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, herbata, kawa, majonez, dresingi (sosy), przyprawy, dodatki do żywności, suplementy diety, tłuszcze roślinne</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 w oparciu o test Glisa Singlepath® E.coli O157
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, czekolada, herbata, kawa, miód, produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, czekolada, kakao, majonez, dresingi (sosy), przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, herbata, kawa, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, czekolada, kakao, herbata, kawa, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30 °C lub 37 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba bakterii Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, miód, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, miód, dresingi (sosy), majonez, musztarda, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety	Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda hodowlana	PN-EN ISO 21871:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, miód majonez, dresingi (sosy), musztarda, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Liczba <i>Bacillus subtilis</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PB/MB/31, wyd. 01 z dnia 05.05.2014
	Liczba enterokoków Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze dresingi (sosy), majonez	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda real - time PCR	PB/MB/37, wyd. 02 z dnia 11.01.2017 w oparciu o test BACGene Salmonella spp.
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, kakao, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne Woda, dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda PCR, system BAX	PB/MB/21, wyd. 03 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test DuPont™ Bax®System L. monocytogenes
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes 24h Metoda PCR, system BAX	PB/MB/26, wyd. 02 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System L. monocytogenes 24E
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda real - time PCR	PB/MB/39 wyd. 01 z dnia 10.07.2017 w oparciu o test BACGene Listeria monocytogenes

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych przetrwalnikujących Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PB/MB/06, wyd. 03 z dnia 06.11.2013
	Liczba drobnoustrojów termofilnych w temp. 55 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-86034-05:1993
	Ogólna liczba drobnoustrojów przetrwalnikujących termofilnych w temp. 55 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-86034-05:1993
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, czekolada, kakao, herbata, kawa, produkty piekarskie i ciastkarskie, jaja i produkty jajeczne, majonez, musztarda, dresingi (sosy), przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety, miód, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 21 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 z wyłączeniem pkt 9.2.8
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 37 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Przetwory mleczne	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody wyższej niż 0,95 Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, majonez, musztarda, miód, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody niższej lub równej 0,95 koncentraty spożywcze, mleko i serwatka w proszku, produkty piekarskie i ciastkarskie, jaja w proszku, suszone owoce i warzywa, dżemy, suszone mięsa, solone ryby, ziarno, zboża i produkty zbożowe, maki, orzechy, czekolada, kakao, herbata, kawa, przyprawy, suplementy diety	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, majonez, musztarda, dresingi (sosy), suplementy diety	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
Mleko i produkty mleczne	Liczba przypuszczalnego <i>Lactobacillus acidophilus</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22 °C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-85/A-79033 pkt 3.22
	Liczba bakterii w temp. 37 °C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-85/A-79033 pkt 3.22
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-85/A-79033 pkt 3.24
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-75052-2:1990
Konserwy rybne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-86732:1992 pkt 2.3.10
Mięso i produkty mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-75052-3:1990
Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-86732:1992 pkt 2.3.11
Mięso i produkty mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne w tym pasze dla zwierząt	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.4.1
	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt 2.5.1 PN-EN ISO 7937:2005 pkt 9.4.2
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 w oparciu o test Glisa Singlepath® E.coli O157
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda real - time PCR	PB/MB/37, wyd. 02 z dnia 11.01.2017 w oparciu o test BACGene Salmonella spp.
	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne w tym pasze dla zwierząt	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Clostridium perfringens Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Liczba bakterii Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.7
	Liczba Listeria spp. Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda real - time PCR	PB/MB/37, wyd. 02 z dnia 11.01.2017 w oparciu o test BACGene Salmonella spp.
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes 24h Metoda PCR, system BAX	PB/MB/26, wyd. 02 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System L. monocytogenes 24E
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda real - time PCR	PB/MB/39 wyd. 01 z dnia 10.07.2017 w oparciu o test BACGene Listeria monocytogenes
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 w oparciu o test Glisa Singlepath® E.coli O157
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda hodowlana	PN-EN ISO 21871:2007
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37 °C Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001 +A1:2004
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba pleśni i drożdży Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność specyficznego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda PCR, system BAX	PB/MB/21, wyd. 03 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test DuPont™ Bax®System L. monocytogenes
Wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Zakres: od 4,5 jtk/cm ² (dla wycinków z tusz) od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Wycinki z tusz zwierząt rzeźnych		

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem Wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba bakterii Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Zakres: od 4,5 jtk/cm ² (dla wycinków z tusz) od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba Escherichia coli Zakres: od 0,08 jtk/cm ² Metoda płytkowa (petrifilm)	PB/MB/19 wyd.01 z dnia 01.12.2011 w oparciu o instrukcję producenta „petrifilmów”
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/04, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 w oparciu o instrukcję producenta płytek kontaktowych
	Liczba Enterobacteriaceae Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/05, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 w oparciu o instrukcję producenta płytek kontaktowych
Powietrze	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	PB/MB/28, wyd. 01 z dnia 07.10.2013 w oparciu o instrukcję producenta próbnika SAS SUPER IAQ 100 International pbi Spa Milan, Włochy
	Liczba drożdży Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	PB/MB/03, wyd. 02 z dnia 01.12.2011
	Liczba drożdży Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36 °C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22 °C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba bakterii grupy coli Zakres: od 1 jtk/100 ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	
	Liczba enterokoków kałowych Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Clostridium perfringens łącznie ze sporami Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/50 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/1000ml Metoda filtracji membranowej (próbki bez obróbki i z obróbką kwasem)	PN-EN ISO 11731:2017-08
	Liczba Staphylococcus aureus Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-Z-11001-3:2000 załącznik A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kosmetyki	Liczba bakterii <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB/MB/01NF, wyd. 02 z dnia 01.12.2011 w oparciu o PN-EN ISO 22717:2010
	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01
	Liczba mezofilnych bakterii tlenowych Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07
	Liczba <i>Staphylococcus aureus</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB/MB/03NF, wyd. 02 z dnia 01.12.2011 w oparciu o PN-EN ISO 22718:2010
	Obecność <i>Staphylococcus aureus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01
	Liczba pleśni i drożdży Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 16212:2017-08
	Obecność <i>Candida albicans</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01
	Obecność <i>E.coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01
	Skuteczność zakonserwowania Metoda płytkowa	PN-EN ISO 11930:2012 +Ap1:2017-05
	Obecność mikroorganizmów specyficznych (<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Candida albicans</i>) i innego rodzaju niespecyficznych tlenowych mezofilnych mikroorganizmów Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18415:2017-07

Wersja strony: B

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Dąbrówki 16, 40-081 Katowice		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Drób i produkty drobiarskie	Obecność pałeczek Salmonella Typhimuriumi oraz Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White'a – Kauffmanna – Le Minora PB/MB/23, wyd. 02 z dnia 31.03.2015
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy), majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe czekolada, kakao, kawa i herbata miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe Woda, dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BAX	PB/MB/20, wyd. 03 Z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System Salmonella
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO11290-1:2017-07
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda PCR, system BAX	PB/MB/21, wyd. 03 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test DuPont™ Bax®System L. monocytogenes
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO11290-1:2017-07
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes 24h Metoda PCR, system BAX	PB/MB/26, wyd. 02 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System L.monocytogenes 24 E

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy), majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe; Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność <i>Clostridium perfringens</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt 2.5.1 PN-EN ISO 7937:2005 pkt 9.4.2
	Obecność <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 w oparciu o test Glisa Singlepath® E.coli O157
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, miód	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt. 2
Produkty owocowo - warzywne i warzywno - mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990 pkt. 2.4.1
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-86730:1989 pkt 3.10

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi(sosy), musztarda, majonez, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, czekolada, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda hodowlana	PN-EN ISO 21871:2007
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, dresingi (sosy), majonez, musztarda, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, koncentraty spożywcze, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe; Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria sp. Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, Drób i produkty drobiarskie, Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy), majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, koncentraty spożywcze, suplementy diety i odżywki, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe; Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba enterokoków Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-82055-7:1997
Mleko i produkty mleczne produkty		PN-A-86034-10:1993
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne		PN-A-75052-13:1990 z wył. pkt. 2.4.4.3.
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi(sosy), musztarda, majonez, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, dodatki do żywności, suplementy diety i odżywki, koncentraty spożywcze, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana Ogólna liczba drobnoustrojów przetrwalnikujących termofilnych w temp. 55 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Ogólna liczba drobnoustrojów termofilnych w temp. 55 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 z wyłączeniem pkt 9.2.8 PB/MB/06, wyd. 03 z dnia 06.11.2013 IS/MBK/03 wyd. 01 z 27.03.2017 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 z wyłączeniem pkt 9.2.8 IS/MBK/03 wyd. 01 z 27.03.2017

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), majonez, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, czekolada, kawa i herbata, miód, koncentraty spożywcze suplementy diety i odżywki, grzyby i przetwory grzybowe; tłuszcze roślinne; Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), majonez, musztarda, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, miód, czekolada, kawa i herbata, kakao suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37°C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, dresingi (sosy), majonez, musztarda, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, miód, czekolada, kawa i herbata, kakao suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba Clostridium perfringens Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych przetrwalnikujących Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PB/MB/06, wyd. 03 z dnia 06.11.2013
Produkty mleczne	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007
Mleko i produkty mleczne	Liczba przypuszczalnego Lactobacillus acidophilus Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne	Ogólna liczba drobnoustrojów przetrwalnikujących termofilnych w temp. 55 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-86034-05:1993 PB/MB/06, wyd. 03 z dnia 06.11.2013
	Ogólna liczba drobnoustrojów termofilnych w temp. 55 °C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-86034-05:1993
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), majonez, musztarda, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, miód, czekolada, kawa i herbata, kakao suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30° C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+Ap1:2004
Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności		
Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-85/A-79033 pkt 3.22
	Liczba bakterii w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-85/A-79033 pkt 3.24

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody wyższej niż 0,95 Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), majonez, musztarda, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml) Metoda płytkowa (petrifilm)	PB/MBK/40 wyd .01 z dnia 13.12.2017
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody niższej lub równej 0,95 Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, jaja w proszku zboża i produkty zbożowe, orzechy, czekolada, kakao, kawa i herbata, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, koncentraty spożywcze, tłuszcze roślinne Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml) Metoda płytkowa (petrifilm)	PB/MBK/40 wyd. 01 z dnia 13.12.2017
Suplementy diety i odżywki	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne w tym pasze dla zwierząt	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana-z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BAX	PB/MB/20, wyd. 03 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System Salmonella
		PB/MBK/35, wyd. 02 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System Salmonella 2
	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.4.1
	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt. 2.5.1 PN-EN ISO 7937:2005 pkt. 9.4.2
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Zakres: od 1 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2: 2017-08
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba Clostridium perfringens Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne w tym pasze dla zwierząt	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria sp.</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Obecność <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 w oparciu o test Glisa Singlepath® <i>E.coli</i> O157
	Obecność pałeczek <i>Salmonella Typhimurium</i> oraz <i>Salmonella Enteritidis</i> Metoda hodowlana uzupełniona potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White'a – Kauffmanna – Le Minora PB/MB/23, wyd. 02 z dnia 31.03.2015
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.7

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BAX	PB/MB/20, wyd. 03 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System Salmonella
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO11290-1:2017-07
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda PCR, system BAX	PB/MB/21, wyd. 03 Z dnia 03.10.2016 w oparciu o test DuPont™ Bax®System L.monocytogenes
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes 24h Metoda PCR, system BAX	PB/MB/26, wyd. 02 z dnia 03.10.2016 w oparciu o test Bax®System L.monocytogenes 24 E
	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 w oparciu o test Glisa Singlepath® E.coli O157
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-10
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37°C Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30° C Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba pleśni i drożdży Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: od 1 jtk/cm ² (dla wymazów pobranych z powierzchni zdefiniowanych), od 5 jtk/ wymaz (dla wymazów pobranych z powierzchni nie zdefiniowanych) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/04, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 w oparciu o instrukcję producenta płytek kontaktowych
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/cm ² Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/05, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 w oparciu o instrukcję producenta płytek kontaktowych
Wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: od 4,5 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Zakres: od 4,5 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
Powietrze	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	PB/MB/28, wyd. 01 z dnia 07.10.2013 w oparciu o instrukcję producenta próbnika SAS SUPER IAQ 100 International pbi Spa Milan, Włochy
	Liczba drożdży Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	PB/MBK/32, wyd. 01 z dnia 16.05.2014 w oparciu o instrukcję producenta próbnika SAS SUPER IAQ 100 International pbi Spa Milan, Włochy
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	PB/MB/03, wyd. 02 z dnia 01.12.2011
	Liczba drożdży Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni Zakres: od 1 jtk w określonej objętości Metoda płytkowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba bakterii grupy coli Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	
	Liczba enterokoków kałowych Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Clostridium perfringens łącznie z przetrwalnikami Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/50 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Staphylococcus aureus Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-Z-11001-3:2000 załącznik A

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/1000ml Metoda filtracji membranowej (próbki bez obróbki i z obróbką z kwasem)	PN-EN ISO 11731:2017-08
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 10 jtk/100ml od 10 jtk/1000ml Metoda filtracji membranowej z procedurą wymywania (próbki bez obróbki i po obróbce termicznej)	
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 100 jtk/100ml od 100 jtk/1000ml Metoda filtracji membranowej z procedurą wymywania (próbki z obróbką kwasem)	
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy – próbki bez obróbki i po obróbce termicznej)	
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 100 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy – próbki z obróbką kwasem i obróbką kombinowaną)	
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 100 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy – próbki rozcieńczone bez obróbki i po obróbce termicznej)	
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1000 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy – próbki rozcieńczone z obróbką kwasem i obróbką kombinowaną)	

Wersja strony: A

Dział Logistyki Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
Woda	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Pobieranie próbek z powierzchni z użyciem wymazów oraz płytek kontaktowych do badań mikrobiologicznych	PN-ISO 18593:2005
Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych metodą wymazów i wycinków	PN-ISO 17604:2005
Powietrze	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych metodą aspiracyjną	Instrukcja producenta próbnika SAS SUPER IAQ 100 International pbi Spa Milan, Włochy
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych Metoda sedymentacyjna	Instrukcja IT/L/08 wyd. 01 z dnia 20.11.2013 r.
Gleby	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 10381-4:2007 PN-ISO 10381-5:2009 PN-R-04031:1997
Ścieki	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych Metoda manualna Temperatura pobranej próbki ścieków Zakres: (5,0 – 35,0)°C	PN-ISO 5667-10:1997 IT/L/18 wyd. 01 z 02.01.2017
Osady ściekowe	Pobieranie próbek do badań chemicznych, fizycznych i biologicznych	PN-EN ISO 5667-13:2011
Woda podziemna	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-11:2017-10
Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, woda podziemna	Przewodność elektryczna właściwa w 25°C Zakres: (100 – 2500) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	pH Zakres: (4,0-10,0) Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012

Wersja strony: A

Pracownia Sensoryczna Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne	Wygląd, zapach, smak, konsystencja/tekstura Prosty test opisowy	PN-ISO 22935-2:2013-07
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza / ryby i owoce morza	Umieśnienie, wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura, uszkodzenia, wygląd wnętrza jamy ciała, oprawienie Prosty test opisowy	PN-A-86767:1986
Ryby i przetwory rybne / konserwy	Wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, zapach, barwa i konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa i tekstura składników stałych, smak, gotowość kulinarna, stan wewnętrzny opakowania Prosty test opisowy	PN-A-86732:1992
Ryby i przetwory rybne / przetwory rybne wędzone	Wygląd, stan powierzchni, uszkodzenia skóry, tkanki i stan brzuszka, barwa skóry i mięsa, zapach, smak, tekstura Prosty test opisowy	PN-A-86772:1985
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie / wędliny	Wygląd zewnętrzny, kształt i wielkość, rodzaj i jakość osłonki, prawidłowość wypełnienia osłonek, konsystencja zewnętrzna batonu, barwa zewnętrzna, zapach, wygląd na przekroju, barwa na przekroju, związanie i konsystencja, smak, kruchość i soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie / konserwy	Wygląd zewnętrzny bloku konserwy, kształt, barwa, konsystencja, zapach, wygląd bloku konserwy na przekroju, barwa, stopień związania, układ i jakość składników, smak, kruchość i soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82056:1985
Mięso i produkty mięsne / mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Wygląd – obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-82000:1965
Drób i produkty drobiarskie / mięso drobiowe	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86524:1994 + A1:1998
Wyroby garmażeryjne	Ocena przed i po przygotowaniu: wygląd ogólny (powierzchni i przekroju), konsystencja/tekstura, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe / dżemy	Wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-75100:1994 + Az1:2000
Zboża i przetwory zbożowe / pieczywo	Wygląd zewnętrzny, skórka (barwa, grubość, pozostałe cechy), miękisz (elastyczność, porowatość, pozostałe cechy), zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996
Zboża i przetwory zbożowe / wyroby ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny (barwa, powierzchnia, przełom/przekrój), zapach, smak, struktura i tekstura Prosty test opisowy	PN-A-74252:1998 z wyłączeniem punktu 4.4, 4.5
Mleko i produkty mleczne	Wygląd, zapach, smak, konsystencja/tekstura Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-ISO 22935-3:2013-07
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba progowa zapachu TON Zakres: 1 - 4 Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony	PN-EN 1622:2006
	Liczba progowa smaku TFN Zakres: 1 - 4 Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony	
Żywność – koncentraty spożywcze: - koncentrat obiadowy; - koncentrat napoju; - koncentraty deserów; - kawa rozpuszczalna	Wyróżniki organoleptyczne: Koncentraty: - przed przygotowaniem (konsystencja, wygląd, barwa) - po przygotowaniu (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja) Kawa rozpuszczalna: wygląd, barwa, zapach, rozpuszczalność w wodzie, klarowność naparu, barwa naparu, smak i zapach naparu Prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000+Az2:2008

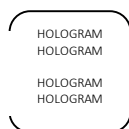
Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1334

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
2/52	B	A	12.07.2018
22/52	B	A	12.07.2018
27/52	B	A	12.07.2018
29/52	B	A	12.07.2018
31/52	B	A	12.07.2018
33/52	B	A	12.07.2018

Zatwierdzam status zmian
DYREKTOR



LUCYNA OLBORSKA
dnia: 12.07.2018 r.