



**Laboratorium w Gdyni**

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

**Lista nr 1/PAF**

Wydanie nr 21 z dnia 09.12.2024

zastępuje wydanie nr 20 z dnia 23.10.2024

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

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

**Metoda badań:** wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość wilgotności Zakres: (1,30 - 6,80) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5537:2024-1
2.	Mleko płynne	Zawartość suchej masy Zakres: (8,00 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-68/A-86122
3.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy Zakres: (10,00 - 30,00) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130
4.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy Zakres: (10,34 – 20,66) % Metoda wagowa	PN-ISO 13580:2017-03

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

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

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
24.	Przetwory rybne	Zawartość wody Zakres: (0,5 - 90,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783
25.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,01 – 54,27) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06
26.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (10,0 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995
27.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (30,0 - 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
28.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość wody Zakres: (30,0 – 88,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
29.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (67,3 - 99,7) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-84/A-88027
30.	Przyprawy, zioła	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 25,0) % Pomiar objętości	PN-ISO 939:2001
31.	Susze ziemniaczane	Wilgotność Zakres: (5,4 – 12,3) % Metoda wagowa	PN-78/A-74702
32.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres: (9,88 – 14,33) % Metoda wagowa	ISO 24557:2009

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu wolnego

**Metoda badań:** ekstrakcyjno-wagowa

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

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

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

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

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

**Metoda badań:** miareczkowa

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



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

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** Zawartość chlorku sodu/soli/soli kuchennej

**Metoda badań:** miareczkowania potencjometrycznego

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** pH

**Metoda badań:** potencjometryczna

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

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** zawartość azotu / zawartość białka z obliczeń

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

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

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

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

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

**Przedmiot badań:** ryby, owoce morza

**Badane cechy:** masa netto bez glazury, zawartość glazury

**Metoda badań:** wagowa

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ryby mrożone	Masa netto bez glazury Zakres: (169 – 7600) g Metoda wagowa	Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016
2.	Ryby mrożone	Zawartość glazury Zakres: (0,5 – 47,6) % Metoda wagowa	Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016
3.	Krewetki mrożone (przetworzone)	Masa netto bez glazury Zakres: (144 -1900) g Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014
4.	Krewetki mrożone (przetworzone)	Zawartość glazury Zakres: (1,0 – 28,1) % Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

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

**Metoda badań:** wagowa

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



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

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

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

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

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

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

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

**Metoda badań:** miareczkową, miareczkowania potencjometrycznego

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

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

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



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

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

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

**Przedmiot badań:** żywność

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

**Metoda badań:** miareczkowa, z obliczeń

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

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
1.	Napoje spirytusowe	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,5 – 200,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
2.	Fermentowane napoje winiarskie - z wyłączeniem miodów pitnych	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (0,6 – 300,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część I
3.	Fermentowane napoje winiarskie - miody pitne	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (10,0 – 420,3) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część II
4.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 3
5.	Pieczywo Bułka tarta Makaron	Zawartość cukrów Zakres: (0,3 – 30,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
6.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (7,4 – 97,1) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
7.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (16,5 – 47,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
8.	Wyroby ciastkarskie, płatki zbożowe	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany Zakres: (2,0 – 30,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2
9.	Przetwory owocowo-warzywne Napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres: (1,2 – 68,5) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
11.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość sacharozy Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
12.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (2,5 – 7,9) % Metoda miareczkowa	PN-66/A-86740
13.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (0,07– 9,2) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
14.	Desery mleczne, desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (9,7 – 13,6) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023 pkt. 2.1
15.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 - 4,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
16.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
17.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 – 20,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
18.	Konserwy rybne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 3,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
19.	Likiery	Zawartość cukrów Zakres: (175,9 – 362,2) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
20.	Płatki ziemniaczane	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,2 – 1,9) % Metoda miareczkowa	PN-A-74722: 1997, załącznik B

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

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

**Metoda badań:** wagowa, miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość popiołu Zakres: (4,51 – 9,88) % Metoda wagowa	ADPI Dairy Ingredient Standards 2016
2.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 - 1,10) % Metoda wagowa	PB-26/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 5,0) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 5
4.	Wina	Zawartość popiołu Zakres: (0,73 -0,76) g/l Metoda wagowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 2., MA-E-AS2-04-CENDRE
5.	Nasiona roślin strączkowych	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (3,42 – 3,47) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010
6.	Zboża, Przetwory zbożowe, kasze	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 2,20) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
7.	Zboża, Przetwory zbożowe, kasze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,46) % Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
8.	Bułka tarta, Pieczywo	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,20) % s.m. Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
9.	Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (5,0 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996
10.	Herbata	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,01 - 2,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
11.	Herbata	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego Zakres: (42,0 - 70,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1576:1996
12.	Herbata	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH) Zakres: (1,0 - 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 1578:1996
13.	Przetwory rybne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 – 5,45) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
14.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,75 – 4,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000

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



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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** zawartość ekstraktu ogólnego

**Metoda badań:** refraktometryczna

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** obecność szkodników i ich pozostałości

**Metoda badań: wizualna**

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

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

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

**Metoda badań:** wagowa, wizualna

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

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

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

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

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



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

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

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

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
36.	Konserwy rybne	Obecność zanieczyszczeń Granica wykrywalności 1 szt. Metoda wizualna	PN-92/A-86732
37.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01-0,50) % Metoda wagowa Zakres: (1-10) szt./ jednostkę masy produktu Metoda wizualna	PN-90/A-75101/17
38.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,001 – 2,00) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18
39.	Mrożone warzywa i owoce	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (1-98) mg/kg Metoda wagowa	PN-90/A-75051 pkt. 3.17

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

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

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

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



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

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

**Przedmiot badań:** oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce

**Badane cechy:** liczba nadtlenkowa

**Metoda badań:** miareczkowa, spektrofotometryczna

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

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

**Przedmiot badań:** żywność

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

**Metoda badań:** piknometryczna

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

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

**Przedmiot badań:** zboża, przetwory zbożowe, kasze

**Badane cechy:** przesiew, stopień rozdrobnienia, wyrównanie ziarna

**Metoda badań:** wagowa

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

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

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

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

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

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** zawartość dwutlenku siarki

**Metoda badań:** miareczkowa

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



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

**Przedmiot badań:** zboża, przetwory zbożowe

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

**Metoda badań:** wagowa

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

**Przedmiot badań:** zboża, przetwory zbożowe

**Badane cechy:** liczba opadania

**Metoda badań:** wiskozymetryczna

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

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

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** skuteczność pasteryzacji, skuteczność pasteryzacji wysokiej

**Metoda badań:** wizualna (reakcja barwna)

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

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** zawartość kwasów organicznych

**Metoda badań:** enzymatyczno-spektrofotometryczna

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

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** zawartość substancji konserwujących

**Metoda badań:** HPLC-DAD

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** zawartość substancji słodzących

**Metoda badań: HPLC-DAD**

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

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

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** skład kwasów tłuszczowych

**Metoda badań:** GC-FID

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



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

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

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

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

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

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

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** zawartość barwników

**Metoda badań:** HPLC-DAD

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

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

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



**Przedmiot badań:** żywność

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

**Metoda badań:** oscylometryczna

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

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

**Przedmiot badań:** żywność

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

**Metoda badań:** Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)

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

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

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

Zatwierdziła dnia 09.12.2024 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



**Laboratorium w Gdyni**

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

**Lista nr 1/PM**

Wydanie nr 3 z dnia 14.11.2024

**Przedmiot badań:** przetwory mleczne

**Badane cechy:** Liczba bakterii

**Metoda badań:** Metoda płytkowa

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

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

**Przedmiot badań:** przetwory mleczne

**Badane cechy:** Lactobacillus acidophilus

**Metoda badań:** Metoda płytkowa

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

**Przedmiot badań:** Żywność w opakowaniach szczelnych

**Badane cechy:** Szczelność opakowania

**Metoda badań:** Metoda próżniowa

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

**Przedmiot badań:** Żywność w opakowaniach szczelnych

**Badane cechy:** Trwałość

**Metoda badań:** Metoda próby termostatowej

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

**Przedmiot badań:** Zioła i przyprawy

**Badane cechy:** Tożsamość

**Metoda badań:** Metoda mikroskopowa

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



<p>(<i>Crocus sativus</i>)</p> <p>Cynamon (<i>Cinamonum</i>)</p> <p>Wanilia</p> <p>(<i>Vanilla Mill.</i>)</p> <p>Imbir</p> <p>(<i>Zingiber officinale</i>)</p> <p>Jałowiec</p> <p>(<i>Juniperus communis</i>)</p> <p>Koper włoski</p> <p>(<i>Foeniculum vulgare</i>)</p> <p>Cząber</p> <p>(<i>Satureja hortensis</i>)</p> <p>Owoc anyżu</p> <p>(<i>Fructus anisi</i>)</p> <p>Goździki</p> <p>(<i>Caryophylli</i>)</p> <p>Koper ogrodowy</p> <p>(<i>Anethum graveolens</i>)</p> <p>Pietruszka</p> <p>(<i>Petroselinum hortense</i>)</p> <p>Liść laurowy</p> <p>(<i>Laurus nobilis</i>)</p> <p>Chmiel hiszpański</p> <p>(<i>Majorana Onites</i>)</p> <p>Czosnek pospolity</p> <p>(<i>Allium sativum</i>)</p> <p>Liść mięty pieprzowej</p> <p>(<i>Mentha piperita</i>)</p> <p>Czystek</p> <p>(<i>Cistus</i>)</p> <p>Gorczyca biała (<i>Sinapis</i> <i>alba L. ssp. alba</i>)</p> <p>Kozieradka</p>		
---	--	--

	<i>(Semen Foenugraeci)</i> Kardamon <i>(Fructus Cardamomi)</i> Lubczyk <i>(Levisticum officinale)</i> Czarnuszka <i>(Nigella L.)</i>		
--	--	--	--

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

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

**Metoda badań:** Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ryby świeże i mrożone	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby: pstrąg tęczy <i>(Oncorhynchus mykiss)</i> , pstrąg alpejski <i>(Salvelinus alpinus)</i> , pstrąg źródlany <i>(Salvelinus fontinalis)</i> , łosoś <i>(Salmo salar)</i> , troć <i>(Salmo trutta)</i> , sielawa <i>(Coregonus albula)</i> , Makrela	PB-13/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

	<p>(<i>Scomber scombrus</i>), tuńczyk żółtopłetwy</p> <p>(<i>Thunnus albacares</i>), panga</p> <p>(<i>Megalaspis cordyla</i>), sum panga</p> <p>(<i>Pangasius pangasius</i>), flądra</p> <p>(<i>Platichthys flesus</i>), halibut</p> <p>(<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), halibut niebieski</p> <p>(<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>), limanda żółtopłetwa</p> <p>(<i>Limanda aspera</i>), zimnica</p> <p>(<i>Limanda limanda</i>), dorsz</p> <p>(<i>Gadus morhua</i>) mintaj</p> <p>(<i>Theragra chalcogramma</i>), czarniak</p> <p>(<i>Pollachius virens</i>), plamiak</p> <p>(<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), witlinek</p> <p>(<i>Merlangius merlangus</i>), śledź atlantycki</p> <p>(<i>Clupea harengus</i>), szprot</p> <p>(<i>Sprattus sprattus</i>), sola</p> <p>(<i>Solea solea</i>),</p>	
--	--	--

	<p>morszczuk zwyczajny <i>(Merluccius merluccius)</i>, morszczuk argentyński <i>(Merluccius hubbsi)</i>, morszczuk kapski <i>(Merluccius capensis)</i>, miruna nowozelandzka <i>(Macruronus novaezelandiae)</i>, miruna patagońska <i>(Macruronus magellanicus)</i>, szczupak <i>(Esox lucius)</i>, płóć <i>(Rutilus rutilus)</i>, leszcz <i>(Abramis brama)</i>, karp <i>(Cyprinus carpio)</i>, jaź <i>(Leuciscus idus)</i>, tołpyga <i>(Hypophthalmichthys molitrix)</i>, tilapia nilowa <i>(Oreochromis niloticus)</i>, okoń <i>(Perca fluviatilis)</i>, sandacz <i>(Sander lucioperca)</i>, dorada <i>(Sparus aurata)</i>, nototenia <i>(Notothenia rossii)</i>, turbot</p>	
--	---	--

		<p>(<i>Scophthalmus maximus</i>),  łosoś gorbuzz  (<i>Oncorhynchus gorbusca</i>)  dorsz pacyficzny  (<i>Gadus macrocephalus</i>),  krąp  (<i>Blicca bjoerkna</i>),  amur biały  (<i>Ctenopharyngodon idella</i>),  lin  (<i>Tinca tinca</i>),  karaś chiński  (<i>Carassius auratus</i>),  sum afrykański  (<i>Clarias gariepinus</i>),  gładzica  (<i>Pleuronectes platessa</i>)  Granica wykrywalności:  0,0025%  Metoda ogniskowania  izoelektrycznego (IEF)</p>	
2.	Owoce morza świeże, mrożone	<p>Obecność białek  sarkoplazmatycznych  identyfikowanego gatunku  owocu morza:  krewetka biała  (<i>Litopenaeus vannamei</i>),  krewetka tygrysia  (<i>Penaeus monodon</i>),  argentyńska kałamarnica  pospolita  (<i>Illex argentinus</i>),  kalmar japoński,</p>	PB-14/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

		strzalik japoński <i>(Todarodes pacificus)</i> Granica wykrywalności: 0,0025% Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)	
--	--	---	--

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

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

**Metoda badań:** Metoda PCR-MSSCP

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ryby i przetwory rybne	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby: Łosoś <i>(Salmo salar)</i> , Kizucz <i>(Oncorhynchus kisutch)</i> , Keta <i>(Oncorhynchus keta)</i> , Gorbusz <i>(Oncorhynchus gorbuscha)</i> , Nerka <i>(Oncorhynchus nerka)</i> , Czawycza <i>(Oncorhynchus tshawytscha)</i> , Pstrąg tęczowy <i>(Oncorhynchus mykiss)</i> , Troć wędrowna	PB-15/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

	<p>(<i>Salmon trutta</i>),  Pstrąg alpejski</p> <p>(<i>Salvelinus alpinus</i>),  Pstrąg źródlany</p> <p>(<i>Salvelinus fontinalis</i>),  Tuńczyk długopłetwy</p> <p>(<i>Thunnus alalunga</i>),  Tuńczyk żółtopłetwy</p> <p>(<i>Thunnus albacares</i>),  Bonito, tunek pasiasty</p> <p>(<i>Katsuwonus pelamis</i>),  Tuńczyk pospolity</p> <p>(<i>Thunnus thynnus</i>),  Tazar</p> <p>(<i>Auxis thazard</i>),  Tunek atlantycki</p> <p>(<i>Euthynnus alletteratus</i>),  Tuńczyk wielkooki</p> <p>(<i>Thunnus obesus</i>),  Atlantic bonito = Pelamida</p> <p>(<i>Sarda sarda</i>),  Makrela atlantycka</p> <p>(<i>Scomber scombrus</i>),  Makrela australijska</p> <p>(<i>Scomber australasicus</i>),  Makrela kolias</p> <p>(<i>Scomber colias</i>),  Makrela japońska</p> <p>(<i>Scomber japonicas</i>),  Pangasius bocurti,  Pangasius larnaudii,  Pangasinadon gigas,  Pangasinadon hypopthalmus,</p>	
--	---	--

	<p>Pangasius pangasius, Halibut czarny <i>(Reinhardtius hippoglossoides)</i>, Halibut atlantycki <i>(Hippoglossus hippoglossus)</i>, Flądra <i>(Platichthys flesus)</i>, Limanda żółtopłetwa <i>(Limanda aspera)</i>, Gładzica <i>(Pleuronectes platessa)</i>, Strzępiel <i>(Serranus scriba)</i>, Węgorz europejski <i>(Anguilla anguilla)</i>, Węgorz amerykański <i>(Anguilla rostrata)</i>, Węgorz japoński <i>(Anguilla japonica)</i>, Węgorz australijski <i>(Anguilla australias)</i>, Dorsz atlantycki <i>(Gadus Morhua)</i>, Mintaj <i>(Theragra chalcogramma)</i>, Dorsz pacyficzny <i>(Gadus macrocephalus)</i>, Śledź atlantycki <i>(Clupea harengus)</i>, Szprot <i>(Sprattus sprattus)</i>, Sardynka europejska, atlantycka</p>	
--	---	--



		<p>(<i>Sardina pilchardus</i>), Dorada</p> <p>(<i>Sparus aurata</i>), Sola zwyczajna</p> <p>(<i>Solea solea</i>), Jesiotr atlantycki</p> <p>(<i>Acipenser oxyrinchus</i>), Morszczuk zwyczajny</p> <p>(<i>Merluccius merluccius</i>), Miruna nowozelandzka</p> <p>(<i>Macruronus novaezelandiae</i>), Turbot</p> <p>(<i>Scophthalmus maximus</i>), Nagład</p> <p>(<i>Scophthalmus rhombus</i>), Morszczuk argentyński</p> <p>(<i>Merluccius hubbsi</i>), Morszczuk kaspki</p> <p>(<i>Merluccius capensis</i>), Miruna patagońska</p> <p>(<i>Macruronus magellanicus</i>), Czarniak</p> <p>(<i>Pollachius virens</i>), Plamiak</p> <p>(<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), Witlinek</p> <p>(<i>Merlangius merlangus</i>), Rdzawiec</p> <p>(<i>Pollachiu pollachius</i>) Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP</p>	
2.	Przetwory z owoców	Obecność specyficznego DNA	PB-16/PM/LG wydanie 2 z dnia

	<p>morza, owoce morza świeże, mrożone</p>	<p>identyfikowanego dla danego gatunku owocu morza: krewetka tygrysia (<i>Penaeus mondon</i>), krewetka biała (<i>Litopenaeus vannamei</i>), kałamarnica pospolita (<i>Illex argentinus</i> – <i>Argentyńska</i>), Strzalik japoński (<i>Todarodes pacificus</i>) Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP</p>	<p>29.09.2023 r.</p>
--	---	---	----------------------

**Przedmiot badań:** Artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** Obecność specyficznego DNA

**Metoda badań:** Metoda PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	<p>Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmazeryjne Produkty wegańskie/ wegetariańskie</p>	<p>Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: kurzego, indyczego, kaczego, gęsiego, bydła, wieprzowego, owczego, końskiego, koziego, króliczego Metoda PCR</p>	<p>PB-17/PM/LG wydanie 4 z dnia 05.07.2024 r.</p>

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
2.	Przetwory mięsne, przetwory mleczne, wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA białka sojowego  Metoda PCR	PB-18/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.
3.	Pszenica durum, przetwory z pszenicy durum	Obecność specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej  Metoda PCR	PB-23/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.09.2023 r.
4.	Kozie i owcze przetwory mleczne	Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: koziego, owczego, krowiego  Metoda PCR	PB-26/PM/LG wydanie 1 z dnia 05.07.2024 r.
5	Przetwory grzybowe (świeże, mrożone, suszone), wyroby garmażeryjne.	Obecność specyficznego DNA dla danego gatunku grzyba wielkoowcnikowego:  pieczarka  Metoda PCR	PB-27/PM/LG wydanie 1 z dnia 05.11.2024 r.

Zatwierdził dnia: Dyrektor Laboratorium: Dorota Wowak, 14.11.2024 r.



**Laboratorium w Gdyni**

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

**Lista nr 1/PS**

Wydanie nr 13 z dnia 26.11.2024

zastępuje Wydanie nr 12 z dnia 12.11.2024

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** wyróżniki jakości organoleptycznej

**Metoda badań:** metoda prostego testu opisowego

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

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

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

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

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



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

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
46.	Sery topione	Konsystencja	PN-66/A-86233
47.	Napoje spirytusowe, wyroby spirytusowe czyste i gatunkowe	Stan opakowania jednostkowego, barwa i/lub wygląd, i/lub przezroczystość, i/lub klarowność, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu, zapach, smak	PN-A-79529-2:2005 pkt 6-8, 9.6-9.9
48.	Bułka tarta	Barwa, postać, zapach, smak	PN-A-74113:1997
49.	Ryż	Wygląd, zapach	PN-ISO 7301:2023-05
50.	Ryż	Smak po ugotowaniu	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
51.	Papryka mielona	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86955:1997
52.	Przyprawy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
53.	Mieszanki przyprawowe	Barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-86967:1998
54.	Estragon	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86961:1997
55.	Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, skórka, miękisz, zapach, smak	PN-A-74108:1996
56.	Majeranek	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86958:1997
57.	Pieprz czarny	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86965:1997

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

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

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

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

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

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



Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
121.	Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach	PN-A-86524:1994
122.	Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, konsystencja, zapach	PN-65/A-82000
123.	Grzyby marynowane i suszone	Obecność grzybów uszkodzonych, zaczerwionych, zapopielonych, przypalonych	PN-A-78509:2007
124.	Produkty przetworzone z ziemniaków, zbóż, orzechów, nasion	Wygląd, kształt, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
125.	Produktu wegańskie i wegetariańskie typu mleko/ napój	Zapach, wygląd, barwa, smak	PN-68/A-86122
126.	Wyroby garmażeryjne wegańskie, wegetariańskie	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-82107:1996
127.	Produkty wegańskie, wegetariańskie typu ser/ serek	Wygląd, barwa, smak, zapach	PN-73/A-86232
128.	Cukier brązowy	Wygląd, barwa, zapach, smak, klarowność roztworu	PN-A-74855-2:1996

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** rozmiar

**Metoda badań:** pomiar bezpośredni

1.	Ogórki konserwowe	Długość Zakres: (1,9 – 13,0) cm Średnica Zakres: (0,4 – 5,0) cm	PN-A-77801:1997
2.	Ogórki kwaszone	Długość Zakres: (2,4 – 19,0) cm Średnica Zakres: (1,0 – 6,4) cm	PN-A-77701:1997
3.	Mrożone owoce, warzywa	Długość Zakres: (8 – 55) mm Średnica Zakres: (6 – 85) mm	PN-90/A-75051
4.	Bakalie	Długość Zakres: (20,2 – 27,2) mm Średnica Zakres: (11,7 – 15,8) mm	PN-A-77801:1997
5.	Ryż	Długość Zakres: (6,4 – 7,8) mm Średnica Zakres: (1,6 – 2,2) mm	PN-A-77801:1997
6.	Produkty grzybowe	Długość trzonów Zakres: (0,50 – 23,50) mm Średnica kapeluszy Zakres: (13,40 – 43,90) mm	PN-A-78509:2007

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** zawartość produktu z wadami

**Metoda badań:** wagowa

1.	Susze owocowe i warzywne	Zawartość owoców/warzyw uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,09 – 27,50) % Zawartość owoców/warzyw z objawami zepsucia Zakres: (0,05 – 24,50) %	PN-90/A-75101/16
2.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,01 – 77,2) %	PN-90/A-75051
3.	Warzywa konserwowe	Zawartość warzyw z wadami Zakres: (0,03 – 23,3) %	PN-90/A-75101/16
4.	Kawa palona	Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 73,5) % Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,91) %	PN-A-76100:2009
5.	Ryba mrożona	Zawartość uszkodzeń Zakres: (1,0 – 25,0) %	PN-86/A-86767
6.	Ziarno roślin strączkowych	Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 38,7) %	PN-72/R-74014
7.	Orzeszki arachidowe (ziemne)	Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,27 – 13,1) %	PN-EN ISO 658:2004
8.	Makaron	Zawartość makaronu niewłaściwej długości Zakres: (0,05– 30,4) % Zawartość makaronu zdeformowanego Zakres: (0,02 – 20,1) %	PN-93/A-74130
9.	Ogórki kwaszone	Zawartość ogórków z wadami Zakres: (0,02 – 26,00) %	PN-A-77701:1997

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

**Przedmiot badań:** ryba mrożona

**Badane cechy:** zawartość ryby niewłaściwie oprawionej

**Metoda badań:** ilościowa - liczbowa

1.	Ryba mrożona	<p>Zawartość ryby niewłaściwie oprawionej:</p> <p>Liczba łusek</p> <p>Liczba ości lub kości</p> <p>Liczba przebarwień</p> <p>Liczba przekrwień</p> <p>Liczba skrzepów krwi</p> <p>Liczba pozostałości skóry</p> <p>Liczba pozostałości czarnej błony otrzewnej</p> <p>Liczba płetw lub ich części</p> <p>Zakres: od 1 szt.</p> <p>Metoda ilościowa – liczbowa</p>	PN-86/A-86767
----	--------------	---	---------------

**Przedmiot badań:** artykuły rolno-spożywcze

**Badane cechy:** wyróżniki jakości organoleptycznej

**Metoda badań:** punktowa

1.	Mleko w proszku	<p>Wygląd, konsystencja, smak i zapach</p> <p>Zakres: 1-5</p>	<p>PN-ISO 22935-2:2013-07</p> <p>PN-ISO 22935-3:2013-07</p>
2.	Masło	<p>Wygląd, konsystencja, smak i zapach</p> <p>Zakres: 1-5</p>	<p>PN-ISO 22935-2:2013-07</p> <p>PN-ISO 22935-3:2013-07</p>
3.	Mleko spożywcze UHT	<p>Wygląd, konsystencja, smak i zapach</p> <p>Zakres: 1-</p>	<p>PN-ISO 22935-2:2013-07</p> <p>PN-ISO 22935-3:2013-07</p>
4.	Ekstrakty kaw zbożowych	<p>Wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak po przyrządzeniu</p> <p>Zakres: 1-5</p>	<p>PN-A-79011-2:1998</p> <p>PN-A-79011-2/Az1:2000</p>
5.	Kakao	<p>Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, barwa, konsystencja, zapach, smak</p> <p>Zakres: 1-5</p>	PN-A-88032:1998

6.	Konserwa rybna	Stopień rozkruszenia tkanki kostnej Zakres: 1-5	PN-92/A-86732
7.	Czekolada	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1-5	PN-A-88032:1998 PN-A-88032:1998/Ap1:2001
8.	Olej roślinny rafinowany	Smakowitość Zakres: 1-5	PN-A-86935:1996
9.	Margaryna	Barwa, konsystencja, smakowitość Zakres: 1-5	PN-A-86936:1997

Zatwierdziła dnia 26.11.2024 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak