

# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY Nr/No. AB 1334

wydany przez / issued by  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 31 z/of 04.05.2026

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p style="text-align: center;">AB 1334</p>                                                                                                                                                                                                                                                         | <p style="text-align: center;">Nazwa i adres / Name and address</p> <p style="text-align: center;"><b>EUROFINS POLSKA Sp. z o. o.</b><br/><b>Al. Wojska Polskiego 90 A</b><br/><b>82-200 Malbork</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– B/17; B/22; B/57</li> <li>– C/1; C/4; C/22; C/29; C/42; C/55</li> <li>– P/29</li> <li>– K/1; K/22; K/28; K/42; K/55</li> <li>– K/9/P; K/22/P; K/28/P; K/29/P; K/57/P</li> <li>– N/1; N/18; N/21; N/27; N/49; N/22; N/28; N/42; N/55,</li> <li>– Q/22; Q/29</li> </ul> | <p><b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Badania biologiczne i biochemiczne wyrobów innych (wymazy z powierzchni produkcji pasz i kosmetyków) żywności, obiektów z obszarów produkcji żywności / Biological and biochemical tests of other products, food, objects from food production area</li> <li>– Badania chemiczne produktów rolnych, wyrobów chemicznych, żywności, wody do spożycia przez ludzi, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, chemical products, food, drinking water, cosmetics, animal feedstuffs</li> <li>– Pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi, do badań fizyko-chemicznych / Sampling of drinking water</li> <li>– Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, wody, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Microbiological tests of agricultural products, food, water, cosmetics, animal feedstuffs</li> <li>– Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek powietrza, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests and sampling of air, food, water, drinking water, objects from food production area</li> <li>– Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, papieru, tektury, wyrobów z tworzyw sztucznych i gumy, drewna, materiałów opakowaniowych, żywności, wody, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of agricultural products, food, water, , cosmetics, animal feedstuffs</li> <li>– Badania sensoryczne żywności i wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests of food and drinking water</li> </ul> |

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1334 z dnia 07.04.2020 r.  
Cykl akredytacji od 10.05.2024 r. do 28.05.2028 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 1334 of 07.04.2020  
Accreditation cycle from 10.05.2024 to 28.05.2028  
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

| <b>Pracownia Chemiczna</b><br>Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                  | <b>Dokumenty odniesienia</b>         |
| <b>Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | pH<br>Zakres: 2,0 – 10,0<br>Metoda potencjometryczna                                            | PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002          |
| <b>Mleko i przetwory mleczarskie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                 | PB/CH/11 wydanie 3 z dnia 23.10.2018 |
| <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje bezalkoholowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                 | PN-EN 1132:1999                      |
| <b>Koncentraty spożywcze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                 | PN-A-79011-10:1998+Az 1:2001         |
| <b>Przetwory rybne marynowane</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                 | PN-A-86782:1987                      |
| <b>Masło i mieszanki tłuszczowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | pH<br>Zakres: 3,00 – 6,50<br>Metoda potencjometryczna                                           | PN-ISO 7238:2013                     |
| <b>Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, mleko i przetwory mleczarskie, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, warzywa, owoce i przetwory owocowe i warzywne, suplementy diety i odżywki, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, grzyby i przetwory grzybowe, masło, wyroby piekarnicze</b> | Zawartość błonnika<br>Zakres: (0,2 – 95,0) %<br>Metoda wagowa                                   | PB/CH/10 wyd. 6 z dnia 01.06.2023    |
| <b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kwasowość<br>Zakres: (0,1 – 10,0) stopnie normalne<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-A-88024:1979 pkt 2.3.6            |
| <b>Ryby i przetwory rybne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kwasowość<br>Zakres: (0,3 – 2,0) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                 | PN-A-86746:1974                      |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Kwasowość<br>Zakres: (5 – 110) °SH<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                 | PB/CH/11 wydanie 3 z dnia 23.10.2018 |
| <b>Pieczywo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kwasowość<br>Zakres: (2 – 11) stopnie<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego              | PN-A-74108:1996                      |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                      | Dokumenty odniesienia                                           |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Majonezy i sosy majonezowe</b>                    | Kwasowość w przeliczeniu na kwas octowy<br>Zakres: (0,40 – 1,40) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                              | PN-A-86950:1995 + Ap1:2000                                      |
| <b>Koncentraty spożywcze</b>                         | Kwasowość<br>Zakres: (1,0 – 30,0) °<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                             | PN-A-79011-9:1998                                               |
| <b>Soki</b>                                          | Kwasowość<br>Zakres: (0,1 – 20,0) g/l<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                           | PN-EN 12147:2000                                                |
| <b>Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne</b> | Kwasowość<br>Zakres: (0,2 – 20,0)%<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                              | PN-90/A-75101/04+Az1:2002                                       |
| <b>Napoje bezalkoholowe</b>                          | Kwasowość<br>Zakres: (0,1 – 1,0) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                              | PN-A-79033:1985                                                 |
| <b>Wyroby garmażeryjne</b>                           | Kwasowość<br>Zakres: (0,10 – 0,90) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                            | PN-A-82100:1985                                                 |
| <b>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>          | Liczba kwasowa<br>Zakres: (0,04 – 28,00) mg KOH/g<br>Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA)<br>Zakres: (0,02 – 14,00) %<br>Metoda miareczkowa                       | PN-EN ISO 660:2021-03                                           |
|                                                      | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,1 – 19,0) meqO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                | PN-EN ISO 27107:2012                                            |
| <b>Wyroby cukiernicze</b>                            | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (1,0 – 4,0) mg KOH/g<br>Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA)<br>Zakres: (0,5 – 2,0)%<br>Metoda miareczkowa    | PN-A-88024:1979 pkt. 2.5                                        |
| <b>Majonezy i sosy majonezowe</b>                    | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,30 – 4,00) mg KOH/g<br>Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA)<br>Zakres: (0,15 – 2,0)%<br>Metoda miareczkowa | PN-A-86950:1995/1+Ap1:2000P, pkt. 5.3.6.; PN-EN ISO 660:2021-03 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                      | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                      | Dokumenty odniesienia                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Smażone przekąski ziemniaczane</b>      | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,3 – 3,0) mg KOH/g<br>Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA)<br>Zakres: (0,15 – 1,5)%<br>Metoda miareczkowa   | PN-A-74780:1996, pkt. 5.3.6.                                       |
| <b>Wyroby garmażeryjne</b>                 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres (0,5 – 7,0) mg KOH/g<br>Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA)<br>Zakres: (0,25 – 3,50)%<br>Metoda miareczkowa   | PN-A-82100:1985 pkt. 2.13.                                         |
| <b>Półprodukty ziemniaczane podsmażone</b> | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,30 – 1,0) mg KOH/g<br>Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy (FFA)<br>Zakres: (0,15 – 0,50)%<br>Metoda miareczkowa | PN-A-82350:1996, pkt. 3.6.5.                                       |
| <b>Smażone przekąski ziemniaczane</b>      | Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,1 – 10,0) meqO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowa                                                             | PN-A-74780:1996, pkt. 5.3.5.                                       |
| <b>Wyroby garmażeryjne</b>                 | Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,1 – 10,0) meqO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowa                                                             | PN-A-82100:1985 pkt. 2.14.                                         |
| <b>Półprodukty ziemniaczane podsmażone</b> | Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,1 – 10,0) meqO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowa                                                             | PN-A-82350:1996, pkt. 3.6.6                                        |
| <b>Pasze i surowce paszowe</b>             | Liczba nadtlenkowa Wyekstrahowanego tłuszczu<br>Zakres: (0,5-400,0) meqO <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                       | PB/CH/59 wyd. 2 z dnia 08.01.2024                                  |
| <b>Ryby i przetwory rybne, owoce morza</b> | Zawartość tłuszczu wolnego<br>Zakres: (0,2 – 60,0) %<br>Metoda wagowa                                                                                                        | PN-A-86734:1967                                                    |
| <b>Mięso i produkty mięsne</b>             | Zawartość tłuszczu wolnego<br>Zakres: (0,2 – 75,0) %<br>Metoda wagowa                                                                                                        | PN-ISO 1444:2000                                                   |
| <b>Majonezy i sosy majonezowe</b>          | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (29,0 – 90,0) %<br>Metoda wagowa                                                                                                               | PN-A-86950:1995 + Ap1:2000                                         |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b>           | Zawartość tłuszczu po hydrolizie<br>Zakres: (0,10 – 99,00) %<br>Metoda wagowa                                                                                                | PN-ISO 8262-3:2011                                                 |
| <b>Pasze i surowce paszowe</b>             | Zawartość oleju i tłuszczu surowego (po hydrolizie)<br>Zakres: (0,2 – 98,0) %<br>Metoda wagowa                                                                               | Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. |
|                                            | Zawartość oleju i tłuszczu surowego (wolnego)<br>Zakres: (2,0 – 98,0) %<br>Metoda wagowa                                                                                     |                                                                    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                 | Dokumenty odniesienia                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, rośliny strączkowe, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, grzyby i przetwory grzybowe, przyprawy, mieszanki tłuszczowe, wyroby piekarnicze</b>                            | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,06 – 16,00) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego<br><br>Zawartość białka<br>(z obliczeń)        | ISO 1871:2009                          |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                         | PN-EN ISO 8968-3:2008                  |
| <b>Pasze i surowce paszowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,06–16,00) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego<br><br>Zawartość białka surowego<br>(z obliczeń) | ISO 1871:2009                          |
| <b>Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, rośliny strączkowe, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, grzyby i przetwory grzybowe, przyprawy, mieszanki tłuszczowe, wyroby piekarnicze, mleko i przetwory mleczne</b> | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,06-16,00) %<br>Metoda przewodności cieplnej Dumas (TCD)<br><br>Zawartość białka<br>(z obliczeń)           | PB/CH/63 wyd. 1 z dnia 30.09.2025      |
| <b>Pasze i surowce paszowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,06-16,00) %<br>Metoda przewodności cieplnej Dumas (TCD)<br><br>Zawartość białka surowego<br>(z obliczeń)  | PB/CH/63 wyd. 1 z dnia 30.09.2025      |
| <b>Sery</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość chlorku sodu<br>Zakres: (0,10 – 20,00) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                         | PN-EN ISO 5943:2007                    |
| <b>Mięso i produkty mięsne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                         | PN-ISO 1841-2:2002                     |
| <b>Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                         | PN-A-75101-10:1990<br>PN-EN 12133:2001 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, sól, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, ryby i przetwory rybne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, mleko i produkty mleczne, owoce morza, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, majonezy i sosy majonezowe, pasze i surowce paszowe                                                                                                                                                                           | Zawartość chlorku sodu<br>Zakres: (0,10 – 99,80) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | AOAC 971.27                                                                                         |
| Masło, emulsje tłuszczowe, mieszanki tłuszczowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Zawartość chlorku sodu<br>Zakres: (0,10 – 10) %<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-ISO 15648:2015-07                                                                                |
| Masło i mieszanki tłuszczowe, margaryny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Zawartość suchej masy beztłuszczowej<br>Zakres: (0,10 – 5,00) %<br>Metoda wagowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PN-EN ISO 3727-2:2004                                                                               |
| Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze | Wartość energetyczna (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Załącznik XIV Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)                      |
| Ryby i przetwory rybne, sałatki rybne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Zawartość histaminy<br>Zakres: (10,0 – 400) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PN-EN ISO 19343:2017-08                                                                             |
| Mięso, ryby, pasze dla zwierząt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Zawartość amin biogennych<br>Zakres:<br>Histamina (1,0 – 500) mg/kg<br>Kadaweryna (1,0 – 500) mg/kg<br>Tyramina (1,0 – 500) mg/kg<br>Tryptamina (5,0 – 500) mg/kg<br>Putrescyna (1,0 – 500) mg/kg<br>Spermidyna (1,0 – 500) mg/kg<br>Spermina (1,0 – 500) mg/kg<br>2-fenyletyloamina (1,0 – 500) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)<br>Indeks amin biogennych (z obliczeń) | PB/CH/44 wyd. 2 z dnia 03.03.2022                                                                   |
| Ryby i przetwory rybne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Zawartość azotu lotnych zasad amonowych N-LZA<br>Zakres: (5,0 – 100,0) mg/100g<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r. (Załącznik VI, rozdział II) |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                   | Dokumenty odniesienia                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przyprawy, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, surowce i przetwory zielarskie, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczne | Zawartość kwasu sorbowego<br>Zakres: (20 – 3000) mg/kg<br>Stężenie kwasu sorbowego<br>Zakres: (1,0 – 2500) mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)<br>Zawartość soli kwasu sorbowego (z obliczeń)    | PB/CH/41 wyd.1 z dnia 31.10.2019                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość kwasu benzoowego<br>Zakres: (20 – 3000) mg/kg<br>Stężenie kwasu benzoowego<br>Zakres: (1,0 – 2000) mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)<br>Zawartość soli kwasu benzoowego (z obliczeń) |                                                                              |
| Mleko i przetwory mleczarskie, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, soki i napoje bezalkoholowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, nasiona oleiste, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, grzyby i przetwory grzybowe, masło, margaryny, wyroby piekarnicze                             | Zawartość sodu<br>Zakres: (0,002 – 30,0) g/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                                                                                         | PB/CH/62 wyd. 1 z dnia 28.03.2025                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                        | Załącznik I Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18) |
| Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, majonezy i sosy majonezowe, ziola i surowce zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze                                                                                                                                                                                                                                                                            | Zawartość sodu<br>Zakres: (0,1 – 30,0) g/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                                                                                           | PB/CH/62 wyd. 1 z dnia 28.03.2025                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                        | Załącznik I Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18) |
| Ryby i inne zwierzęta wodne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Zawartość glazury<br>Zakres: (2,5 – 40,0) %<br>Metoda wagowa                                                                                                                                                                                              | PN-A-86767:1986                                                              |
| Mleko i przetwory mleczne, napoje alkoholowe, napoje bezalkoholowe, płynne koncentraty spożywcze, płynne suplementy diety, soki owocowe i warzywne, nektary                                                                                                                                                                                                                                                        | Pomiar objętości<br>Zakres (50-2000) ml<br><br>Metoda objętościowa                                                                                                                                                                                        | PB/CH/60 wyd. 01 z dnia 02.09.2024                                           |
| Mleko i przetwory mleczne, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, koncentraty spożywcze, sosy, majonezy i sosy majonezowe, wyroby garmażeryjne, wyroby piekarnicze, napoje                                                                                                                                                                       | Zawartość laktozy<br>Zakres (0,01- 1,00)%<br><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)                                                                                                                                | PB/CH/61 wyd. 01 z dnia 11.10.2024                                           |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                | Dokumenty odniesienia                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość anionowych środków powierzchniowo czynnych<br>Zakres: (0,45 – 50,00) %<br>Metoda miareczkowa | PN-ISO 2271:2000                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | pH<br>Zakres: 2,0 – 13,0<br>Metoda potencjometryczna                                                   | PN-C-04963:1989                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Zawartość chlorków<br>Zakres: (1,50 – 13,00) %<br>Metoda miareczkowa                                   | PB/CH/08 NF, wydanie 3 z dnia 10.02.2023 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Zawartość suchej masy<br>Zakres (0,3 – 99,0) %<br>Metoda wagowa                                        | PB/CH/07 NF, wydanie 3 z dnia 10.02.2023 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Lepkość<br>Zakres: (40 – 6500 ) cP<br>Metoda wiskozymetryczna                                          | PB/CH/02 NF, wydanie 2 z dnia 25.11.2022 |
| <b>Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze, pasze i surowce paszowe</b>                                                                                                                                     | Masa netto<br>Zakres: (1,5 – 1100,0) g<br>Metoda wagowa                                                | PB/CH/22 wydanie 1 z dnia 29/05/2012     |
| <b>Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej<br/>Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przyprawy, suplementy diety i odżywki, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, grzyby i przetwory grzybowe, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, masło, mieszanki tłuszczowe, margaryny, wyroby piekarnicze, surowce i przetwory zielarskie, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, nasiona roślin strączkowych, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczne, pasze i surowce paszowe</b> | Aktywność wody<br>Zakres: 0,250 – 0,995<br>Metoda z wykorzystaniem czujnika pojemnościowego            | PB/CH/54 wyd. 2 z dnia 27.11.2023        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                       | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                          | Dokumenty odniesienia                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Papier, tektura, wyroby z tworzyw sztucznych i gumy, drewno do kontaktu z żywnością, materiały opakowaniowe | Wymiary<br>Zakres (0,2- 5000) cm                                 | PB/CH/18 NF wyd. 01 z dnia 02.09.2024 |
|                                                                                                             | Metoda pomiarowa bezpośrednia                                    |                                       |
|                                                                                                             | Masa netto<br>Zakres: (1,5 – 1100,0) g<br>Metoda wagowa          | PB/CH/22 wydanie 1 z dnia 29/05/2012  |
|                                                                                                             | Gęstość<br>Zakres (0,830 – 1,500 ) g/ml<br>Metoda piknometryczna | PN-C-04504:1992                       |
| Kosmetyki i wyroby chemii gospodarczej                                                                      | Objętość<br>Zakres (2,00- 1100,00) ml                            | PB/CH/19 NF wyd. 01 z dnia 02.09.2024 |
|                                                                                                             | Metoda z obliczeń                                                |                                       |

Wersja strony: A

| Elastyczny zakres akredytacji                                                                            |                                                                                                            |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                                                    | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                    | Dokumenty odniesienia                         |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                               | Zawartość cukrów<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) | Procedury badawcze                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                               | Zawartość wody i substancji lotnych (sucha masa)<br>Metoda wagowa                                          | Normy<br>Procedury badawcze<br>Przepisy prawa |
| Żywność <sup>E</sup><br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności <sup>E</sup> | Zawartość alergenu<br>Metoda immunoenzymatyczna - ELISA                                                    | Procedury badawcze                            |
| Żywność <sup>E</sup>                                                                                     | Zawartość tłuszczu<br>Metoda grawimetryczna                                                                | Normy                                         |
| Żywność <sup>E</sup>                                                                                     | Całkowita zawartość tłuszczu<br>Metoda grawimetryczna                                                      | PB/CH/51                                      |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>1)</sup>                                                              | Skład kwasów tłuszczowych<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)     | Normy                                         |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                               | Zawartość popiołu ogólnego/surowego<br>Metoda wagowa                                                       | Normy<br>Przepisy prawa                       |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>Pracownia Mleka Surowego</b><br>Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork                                                                                                 |                                                                                                                           |                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                 | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                            | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                                                 |
| <b>Mleko surowe</b>                                                                                                                                                          | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Zakres: ( $1 \times 10^3 - 3 \times 10^6$ ) jtk/ml<br>Metoda cytometrii przepływowej      | PB/MS/07 wydanie 01 z dnia 01.10.2015 na podstawie instrukcji aparatu Bactoscan FC                           |
| <b>Mleko surowe</b><br><b>Mleko poddane obróbce cieplnej</b>                                                                                                                 | Punkt zamarzania mleka<br>Zakres: (-0,600 – 0,000)°C<br>Metoda krioskopowa                                                | PN-EN ISO 5764:2010 z zastosowaniem aparatu Cryostar                                                         |
| <b>Mleko surowe</b><br><b>Mleko poddane obróbce cieplnej</b><br><b>Mleko w proszku</b><br><b>Kazeina kwasowa</b><br><b>Mleko i płynne przetwory mleczarskie fermentowane</b> | Obecność antybiotyków i innych substancji hamujących<br>Mikrobiologiczna metoda dyfuzyjna                                 | PB/MS/05<br>Wydanie 4 z dnia 22.01.2015 na podstawie instrukcji testów Delvotest SP NT MCS i Delvotest T MCS |
| <b>Mleko surowe</b>                                                                                                                                                          | Liczba komórek somatycznych,<br>Zakres: ( $1 \times 10^4 - 4 \times 10^6$ ) komórek /ml<br>Metoda cytometrii przepływowej | PN-EN ISO 13366-2:2007 z zastosowaniem aparatu Fossomatic 5000                                               |
|                                                                                                                                                                              | Zawartość białka<br>Zakres: (1,0-4,5) %<br>Metoda spektrometrii w podczerwieni                                            | PN-ISO 9622:2015-09 z zastosowaniem aparatu Milkoscan 6000                                                   |
|                                                                                                                                                                              | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,3-6,8) %<br>Metoda spektrometrii w podczerwieni                                          |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                              | Punkt zamarzania mleka<br>Zakres: (-0,200÷-0,700)°C<br>Metoda przewodności                                                | PB/MS/08 wyd.1 z dnia 04.06.2021 w oparciu o instrukcję aparatu Milkoscan 6000                               |
|                                                                                                                                                                              | Zawartość mocznika<br>Zakres: (100-1000)mg/l<br>Metoda spektrometrii w podczerwieni                                       |                                                                                                              |

Wersja strony: A

| <b>Pracownia Mikrobiologiczna</b><br>Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork       |                                                                                            |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Elastyczny zakres akredytacji</b>                                                 |                                                                                            |                              |
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                         | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                             | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
| <b>Żywność<sup>E</sup></b>                                                           | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                        |
|                                                                                      | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                 |                              |
|                                                                                      | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym |                              |
|                                                                                      | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                 | Procedury badawcze           |
|                                                                                      | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana                                                | Normy                        |
|                                                                                      | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda immunochromatograficzna                                  | Procedury badawcze           |
|                                                                                      | Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów<br>Metoda real - time PCR                    | Procedury badawcze           |
|                                                                                      | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                        | Normy                        |
|                                                                                      | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                              |                              |
|                                                                                      | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                        | Normy<br>Procedury badawcze  |
|                                                                                      | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                              | Procedury badawcze           |
| <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<sup>E</sup></b> | Szczelność opakowania<br>Metoda próżniowa                                                  | Normy                        |
| <b>Konserwy rybne<sup>E</sup></b>                                                    | Szczelność opakowania<br>Metoda próżniowa                                                  | Normy                        |

Wersja strony: A

| Elastyczny zakres akredytacji                                                                  |                                                                                            |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                                          | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                    | Dokumenty odniesienia |
| Mięso i produkty mięsne <sup>E</sup>                                                           | Szczelność opakowania<br>Metoda próżniowa                                                  | Normy                 |
| Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne <sup>E</sup>                 | Trwałość<br>Metoda próby termostatowej                                                     | Normy                 |
| Konserwy rybne <sup>E</sup>                                                                    | Trwałość<br>Metoda próby termostatowej                                                     | Normy                 |
| Mięso i produkty mięsne <sup>E</sup>                                                           | Trwałość<br>Metoda próby termostatowej                                                     | Normy                 |
| Pasze <sup>E</sup>                                                                             | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                 |
|                                                                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                 |                       |
|                                                                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana                                                |                       |
|                                                                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda immunochromatograficzna                                  | Procedury badawcze    |
|                                                                                                | Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów<br>Metoda real - time PCR                    | Procedury badawcze    |
|                                                                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                        | Normy                 |
|                                                                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny)                               | Normy                 |
|                                                                                                |                                                                                            |                       |
| Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymaz <sup>E</sup>                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                 |
|                                                                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                 |                       |
|                                                                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana                                                |                       |
|                                                                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda immunochromatograficzna                                  | Procedury badawcze    |
|                                                                                                | Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów<br>Metoda real - time PCR                    | Procedury badawcze    |
|                                                                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                        | Normy                 |
|                                                                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny)                               |                       |
|                                                                                                |                                                                                            |                       |
| Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni <sup>E</sup> | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytek kontaktowych                                        | Procedury badawcze    |
| Powietrze <sup>E</sup>                                                                         | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa                                                   | Procedury badawcze    |

Wersja strony: A

| Elastyczny zakres akredytacji                  |                                                                                                                                                                    |                       |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                          | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                            | Dokumenty odniesienia |
| Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz <sup>E</sup>   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                                         | Normy                 |
|                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                         |                       |
|                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (petrifilm)                                                                                                               | Procedury badawcze    |
| Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki <sup>E</sup> | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                         | Normy                 |
| Woda <sup>E</sup>                              | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                                         | Normy                 |
|                                                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                         |                       |
| Woda <sup>E</sup>                              | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                         | Normy                 |
|                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                              |                       |
|                                                | Liczba bakterii z rodzaju Legionella<br>Zakres:<br>od 1 jtk/100ml<br>od 1 jtk/1000ml                                                                               |                       |
|                                                | Metoda filtracji membranowej                                                                                                                                       |                       |
| Kosmetyki <sup>E</sup>                         | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                         | Normy                 |
|                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                   |                       |
|                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                         |                       |
|                                                | Badanie skuteczności konserwacji-<br>test konserwacji                                                                                                              |                       |
|                                                | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                                                  |                       |
| Drób i produkty drobiarskie <sup>E</sup>       | Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella Typhimuriumi oraz Salmonella Enteritidis do 25g/ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                 |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>Dział Logistyki</b><br>Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork                                                                                                                                                    |                                                                        |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                           | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                         | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                                   |
| <b>Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi</b>                                                                                                                                                                       | Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych                    | PN-ISO 5667-5:2017-10                                                                          |
| <b>Woda</b>                                                                                                                                                                                                            | Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych                          | PN-EN ISO 19458:2007 z wył. pkt.: 4.4.3, 4.4.4, 4.4.5, 4.4.6                                   |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b><br>- wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem,<br>- wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk<br>- odcisk z powierzchni | Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych            | PN-EN ISO 18593:2018-08                                                                        |
| <b>Powietrze</b>                                                                                                                                                                                                       | Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych<br>Metoda aspiracyjna    | Instrukcja producenta próbnika powietrza SAS Super IAQ; wydanie 1.2; data wydania: lipiec 2016 |
|                                                                                                                                                                                                                        | Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych<br>Metoda sedymentacyjna | Instrukcja IT/L/08<br>wyd. 02 z dnia 24.11.2023                                                |

Wersja strony: A

| Pracownia Mikrobiologiczna<br>ul. Karoliny 4, 40-186 Katowice |                                                                                                             |                             |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Elastyczny zakres akredytacji                                 |                                                                                                             |                             |
| Przedmiot badań/wyrób                                         | Rodzaj działalności/badane<br>cechy/metoda                                                                  | Dokumenty odniesienia       |
| Żywność <sup>E</sup>                                          | Obecność specyficznego DNA dla mikroorganizmów<br>Metoda PCR                                                | Procedury badawcze          |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym                 | Normy                       |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                 | Normy                       |
|                                                               | Obecność i identyfikacja mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy<br>Procedury badawcze |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 | Normy                       |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana                                                                | Normy                       |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda immunochromatograficzna                                                  | Procedury badawcze          |
|                                                               | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                           | Normy                       |
|                                                               | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                  | Normy<br>Procedury badawcze |
|                                                               | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa (petrifilm)                                                       | Procedury badawcze          |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>             | Obecność specyficznego DNA dla mikroorganizmów<br>Metoda PCR                                                | Procedury badawcze          |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                 | Normy                       |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 | Normy                       |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana                                                                | Normy                       |
|                                                               | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda immunochromatograficzna                                                  | Procedury badawcze          |

Wersja strony: A

| <b>Elastyczny zakres akredytacji</b>                                                                                                                              |                                                                                             |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                      | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                              | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
| <b>Produkty rolne<sup>E</sup></b><br><b>Pasze<sup>E</sup></b>                                                                                                     | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                        | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                  | Normy<br>Procedury badawcze  |
|                                                                                                                                                                   | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa (petrifilm)                                       | Procedury badawcze           |
| <b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością-wymaz<sup>E</sup></b><br><b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji-wymaz<sup>E</sup></b> | Obecność specyficznego DNA dla mikroorganizmów<br>Metoda PCR                                | Procedury badawcze           |
|                                                                                                                                                                   | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem Biochemicznym                 | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda hodowlana                                                | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Obecność mikroorganizmów<br>Metoda immunochromatograficzna                                  | Procedury badawcze           |
|                                                                                                                                                                   | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                        | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                  | Normy<br>Procedury badawcze  |
|                                                                                                                                                                   | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytek kontaktowych                                        | Procedury badawcze           |
| <b>Powietrze<sup>E</sup></b>                                                                                                                                      | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa                                                    | Procedury badawcze           |
| <b>Woda<sup>E</sup></b>                                                                                                                                           | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda filtracji membranowej                                      | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Liczba mikroorganizmów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                  | Normy<br>Procedury badawcze  |
| <b>Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz<sup>E</sup></b>                                                                                                                | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                   | Normy                        |
|                                                                                                                                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | Normy                        |
| <b>Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki<sup>E</sup></b>                                                                                                              | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                   | Normy                        |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>Pracownia Sensoryczna</b><br>Al. Wojska Polskiego 90 A, 82-200 Malbork |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                              | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Dokumenty odniesienia</b>                 |
| <b>Mleko i produkty mleczne</b>                                           | Wygląd, zapach, smak, konsystencja/tekstura<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                | PN-ISO 22935-2:2013-07                       |
| <b>Ryby i owoce morza</b>                                                 | Umieśnienie, wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura, uszkodzenia, wygląd wnętrza jamy ciała, oprawienie<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                     | PN-A-86767:1986                              |
| <b>Konserwy rybne</b>                                                     | Wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, zapach, barwa i konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa i tekstura składników stałych, smak, gotowość kulinarna, stan wewnętrzny opakowania<br>Prosty test opisowy                            | PN-A-86732:1992                              |
| <b>Przetwory rybne wędzone</b>                                            | Wygląd, stan powierzchni, uszkodzenia skóry, tkanki i stan brzuszka, barwa skóry i mięsa, zapach, smak, tekstura<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                           | PN-A-86772:1985                              |
| <b>Przetwory mięsne - wędliny</b>                                         | Wygląd zewnętrzny, kształt i wielkość, rodzaj i jakość osłonek, prawidłowość wypełnienia osłonek, konsystencja zewnętrzna batonu, barwa zewnętrzna, zapach, wygląd na przekroju, barwa na przekroju, związanie i konsystencja, smak, kruchość i soczystość<br>Prosty test opisowy | PN-A-82062:1988                              |
| <b>Przetwory mięsne - konserwy</b>                                        | Wygląd zewnętrzny bloku konserwy, kształt, barwa, konsystencja, zapach, wygląd bloku konserwy na przekroju, barwa, stopień związania, układ i jakość składników, smak, kruchość i soczystość<br>Prosty test opisowy                                                               | PN-A-82056:1985                              |
| <b>Mięso i podroby zwierząt rzeźnych</b>                                  | Wygląd – obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, zapach, konsystencja<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                  | PN-A-82000:1965                              |
| <b>Mięso drobiowe w elementach</b>                                        | Wygląd, barwa, zapach<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                      | PN-A-86524:1994<br>PN-A-86524:1994/A1:1998   |
| <b>Wyroby garmazeryjne</b>                                                | Ocena przed i po przygotowaniu: wygląd ogólny (powierzchni i przekroju), konsystencja/tekstura, zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                               | PN-A-82107:1996                              |
| <b>Dżemy</b>                                                              | Wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                  | PN-A-75100:1994<br>PN-A-75100:1994/ Az1:2000 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                   | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Dokumenty odniesienia                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pieczywo</b>                                                                                                                                         | Wygląd zewnętrzny, skórka (barwa, grubość, pozostałe cechy), miękisz (elastyczność, porowatość, pozostałe cechy), zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                        | PN-A-74108:1996                                                               |
| <b>Wyroby i polprodukty ciastkarskie</b>                                                                                                                | Wygląd zewnętrzny (barwa, powierzchnia, przełom/przekrój), zapach, smak, struktura i tekstura<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                         | PN-A-74252:1998<br>z wyłączeniem punktu 4.4, 4.5                              |
| <b>Koncentraty spożywcze:</b><br>- koncentrat obiadowy<br>- koncentraty napoju<br>- koncentraty deserów<br>- ekstrakty kaw zbożowych oraz napoje kawowe | Wyróżniki organoleptyczne:<br>Koncentraty:<br>- przed przygotowaniem (konsystencja, wygląd, barwa)<br>- po przygotowaniu (wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja)<br>Kawa rozpuszczalna:<br>wygląd, barwa, zapach, rozpuszczalność w wodzie, klarowność naparu, barwa naparu, smak i zapach naparu<br>Prosty test opisowy | PN-A-79011-2:1998<br>PN-A-79011-2:1998/Az1:2000<br>PN-A-79011-2:1998/Az2:2008 |
| <b>Produkty owocowe</b><br><b>Soki z owoców południowych</b>                                                                                            | Barwa, zapach i smak, wygląd<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-A-75959:1997<br>PN-A-75959:1997/Az1:2001                                   |
| <b>Produkty owocowe</b><br><b>Soki z owoców leśnych</b>                                                                                                 | Barwa, zapach i smak, wygląd<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-A-75965:1998                                                               |
| <b>Przetwory owocowe</b><br><b>Nektary</b>                                                                                                              | Barwa, zapach i smak, wygląd<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-A-75956:1994                                                               |
| <b>Produkty warzywne i owocowo-warzywne. Soki</b>                                                                                                       | Barwa, zapach i smak, wygląd<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-A-75958:2002                                                               |
| <b>Makaron</b>                                                                                                                                          | Wygląd makaronu nie gotowanego, zapach makaronu nie gotowanego, wygląd makaronu gotowanego, zapach i smak makaronu gotowanego, minimalny czas gotowania<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                               | PN-A-74130:1993                                                               |
| <b>Grzyby świeże</b>                                                                                                                                    | Wygląd, obecność zanieczyszczeń, obecność grzybów zgniłych, zaparzonych, oślizgłych, z objawami zapleśnienia, obecność grzybów uszkodzonych, kształt, barwa, zapach, smak, obróbka, jędrność<br>Prosty test opisowy                                                                                                          | PN-A-78509:2007                                                               |
| <b>Produkty grzybowe</b>                                                                                                                                | Wygląd grzybów, wygląd zalewy, barwa, zapach, smak, jędrność, obecność zanieczyszczeń, obecność grzybów uszkodzonych<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                  |                                                                               |
| <b>Żywność / Napoje bezalkoholowe</b>                                                                                                                   | Klarowność, smak, zapach, nasycenie CO <sub>2</sub><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                                   | PN-A-79033:1985                                                               |
| <b>Żywność / Produkty drobiarskie</b><br><b>Podroby drobiowe</b>                                                                                        | Wygląd, barwa, zapach<br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PN-A-86523:1995                                                               |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                         | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                        | Dokumenty odniesienia                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Żywność / Produkty drobiarskie</b><br><b>Tuszki drobiowe</b>               | Wygląd, barwa, zapach<br>Prosty test opisowy                                                                                                                   | PN-A-86520:1998                                    |
| <b>Żywność / Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Mięso mielone</b>             | Wygląd, barwa, zapach<br>Prosty test opisowy                                                                                                                   | PN-A-82009:1997                                    |
| <b>Żywność / Mięso drobiowe</b><br><b>oddzielone mechanicznie</b>             | Wygląd, barwa, zapach, konsystencja<br>Prosty test opisowy                                                                                                     | PN-A-86522:1992                                    |
| <b>Przetwory zbożowe – mąki, kasze</b>                                        | Wygląd, barwa, zapach, smak, wilgotność, zagrzanie, granulacja, obecność piasku, obecność szkodników.<br>Prosty test opisowy                                   | PN-A-74013:1964                                    |
| <b>Warzywa konserwowe</b>                                                     | Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak<br>Prosty test opisowy                                                                                               | PN-A-77807:1997<br>PN-A-77807:1997/Az1:2004        |
| <b>Produkty warzywne i warzywno-grzybowe- Sałatki</b>                         | Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                                                                              | PN-A-77750:1997                                    |
| <b>Majonez</b>                                                                | Konsystencja, barwa, zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                                                                                       | PN-A-86950:1995                                    |
| <b>Musztarda</b>                                                              | Stan opakowania, wygląd i barwa, konsystencja, zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                                                             | PN-A-86964:2002                                    |
| <b>Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe. Sosy</b> | Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                                                                              | PN-A-86951:2006                                    |
| <b>Wyroby cukiernicze</b>                                                     | Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia nadzienia, barwa, zapach, smak, konsystencja<br>Prosty test opisowy | PN-A-88032:1998 z wyłączeniem punktu 4.10, 4.11, 5 |
| <b>Warzywa i owoce marynowane</b>                                             | Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak<br><br>Prosty test opisowy                                                                                           | PN-A-77806:1997                                    |

Wersja strony: A

| <b>Pracownia Mikrobiologiczna</b><br>ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź |                                                                                                            |                              |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Elastyczny zakres akredytacji</b>                              |                                                                                                            |                              |
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                      | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                             | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
| <b>Żywność<sup>E</sup></b>                                        | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                 | Normy                        |
|                                                                   | Obecność i identyfikacja drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                        |
|                                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym                 | Normy                        |
|                                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 | Normy<br>Procedury badawcze  |
|                                                                   | Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów<br>Metoda real - time PCR                                    | Procedury badawcze           |
|                                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda immunochromatograficzna                                                  | Procedury badawcze           |
|                                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana                                                                | Procedury badawcze           |
|                                                                   | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                           | Normy<br>Procedury badawcze  |
|                                                                   | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                  | Normy<br>Procedury badawcze  |
|                                                                   | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (petrifilm)                                                       | Procedury badawcze           |
|                                                                   | Szczelność opakowania<br>Metoda próżniowa                                                                  | Normy                        |
|                                                                   | Trwałość<br>Metoda próby termostatowej                                                                     | Normy                        |
| <b>Pasze<sup>E</sup></b>                                          | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                 | Normy                        |
|                                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 | Normy<br>Procedury badawcze  |
|                                                                   | Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów<br>Metoda real - time PCR                                    | Procedury badawcze           |
|                                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda immunochromatograficzna                                                  | Procedury badawcze           |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                 | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                    | Dokumenty odniesienia       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Pasze</b> <sup>E</sup>                                                                             | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlan                                                                 | Procedury badawcze          |
|                                                                                                       | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                        | Normy<br>Procedury badawcze |
|                                                                                                       | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                                              | Normy<br>Procedury badawcze |
|                                                                                                       | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (petrifilm)                                                       | Procedury badawcze          |
| <b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymaz</b> <sup>E</sup>                | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                 | Normy                       |
|                                                                                                       | Obecność i identyfikacja drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                       |
|                                                                                                       | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym                 | Normy                       |
|                                                                                                       | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 | Normy<br>Procedury badawcze |
|                                                                                                       | Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów<br>Metoda real - time PCR                                    | Procedury badawcze          |
|                                                                                                       | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda immunochromatograficzna                                                  | Procedury badawcze          |
|                                                                                                       | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                        | Normy<br>Procedury badawcze |
|                                                                                                       | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                                              | Normy<br>Procedury badawcze |
| <b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni</b> <sup>E</sup> | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytek kontaktowych                                                        | Procedury badawcze          |
| <b>Powietrze</b> <sup>E</sup>                                                                         | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa                                                                   | Procedury badawcze          |
| <b>Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz</b> <sup>E</sup>                                                   | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                 | Normy                       |
|                                                                                                       | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                                              | Normy                       |
| <b>Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki</b> <sup>E</sup>                                                 | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                 | Normy                       |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                    | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                         | Dokumenty odniesienia |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Woda <sup>E</sup>                        | Obecność drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym      | Normy                 |
|                                          | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                      | Normy                 |
|                                          | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda filtracji membranowej                                           | Normy                 |
| Drób i produkty drobiarskie <sup>E</sup> | Identyfikacja drobnoustrojów<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy                 |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>Pracownia Chemiczna<br/>ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź</b> |                                                                                                                                                   |                              |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                | <b>Rodzaj działalności/badane<br/>cechy/metoda</b>                                                                                                | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
| <b>Owoce i warzywa (świeże lub<br/>mrożone)</b>             | Zawartość pozostałości ditiokarbaminianów<br>w przeliczeniu na CS <sub>2</sub><br>Zakres: (0,025 – 7,500) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna UV | PN-EN 12396- 3:2002          |

Wersja strony: A

| Elastyczny zakres akredytacji                                             |                                                                                                                                                    |                          |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                     | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                            | Dokumenty odniesienia    |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup> | Zawartość pierwiastków<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)                                           | Normy                    |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup>                       | Zawartość pozostałości pestycydów<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)              | EURL-SRM QuPPe PO Method |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup>                       | Zawartość pozostałości pestycydów<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)              | Normy                    |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup>                       | Zawartość pozostałości pestycydów<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)                               | Normy                    |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup> | Zawartość akryloamidu<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)                          | PB/CHL/52                |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup> | Zawartość mykotoksyn<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)                           | PB/CHL/48                |
| Mleko i produkty mleczne <sup>E</sup>                                     | Zawartość aflatoksyny M1<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)                       | PB/CHL/48                |
| Produkty rolne <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup> | Zawartość przeciwutleniaczy<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                | PB/53/CHL                |
| Produkty rolne w tym pasze <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup>           | Zawartość pierwiastków<br>Metoda w spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)                                         | Normy                    |
| Produkty rolne w tym pasze <sup>E</sup><br>Żywność <sup>E</sup>           | Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA)<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS) | Procedury badawcze       |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                       | Dokumenty odniesienia |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Produkty rolne<sup>E</sup></b><br><b>Żywność<sup>E</sup></b> | Zawartość pozostałości tlenku etylenu (suma tlenku etylenu i 2-chloroetanolu wyrażona jako tlenek etylenu)<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS) | Procedury badawcze    |
| <b>Produkty rolne<sup>E</sup></b><br><b>Żywność<sup>E</sup></b> | Zawartość alkaloidów pirolizydynowych<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)                                                     | Procedury badawcze    |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

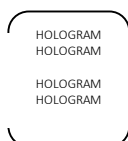
Wersja strony: A

| <b>Pracownia Sensoryczna</b><br><b>ul. Dubois 118D, 93-465 Łódź</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                            |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                        | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Dokumenty odniesienia</b>               |
| <b>Mięso i podroby zwierząt rzeźnych</b>                            | Wygląd- obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, zapach, konsystencja<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                   | PN-A-82000:1965                            |
| <b>Mięso drobiowe w elementach</b>                                  | Wygląd, barwa, zapach<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                      | PN-A-86524:1994<br>PN-A-86524:1994/A1:1998 |
| <b>Produkty drobiarskie</b><br><b>Produkty drobiowe</b>             | Wygląd, barwa, zapach<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                      | PN-A-86523:1995                            |
| <b>Produkty drobiarskie</b><br><b>Tuszki drobiowe</b>               | Wygląd, barwa, zapach<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                      | PN-A-86520:1998                            |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Mięso mielone</b>             | Wygląd, barwa, zapach<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                                      | PN-A-82009:1997                            |
| <b>Przetwory mięsne- wędliny</b>                                    | Wygląd zewnętrzny, kształt i wielkość, rodzaj i jakość osłonki, prawidłowość wypełnienia osłonek, konsystencja zewnętrzna batonu, barwa zewnętrzna, zapach, wygląd na przekroju, barwa na przekroju, związanie i konsystencja, smak, kruchość i soczystość<br><br>Prosty test opisowy | PN-A-82062:1988                            |
| <b>Wyroby garmazeryjne- mięsa surowe z dodatkami/przyprawami</b>    | Wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                 | PB/SL/01 wyd. 1 z dnia 07.11.2024          |
| <b>Warzywa surowe, świeże</b>                                       | Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                  | PB/SL/02 wyd. 2 z dnia 24.01.2025          |
| <b>Owoce surowe, świeże</b>                                         | Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak<br><br>Prosty test opisowy                                                                                                                                                                                                                  | PB/SL/03 wyd. 2 z dnia 24.01.2025          |

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1334

Status zmian: werska pierwotna – A



**Zatwierdzam status zmian**  
**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI**  
**BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**  
dnia: 04.05.2026 r.