


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 819

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

Wydanie nr 15, Data wydania: 5 marca 2019 r.

 <p style="text-align: center;">AB 819</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">NIEZALEŻNE LABORATORIUM BADAWCZE</p> <p style="text-align: center;">STANLAB Sp. z o.o.</p> <p style="text-align: center;">ul. Puchacza 1, Bielawy</p> <p style="text-align: center;">89-100 Nakło nad Notecią</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p>
<p>C/1; C/22 C/22/P K/1; K/3; K/22 K/9/P; K/22/P N/1; N/22 N/22/P</p>	<p>Badania chemiczne paszy dla zwierząt i wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p> <p>Badanie chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi</p> <p>Badania mikrobiologiczne produktów rolnych w tym pasz dla zwierząt, obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p> <p>Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek środowiskowych z obszarów produkcji i obrotu żywnością, wody do spożycia przez ludzi</p> <p>Badania właściwości fizycznych wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p> <p>Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 819 z dnia 14.07.2017 r.
Cykl akredytacji od 04.09.2015 r. do 03.09.2019 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Pracownia Chemiczna ul. Puchacza 1, Bielawy, 89-100 Nakło nad Notecią		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe (z wyłączeniem mleka i jego przetworów oraz tłuszczu pochodzenia mlecznego) Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość kwasów tłuszczowych: C4:0 kwas masłowy C6:0 kwas kapronowy C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C11:0 kwas undekanowy C12:0 kwas laurynowy C13:0 kwas tridekanowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystoleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadekenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas cis-10-heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1n9t kwas elaidynowy C18:1n9c kwas oleinowy C18:2n6t kwas linoleaidonowy C18:2n6c kwas linolowy C20:0 kwas arachidowy C18:3n6 kwas γ -linolenowy C18:3n3t kwas α -linolenowy C20:1 kwas cis-11-eikozenowy C18:3n3c kwas α -linolenowy C21:0 kwas heneikozanowy C20:2 kwas cis-11,14-eikozadienowy C22:0 kwas behenowy C20:3n3 kwas cis-11,14,17-eikozatrienowy C22:1n9 kwas erukowy C20:3n6 kwas cis-8,11,14-eikozatrienowy C20:4n6 kwas arachidonowy C23:0 kwas trikozanowy C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy C24:0 kwas lignocerynowy C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy C24:1 kwas nerwonowy C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozahexaenowy Zakres: (0,1 - 75,0) % (m/m) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Suma/zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych Suma/zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych Suma/zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych Suma/zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych z obliczeń	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 pkt. 5.3 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,32 - 5,28)% (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość białka z obliczeń	
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 8,00) % (m/m) Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82112:1973 + Az1:2002
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 9,00) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotynów Zakres: (2,00 - 230) mg/kg jako NaNO ₂ Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 10 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów Zakres: (5,00 - 830) mg/kg jako KNO ₃ (4,00 - 697) mg/kg jako NaNO ₃ (3,00 - 567) mg/kg jako NaNO ₂ Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 11 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotanów z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,10 - 5,5) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5
	Zawartość cukrów Zakres: D-glukoza (0,110 - 0,999) % (m/m) (1,00 - 1,90) % (m/m) Laktoza (0,250 - 0,999) % (m/m) (1,00 - 1,40) % (m/m) Sacharoza (0,06 - 0,70) % (m/m) Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB 45 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (0,06 - 0,90) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ z obliczeń	
	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (0,200 - 0,600) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 13730:1999 + Ap1:2004
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,02 - 1,00) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,70 - 9,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	
Zawartość skrobi Zakres: (0,10 - 6,0) % (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-82059:1985	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość białka mleka Zakres: (0,5 - 5,5) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PB 57 edycja 3 z dnia 01.09.2016
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 55,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 - 55,0) % (m/m) Metoda Gerbera	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość wody Zakres: (10,0 - 80,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość suchej masy Zakres: (20,0 - 90,0) % (m/m) Metoda wagowa	
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,10 - 2,60) % (m/m) Metoda enzymatyczno- grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów ogółem z obliczeń	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych z obliczeń	
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń	
	Zawartość wody obcej (dodanej) z obliczeń	PB 12 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość wody we wnętrzu próbki Zakres: (39,0 - 77,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość sodu Zakres: (450 - 27 000) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość potasu Zakres: (550 - 4200) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	
Zawartość wapnia Zakres: (30 - 3500) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB 50 edycja 2 z dnia 01.09.2016	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluoroantenu, chryzenu Zakres: (0,9 - 40,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Suma 4 WWA z obliczeń	PB 60 edycja 2 z dnia 29.09.2017
	Zawartość kwasu benzoowego Zakres: (50,0 - 2000,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (50,0 - 2000,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kwasu L-glutaminowego Zakres: (20 - 2000) mg/100 g Metoda enzymatyczno - spektrofotometryczna Zawartość glutamianu sodu z obliczeń	PB 63 edycja 1 z dnia 07.11.2017
	Zawartość etanolu Zakres: (5,0 - 100,0) mg/100 g Metoda enzymatyczno - spektrofotometryczna	PB 65 edycja 1 z dnia 04.12.2017

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Współczynniki <ul style="list-style-type: none"> • białko mięsne pozbawione tkanki łącznej [%] • białko skrobiowe (obce roślinne lub zwierzęce) [%] • białko mięsa [%] • białko mięsa pozbawione białka skrobiowego (obcego roślinnego lub zwierzęcego) [%] • białko tkanki łącznej [%] • białko mięsne pozbawione białka tkanki łącznej w odniesieniu do części białka mięsnego [%] • białko tkanki łącznej w odniesieniu do białka mięsnego [%] • białko mięsa w części wolnej od tłuszczu [%] • białko tkanki łącznej w części wolnej od tłuszczu [%] • iloraz tłuszcz/białko mięsa [%] • tłuszcz w suchej masie [% s.m.] • białko w suchej masie [% s.m.] • sól kuchenna w suchej masie [% s.m.] • iloraz woda/białko mięsne [%] • iloraz woda/białko ogólne [%] • iloraz woda/białko tkanki łącznej w części wolnej od tłuszczu [%] • iloraz skrobia/białko mięsa [%] • skrobia w suchej masie [% s.m.] • iloraz tłuszcz/białko ogólne [%] • fosfor dodany do produktu (PZ) [%] • zawartość mięsa [%] z obliczeń	PB 13 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość soli z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm.
	Kolagen, dla mięsa mielonego z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013,
	Stosunek kolagen/białko, dla mięsa mielonego z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Współczynnik woda/białko, dla mięsa drobiowego z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16.06.2008

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,16 - 3,20)% (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4
	Zawartość białka z obliczeń	
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,50 - 2,40) % (m/m) Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.7
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,50 - 2,40) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotynów Zakres: (2,00 - 80,0) mg/kg jako NaNO ₂ Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 10 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów Zakres: (5,00 - 90,0) mg/kg jako KNO ₃ Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 11 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotanów z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,10 - 6,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa -Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (0,05 - 0,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ z obliczeń	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,02 - 0,15) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (1,00 - 2,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
Zawartość białka mleka Zakres: (0,5 - 4,0) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PB 57 edycja 3 z dnia 01.09.2016	
Zawartość skrobi Zakres: (0,50 - 20,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.6	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (4,0 - 25,0) % (m/m) Metoda Gerbera	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1,0 - 62,0) % (m/m) Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 - 25,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno - wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2
	Zawartość wody Zakres: (45,0 - 92,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.2.1
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,10 - 3,60) % (m/m) Metoda enzymatyczno-grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów ogółem z obliczeń	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych z obliczeń	
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń	
	Zawartość soli z obliczeń	
	Zawartość sodu Zakres: (2400 - 9200) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość wody obcej (dodanej) z obliczeń (dla mięsa)	PB 12 edycja 6 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość kwasu benzoowego Zakres: (50,0 - 2000,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (50,0 - 2000,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kwasu L-glutaminowego Zakres: (20 - 2000) mg/100 g Metoda enzymatyczno - spektrofotometryczna Zawartość glutamianu sodu z obliczeń	PB 63 edycja 1 z dnia 07.11.2017
	Zawartość etanolu Zakres: (5,0 - 100,0) mg/100 g Metoda enzymatyczno - spektrofotometryczna	PB 65 edycja 1 z dnia 04.12.2017

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,64 - 1,60) % (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość białka z obliczeń	
	Zawartość wody Zakres: (2,4 - 31,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2
	Zawartość suchej masy Zakres: (69,0 - 97,6) % (m/m) Metoda wagowa	
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (6,0 - 26,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno - wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1
	Zawartość tłuszczu całkowitego w suchej masie z obliczeń	PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 1,90) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-88022:1959 pkt. 5
	Zawartość popiołu całkowitego w suchej masie z obliczeń	PN-A-88022:1959 pkt. 5
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 0,70) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,30 - 6,60) % (m/m) Metoda enzymatyczno- grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów ogółem z obliczeń	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych z obliczeń	
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń	
	Zawartość soli z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (21,0 - 53,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2
Zawartość sodu Zakres: (500 - 5000) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016	
Kwasowość Zakres: (2,5 - 16,0) ° Zakres: (0,68 - 4,5) % kwasu oleinowego Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.3 + I 19/PN-A-74252:1998	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ryby	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (1,20 - 3,20) % (m/m) Metoda miareczkowa Zawartość białka z obliczeń	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość wody Zakres: (64,0 - 82,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-86783:1962
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,3 - 16,0) % (m/m) Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-A-86734:1967
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,70 - 6,80) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,20 - 5,20) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów ogółem z obliczeń	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmazeryjne, wyroby gotowe, konserwy mięsne	Masy próbek: masa brutto, tara Zakres: (5,0 - 4000,0) g Metoda wagowa Masa netto z obliczeń	PB 42 edycja 7 z dnia 01.09.2016
Pasze	Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie w przeliczeniu na NaCl Zakres: (0,10 - 3,10) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość błonnika (włókna surowego) Zakres: (0,10 - 0,50) % (m/m) Metoda wagowa	PB 08 edycja 5 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Barwa Zakres: (2 - 40) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012 pkt. 6 + Ap1:2015-06
	Mętność Zakres: (0,10 - 20) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	pH Zakres: 4,0 - 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (10 - 1200) μ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie azotynów Zakres: (0,001 - 1,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,45 - 40) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576.08:1982
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,04 - 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576.04:1994
	Stężenie manganu Zakres: (0,02 - 1,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04590.03:1992
	Stężenie żelaza Zakres: (0,030 - 2,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001 + Ap1:2016-06
	Stężenie chlorków Zakres: (3 - 250) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) Zakres: (50 - 500) mg/l CaCO ₃ Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie wapnia Zakres: (30 - 160) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6058:1999
	Stężenie magnezu z obliczeń	PN-C-04554-4:1999
	Stężenie siarczanów Zakres: (5,5 - 250) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04566.10:1979
	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-EN ISO 5667-5:2017-10

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Puchacza 1, Bielawy, 89-100 Nakło nad Notecią		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Mleko i przetwory mleczne, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje, Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana, próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004 + I 08/PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001 + A1:2004
Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Mleko i przetwory mleczne, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje, Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 + AC:2014-04
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08 + I 10/PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-ISO 16649-2:2004 + I 12/PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-ISO 7954:1999 + I 15/PN-ISO 7954:1999
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Mleko i przetwory mleczne, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje, Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-ISO 15214:2002 + I 13/PN-ISO 15214:2002
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 21871:2007 + I 16/PN-EN ISO 21871:2007
	Liczba bakterii beztlenowych redukujących siarczan (IV) Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Mleko i przetwory mleczne, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje, Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe	Oznaczanie zawartości O ₂ i CO ₂ w opakowaniach Zakres: O ₂ (0 - 100) % CO ₂ (0 - 100) % Metoda z użyciem miernika gazu	PB 06 edycja 7 z dnia 01.09.2016
Przetwory owocowe, warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje, Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe	Aktywność wody Zakres: 0,1 - 0,999 Metoda pojemności elektrycznej elektrolitu	PN-ISO 21807:2005 + I 17/PN-ISO 21807:2005
Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Zboża i przetwory zbożowe, Zioła i przyprawy	Preparacja wagowa Metoda na ciepło Preparacja wagowa Metoda na zimno	PB 05 edycja 7 z dnia 01.09.2016
Mięso i przetwory mięsne, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, mięsno-warzywne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	pH Zakres: 3,0 - 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 13720:2010 + I 14/PN-EN ISO 13720:2010
	Obecność Campylobacter spp. w 10 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
	Liczba Campylobacter spp. Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) uzupełniona testem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Obecność Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
	Zawartość części kostnych Zakres: (0,1 - 7,5) części kostnych/cm ² Metoda histologiczna / mikroskopowa z zastosowaniem barwienia Alizarin S	PB 56 edycja 3 z dnia 01.09.2016 opracowana na podstawie ASU L 06.00-13 1989-12
Mięso surowe	Obecność przeciwciał przeciwko Salmonella spp. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB 17 edycja 6 z dnia 01.09.2016 opracowana na podstawie instrukcji producenta zestawu diagnostycznego
Konserwy mięsne	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-82055-4:1997 + Az1:2002
Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe, konserwy mięsne	Masy próbek: masa brutto, tara Zakres: (5,0 - 4000,0) g Metoda wagowa Masa netto z obliczeń	PB 42 edycja 7 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ryby i przetwory rybne	pH Zakres: 3,0 - 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 13720:2010 + I 14/PN-EN ISO 13720:2010
Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C i 36°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Obecność i liczba bakterii z grupy coli, Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04
	Obecność i liczba enterokoków Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Obecność i liczba Clostridium perfringens wraz z przetrwalnikami Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Pobieranie próbek wody do analiz mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007 z wyłączeniem pkt. 4.4.2÷4.4.6
Pasze	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność beztlenowych łaseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994
	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
	Aktywność wody Zakres: 0,300 - 0,800 Metoda pojemności elektrycznej elektrolitu	PN-ISO 21807:2005 + I 17/PN-ISO 21807:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Pasze o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Wymazy z powierzchni tusz zwierząt rzeźnych	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 1 jtk/cm ² (wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 1 jtk/cm ² (wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Powierzchnia tusz zwierząt rzeźnych	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych metodą nieniszczącą (wymazy z użyciem gąbki)	PN-EN ISO 17604:2015-10 z wyłączeniem pkt. 8.2, 8.3.1, 8.4

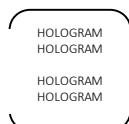
Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: wymazy z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym rąk	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 1 jtk/cm ² (powierzchnia ograniczona szablonem) - od 100 jtk/wymaz (powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk) Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 1 jtk/cm ² (powierzchnia ograniczona szablonem) - od 100 jtk/wymaz (powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk) Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana, próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005
	Liczba drożdży Zakres: - od 1 jtk/cm ² powierzchnia ograniczona szablonem - od 100 jtk/wymaz powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba pleśni Zakres: - od 1 jtk/cm ² powierzchnia ograniczona szablonem - od 100 jtk/wymaz powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych z powierzchni z użyciem gąbek i wymazówek	PN-EN ISO 18593:2018-08

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 819

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 05.03.2019 r.