


ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 462

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

Wydanie/Issue 24 z/of 01.04.2021

 <p style="text-align: center;">AB 462</p>	<p style="text-align: center;">Nazwa i adres / Name and address</p> <p style="text-align: center;">SILLIKER POLSKA Sp. z o.o. LABORATORIUM ul. Waryńskiego 1 00-645 Warszawa</p>
<p>Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾</p>	<p>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</p>
<p>C/22; C/55 C/28/P; C/29/P K/1; K/22; K/42; K/55 K/28/P; K/29/P K/57/P N/22; N/42; N/49; N/55 N/28/P; N/29/P Q/22</p>	<p>Badania chemiczne żywności, pasz dla zwierząt / Chemical tests of food, animal feedstuffs Badania chemiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests and sampling of water, drinking water Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Microbiological tests of agricultural products, food, cosmetics, animal feedstuffs Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests and sampling of water, drinking water, objects from food production area Badania właściwości fizycznych żywności, kosmetyków, materiałów opakowaniowych, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of food, cosmetics, packaging materials, animal feedstuffs Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties and sampling of water, drinking water Badania sensoryczne żywności / Sensory tests of food</p>

Wersja strony/Page version: A

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

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 462 z dnia 16.03.2020 r.
Cykl akredytacji od 17.05.2019 r. do 16.05.2023 r.

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

This document is an annex to accreditation certificate No AB 462 of 16.03.2020
Accreditation cycle from 17.05.2019 to 16.05.2023

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Laboratorium Mikrobiologiczne ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne Mięso, tusze i przetwory mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Półprodukty i wyroby garmażeryjne Ryby, produkty rybołówstwa i ich przetwory Jaja i przetwory jajowe Zboża i przetwory zbożowe, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, półprodukty ciastkarskie Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne Nasiona tuskane Przetwory ziemniaczane Tłuszcze i oleje Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, zaprawy do napojów Preparaty enzymatyczne i kultury startowe Kawa Koncentraty spożywcze Żywność specjalnego przeznaczenia Suplementy diety Dodatki do żywności Miód Majonez Drożdże Żelatyna Zioła i przyprawy ziołowe Pasze Karma dla zwierząt i pochodne Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Liczba <i>Listeria</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Liczba <i>Listeria</i> spp. (ALOA COUNT) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy i wgłębny)	PB-18/LM wyd.7 z dnia 11.12.2017
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 +A2:2018-10
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Liczba β -glukuronidazododatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 +AC:2014-04
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba bakterii z grupy <i>coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus</i> <i>cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 z wył. p. 9.5.2
	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 7937:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne Mięso, tusze i przetwory mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Półprodukty i wyroby garmażeryjne Ryby, produkty rybołówstwa i ich przetwory Jaja i przetwory jajowe Zboża i przetwory zbożowe, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, półprodukty ciastkarskie Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne Nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba drobnoustrojów tlenowych przetrwalnikujących Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1: 2013-12, PN-EN ISO 6887-1 :2017-05 pkt 9.1
Tłuszcze i oleje Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, zaprawy do napojów Preparaty enzymatyczne i kultury startowe Kawa Koncentraty spożywcze Żywność specjalnego przeznaczenia Suplementy diety Dodatki do żywności Miód Majonez Drożdże Żelatyna Zioła i przyprawy ziołowe Pasze Karma dla zwierząt i pochodne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mleko i przetwory mleczne Mięso, tusze i przetwory mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Półprodukty i wyroby garmażeryjne Ryby, produkty rybołówstwa i ich przetwory Jaja i przetwory jajowe Pieczywo, półprodukty ciastkarskie Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne Przetwory ziemniaczane Tłuszcze i oleje Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, zaprawy do napojów Preparaty enzymatyczne i kultury startowe Żywność specjalnego przeznaczenia Suplementy diety Dodatki do żywności Miód, Majonez Drożdże, Żelatyna</p>	<p>Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-ISO 21527-1:2009</p>
<p>Mleko w proszku Przetwory mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Przetwory rybne Przetwory jajowe Zboża i przetwory zbożowe, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, półprodukty ciastkarskie Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne Nasiona tuskane Przetwory ziemniaczane Tłuszcze i oleje Zaprawy do napojów Preparaty enzymatyczne i kultury startowe Kawa Koncentraty spożywcze Żywność specjalnego przeznaczenia Suplementy diety Dodatki do żywności Miód, Majonez Drożdże, Żelatyna Zioła i przyprawy ziołowe</p>	<p>Liczba pleśni kserofilnych i drożdży osmofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-ISO 21527-2:2009</p>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko	Liczba drobnoustrojów psychrotrofowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 8552:2008
Mięso i produkty mięsne	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Czekolada i wyroby czekoladowe	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	NEN 6817:2002
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk - odcisk z powierzchni	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych	PN-ISO 18593:2018-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymaz	Obecność pałeczek Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-05/LM wyd.5 z dnia 11.12.2017
	Obecność pałeczek Salmonella spp. w tym Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-05/LM wyd.5 z dnia 11.12.2017 Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
	Obecność Salmonella spp Metoda enzymoimmunofluorescencyjna	PB-16/LM wyd.5 z dnia 11.12.2017 Opracowana na podstawie instrukcji producenta aparatu Vidas
	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria spp. (ALOA ONE DAY) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-17/LM wyd.7 z dnia 11.12.2017
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna	PB-15/LM wyd.5 z dnia 11.12.2017 Opracowana na podstawie instrukcji producenta aparatu Vidas
Mięso, tusze i przetwory mięsne Przetwory warzywne Przetwory warzywno-mięsne Mleko i przetwory mleczne	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymaz		

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Pobieranie próbek wody do analiz mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Woda	Obecność i liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	
	Ogólna liczna mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczna mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A: Procedura 5 (pożywka A), 7 (pożywka C-GVPC) Matryca B: Procedura 7 (pożywka C – GVPC) Zakres od 1jtk/100ml	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda filtracji membranowej	PZH ZHK:2007
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 19250:2013-07
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
Kosmetyki	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-23/LM wyd.1 z 19.01.2021
	Liczba grzybów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-23/LM wyd.1 z 19.01.2021
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-06/LM wyd.4 z dnia 19.01.2021
	Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-23/LM wyd.1 z 19.01.2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2)}		
Żywność ¹⁾ Pasze ¹⁾	Obecność pałeczek Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1 ²⁾ PB-05/LM ²⁾
	Obecność pałeczek Salmonella spp. w tym Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1 ²⁾ PB-05/LM ²⁾ Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
	Obecność Salmonella spp Metoda enzymoimmunofluorescencyjna	PB-16/LM ²⁾
	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1 ²⁾
	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria spp. (ALOA ONE DAY) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-17/LM ²⁾
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3 ²⁾
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831 ²⁾
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251 ²⁾
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna	PB-15/LM ²⁾
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12 ²⁾
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82051 ²⁾
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-89/A-86730 ²⁾

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2)}		
Żywność ¹⁾ Pasze ¹⁾	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10 ²⁾
	Obecność beztlenowych łaseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych łaseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82200 ²⁾
	Obecność Salmonella spp Metoda enzymoimmunofluorescencyjna	PB-20/LM ²⁾

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

2) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: normach/procedurach opracowanych przez laboratorium

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot

Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

Laboratorium przedstawia opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w zakresie badań mikrobiologicznych w oparciu o wyniki badań wykonanych metodami wskazanymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Laboratorium Fizykochemiczne ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność	Zawartość azotu Zakres: (0,01 – 13) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PB-39/LCH wyd.3 z dnia 30.09.2016
	Masa netto, masa po odcieku, objętość, udział składników Zakres: masa netto: (1 - 15000) g objętość: (5 - 6000) ml masa po odcieku: (1 - 2500) g Metoda wagowa Udział składników (z obliczeń)	PB-22/LCH wyd.4 z dnia 20.08.2018
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
	Zawartość węglowodanów (z obliczeń)	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3
	Zawartość węglowodanów (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
Tłuszcze roślinne oraz mieszaniny tłuszczów zwierzęcych i roślinnych Produkty mleczne Koncentraty Sosy Przetwory zbożowe Ryby i przetwory rybne, Przetwory ziemniaczane Orzechy Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość chlorków Zakres: (0,02 - 80) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-07/LCH wyd.3 z dnia 30.09.2016
Koncentraty spożywcze Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne Przetwory owocowe i warzywne Soki Mięso i produkty mięsne Przetwory mleczne Suplementy diety Kawa Herbata	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,3 - 51) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,3 - 51) % Metoda wagowa	AOAC 993.21:1996

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne Koncentraty spożywcze Wyroby garmażeryjne Mięso i przetwory mięsne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Ryby i przetwory rybne Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Przetwory zbożowe Orzechy, nasiona i ziarna Przekąski ziemniaczane Napoje Soki i przetwory owocowo-warzywne Pasze i karmy	Zawartość tłuszczu mlecznego (z obliczeń)	PB-24/LCH wyd.4 z dnia 30.09.2016
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,05 – 30,00) milirównoważnika aktywnego tlenu /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba anizydynowa Zakres: 0,1- 30,0 Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce (z wyłączeniem mleka i produktów mlecznych)	Liczba kwasowa i kwasowość Zakres: liczby kwasowej (KOH): (0,05 – 5,00) mg/g Kwasowości: (0,025 - 2,5) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03 z wyłączeniem pkt. 9.1 oraz pkt. 9.2
Owoce i warzywa i ich przetwory Wyroby garmażeryjne Mleko i przetwory mleczarskie	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,1 - 7,0) % Metoda wagowa	PB-49/LCH wyd.1 z dnia 30.07.2015
Mleko	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 - 5,0) % Metoda Gerbera	PN-ISO 2446:2010
Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 40,0) % Metoda Gerbera	PN-78/A-86028+Az2:2002
Sery	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 - 70) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 40) % Metoda Gerbera Zawartość tłuszczu w s. m. (z obliczeń)	PB-17/LCH wyd. 2 z dnia 12.12.2007
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	PB-47/LCH wyd. 1 z dnia 31.10.2014
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,50-10)% Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym Zakres: (0,01 - 2) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 - 70) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12133:2001
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 - 99)% Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
Soki owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 - 99) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Gęstość względna Zakres: (1,000-1,135 g/ml, g/cm ³ ,g/l) Metoda piknometryczna	PB-27/LCH wyd. 2 z 26.11.2019
Przetwory i produkty zbożowe	Zawartość popiołu Zakres: (0,01 - 10) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 - 2)% Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,5 - 10) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu chlorowodorowego Zakres: (0,01 - 2) % Metoda wagowa	
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 - 5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-9:1998
Mięso i produkty mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,1 - 80) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość chlorków Zakres: (0,2 - 80) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002
	Zawartość azotanów / azotynów Zakres: azotyny: (1,6 - 80) mg/kg azotany: (6 - 102) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006+Ap1:2008
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	PN-A-82060:1999 pkt 2.7.2
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,04 - 0,83) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
	Stosunek kolagenu do białka (zawartość tkanki łącznej) (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 - 10) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość cukrów Zakres: (0,1-53)% Metoda miareczkowa (Luffa Schoorla)	PN-85/A-82100
	Zawartość skrobi Zakres: (0,4 - 15) % Metoda miareczkowa	
Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Skorupiaki	Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) Zakres: Benzo(a)piren (0,5 – 10,0) µg/kg Benzo(b)antracen (0,5 - 10,0) µg/kg Benzo(a)fluoranten (0,5 - 10,0) µg/kg Chryzen (0,5 - 10,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Suma czterech WWA (z obliczeń)	PB-53/LCH wyd. 2 z dnia 21.01.2020
Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 40) % Metoda wagowa Gerbera	PN-85/A-82100
Ryby i przetwory rybne	Zawartość całkowita azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) Zakres: (5,0 - 100,0 mg/100g) Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r.
Ryby i ich przetwory Surowce i produkty pochodzenia morskiego	Zawartość histaminy Zakres: (2 - 250) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2007
Wyroby i półprodukty ciastkarskie Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N kwasie solnym Zakres: (0,01 - 2) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022
Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 - 11) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022
Smażone przekąski ziemniaczane Wyroby i półprodukty cukiernicze Mięso i produkty mięsne Sosy Orzechy Koncentraty spożywcze Przetwory zbożowe Przetwory mleczne Majonez	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,05 – 120,00) milirównoważnika aktywnego tlenu/kg Metoda miareczkowa	PB-50/LCH wyd. 2 z dnia 30.09.2016
	Liczba kwasowa i kwasowość wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: liczby kwasowej (KOH): (0,1 – 5,0) mg/g, kwasowości: (0,05 – 2,5) % Metoda miareczkowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 - 99) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033
Kawa	Zawartość kofeiny Zakres: (0,02 - 10) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-ISO 10095:1997
Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Zakres: (0,02 - 10) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	ISO 20481:2008
Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (2 - 13) % Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,1 - 4) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
Wyroby garmażeryjne Napoje alkoholowe Koncentraty spożywcze Przetwory zbożowe Produkty mleczne Przyprawy Mięso i produkty mięsne Wyroby cukiernicze Tłuszcze roślinne i zwierzęce Wyroby i półprodukty ciastkarskie Przetwory owocowe i warzywne Soki owocowe i warzywne Suplementy diety Kosmetyki i artykuły chemii gospodarczej	Aktywność wody Zakres: (0,200-0,999) Metoda z wykorzystaniem czujnika laserowego	PN-ISO 21807:2005 z wył. pkt. 6.2-6.11
Pasze i karmy dla zwierząt	Zawartość białka surowego Zakres: (0,1 - 99) % Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz. U. L 54 z 26.02.2009)
	Zawartość wody Zakres: (0,01 - 90) % Metoda wagowa	
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,01 - 30)% Metoda wagowa	
	Zawartość surowego oleju i tłuszczu Zakres: (0,02 - 80) % Metoda wagowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Pobieranie próbek wody do analiz fizykochemicznych	PN-ISO 5667-5:2017-10 + Ap1:2019-07
	Smak Zapach Metoda jakościowa	PN-EN 1622:2006 Załącznik C
	Barwa Zakres: (1 - 60) mg Pt/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6 + Ap1:2015-06
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (10-2500) μ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Mętność Zakres: (0,1-50) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt 5.3
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,1 - 2,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd. 3 z 20.08.2013 pkt 1-9, 13-14, 18-19
	Stężenie azotanów Zakres: (0,5 - 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd.3 z 20.08.2013 pkt 1-9, 16-18, 18-19
	Stężenie azotynów Zakres: (0,05 - 1) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-32/LCH wyd.3 z 20.08.2013 pkt 1-9, 14-16, 18-19
	Indeks nadmanganianowy (utlenialność z KMnO_4) Zakres: (0,5 -10,0) mg/l Metoda miareczkowa	PN-EN 8467:2001
	Zawartość chloru wolnego Zakres: (0,03 - 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7393-2:2018-04
	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) (z obliczeń)	PB-38/LCH wyd.4 z dnia 30.07.2015
	pH Zakres: 2-12 Metoda potencjometryczna	PB-32/LCH wyd.3 z 20.08.2013
Opakowania artykułów spożywczych zawierających produkty pakowane w atmosferze ochronnej	Zawartość tlenu (O_2) Zakres: (0,1-85) % Metoda elektrochemiczna	PB-52/LCH wyd. 2 z dnia 14.11.2016
	Zawartość dwutlenek węgla (CO_2) Zakres: (0,1-91)% Metoda spektrometrii w zakresie podczerwieni	
	Zawartość azotu (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4), 5)}		
Żywność¹ Woda	Zawartość i stężenie metali ^{2,3} Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)	PB-38/LCH ⁴
Żywność¹	pH ³ Metoda potencjometryczna	Normy ⁵ Procedury ⁵
Żywność¹	Zawartość substancji słodzących ^{2,3} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856 ⁴
	Zawartość konserwantów ^{2,3} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	
	Zawartość kofeiny i teobrominy ³ Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	
Żywność ¹	Zawartość i stężenie rtęci ³ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z zagęszczeniem za pomocą amalgamacji	PB-36/LCH ⁴
Żywność¹	Zawartość tłuszczu całkowitego ³ Metoda wagowa	PB-03/LCH ⁴ Normy ⁵
Żywność¹	Kwasowość ³ Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-01/LCH ⁴ Normy ⁵
Żywność¹	Zawartość cukrów ^{2,3} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RI)	PB-45/LCH ⁴
Żywność¹ Pasze¹	Zawartość mikotoksyn (ochratoksyny A, zearalenonu, deoksyniwalenolu, aflatoksyny B1, G1, B2, G2) ³ Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) i z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-30/LCH ⁴ PB-34/LCH ⁴ PB-40/LCH ⁴ PB-37/LCH ⁴
Żywność¹ Pasze¹	Skład kwasów tłuszczowych ^{2,3} Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	PB-24/LCH ⁴
Żywność¹	Zawartość wody ³ Zawartość suchej masy Metoda wagowa	Procedury ⁵ Normy ⁵

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach / procedurach opracowanych przez laboratorium

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot

Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

Laboratorium przedstawia opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w zakresie badań fizyko-chemicznych w oparciu o wyniki badań wykonanych metodami wskazanymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Laboratorium Badań Sensorycznych ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze	Wygląd ogólny (barwa, kształt, powierzchnia wyrobu), konsystencja, zapach, smak, przełom, wypełnienie nadzieniem Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, barwa skórki, grubość skórki, wygląd powierzchni skórki, elastyczność miękkiszu, porowatość miękkiszu, inne cechy miękkiszu (barwa, wilgotność, lepkość), smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996 pkt. 2
Produkty mięsne Wędliny	Wygląd ogólny (kształt i wielkość, wypełnienie osłonki, barwa), zapach, smak, wygląd na przekroju (barwa, struktura i konsystencja) Prosty test opisowy	PN-88/A-82062 pkt. 2.2
Wyroby garmażeryjne	Wygląd ogólny, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996 pkt. 2.2
Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie Pieczywo Wyroby garmażeryjne Kawa Herbata	Wygląd, Barwa, Smak, Zapach, Konsystencja/Tekstura, Ogólna smakowitość Metoda trójkątowa	PN-EN ISO 4120:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie Pieczywo Wyroby garmażeryjne	Wygląd, Barwa, Smak, Zapach, Konsystencja/Tekstura, Ogólna smakowość Metoda parzysta	PN-EN ISO 5495:2007 PN-EN ISO 5495:2007/A1:2016-04
Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Kawa Herbata	Wygląd ogólny, Barwa, Smak, Zapach, Konsystencja/Tekstura, Klarowność, Ogólna smakowość Metoda oceny stopnia różnicy	PB-01/LS wyd. 1 z dnia 17.09.2015 r.
Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie Pieczywo Wyroby garmażeryjne Kawa Herbata	Wygląd ogólny, Barwa, Konsystencja/ Tekstura, Smak, Zapach Prosty test opisowy	PB-02/LS wyd. 1 z dnia 17.09.2015 r.

Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

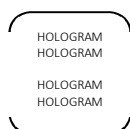
Laboratorium przedstawia opinie i interpretacje w sprawozdaniach z badań w zakresie badań sensorycznych w oparciu o wyniki badań wykonanych metodami wskazanymi w kolumnie 3.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 462

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
10/18	B	A	13.07.2021



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

HANNA TUGI
dnia: 13.07.2021 r.