


**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 31 z/of 27.04.2026

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <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;"><b>SILLIKER POLSKA Sp. z o.o.</b><br/><b>LABORATORIUM</b><br/><b>ul. Waryńskiego 1</b><br/><b>00-645 Warszawa</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>*)</sup></b></p>                                                                                               | <p><b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>C/22; C/55<br/>C/28/P; C/29/P<br/>K/1; K/22; K/42; K/55;<br/>K/9/P; K/17/P; K/28/P;<br/>K/29/P K/57/P<br/>N/22; N/42; N/55<br/>N/28/P; N/29/P<br/>Q/22; Q/29</p> | <p>Badania chemiczne żywności, pasz dla zwierząt / Chemical tests of food, animal feedstuffs<br/>Badania chemiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests and sampling of water, drinking water<br/>Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Microbiological tests of agricultural products, food, cosmetics, animal feedstuffs<br/>Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek powietrza, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności oraz obszarów niezwiązanych z żywnością / Microbiological tests and sampling of air, water, drinking water, objects from food production area and objects from non-food production area<br/>Badania właściwości fizycznych żywności, kosmetyków, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of food, cosmetics, animal feedstuffs<br/>Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties and sampling of water, drinking water<br/>Badania sensoryczne żywności, wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests of food, drinking water</p> |

Wersja strony/Page version: A

<sup>\*)</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 ŻYWNOCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 462 z dnia 16.03.2020 r.  
Cykl akredytacji od 08.05.2023 r. do 16.05.2027 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 462 of 16.03.2020  
Accreditation cycle from 08.05.2023 to 16.05.2027

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>Laboratorium Mikrobiologiczne</b><br>ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                             |                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                                              | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                            |
| Mleko i przetwory mleczne<br>Mięso, tusze i przetwory mięsne<br>Grzyby i przetwory grzybowe<br>Półprodukty i wyroby<br>garmażeryjne<br>Ryby, produkty rybołówstwa i ich przetwory<br>Jaja i przetwory jajowe<br>Zboża i przetwory zbożowe,<br>pieczywo, makarony, wyroby<br>ciastkarskie, półprodukty<br>ciastkarskie<br>Wyroby cukiernicze, półprodukty<br>cukiernicze<br>Owoce, warzywa, przetwory<br>owocowe, przetwory warzywne,<br>przetwory owocowo-warzywne i<br>przetwory warzywno-mięsne<br>Nasiona tuskane<br>Przetwory ziemniaczane<br>Tłuszcze i oleje<br>Napoje alkoholowe i<br>bezalkoholowe, zaprawy do<br>napojów<br>Preparaty enzymatyczne i kultury<br>startowe<br>Kawa<br>Koncentraty spożywcze<br>Żywność specjalnego<br>przeznaczenia<br>Suplementy diety<br>Dodatki do żywności<br>Miód<br>Majonez<br>Drożdże<br>Żelatyna<br>Zioła i przyprawy ziołowe<br><br>Pasze<br>Karma dla zwierząt i pochodne<br><br>Próbkki środowiskowe z obszaru<br>produkcji i obrotu żywnością –<br>wymaz | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Liczba <i>Listeria spp.</i><br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                           | PN-EN ISO 11290-2:2017-07                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Liczba <i>Listeria spp.</i><br>(ALOA COUNT)<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy i wgłębny) | PB-18/LM wyd.8 z 05.12.2024                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych<br>gatunków)<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)  | PN-EN ISO 6888-1:2022-03                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych<br>gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)            | PN-EN ISO 6888-2:2022-03                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba $\beta$ -glukuronidazododatnich<br><i>Escherichia coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                       | PN-ISO 16649-2:2004                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                        | PN-EN ISO 21528-2:2017-08                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                         | PN-EN ISO 4833-2:2013-12<br>+AC:2014-04                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba pleśni i drożdży<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                 | PN-ISO 7954:1999                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba bakterii z grupy <i>coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                     | PN-ISO 4832:2007                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                | PN-EN ISO 7932:2005 + PN-EN ISO<br>7932:2005/A1:2020-09 z wył. p. 9.5.2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba <i>Clostridium perfringens</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                   | PN-EN ISO 15213-2:2024-05                                               |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                          | Dokumenty odniesienia                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <p>Mleko i przetwory mleczne<br/>Mięso, tusze i przetwory mięsne<br/>Grzyby i przetwory grzybowe<br/>Półprodukty i wyroby garmażeryjne<br/>Ryby, produkty rybołówstwa i ich przetwory<br/>Jaja i przetwory jajowe<br/>Zboża i przetwory zbożowe, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, półprodukty ciastkarskie<br/>Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze<br/>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne<br/>Nasiona łuskane<br/>Przetwory ziemniaczane<br/>Tłuszcze i oleje</p> | <p>Liczba drobnoustrojów tlenowych przetrwalnikujących<br/>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p> | <p>PN-EN ISO 4833-1:2013-12,<br/>PN-EN ISO 6887-1:2017-05 pkt 9.1</p> |
| <p>Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, zaprawy do napojów<br/>Preparaty enzymatyczne i kultury startowe<br/>Kawa<br/>Koncentraty spożywcze<br/>Żywność specjalnego przeznaczenia<br/>Suplementy diety<br/>Dodatki do żywności<br/>Miód<br/>Majonez<br/>Drożdże<br/>Żelatyna<br/>Zioła i przyprawy ziołowe</p> <p>Pasze<br/>Karma dla zwierząt i pochodne</p>                                                                                                                                                                                                  | <p>Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej<br/>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>    | <p>PN-ISO 15214:2002</p>                                              |
| <p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością oraz z obszarów niezwiązanych z żywnością - powietrze</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Pobieranie próbek powietrza do analiz mikrobiologicznych<br/>Metoda sedymentacyjna</p>        | <p>IT-24/LM wyd. 9 z 02.05.2022</p>                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Pobieranie próbek powietrza do analiz mikrobiologicznych<br/>Metoda zderzeniowa</p>           | <p>PN-EN 13098:2020-01</p>                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Liczba drobnoustrojów tlenowych<br/>Metoda płytkowa</p>                                       | <p>PB-31/LM wyd.1 z 01.09.2023</p>                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Liczba drożdży i pleśni<br/>Metoda płytkowa</p>                                               | <p>PB-31/LM wyd.1 z 01.09.2023</p>                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Liczba Enterobacteriaceae<br/>Metoda płytkowa</p>                                             | <p>PB-31/LM wyd.1 z 01.09.2023</p>                                    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                   | Dokumenty odniesienia      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p>Mleko i przetwory mleczne<br/> Mięso, tusze i przetwory mięsne<br/> Grzyby i przetwory grzybowe<br/> Półprodukty i wyroby garmażeryjne<br/> Ryby, produkty rybołówstwa i ich przetwory<br/> Jaja i przetwory jajowe<br/> Pieczywo, półprodukty ciastkarskie<br/> Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze<br/> Owoce, warzywa, przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne<br/> Przetwory ziemniaczane<br/> Tłuszcze i oleje<br/> Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, zaprawy do napojów<br/> Preparaty enzymatyczne i kultury startowe<br/> Żywność specjalnego przeznaczenia<br/> Suplementy diety<br/> Dodatki do żywności<br/> Miód, Majonez<br/> Drożdże, Żelatyna</p> | <p>Liczba pleśni i drożdży<br/> Metoda płytkowa<br/> (posiew powierzchniowy)</p>                          | <p>PN-ISO 21527-1:2009</p> |
| <p>Mleko w proszku<br/> Przetwory mięsne<br/> Grzyby i przetwory grzybowe<br/> Przetwory rybne<br/> Przetwory jajowe<br/> Zboża i przetwory zbożowe, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, półprodukty ciastkarskie<br/> Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze<br/> Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne<br/> Nasiona łuskane<br/> Przetwory ziemniaczane<br/> Tłuszcze i oleje<br/> Zaprawy do napojów<br/> Preparaty enzymatyczne i kultury startowe<br/> Kawa<br/> Koncentraty spożywcze<br/> Żywność specjalnego przeznaczenia<br/> Suplementy diety<br/> Dodatki do żywności<br/> Miód, Majonez<br/> Drożdże, Żelatyna<br/> Zioła i przyprawy ziołowe</p>   | <p>Liczba pleśni kserofilnych i drożdży osmofilnych<br/> Metoda płytkowa<br/> (posiew powierzchniowy)</p> | <p>PN-ISO 21527-2:2009</p> |
| <p>Mleko</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Liczba drobnoustrojów psychrotrofowych<br/> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>                       | <p>PN-ISO 8552:2008</p>    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                              | Dokumenty odniesienia                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością<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-ISO 18593:2018-08                               |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością oraz z obszarów niezwiązanych z żywnością<br>- odcisk z powierzchni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Liczba drobnoustrojów tlenowych<br>Metoda płytek kontaktowych                                                                                                                        | PB-32/LM wyd.2 z 05.12.2024                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytek kontaktowych                                                                                                                                | PB-32/LM wyd.2 z 05.12.2024                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytek kontaktowych                                                                                                                              |                                                    |
| Mięso, tusze i przetwory mięsne<br>Przetwory warzywne<br>Przetwory warzywno-mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymaz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba <i>Campylobacter</i> spp.<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                          | PN-EN ISO 10272-2:2017-10                          |
| Mleko w proszku<br>Przetwory mięsne<br>Grzyby i przetwory grzybowe<br>Przetwory rybne<br>Przetwory jajowe<br>Zboża i przetwory zbożowe, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, półprodukty ciastkarskie<br>Wyroby cukiernicze, półprodukty cukiernicze<br>Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne i przetwory warzywno-mięsne<br>Nasiona łuskane<br>Przetwory ziemniaczane<br>Tłuszcze i oleje<br>Zaprawy do napojów<br>Preparaty enzymatyczne i kultury startowe<br>Kawa<br>Koncentraty spożywcze<br>Żywność specjalnego przeznaczenia<br>Suplementy diety<br>Dodatki do żywności<br>Miód, Majonez<br>Drożdże, Żelatyna<br>Zioła i przyprawy ziołowe | Liczba <i>Clostridium</i> spp. redukujących siarczany (IV)<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                      | PN-EN ISO 15213-1:2023-08                          |
| Soki owocowe, warzywne (klarowne)<br>Nektary (klarowne), napoje<br>Surowce do produkcji napojów i soków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących ( <i>Alicyclobacillus</i> spp.)<br>Metoda filtracji membranowej                                                        | IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura B |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących ( <i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol<br>Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym |                                                    |

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<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                              | PN-EN ISO 7899-2:2004                                              |
|                                                                                     | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                                          | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04                            |
|                                                                                     | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                                             |                                                                    |
|                                                                                     | Ogólna liczna mikroorganizmów w 22°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                            | PN-EN ISO 6222:2004                                                |
|                                                                                     | Ogólna liczna mikroorganizmów w 36°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                            |                                                                    |
|                                                                                     | Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia)<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                   | PN-EN 26461-2:2001                                                 |
|                                                                                     | Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                            | PN-EN ISO 16266:2009                                               |
|                                                                                     | Liczba bakterii z rodzaju Legionella<br>Metoda filtracji membranowej<br>Matryca A: Procedura 5 (pożywka A), 7 (pożywka C-GVPC)<br>Matryca B: Procedura 7 (pożywka C – GVPC)<br>Zakres od 1jtk/100ml | PN-EN ISO 11731:2017-08<br>PN-EN ISO 11731:2017-08/<br>Ap1:2019-12 |
|                                                                                     | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                                | PZH ZHK:2007                                                       |
|                                                                                     | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                                                                         | PN-EN ISO 19250:2013-07                                            |
| Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 14189:2016-10                                                                                                                                                                             |                                                                    |
| Kosmetyki i surowce kosmetyczne                                                     | Liczba bakterii tlenowych mezofilnych<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                           | PN-EN ISO 21149:2017-07+A1:2023-01                                 |
|                                                                                     | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                                         | PN-EN ISO 16212:2017-08+A1:2023-01                                 |
|                                                                                     | Obecność Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                                  | PN-EN ISO 22717:2016-01+A1:2023-03                                 |
|                                                                                     | Obecność Staphylococcus aureus<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                                   | PN-EN ISO 22718:2016-01+A1:2023-01                                 |
|                                                                                     | Obecność Candida albicans<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                                        | PN-EN ISO 18416:2016-01+A1:2023-03                                 |
|                                                                                     | Obecność Escherichia coli<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                                        | PN-EN ISO 21150:2016-01 + A1:2023-03                               |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                 | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                          | Dokumenty odniesienia                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup><br>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością <sup>E</sup> | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                                                      | PN-EN ISO 6579-1<br>PB-05/LM                                         |
|                                                                                                                       | Obecność Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                      | PN-EN ISO 6579-1<br>PB-05/LM<br>Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora |
|                                                                                                                       | Obecność Listeria monocytogenes<br>Obecność Listeria spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                     | PN-EN ISO 11290-1                                                    |
|                                                                                                                       | Obecność Listeria monocytogenes<br>Obecność Listeria spp.<br>(ALOA ONE DAY)<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                   | PB-17/LM                                                             |
|                                                                                                                       | Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                              | PN-EN ISO 6888-3                                                     |
|                                                                                                                       | Obecność bakterii z grupy coli<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                | PN-ISO 4831                                                          |
|                                                                                                                       | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna                                                                                                            | PB-15/LM                                                             |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                                            | Obecność przypuszczalnych Escherichia coli<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                    | PN-ISO 7251                                                          |
|                                                                                                                       | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)<br>Metoda z potwierdzeniem biochemicznym           | PN-A-82055-12                                                        |
|                                                                                                                       | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                            | PN-A-82051                                                           |
|                                                                                                                       | Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-A-86730:1989                                                      |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                  | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                          | Dokumenty odniesienia |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                                             | Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                | PN-A-75052-10         |
|                                                                                                                        | Obecność beztlenowych łaseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych łaseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV)<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-A-82200            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup><br>Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz) <sup>E</sup> | Obecność DNA Salmonella spp.<br>Metoda real-time PCR                                                                                                                             | PB-28/LM              |
| Żywność <sup>E</sup><br>Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz) <sup>E</sup>                       | Obecność DNA Listeria monocytogenes, Listeria spp.<br>Metoda real-time PCR                                                                                                       | PB-29/LM              |
| Żywność <sup>E</sup>                                                                                                   | Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp.<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                               | PN-EN ISO 13720       |
| Żywność <sup>E</sup><br>Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz) <sup>E</sup>                       | Obecność Listeria spp.<br>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna                                                                                                                     | PB-30/LM              |
| Żywność <sup>E</sup>                                                                                                   | Liczba enterokoków<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                           | NEN 6817:2002         |

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.

#### 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

| <b>Laboratorium Fizykochemiczne</b><br>ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa |                                                                                                         |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                              | <b>Rodzaj działalności/badane<br/>cechy/metoda</b>                                                      | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                                    |
| Sery                                                                      | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,5 - 40) %<br>Metoda Gerbera<br>Zawartość tłuszczu w s. m. (z obliczeń) | PN-A-86232:1973                                                                                 |
|                                                                           | Zawartość fosforu dodanego<br>(z obliczeń)                                                              | PB-47/LCH wyd. 1 z 31.10.2014                                                                   |
| Mięso i produkty mięsne                                                   | Zawartość hydroksyproliny<br>Zakres: (0,04 - 0,83) %<br>Metoda spektrofotometryczna                     | PN-ISO 3496:2000                                                                                |
|                                                                           | Zawartość kolagenu<br>(z obliczeń)                                                                      | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. |
|                                                                           | Stosunek kolagenu do białka (zawartość tkanki łącznej)<br>(z obliczeń)                                  |                                                                                                 |

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               |
|                       | Barwa<br>Zakres: (2 - 60) mg Pt/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                        | PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6 + Ap1:2015-06           |
|                       | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (100-2500) $\mu$ S/cm<br>Metoda konduktometryczna                                                                                                                           | PN-EN 27888:1999                                  |
|                       | Mętność<br>Zakres: (0,1-50) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                                                                                                                                               | PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt 5.3                  |
|                       | Stężenie jonu amonowego<br>Zakres: (0,1 - 2,5) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                      | PB-32/LCH wyd. 5 z 01.10.2022 pkt 2.2, 4, 6       |
|                       | Stężenie azotanów<br>Zakres: (0,5 - 100) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                            | PB-32/LCH wyd. 5 z 01.10.2022 pkt 2.4 – 2.5, 4, 8 |
|                       | Stężenie azotynów<br>Zakres: (0,05 - 1) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                             | PB-32/LCH wyd. 5 z 01.10.2022 pkt 2.3, 4, 7       |
|                       | Indeks nadmanganianowy (utlenialność z $KMnO_4$ )<br>Zakres: (0,5 -10,0) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                     | PN-EN 8467:2001                                   |
|                       | Stężenie chloru wolnego + <input checked="" type="checkbox"/><br>Zakres: (0,02- 2,0) mg/l<br>Stężenie chloru ogólnego<br>Zakres: (0,02 - 2,0) mg/l<br>Metoda kolorymetryczna<br>Stężenie chloru związanego (z obliczeń) | PB-59/LCH wyd. 1 z 21.11.2023                     |
|                       | pH<br>Zakres: 4-9<br>Metoda potencjometryczna                                                                                                                                                                           | PB-32/LCH wyd. 5 z 01.10.2022 pkt 2.1, 4, 5       |

+  Badanie wykonywane w siedzibie i poza siedzibą laboratorium

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                         | Dokumenty odniesienia                |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Żywność <sup>E</sup><br>Woda <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup> | Zawartość i stężenie metali<br>Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)                                | Procedury<br>Normy                   |
|                                                                 | Zawartość i stężenie pierwiastków<br>Metoda spektrometrii mas w plazmie wzbudzonej indukcyjnie (ICP-MS)                                                         | Procedury<br>Normy                   |
| Woda <sup>E</sup>                                               | Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) (z obliczeń)                                                                                            | Procedury                            |
| Żywność <sup>E</sup>                                            | pH<br>Metoda potencjometryczna                                                                                                                                  | Normy<br>Procedury                   |
| Żywność <sup>E</sup>                                            | Zawartość substancji słodzących<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)                                     | Normy                                |
|                                                                 | Zawartość kofeiny i teobrominy<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)                                      |                                      |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                      | Zawartość konserwantów<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)                                              | Normy                                |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                      | Zawartość i stężenie rtęci<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z zagęszczeniem za pomocą amalgamacji                                                  | PB-36/LCH                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                      | Zawartość tłuszczu całkowitego, tłuszczu wolnego, tłuszczu surowego<br>Metoda wagowa                                                                            | Procedury<br>Normy<br>Przepisy prawa |
| Żywność <sup>E</sup>                                            | Kwasowość<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                                                                                                          | PB-01/LCH<br>Normy                   |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                      | Zawartość cukrów i substancji słodzących<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)                              | Procedury                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                      | Zawartość mikotoksyn<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)                                                | PB-37/LCH                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                      | Zawartość mikotoksyn<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                    | PB-30/LCH<br>PB-34/LCH<br>PB-40/LCH  |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                      | Udział procentowy kwasów tłuszczowych<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)<br>Zawartość tłuszczu mlecznego (z obliczeń) | Procedury<br>Normy                   |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze                                   | Zawartość wody, suchej masy<br>Metoda wagowa                                                                                                                    | Procedury<br>Normy<br>Przepisy prawa |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                      | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                         | Dokumenty odniesienia                                                                                                     |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup> | Zawartość azotu<br>Metoda miareczkowa<br>Zawartość białka, białka surowego (z obliczeń)                         | Procedury<br>Przepisy prawa                                                                                               |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup> | Zawartość chlorków, chlorku sodu, chlorku potasu<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                   | Normy<br>Procedury                                                                                                        |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup> | Zawartość histaminy<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | Wydawnictwa Metodyczne PZH 2007<br>Normy                                                                                  |
| Żywność <sup>E</sup>                       | Zawartość błonnika pokarmowego<br>Metoda enzymatyczno-wagowa                                                    | Normy<br>Procedury                                                                                                        |
|                                            | Zawartość błonnika pokarmowego<br>Metoda wagowa                                                                 | Normy<br>Procedury                                                                                                        |
|                                            | Liczba nadtlenkowa<br>milirównoważnika aktywnego tlenu/kg<br>Metoda miareczkowa                                 | Normy                                                                                                                     |
|                                            | Liczba anizydynowa<br>Metoda spektrofotometryczna                                                               | Normy                                                                                                                     |
|                                            | Liczba kwasowa i kwasowość<br>Metoda miareczkowa                                                                | Normy                                                                                                                     |
|                                            | Barwa w systemie CIE Lab<br>Metoda spektrofotometryczna<br>Barwa w jednostkach BCU (z obliczeń)                 | Procedury                                                                                                                 |
|                                            | Kwasowość ogólna<br>Metoda miareczkowa                                                                          | Normy                                                                                                                     |
|                                            | Zawartość kwasu L-glutaminowego i glutaminianu sodu<br>Metoda spektrofotometryczna                              | Procedury                                                                                                                 |
|                                            | Zawartość całkowita azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA)<br>Metoda miareczkowa                                 | Przepisy prawa                                                                                                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup> | Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu<br>milirównoważnika aktywnego tlenu/kg<br>Metoda miareczkowa       | PB-50/LCH                                                                                                                 |
|                                            | Liczba kwasowa i kwasowość wyekstrahowanego tłuszczu<br>Metoda miareczkowa                                      | PB-50/LCH                                                                                                                 |
|                                            | Zawartość skrobi<br>Metoda miareczkowa                                                                          | Normy                                                                                                                     |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup> | Włókno surowe<br>Metoda wagowa                                                                                  | Przepisy prawa<br>Procedury                                                                                               |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup> | Wartość energetyczna i energia metaboliczna (z obliczeń)                                                        | Normy<br>Przepisy prawa<br>Fediaf wytyczne żywieniowe (Wytyczne żywieniowe FEDIAF (European Pet Food Industry Federatio)) |
|                                            | Zawartość węglowodanów (z obliczeń)                                                                             |                                                                                                                           |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                  | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                       | Dokumenty odniesienia                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Żywność <sup>E</sup>                                                                                   | Zawartość ekstraktu ogólnego<br>Metoda refraktometryczna                                                                                                                                                      | Normy                                |
|                                                                                                        | Zawartość fosforu dodanego<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                    | Normy<br>Procedury                   |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                             | Zawartość azotanów, azotynów<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br>cieczowej z detekcją<br>spektrofotometryczną (HPLC-UV)                                                                                | Procedury                            |
|                                                                                                        | Zawartość azotynu sodu i azotanu sodu<br>Zawartość azotynu potasu i azotanu<br>potasu<br>(z obliczeń)                                                                                                         | Procedury                            |
| Żywność <sup>E</sup>                                                                                   | Zawartość melatoniny<br>Metoda wysokosprawnej<br>chromatografii cieczowej z detekcją<br>fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                            | PB-63/LCH                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                             | Zawartość witaminy B6<br>Metoda wysokosprawnej<br>chromatografii cieczowej z detekcją<br>spektrofotometryczną (HPLC-UV)                                                                                       | PB-64/LCH                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                             | Zawartość popiołu ogólnego, popiołu<br>całkowitego, popiołu surowego, popiołu<br>nierozpuszczalnego w kwasie,<br>zawartości zanieczyszczeń mineralnych<br>nierozpuszczalnych w kwasie solnym<br>Metoda wagowa | Normy<br>Procedury<br>Przepisy prawa |
| Żywność <sup>E</sup>                                                                                   | Gęstość względna<br>Metoda piknometryczna                                                                                                                                                                     | PB-27/LCH                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup>                                                             | Masa netto, masa po odcieku, masa<br>składników stałych, nadzienia,<br>panierunku, kuwertury, udział składników<br>Metoda wagowa<br>Udział składników (z obliczeń)<br>Objętość<br>Metoda objętościowa         | PB-22/LCH                            |
| Żywność <sup>E</sup><br>Pasze <sup>E</sup><br>Kosmetyki i artykuły chemii<br>gospodarczej <sup>E</sup> | Aktywność wody<br>Metoda z wykorzystaniem czujnika<br>laserowego                                                                                                                                              | PN-ISO 21807                         |

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.

#### Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

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

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Badań Sensorycznych</b><br>ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                          | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Dokumenty odniesienia</b>                          |
| Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Napoje alkoholowe<br>Wyroby cukiernicze<br>Wyroby ciastkarskie<br>Pieczywo<br>Wyroby garmażeryjne<br>Kawa<br>Herbata | Wygląd, Barwa, Smak, Zapach,<br>Konsystencja/Tekstura, Ogólna<br>smakowość<br>Metoda trójkątowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PN-EN ISO 4120:2021-08                                |
| Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Napoje alkoholowe<br>Wyroby cukiernicze<br>Wyroby ciastkarskie<br>Pieczywo<br>Wyroby garmażeryjne                    | Wygląd, Barwa, Smak, Zapach,<br>Konsystencja/Tekstura, Ogólna<br>smakowość<br>Metoda parzysta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PN-EN ISO 5495:2007<br>PN-EN ISO 5495:2007/A1:2016-04 |
| Napoje bezalkoholowe<br>Napoje alkoholowe<br>Kawa<br>Herbata                                                                                                                                          | Wygląd ogólny, Barwa, Smak,<br>Zapach, Konsystencja/Tekstura,<br>Klarowność, Ogólna smakowość<br>Metoda oceny stopnia różnicy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PB-01/FSC wyd. 2 z dnia 07.12.2023                    |
| Woda do spożycia przez ludzi                                                                                                                                                                          | Obecność obcego smaku<br>Metoda jakościowa<br>Liczba progowa smaku TFN<br>Zakres: 1<br>Metoda uproszczona, parzysta,<br>wybór niewymuszony<br>Liczba progowa smaku TFN<br>Zakres: (1-8)<br>Metoda pełna, parzysta, wybór<br>niewymuszony<br>Obecność obcego zapachu<br>Metoda jakościowa<br>Liczba progowa zapachu TON<br>Zakres: 1<br>Metoda uproszczona, parzysta,<br>wybór niewymuszony<br>Liczba progowa zapachu (TON)<br>Zakres: (1-8)<br>Metoda pełna, parzysta, wybór<br>niewymuszony | PN-EN 1622:2006                                       |

**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

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                            | Dokumenty odniesienia |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Żywność <sup>E</sup>  | Wyróżniki jakości sensorycznej<br>Prosty test opisowy              | Normy<br>Procedury    |
| Żywność <sup>E</sup>  | Wyróżniki jakości sensorycznej<br>Zakres: 1 - 5<br>Metoda punktowa | Normy<br>Procedury    |

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.

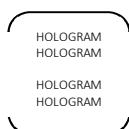
**Opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:**

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: wersja pierwotna – A



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

**HANNA TUGI**  
dnia: 27.04.2026 r.