


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY**

Nr/No AB 444

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

Wydanie/Issue 25 z/of 04.04.2024

 AB 444	Nazwa i adres / Name and address AGROLAB POLSKA Sp. z o.o. ul. Żyrzyńska 42 24-130 Końskowola
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
C/1; C/22, C/29, C/55 K/4; K/22, K/28, K/29, K/55, K/57 B/1; B/22 N/22, N/29, N/55 Q/22 P/29, P/57	Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, food; drinking water, animal feedstuffs Badania mikrobiologiczne, kosmetyków, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of cosmetics, food, water, drinking water, animal feedstuffs, objects from food production area; Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności / Biological and biochemical tests of agricultural products, food Badania właściwości fizycznych żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of food; drinking water, animal feedstuffs Badania sensoryczne żywności / Sensory tests of food Pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Sampling of drinking water, objects from food production area.

Wersja strony/Page version: C

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 444 z dnia 04.04.2024 r.
Cykl akredytacji od 22.06.2023 r. do 27.07.2027 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 444 of 04.04.2024
Accreditation cycle from 22.06.2023 to 27.07.2027

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

Pracownia Analiz Fizyko-chemicznych ul. Żyrzyńska 42, 24-130 Końskowola		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmazeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 5,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość błonnika Zakres: (1,0 – 10,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 95,0)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (3,0 – 99,9) % Woda: (0,1 - 97,0)% Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 7,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
	Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 8,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)
Zawartość błonnika Zakres: (1,0 – 18,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa		MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023
Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 - 16,0)% Metoda ekstrakcyjno – wagowa		MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 2,00)% Metoda wagowa		MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 - 1,00) % Metoda wagowa		MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 7,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego		MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (0,5 – 90,0) % Woda: (10,0 - 99,5)% Metoda wagowa		MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
Koncentraty spożywcze Przyprawy Sólne przekąski	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 13,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 36,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 99,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość błonnika Zakres: (0,5 - 30,0)% Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (1,0 - 99,5) % Woda: (0,5 - 99,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03 - 8,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 70,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
Koncentraty spożywcze	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem: (5,5 - 85,0)% Zakres cukry redukujące: (2,5 - 50,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-79011-5:1998 p. 2.3
Zioła, kawy i herbaty	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 2,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 24,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość błonnika Zakres: (0,5 - 50,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,05 - 70,00) % Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zioła, kawy i herbaty	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,03 - 8,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (1,0 - 99,5) % Woda: (0,5 - 99,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 3,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 53,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość błonnika Zakres: (1,0 – 10,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (60,0 - 99,8) % Woda: (0,2 - 40,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,10 - 3,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 2,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
Zboża i przetwory zbożowe, nasiona strączkowe, pieczywo	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 6,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 50,0)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość błonnika Zakres: (0,5 - 40,0) % Metoda enzymatyczno – wagowa	MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe, nasiona strączkowe, pieczywo	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (50,0 - 99,8) % Woda: (0,2 - 50,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 12,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,10 – 5,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
Orzechy, nasiona oleiste	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Zakres: (0,2 - 12,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 6,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 80,0)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość błonnika Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (65,0 - 99,8) % Woda: (0,2 - 35,0) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,10 - 5,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02-1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Płatki i mieszanki śniadaniowe, musli	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00892-PL wersja 3 ważna od 20.02.2020
Bakalie, pestki dyni, ziarno słonecznika	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00894-PL wersja 3 ważna od 20.02.2020
Mleko i produkty mleczne	Zawartość azotu Zakres:(0,06 - 5,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,9 – 83,0)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość błonnika Zakres: (1,0 – 11,0) % Metoda enzymatyczno - wagowa	MP-00828-PL wersja 6 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: Sucha masa (0,2 - 99,0) % Woda: (1,0 – 99,8) % Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość popiołu ogółem Zakres: (0,10 - 11,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 1,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	MP-00865-PL wersja 6 ważna od 10.02.2021
	pH Zakres: 3 - 8 Metoda potencjometryczna	MP-00830-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020
Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (0,1 - 10,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 p.2.5
	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem: (33 - 99) % Zakres cukry redukujące: (6,5 - 30,0) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
	Wygląd ogólny Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998 p.4.1-4.8

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kakao	pH Zakres: 4 - 10 Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
Wyroby ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (3,0 - 60,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 p.3.5.1 i 3.5.3
	Wygląd ogólny Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00886-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Pieczywo	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (1,8 - 25,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 p.3.7.1 i 3.7.2
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa	MP-00870-PL wersja 3 ważna od 19.02.2020
Wędliny	Wygląd ogólny Konsystencja Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00890-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Przyprawy i zioła	Zawartość olejków eterycznych Zakres: (5 - 40) ml/kg Metoda pomiaru objętości	MP-00884-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 - 85,0)% Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 p. 3.6.1
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,01 - 5,00)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-00861-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	Klarowność Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-85/A-79033 p.3.4 i 3.5
Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na odpowiedni kwas Zakres: (0,1- 5,00)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04+Az1:2002
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (1 - 85)% Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02+Az1:2002
	pH Zakres: 2 - 8 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06+Az1:2002
	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem:(2,5 - 80,0)% Zakres cukry redukujące: (2,5 - 60,0)% Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07p.2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego [%] Zawartość ekstraktu bezcukrowego [g/l] (z obliczeń)	PN-90/A-75101/07p.3
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10 - 2500)mg/kg Metoda destylacyjno - miareczkowa	PN-90/A-75101/23+Az2:2002
	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00887-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 - 5,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02333-PL wersja 3 ważna od 09.02.2023
	pH Zakres: 2 - 8 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782 p. 2.4.15
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 - 30,0) meq O2/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,25 - 30,0) meq O2/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 27107:2012
	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (0,1 - 30,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,1 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
Wyroby garmażeryjne	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 p.2.5
	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa	MP-00870-PL wersja 3 ważna od 19.02.2020
Majonez	Zawartość soli Zakres: (0,8 - 2,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02332-PL wersja 2 ważna od 20.02.2020
	Kwasowość Zakres: (0,3 - 1,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	MP-02333-PL wersja 3 ważna od 09.02.2023

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki owocowe i warzywne	pH Zakres: 2 - 8 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
	Zawartość ekstraktu Zakres: (1 – 60) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Kwasowość Zakres: (0,5 - 5,8) g/l (8 - 91) mmol/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	Wygląd Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00889-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Miód	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,08 - 3,00) mS/cm Metoda konduktometryczna	PN-88/A-77626 p.5.3.10
Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Soki Ocet Oleje roślinne i zwierzęce Mleko i przetwory mleczne Przetwory owocowe, warzywne i owocowo- warzywne Sosy i przyprawy płynne Syrupy, zaprawy Napar kawy i herbaty Wyroby kosmetyczne i chemiczne	Gęstość Zakres: (0,8000 – 1,3500) g/cm ³ Metoda oscylacyjna z U-rurką	MP-00871-PL wersja 4 ważna od 08.04.2021
Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby garmażeryjne Owoce i warzywa Przetwory owocowe i warzywne Koncentraty spożywcze Przyprawy Zioła Kawy Herbaty Słodczyce i wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie Przekąski sone Zboża i przetwory zbożowe Nasiona strączkowe Pieczywo Orzechy Nasiona oleiste Mleko i produkty mleczne Płatki i mieszanki śniadaniowe Muesli Bakalie Przetwory rybne Majonez Miód Pasze	Masa netto Zakres: (5 - 1500) g Metoda wagowa	MP-00868-PL wersja 5 ważna od 11.02.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe Soki owocowe i warzywne	Objętość Zakres: (100 - 2500) ml Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	MP-00868-PL wersja 5 ważna od 11.02.2022
Mleko i przetwory mleczne Soki owocowe i warzywne Przetwory owocowe i warzywne Oleje	Objętość Zakres: (100 - 2500) ml (z obliczeń)	MP-00868-PL wersja 5 ważna od 11.02.2022
Pasze	Zawartość tłuszczu surowego Zakres (0,5 - 90,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	MP-00853-PL wersja 12 ważna od 15.02.2023
	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 15,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka surowego (z obliczeń)	MP-00854-PL wersja 10 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: sucha masa: (1,0 – 99,0)% woda: (1,0 – 99,0)% Metoda wagowa	MP-00857-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,1 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-EN-ISO 6865:2002 p. 9 i p.10
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,10 - 80,00)% Metoda wagowa	MP-00855-PL wersja 8 ważna od 14.02.2023
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 5,00) % Metoda wagowa	MP-00856-PL wersja 8 ważna od 15.02.2023
	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: sucha masa: (1,0 – 99,0)% woda: (1,0 – 99,0)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 7.01.2009r., Zał. III, A p. 4.2.1 i 4.2.2
	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 15,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka surowego (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 7.01.2009r., Zał. III, C
	Zawartość tłuszczu surowego Zakres (0,5 - 90,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 7.01.2009r., Zał. III, H p. 5.2
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,10 - 80,00)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 7.01.2009r., Zał. III, M
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 5,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 7.01.2009r., Zał. III, N, metoda A
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,1 – 30,0)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 7.01.2009r., Zał. III, I
Przetwory zbożowe, zboża, bakalie, wyroby cukiernicze, wyroby ciastkarskie, koncentraty spożywcze, przyprawy, zioła, kawy, herbaty, przetwory owocowe i warzywne, pasze	Aktywność wody Zakres: (0,11-0,99) Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Stężenie chloru wolnego Zakres: (0,04 – 1,4) mg/l Metoda spektrofotometryczna	MP-00840-PL wersja 5 ważna od 19.02.2020
	pH Zakres: 2,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	MP-00841-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (140 - 2500) μ S/cm Metoda konduktometryczna	MP-00841-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,03 - 3,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	MP-00869-PL wersja 6 ważna od 19.02.2020
	Stężenie chlorków Zakres: (2,5 - 250,0) mg/l Metoda miareczkowa	PN ISO 9297:1994
	Mętność Zakres: (0,1 - 100,0) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Instrumentalnych ul. Żyrzyńska 42, 24-130 Końskowola		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty ciastkarskie i cukiernicze Mięso i przetwory mięsne Przetwory mleczne Mięso ryb Koncentraty spożywcze Surowce i produkty zielarskie i przyprawy Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne Zboża i przetwory zbożowe Kawy i herbaty	Zawartość rtęci Zakres: (0,01 – 1,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	MP-00845-PL wersja 9 ważna od 22.02.2022
Napoje bezalkoholowe	Stężenie acesulfamu-K, aspartamu, sacharyny i kofeiny Zakres: Kofeina: (25,0 - 1000) mg/l Acesulfam: (25,0 - 1000) mg/l Aspartam: (25,0 - 1000) mg/l Sacharynian sodu: (25,0 - 1000)mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002
Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość azotanów i azotynów Zakres: (100 - 4500) mg/kg NO ₃ ⁻ (50 - 1000) mg/kg NO ₂ ⁻ Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	PN-EN 12014-2:2018-01
Owoce, warzywa	Zawartość pozostałości diitiokarbaminianów wyrażona jako disiarczek węgla Zakres: CS ₂ : (0,01 – 1,50) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z analizą fazy nadpowierzchniowej z detekcją spektrometrią mas (HS-GC-MS)	MP-00888-PL wersja 7 ważna od 14.02.2023
Produkty zbożowe	Zawartość alkoholi cukrowych: Zakres: Ksylitol: (0,5 – 50) g/100g Sorbitol: (0,5 – 50) g/100g Mannitol: (0,5 – 50) g/100g Maltitol: (0,5 – 50) g/100g Laktitol: (0,5 – 50) g/100g Metoda chromatografii cieczowej z detektorem laserowym światła rozproszonego (HPLC-ELSD)	MP-02337-PL wersja 4 ważna od 14.02.2023
Pasza	Zawartość rtęci Zakres: (0,02 - 0,075) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji.	MP-00845-PL wersja 9 ważna od 22.02.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Stężenie pierwiastków Zakres: Bar (Ba): (3,0 – 500) µg/l Kadm (Cd): (0,5 – 500) µg/l Chrom (Cr): (2,0– 500) µg/l Mangan (Mn): (2,0 – 500) µg/l Molibden (Mo): (2,0 – 500) µg/l Nikiel (Ni): (2,0 – 500) µg/l Ołów (Pb): (1,0 – 500) µg/l Antymon (Sb): (1,0 – 500) µg/l Cyna (Sn): (2,0 – 500) µg/l Miedź (Cu): (0,002 – 0,5) mg/l Selen (Se): (1,0 – 500) µg/l Arsen (As): (1,0 – 500) µg/l Glin (Al): (2,0 –500) µg/l Żelazo (Fe): (2,0 – 500) µg/l Cynk (Zn): (2,0 – 500) µg/l Fosfor (P): (1,0 – 500) mg/l Magnez (Mg): (1,0 - 500) mg/l Wapń (Ca): (1,0 - 500) mg/l Potas (K): (1,0 – 500) mg/l Sód (Na): (1,0 – 500) mg/l Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS) Twardość wody w mgCaCO ₃ /l (z obliczeń)	PN-EN ISO 17294-2:2016-11
	Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych	PN-ISO 5667-5:2017-10
Produkty zbożowe Sólne przekąski Kawa i substytuty kawy Produkty ziemniaczane	Zawartość akryloamidu Zakres: (20,0 - 5000,0) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detektorem tandemową spektrometrią mas	MP-03307-PL wersja 1 ważna od 16.02.2023
Woda do spożycia przez ludzi	Oznaczanie azotanów, azotynów, chlorków i siarczanów Zakres: Azotany: (0,5 – 1000) mg/l Azotyny: (0,05 - 1000) mg/l Chlorki: (0,5 – 1000) mg/l Siarczany: (0,5 – 1000) mg/l Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	PN-EN ISO 10304-1:2009

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze Zboża i produkty zbożowe Napoje Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne Kawy Herbaty Nasiona roślin oleistych Przyprawy Mięso ryb i przetwory rybne Mięso i przetwory mięsne Koncentraty spożywcze Wyroby ciastkarskie i cukiernicze Słodycze Mleko i przetwory mleczne Produkty garmazeryjne	Zawartość pierwiastków Zakres: Bar (Ba): (0,1 - 50) mg/kg Chrom (Cr): (0,5 - 50) mg/kg Mangan (Mn): (0,1 - 50) mg/kg Molibden (Mo): (0,5 - 50) mg/kg Nikiel (Ni): (0,5 - 50) mg/kg Miedź (Cu): (1 - 50) mg/kg Glin (Al): (0,1 - 50) mg/kg Żelazo (Fe): (0,5 - 50) mg/kg Cynk (Zn): (0,1 - 50) mg/kg Antymon (Sb): (1 - 50) mg/kg Selen (Se): (1 - 50) mg/kg Cyna (Sn): (0,5 - 50) mg/kg Fosfor (P): (1 - 50000) mg/kg Magnez (Mg): (1 - 50000) mg/kg Potas (K): (1 - 50000) mg/kg Sód (Na): (1 - 50000) mg/kg Wapń (Ca): (1 - 50000) mg/kg Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES) Równoważnik soli w g/100g (z obliczeń) Zawartość fosforu dodanego jako P ₂ O ₅ (%), (g/kg) (z obliczeń)	MP-03310-PL wersja 1 ważna od 16.02.2023
Żywność w puszkach z wyłączeniem napojów Napoje w puszkach, w tym soki owocowe i warzywne	Zawartość cyny Zakres: Cyna (Sn): (0,5 - 50) mg/kg Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)	MP-03310-PL wersja 1 ważna od 16.02.2023

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1); 2); 3); 4); 5)}		
Żywność ¹⁾	Zawartość pozostałości pestycydów ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC- MS-MS)	PN-EN 15662 ⁴⁾ Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość mykotoksyn ^{2),3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS)	Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość pierwiastków ^{2) 3)} Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	PN-EN 15763 ⁴⁾ Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość pozostałości pestycydów ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC- MS/MS)	PN-EN 15662 ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość substancji konserwujących ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Zawartość cukrów ^{2), 3)} Metoda chromatografii cieczowej z detektorem laserowym światła rozproszonego (HPLC-ELSD)	Procedury badawcze ⁵⁾
Żywność ¹⁾	Skład kwasów tłuszczowych (procentowy udział kwasów tłuszczowych w sumie kwasów tłuszczowych) ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2 ⁴⁾ PN-EN ISO 12966-4 ⁴⁾

Granice elastyczności:

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

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

Wersja strony: B

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Żyrzyńska 1, 24-130 Końskowola			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Woda do spożycia Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06	
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005	
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002	
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005	
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wyłączeniem punktu 9.5	
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
	Obecność <i>Listeria sp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
	Obecność <i>Salmonella spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09	
	Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Woda do spożycia Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
		Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
		Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 7937:2005
		Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007
Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30 °C i 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)		PN-ISO 4832:2007	
Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym		PN-ISO 4831:2007	
Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)		PN-EN ISO 11290-2:2017-07	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce, przetwory zielarskie i przyprawy Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Woda do spożycia Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	MP-00849-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad	
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00842-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad	
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00867-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad	
	Obecność drożdży i pleśni Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00862-PL wersja 6 ważna od 20.02.2020	
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08	
	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących i beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany IV Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00851-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020	
	Liczba przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych i termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	MP-00859-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020	
	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda NPL próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005
		Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
		Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Bacillus cereus</i> Metoda NPL próbówkowa	PN-EN ISO 21871:2007
Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL próbówkowa		PN-ISO 4831:2007	
Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda NPL próbówkowa		PN-ISO 21528-1:2017-08	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność i pasze o aktywności wodnej niższej i równej 0,95: kawa i herbata koncentraty spożywcze mięso i produkty mięsne produkty mleczne napoje bezalkoholowe przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne ryby i przetwory rybne słodycze i wyroby cukiernicze surowce, przetwory zielarskie i przyprawy Suplementy diety Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Jajka i przetwory jajeczne Pasze Miód Grzyby i przetwory grzybowe Owoce suszone i nasiona łuskane Przetwory ziemniaczane	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-2:2009
Żywność i pasze o aktywności wodnej wyższej 0,95 Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne i warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Suplementy diety Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Jajka i przetwory jajeczne Przetwory zbożowe Żywność mrożona Woda Pasze Grzyby i przetwory grzybowe	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
Mięso i przetwory mięsne	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Trwałość konserw Metoda próby termostatowej Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN ISO 13720:2010 PN-A-82055-5:1994 PN-A-82055-4:1997 + Az1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-90/A-75052/13
	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02
Koncentraty Soki Woda technologiczna	Liczba Alicyclobacillus sp. Metoda filtracji membranowej lub posiew powierzchniowy	MP-00833-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę IFU 12
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22°C lub w temp.36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba bakterii z grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridium spp.) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Clostridium perfringens oraz przetrwalników Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba Legionella spp. Matryca A, procedura 7, żywka GVPC Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08,
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Kosmetyki, surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków, artykuły higieniczne	Obecność Candida albicans Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01
	Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01
	Liczba tlenowych bakterii mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 16212:2017-08
	Ogólna liczba drobnoustrojów (Liczba tlenowych bakterii mezofilnych, liczba drożdży i pleśni) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 PN-EN ISO 16212:2017-08
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Tusze zwierząt rzeźnych -wymaz -wycinki	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00842-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	MP-00867-PL wersja 5 ważna od 20.02.2020 w oparciu o metodę Rapid Lmono firmy Biorad
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 7954:1999
	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem - odcisk z powierzchni	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych.	PN-EN ISO 18593:2018-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 18593:2018-08 pkt. 9.1, 10.2
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytek kontaktowych	
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytek kontaktowych	
Owoce miękkie, warzywa liściowe, lodygowe i cebulowe	Obecność materiału genetycznego Norowirusów Metoda real-time RT-PCR	PN-EN ISO 15216-2:2019-12
	Obecność materiału genetycznego Hepatitis A Metoda real-time RT-PCR	

Wersja strony: B

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 444

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
1/21	C	B	12.08.2024
13/21	B	A	25.07.2024
15/21	B	A	25.07.2024
20/21	B	A	25.07.2024

Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 12.08.2024 r.