


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 212

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

Wydanie nr 12, Data wydania: 4 września 2017 r.

 AB 212	<p>Nazwa i adres</p> <p>INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa</p> <p>ZAKŁAD JAKOŚCI ŻYWNOSCI Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84 92-202 Łódź</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p>
<p>C/22</p> <p>K/22</p> <p>Q/22</p>	<p>Badania chemiczne, analityka chemiczna wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności, wody</p> <p>Badania mikrobiologiczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności, wody do spożycia przez ludzi</p> <p>Badania sensoryczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p>

Wersja strony: A

DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 212 z dnia 04.09.2017 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,1 - 7,3) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 p. 2.7
	Zawartość wody Zakres: (5-80)% Metoda wagowa	PN-85/A-82100 p. 2.2
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3 - 70) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 p. 2.3
	Zawartość azotu Zakres: (0,08 - 3,2) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-85/A-82100 p. 2.4
	Białko ogólne z obliczeń	
	Zawartość azotynów zakres: (0,2 - 500) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-74/A-82114
	Zawartość azotanów zakres: (11,0 - 5000) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-74/A-82114
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość soli zakres: (0,3-7,3)% Metoda miareczkowa	PN-73/A-82112+Az1:2002
	Zawartość wody zakres: (5-80)% Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość tłuszczu wolnego zakres: (0,3 - 60) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość azotu Zakres: (0,08 - 3,2) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 + Az3:2002
	Białko ogólne z obliczeń	
	Zawartość azotynów Zakres: (0,9 - 500) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-74/A-82114
	Zawartość azotanów Zakres: (11,0 - 5000) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-74/A-82114
	Zawartość fosforu Zakres: (0,05 - 6,0)% Metoda wagowa	PN-A-82060:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny Zakres: (0,5 - 95) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101.02+Az1:2002
	Zawartość substancji rozpuszczonych Zakres: (0,2 - 95) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,11 - 5) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101.04+Az1:2002
	Kwasowość lotna Zakres: (0,002 - 1) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101.05
	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Zakres: (1,5 - 13,0) g/100ml Metoda Lane – Eynona	PN-90/A-75101.07
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń	
	Zawartość chlorków Zakres: (0,14 - 7,5) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101.10+Az1:2002
Napoje bezalkoholowe	Ekstrakt ogólny Zakres: (0,5 - 95) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 p. 3.6
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,02 - 0,45) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033 p. 3.8
	Kwasowość lotna Zakres: (0,002 - 0,49) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033 p. 3.9
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,15 - 1,47) % Metoda destylacyjno-wagowa	PN-85/A-79033 p. 3.14
	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Zakres: (0,3 - 13,0) g/100ml Metoda Lane – Eynona	PN-90/A-75101.07
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń	
	Ekstrakt resztkowy z obliczeń	PN-A-79036:1997 p. 3.3.5

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety	Zawartość arsenu Zakres: (0,01 - 10) mg/kg Metoda spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PS-11 edycja 1, 16 maja 2012 r.
	Zawartość metali Kadm (0,003 - 2,0) mg/kg Ołów (0,020 - 10,0) mg/kg Miedź (0,005 - 50,0) mg/kg Cynk (0,005 - 50,0) mg/kg Żelazo (0,01 - 500,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 14082:2004
	Zawartość cyny Zakres: (0,4 - 200) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
	Zawartość rtęci Zakres: (0,0005 - 5,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	PS-02 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
	Zawartość kwasu benzooesowego i jego soli Zakres: (3,0 - 5000) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i jego soli Zakres: (2,5 - 5000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-03 edycja 4, 1 lipca 2014 r.
Woda i roztwory wodne	Zawartość magnezu Zakres: (0,05 - 200) mg/kg Zawartość wapnia Zakres: (0,4 - 1000) mg/kg Zawartość manganu Zakres: (0,03 - 5,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
Napoje i roztwory wodne	Zawartość kofeiny Zakres: (5,0 - 1000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-03 edycja 4, 1 lipca 2014 r.
	Zawartość acesulfamu K zakres: (2,5 - 2000) mg/kg Zawartość aspartamu Zakres: (5,0 - 2000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Napoje i roztwory wodne Warzywa konserwowe	Zawartość sacharyny Zakres: (5,0 - 1000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje i roztwory wodne Soki	Zawartość witaminy C (kwas askorbinowy) Zakres: (5- 2000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-04 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
Wyroby garmażeryjne Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu Zakres: (0,3 - 10) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość węglowodanów z obliczeń Wartość kaloryczna z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz z późniejszymi zmianami
Woda Wyroby garmażeryjne Mięso i przetwory mięsne Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotynów Zakres: (0,05 - 500) mg/kg Zawartość azotanów Zakres: (1,0 - 5000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-10 edycja 1, 23 kwietnia 2012 r.
Napoje i roztwory wodne	Zawartość cyklamianu Zakres: (11 – 1000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12857:2002
Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Zawartość sodu Zakres: (5 – 30000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
	Zawartość soli z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz z późniejszymi zmianami
Mięso i produkty mięsne Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Zawartość błonnika całkowitego Zakres: (0,2 – 75,0) % Metoda enzymatyczna	Broszura Techniczna do testu TDF-100A Sigma-Aldrich na podstawie AOAC985.29 (1997)

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe gazowane	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie CO ₂ Prosty test opisowy	PS-13 edycja 1, 3 września 2012 r.
Napoje bezalkoholowe niegazowane Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Majonez, musztarda, sosy typu dressing	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Wyroby garmażeryjne mrożone i niemrożone, konserwy mięsno-warzywne	Przed przygotowaniem Wygląd, zapach Po przygotowaniu Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Napoje bezalkoholowe gazowane	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie CO ₂ Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PS-14 edycja 2, 11 czerwca 2013 r.
Napoje bezalkoholowe niegazowane Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologii		
Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne	Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Obecność Salmonella sp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016-11
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
	Liczba Enterobacteriaceae Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2005
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2000 +A1:2005+Ap1:2006 +Ap2:2007
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe	Badanie trwałości konserw Metoda próby termostatowej Metoda hodowlana	PN-90/A-75052-03
Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli w 50 ml Metoda hodowlana	PN-85/A-79033 p. 3.24
	Liczba bakterii Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-85/A-79033 p. 3.22
Woda do spożycia	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 22°C i 36°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Escherichia coli i bakterii z grupy coli Zakres: od 1 jtk/100 ml Obecność Escherichia coli i bakterii z grupy coli w badanej objętości próbki Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04
	Liczba enterokoków Zakres: od 1 jtk/100 ml Obecność enterokoków w badanej objętości próbki Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 212

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian
DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA
dnia: 04.09.2017 r.

