


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 553

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

Wydanie nr 13 Data wydania: 30 sierpnia 2017 r.

 <p>AB 553</p>	Nazwa i adres  <b>INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO- SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa ZAKŁAD TECHNOLOGII MIĘSA I TŁUSZCZU LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOSCI I ŚRODOWISKA ul. Jubilerska 4 04-190 Warszawa</b>
Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań	Dziedzina/przedmiot badań:
C/1; C/22	Badania chemiczne, analityka chemiczna produktów rolnych – w tym pasz dla zwierząt, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności

Wersja strony: A

DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 553 z dnia 11.10.2016 r.  
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Laboratorium Badania Żywności i Środowiska</b> <b>Zespół A</b> ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mięso i przetwory mięsne,</b> <b>Mleko i przetwory mleczne,</b> <b>Tłuszcze roślinne i zwierzęce</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Wyroby cukiernicze</b>	Zawartość cholesterolu / steroli : campesterol, $\beta$ -sitosterol, stigmasterol, brassicasterol, $\delta$ 5-avenasterol Zakres: (1,0 – 250,0) mg/100g  Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	DS/PA/04 wydanie 6 z dnia 18.04.2017r.
<b>Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego,</b> <b>Mleko i przetwory mleczne,</b> <b>Tłuszcze roślinne i zwierzęce,</b> <b>Nasiona roślin oleistych</b>	Zawartość benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu i benzo[b]fluorantenu Zakres: Benzo[a]antracen (0,5 - 100,0) $\mu$ g/kg produktu Benzo[a]piren (0,3 - 100,0) $\mu$ g/kg produktu Chryzen (0,4 - 30,0) $\mu$ g/kg produktu Benzo[b]fluoranten (0,3 - 30,0) $\mu$ g/kg produktu  Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	DS/PA/07 wydanie 6 z dnia 14.08.2014r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce Nasiona roślin oleistych, Wyroby cukiernicze</b>  <b>Wyroby garmażeryjne Ryby i przetwory rybne Warzywa i owoce i ich przetwory Zboża i produkty zbożowe</b>	Skład kwasów tłuszczowych: Zakres: C4:0 (0,1 – 5,0)% m/m C6:0 (0,1 – 5,0)% m/m C8:0 (0,1 – 50,0)% m/m C10:0 (0,1 – 50,0)% m/m C10:1 (0,1 – 1,0)% m/m C11:0 (0,1 – 1,0)% m/m C12:0 (0,1 – 50,0)% m/m C12:1 (0,1 – 1,0)% m/m C13:0 (0,1 – 1,0)% m/m C13:1 (0,1 – 1,0)% m/m C14:0 (0,1 – 25,0)% m/m C14:1 (0,1 – 5,0)% m/m C15:0 br (0,1 – 2,0)% m/m C15:0 (0,1 – 5,0)% m/m C15:1 (0,1 – 1,0)% m/m C16:0 (0,1 – 85,0)% m/m C16:1 (0,1 – 10,0)% m/m C16:2 (0,1 – 2,0)% m/m C16:3 (0,1 – 2,0)% m/m C17:0 br (0,1 – 2,0)% m/m C17:0 (0,1 – 3,0)% m/m C17:1 (0,1 – 2,0)% m/m C18:0 (0,1 – 70,0)% m/m C18:1trans (0,1 – 40,0)% m/m C18:1cis9 (0,1 – 80,0)% m/m C18:1cis11 (0,1 – 10,0)% m/m C18:1 c inne (0,1 – 5,0)% m/m C18:2 trans (0,1 – 2,0)% m/m C18:2 (0,1 – 80,0)% m/m C18:3 trans (0,1 – 3,0)% m/m C18:3 (0,1 – 60,0)% m/m C18:2 c9t11 (0,1 – 3,0)% m/m C18:4 (0,1 – 2,0)% m/m  Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	DS/PA/05 wydanie 6 z dnia 18.04.2017r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia																														
<p><b>Mięso i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce Nasiona roślin oleistych, Wyroby cukiernicze</b></p> <p><b>Wyroby garmażeryjne Ryby i przetwory rybne Warzywa i owoce i ich przetwory Zboża i produkty zbożowe</b></p>	<p>Skład kwasów tłuszczowych: Zakres:</p> <table border="0"> <tr><td>C20:0</td><td>(0,1 – 15,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C20:1</td><td>(0,1 – 40,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C20:2</td><td>(0,1 – 5,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C20:3 n3</td><td>(0,1 – 2,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C20:3 n6</td><td>(0,1 – 2,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C20:4</td><td>(0,1 – 10,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C20:5</td><td>(0,1 – 25,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C22:0</td><td>(0,1 – 10,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C22:1</td><td>(0,1 – 10,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C22:4</td><td>(0,1 – 5,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C22:5 n3</td><td>(0,1 – 10,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C22:5 n6</td><td>(0,1 – 15,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C22:6</td><td>(0,1 – 20,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C24:0</td><td>(0,1 – 4,0)% m/m</td></tr> <tr><td>C24:1</td><td>(0,1 – 3,0)% m/m</td></tr> </table> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> <p>Suma kwasów tłuszczowych (% m/m) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nasyconych</li> <li>- jednonienasyconych</li> <li>- wielonienasyconych</li> <li>- trans</li> <li>- omega 3</li> <li>- omega 6</li> <li>- omega 9</li> </ul> <p>(z obliczeń)</p>	C20:0	(0,1 – 15,0)% m/m	C20:1	(0,1 – 40,0)% m/m	C20:2	(0,1 – 5,0)% m/m	C20:3 n3	(0,1 – 2,0)% m/m	C20:3 n6	(0,1 – 2,0)% m/m	C20:4	(0,1 – 10,0)% m/m	C20:5	(0,1 – 25,0)% m/m	C22:0	(0,1 – 10,0)% m/m	C22:1	(0,1 – 10,0)% m/m	C22:4	(0,1 – 5,0)% m/m	C22:5 n3	(0,1 – 10,0)% m/m	C22:5 n6	(0,1 – 15,0)% m/m	C22:6	(0,1 – 20,0)% m/m	C24:0	(0,1 – 4,0)% m/m	C24:1	(0,1 – 3,0)% m/m	<p>DS/PA/05 wydanie 6 z dnia 18.04.2017r.</p>
C20:0	(0,1 – 15,0)% m/m																															
C20:1	(0,1 – 40,0)% m/m																															
C20:2	(0,1 – 5,0)% m/m																															
C20:3 n3	(0,1 – 2,0)% m/m																															
C20:3 n6	(0,1 – 2,0)% m/m																															
C20:4	(0,1 – 10,0)% m/m																															
C20:5	(0,1 – 25,0)% m/m																															
C22:0	(0,1 – 10,0)% m/m																															
C22:1	(0,1 – 10,0)% m/m																															
C22:4	(0,1 – 5,0)% m/m																															
C22:5 n3	(0,1 – 10,0)% m/m																															
C22:5 n6	(0,1 – 15,0)% m/m																															
C22:6	(0,1 – 20,0)% m/m																															
C24:0	(0,1 – 4,0)% m/m																															
C24:1	(0,1 – 3,0)% m/m																															
<p><b>Wyroby cukiernicze, Przetwory mleczne, Mięso i przetwory mięsne</b></p>	<p>Zawartość kwasów tłuszczowych (g/100g produktu):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nasyconych</li> <li>- jednonienasyconych</li> <li>- wielonienasyconych</li> <li>- trans</li> <li>- omega 3</li> <li>- omega 6</li> <li>- omega 9</li> </ul> <p>(z obliczeń)</p>	<p>DS/PA/05 wydanie 6 z dnia 18.04.2017r.</p>																														

Wersja strony: A

<b>Laboratorium Badania Żywności i Środowiska</b> <b>Zespół B</b> ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin</b>	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,5 – 99,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość chlorków Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda potencjometryczna	PN-ISO 1841-2:2002
	Zawartość wody / suchej masy Zakres: (5,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
<b>Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowe Przetwory skrobiowe Pasze sypkie</b>	Zawartość azotu Zakres: (0,5 - 95,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)  Zawartość białka (z obliczeń)	DS/PA/10 wydanie 2 z dnia 14.08.2014 r.
<b>Wyroby cukiernicze i przetwory mleczne</b>	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 – 99,0) % Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
<b>Przetwory mięsne</b>	Zawartość węglowodanów Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa  Zawartość glukozy Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa  Zawartość skrobi (z obliczeń)	DS/PA/09 wydanie 2 z dnia 14.08.2014 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Zakres: (0,5 - 10,0) g/kg Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (z obliczeń)	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,020 - 0,900) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	PN-ISO 3496:2000  Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
<b>Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce</b>	Liczba kwasowa (kwasowość) Zakres: (0,05 - 100,00) mg KOH/1g produktu Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,05 – 30,00) milirównoważników O <sub>2</sub> /kg produktu Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960: 2017-03
	Liczba anizydynowa Zakres: 0,05 - 30,00 Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 553

Status zmian: wersja pierwotna - A

Zatwierdzam status zmian  
DYREKTOR

**LUCYNA OLBORSKA**  
dnia: 30.08.2017 r.

