 IBPRS	PROCEDURA OGÓLNA		Data: 04.11.2016	
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska		Wydanie: 8	
	Tytuł: Ogólne zasady opracowywania procedur		Dokument: DS/PO/03/F-04	
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik		strona: 1	stron: 5

Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia	Cena netto
METODY AKREDYTOWANE				
1.	Mięso i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze	Zawartość cholesterolu / steroli: campesterol, β-sitosterol, stigmasterol, brassicasterol, δ5-avenasterol Zakres: (1,0-250,0) mg/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	DS/PA/04 wyd. 6 z dnia 18.04.2017 r.	260zł
2.	Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce Nasiona roślin oleistych	Zawartość WWA: benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu, benzo[b]fluorantenu. Zakres: Benzo[a]antracen (0,5 - 100,0) µg/kg produktu Benzo[a]piren (0,3 - 100,0) µg/kg produktu Chryzen (0,4 - 30,0) µg/kg produktu Benzo[b]fluoranten (0,3 - 30,0) µg/kg produktu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	DS/PA/07 wyd. 6 z dnia 14.08.2014 r.	Bap - 420zł Suma 4 WWA B[a]p + b[a]a + chryzen + b[b]fl - 470zł



PROCEDURA OGÓLNA

Laboratorium Badania Żywności i Środowiska

Tytuł: Ogólne zasady opracowywania procedur

Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik

Data: 04.11.2016

Wydanie: 8

Dokument:

DS/PO/03/F-04

strona: 2

stron: 5

3.

Mięso i przetwory mięsne,
Mleko i przetwory mleczne,
Tłuszcze roślinne
i zwierzęce,
Nasiona roślin oleistych,
Wyroby cukiernicze,
Wyroby garmażeryjne,
Ryby i przetwory rybne,
Warzywa i owoce i ich
przetwory,
Zboża i produkty zbożowe.

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
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


Metoda chromatografii gazowej
z detekcją płomieniowo-
jonizacyjną (GC-FID)

Suma kwasów tłuszczowych
(% m/m):


- nasyconych
- jednonienasyconych
- wielonienasyconych
- omega 3,6 i 9

DS/PA/05
wyd. 6 z dnia
18.04.2017 r.


250zł

 IBPRS	PROCEDURA OGÓLNA		Data: 04.11.2016	
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska		Wydanie: 8	
	Tytuł: Ogólne zasady opracowywania procedur		Dokument: DS/PO/03/F-04	
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik		strona: 3	stron: 5

4.	Wyroby cukiernicze, Przetwory mleczne, Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kwasów tłuszczowych (g/100g produktu): - nasyconych - jednonienasyconych - wielonienasyconych - omega 3,6 i9 (z obliczeń)	DS/PA/05 wyd. 6 z dnia 18.04.2017 r.	KT wg pkt 3 Tłuszcz wg pkt 5 lub 9
5.	Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,5 – 99,0)% Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000	85zł
6.		Zawartość chlorków Zakres: (0,5 - 10,0)% Metoda potencjometryczna	PN-ISO 1841-2:2002	40zł
7.		Zawartość wody / suchej masy Zakres: (5,0 – 90,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 1442: 2000	40zł
8.		Wartość energetyczna kcal/100g, kJ/100g (z obliczeń)	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.	15zł
9.	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowe Przetwory skrobiowe Pasze sypkie	Zawartość azotu Zakres: (0,5 - 95,0)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	DS/PA/10 wyd. 2 z dnia 14.08.2014 r.	85zł
10.	Wyroby cukiernicze, Przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 – 99,0)% Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444: 2000	120zł
11.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 - 10,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	60zł
12.		Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P₂O₅ Zakres: (0,5 - 10,0) g/kg Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P₂O₅ (z obliczeń)	PN-A-82060:1999 Norma wycofana bez zastąpienia z katalogu Polskich Norm	Fosfor dodany 160zł Fosfor ogólny 130zł
13.		Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,020 ÷ 0,900) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000	160zł

 IBPRS	PROCEDURA OGÓLNA Laboratorium Badania Żywności i Środowiska	Data: 04.11.2016	
		Wydanie: 8	
		Dokument:	
		DS/PO/03/F-04	
	Tytuł: Ogólne zasady opracowywania procedur	strona: 4	stron: 5
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik		

		Zawartość kolagenu (z obliczeń)	PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.	
14.	Przetwory mięsne	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 wyd. 2 z dnia 14.08.2014.	węglowodany i skrobia 130zł – glukoza - 90zł
15.		Liczba kwasowa (kwasowość) Zakres: (0,05 -100,00) mg KOH / 1g produktu Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010	100zł
16.	Próbki olejów, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,05 – 30,00) milirównoważników O2/ kg produktu Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03	110zł
17.		Liczba anizydynowa Zakres: (0,05 - 30,00) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04	110zł
METODY NIEAKREDYTOWANE				
18.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów, NaNO ₂ , NaNO ₃ Technika HPLC	DS/PA/11 wyd. 2 14.08.2014r.	130zł
19.	Przetwory mleczne, Wyroby cukiernicze, Tłuszcze roślinne i zwierzęce	Składu triacylogliceroli TAG Metoda chromatografii gazowej	DS/PA/08 Wyd.3 z dnia 14.08.2014r.	250zł
20.	Oleje	Oznaczanie przeciwutleniaczy BHA, BHT, TBHQ	ISO 6463:1982	1 przeciwutl. - 200zł >2 przeciwutl. - 300zł
21.	Pasze, czipsy	Metoda chromatografii gazowej		1 przeciwutl. 280zł >2 przeciwutl. 350zł
22.	Przetwory mięsne, Wyroby garmażeryjne, Przetwory owocowe	Zawartość kwasu benzoesowego i kwasu sorbowego Metoda chromatografii gazowej	DS/PA/12 Wyd. 2 14.08.2014r.	180zł

 IBPRS	PROCEDURA OGÓLNA		Data: 04.11.2016	
	Laboratorium Badania Żywności i Środowiska		Wydanie: 8	
	Tytuł: Ogólne zasady opracowywania procedur		Dokument: DS/PO/03/F-04	
	Tytuł formularza: Spis metod badawczych i cennik		strona: 5	stron: 5

23.	Mięso i przetwory mięsne	pH	PN-ISO 2917:2001	30zł
24.	Mięso i przetwory mięsne	Jakościowe wykrywanie zawartości gatunków zwierząt w mięsie i produktach mięsnych	Test immunoenzymatyczny kanapkowy ELISA	500zł 1 gatunek
25.	Mięso i przetwory mięsne	Badania PQS (wodochłonność, barwa i tłuszcz)		160zł
26.	Mięso i przetwory mięsne	Wartość odżywcza Elementy: - białko 85zł (met. akredytowana pkt 7) - tłuszcz 85zł (met. akredytowana pkt 4) - węglowodany 130zł (met. akredytowana pkt 12) - cukry (glukoza) 90zł (met. akredytowana pkt 12) - spektrum kwasów tłuszczowych (met. akredytowana, pkt 3) 250zł - Wartość energetyczna 15zł (met. nieakredytowana, pkt 24) - błonnik pokarmowy 250zł (met. nieakredytowana wykonywana u podwykonawcy) - sól przeliczana z oznaczenia sodu (met. nieakredytowana wykonywana u podwykonawcy) 150zł	Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.	1205zł
27.	Oleje i tłuszcze roślinnych, tłuszczów zwierzęcych	Liczba jodowa (z obliczeń) [g/100g]	AOCS Cd 1c85:1997	150zł

31.08.2017r.

Data i podpis
Kierownika Laboratorium