


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 212

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

Wydanie nr 10, Data wydania: 11 września 2015 r.

 <p>AB 212</p>	<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 <i>do spożycia</i></p> <p>Badania sensoryczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW**

TADEUSZ MATRAS

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 212 z dnia 1.10.2014 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) Białko ogólne z obliczeń	PN-85/A-82100 p. 2.4
	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
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) Białko ogólne z obliczeń		PN-75/A-04018 + Az3:2002
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 Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń	PN-90/A-75101.07
	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 Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń	PN-90/A-75101.07
	Ekstrakt reszkowy z obliczeń	PN-A-79036:1997 p. 3.3.5
Miód	Zawartość cukrów redukujących zakres: (52 - 86,8) % metoda Lane – Eynona	PN-88/A-77626 p. 5.3.4
	Zawartość sacharozy z melecytozą z obliczeń	PN-88/A-77626 p. 5.3.5
	Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfural) zakres: (0,1 - 5,7) mg/100g metoda spektrofotometryczna	PN-88/A-77626 p. 5.3.8

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 Słodycze 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: (0,1 - 6,0) mg/kg metoda kolorymetryczna	PN-59/A-04010
	Zawartość arsenu zakres: (0,01 - 10) mg/kg metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (GFAAS)	PS-11 edycja 1, 16 maja 2012 r.
	Zawartość kadmu zakres: (0,003 - 2,0) mg/kg Zawartość ołowiu zakres: (0,020 - 10,0) mg/kg Zawartość miedzi zakres: (0,005 - 50,0) mg/kg Zawartość cynku zakres: (0,005 - 50,0) mg/kg Zawartość żelaza zakres: (0,01 - 500,0) mg/kg metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (FAAS)	PN-EN 14082:2004
	Zawartość cyny zakres: (0,4 - 200) mg/kg metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (FAAS)	PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
	Zawartość rtęci zakres: (0,0005 - 5,0) mg/kg metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej (AAS amalgamacja)	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.
	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 atomowej spektrometrii absorpcyjnej (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 Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137 poz. 967 ze zmianą z dn. 8 stycznia 2010 r. Dz. U. Nr 9 poz. 63)
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 cyklaminianu Zakres: (11 – 1000) mg/kg metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12857:2002

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 mięsnowarzywne	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 Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	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 <i>Salmonella sp.</i> Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579:2003
	Liczba <i>Escherichia coli</i> 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 4833:2004+Ap1:2005
	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 <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> 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 Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2004+Ap1:2005+AC:2009 z wyłączeniem p. 4.4 oraz 8.4
	Liczba enterokoków Zakres: od 1 jtk/100 ml 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

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW**

TADEUSZ MATRAS
dnia: 11.09.2015 r.