

OFERTA NA BADANIA

Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego

Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych

Lp.	Badane obiekty/ grupy obiektów	Badana cecha Metoda badawcza	Normy i/ procedury badawcze
1	2	3	4
1.	Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach - przed przyrządzeniem Wygląd, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Metoda opisowa Metoda 5 - punktowa	*PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008
2.		Woda metodą suszarkową	PN-A-79011-3:1998 p. 2.2.3, p.2.3
3.		Tłuszcz metodą Weilbulla – Stoldta/ Soxhleta	PN-A-79011-4:1998 p.2.5 PB-ZK/PK 10 wyd.3 z 29.06.2018
4.		Cukier (sacharoza) metodą Schoorla-Regenboga	PN-A-79011-5:1998 p.2.4
5.		Wartość kaloryczna metodą obliczeniową (netto)	PN-A-79011-6:1998/Az1:2008 p. 3
6.		Chlorek sodu metodą Mohra	PN-A-79011-7:1998
7.		Popiół ogólny i nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998
8.		Azot/białko metodą Kjeldahla Azot aminowy	PB-ZK./PK 09 wyd.3 z 30.07.2018 PN-A-94052:1996 p.3.3.7 (norma wycofana)
9.		Kwasowość ogólna	PN-A-79011-9:1998 PN-A-75101-04:1990/Az1:200(wycofana) PN-A-88024:1979 p.2.3.(wycofana)
10.		pH Metoda potencjometryczna	*PN-A-79011-10:1998/Az1:2001
11.		Stopień skleikowania skrobi metodą enzymatyczną	PN-A-79011-11:1998
12.		Dwutlenek węgla ogólny/nieczynny w aparacie Tillmansa	PN-A-79011-12:1998
13.		Zawartość olejków eterycznych metodą destylacji z parą wodną	PN-A-79011-14:1998
14.		Witamina B₁ metodą HPLC-FLD	*PB-ZK/PK 04 wyd. 6 z 04.12.2017
15.		Kofeina metodą HPLC-UV	PB-ZK/PK 03 wyd. 4 z 27.06.2018
16.		Zanieczyszczenia mechaniczne metodą wizualną	PN-A-79011- 2:1998/Az1:2000/Az2:2008 p.2.4
17.		Szkodniki i ich pozostałości metodą wizualną	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/Az2: 2008 p.2.5.2 i p.2.5.4
18.		Zanieczyszczenia ferromagnetyczne metodą wagową	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 p. 2.6
19.		Masa właściwa metodą densymetryczną	Metoda własna
20.		Rozpuszczalność	Metoda własna
21.	Produkty spożywcze/ koncentraty spożywcze, herbatki owocowe	Zawartość witaminy C jako suma L (+) kwasu askorbinowego i kwasu dehydro L(+) askorbinowego Metoda HPLC-UV	*PB-ZK/PK 05 wyd. 4 z 04.12.2017
22.	Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	*ISO 20481:2008
23.	Kawa palona	Ubytek masy metodą suszarkową	*PN-ISO 11294:2002
24.		Badania organoleptyczne metodą opisową i/ metodą 5- punktową	PN-ISO 4121:1998 (norma wycofana) PN-A-76100:2009
25.		Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	PB-ZK/PK 01 wyd. 8 z 15.09.2014, PN-ISO 10095:1997(norma wycofana), PB-ZK/PK 03 wyd. 4 z 27.06.2018
26.		Kwasowość metodą miareczkową	PN-A-79011-9:1998 p.2.4
27.		Próba jakościowa na wykrywanie kawy zbożowej (z jodem)	Metodyka Głównego Inspektoratu Inspekcji Handlowej

28.		Oznaczanie 5-hydroksytryptamidów kwasów karboksylowych metodą chromatografii cienkowarstwowej	Metoda własna
29.	Kawa rozpuszczalna	Ubytek masy metodą suszarkową	PN-ISO 3726:2000
30.		Popiół ogólny i nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998
31.		Kwasowość metodą miareczkową	PN-A-79011-9:1998 p.2.4
32.		Badania organoleptyczne metodą opisową i/ metodą 5- punktową	PN-ISO 4121:1998 (norma wycofana) PN-A-94019:2007 (norma wycofana)
33.		Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	PN-ISO 10095:1997,
34.	Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-ziolowe, ziolowe, Rooibos) ekspresowe	Zawartość popiołu (popiół ogólny i nierozpuszczalny w kwasie) Metoda wagowa	*PB-ZK/PK 02 wyd. 5 z 15.09.2014
35.	Herbata liściasta (sypka) czarna i zielona	Popiół ogólny Metoda wagowa	*PN - ISO 1575:1996
36.		Popiół nierozpuszczalny w kwasie Metoda wagowa	*PN - ISO 1577:1996
37.	Herbata	Oznaczanie ubytku masy metodą wagową	*PN - ISO 1573:1996
38.	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Ubytek masy metodą suszarkową/sucha masa	PN - ISO 1572:1996
39.		Popiół rozpuszczalny i nierozpuszczalny w wodzie	PN - ISO 1576:1996
40.		Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie	PN - ISO 1578:1996
41.		Badania organoleptyczne metodą opisową i metodą 5- punktową	PN - ISO 4121:1998(norma wycofana) PN - ISO 3103:1996 PN - ISO 6078:1996
42.		Kofeina metodą HPLC	PN - ISO 10727:2004
43.	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Badania organoleptyczne metodą opisową i metodą 5- punktową	PN - ISO 4121:1998 (norma wycofana)
44.		Popiół ogólny	PN -ISO 1575:1996 PN- ISO 928:1999
45.		Popiół nierozpuszczalny w kwasie	PN-ISO 1577:1996, PN-ISO 930:1999
46.		Olejki eteryczne metodą aparatem Derynga	Farmakopea Polska VI 2002
47.		Zanieczyszczenia szkodnikami żywymi i martwymi metodą wizualną	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 p.2.5.
48.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne metodą wagową	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 p.2.6.	
49.	Kakao	Badania organoleptyczne metodą 5- punktową	PN-A-88032:1998/Ap1:2001
50.		Kwasowość ogólna metodą potencjometryczną	PN-A-88024:1979 p.2.3(norma wycofana) PN-A-79011-9:1998
51.		Popiół ogólny i nierozpuszczalny w 10% HCl	PN- A-79011-8:1998
52.		Tłuszcz metodą Weibulla-Stoldta	PN-A-79011-4:1998 p.2.5.2 i p.2.5.4
53.		Zanieczyszczenia mechaniczne metodą wizualną	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 p.2.4
54.		Szkodniki i ich pozostałości metodą wizualną	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/ Az2:2008 p.2.5.2 i p.2.5.4
55.	Surowce zielarskie i przyprawy ziolowe	Woda metodą suszarkową	PN-91/R-87019 p.4.2 (norma wycofana)
56.		Popiół ogólny	PN-ISO 928:1999
57.		Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-ISO 930:1999
58.		Zawartość olejków eterycznych	PN-A-79011-14:1998
59.	Oznaczanie zawartości piperyny	PN-A-86965:1997/Az1:2002	
60.	Przetwory owocowo-warzywne	Ekstrakt ogólny metodą refraktometryczną	PN-90/A-75101-02/Az1:2002 p.2 (norma wycofana)
61.		Kwasowość ogólna metodą miareczkową	PN-90/A-75101.04/Az1:2002 p.2 (norma wycofana)
62.		pH metodą potencjometryczną	PN-EN 1132:1999

63.		pH metodą potencjometryczną	PN-90/A-75101-06/Az1:2002 (norma wycofana)
64.		Chlorek sodu metodą Mohra	PN-90/A-75101.10/Az1:2002 p.2 (norma wycofana)
65.		Zanieczyszczenia mineralne nierozpuszczalne w 10% HCl metodą spielania	PN-90/A-75101.18 (norma wycofana)
66.		Masa odcikniętych warzyw	PN-90/A-75101.15 (norma wycofana)
67.	Produkty zbożowe, odżywki mleczne	Zawartość witaminy B₁ (tiamina)	*PB-ZK/PK 04 wyd. 6 z 04.12.2017
68.		Metoda HPLC-FLD	
69.	Produkty spożywcze	Oznaczanie stopnia rozdrobnienia	PN-A-74015:1973 (norma wycofana)
70.		Wartość kaloryczna metodą obliczeniową (netto)	PN-A-79011-6:1998 Az1:2008 p.3
71.		Liczba nadtlenkowa	PN-EN ISO 3960: 2012
72.		Witamina D ₃ metodą HPLC	PN-EN 12821:2009
73.		Witamina A (retinol) metodą HPLC	PN-EN 12823-1:2014
74.		Witamina A (beta karoten) metodą HPLC	PN-EN 12823-2:2002
75.		Witamina E metodą HPLC	PN-EN 12822:2014
76.		Witamina B ₂ metodą HPLC	PN-EN 14152:2014
77.		Witamina B ₆	PN-EN 14164:2014
78.		Suma związków fenolowych	PB-ZK/PK 08 wyd. 3 z 29.06.2018
79.		Test antyoksydacyjny DPPH	PB-ZK/PK 07 wyd. 3 z 30.06.2018
80.		Test antyoksydacyjny ABTS	metoda własna
81.		Oznaczanie liczby drobnoustrojów. Metoda płytkowa w temp. 30°C	PN-EN ISO 4833:2004/Ap1:2005 (norma wycofana)
82.		Oznaczanie liczby drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95	PN-EN ISO 21527-2:2009
83.		Wykrywanie bakterii z grupy <i>coli</i> . Metoda NPL	PN-ISO 4831:2007
84.		Oznaczanie liczby bakterii z grupy <i>coli</i> metodą płytkową	PN-ISO 4832:2007
85.		Wykrywanie pałeczek <i>Salmonella spp</i>	PN-EN ISO 6579:2003/A1:2007
86.		Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb gronkowców koagulazododatnich metodą NPL	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005
87.		Oznaczanie liczby gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i>)	PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004
88.		Wykrywanie obecności <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006
89.	Oznaczanie liczby <i>Bacillus cereus</i> . Metoda liczenia kolonii w temp. 30°C	PN-EN ISO 7932:2005	
90.	Oznaczanie obecności Clostridium	PN-EN ISO 7937:2005	
91.		Oznaczanie zawartości związków fenolowych	PB-ZK/PK 06 wyd.3
92.	Wyroby cukiernicze	Badania organoleptyczne metodą 5-punktową	PN-A-88032:1998/Ap1:2001
93.		Oznaczanie procentowej zawartości kuwertury	PN-A-8811:1998 p. A 3.1
94.		Zawartość suchej masy metodą wagową	PN-A-88027:1984 p. 2.3.3. (norma wycofana)
95.		Kwasowość ogólna metodą miareczkową	PN-A-88024:1979 p.2.1.5.1(norma wycofana)
96.		Zawartość popiołu metodą wagową	PN-A-88022:1959(norma wycofana)
97.	Karmel	Oznaczanie 4-metyloimidazolu	Metoda własna
98.	Skrobie	Woda metodą suszarkową	PN-EN ISO 1666:2000
99.		Barwa metodą aparaturową (system CIE, Lab Yxyz)	PB-ZK/PS 14 wyd. 4 z 15.10.2018
		Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrocinny) metodą wizualną	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)

100.		Popiół metodą wagową <ul style="list-style-type: none"> • ogólny • nierozpuszczalny w 10% HCl • siarczanowy 	PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 5809:2002	
101.		Azot/białko metodą Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	
102.		Chlorki metodą Mohra	PN-EN ISO 5810:2002	
103.		Kwasowość metodą miareczkową	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)	
104.		Tłuszcz metodą Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	
105.		pH pehametrem	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)	
106.		Lepkość – oznaczenie metodami <ul style="list-style-type: none"> • Brabendera • Brookfielda • Haake 	PB-ZK/PS 01 wyd.3 z 05.03.2018 PB-ZK/PS 02 wyd.3 z 05.03.2018 PB-ZK/PS 03 wyd.3 z 05.03.2018	
107.		Wielkość galeczek skrobi metodą laserowej wagi sedimentacyjnej	PB-ZK/PS 13 wyd.3 z 05.03.2018	
108.		Gęstość nasypowa	PN-A-74702-3:1998	
109.		Zawartość skrobi metodą polarymetryczną Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	
110.		Woda metodą suszarkową	PN-EN ISO 1666:2000	
111.		Barwa <ul style="list-style-type: none"> • metodą aparaturową (system CIE, Lab Yxyz) 	PB-ZK/PS 14 wyd. 4 z 15.10.2018	
112.		Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrocinny) metodą wizualną	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)	
113.		Popiół <ul style="list-style-type: none"> • ogólny • nierozpuszczalny w 10% HCl • siarczanowy 	PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 5809:2002	
114.		SO ₂ metodą destylacyjną wg ISO	PN-EN ISO 1185:2000	
115.		Azot/białko metodą Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	
116.		Chlorki metodą Mohra	PN-EN ISO 5810:2000	
117.	Skrobie zmodyfikowane	Kwasowość metodą miareczkową	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)	
118.		Tłuszcz metodą Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	
119.		pH pehametrem	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)	
120.		Lepkość – oznaczenie metodami <ul style="list-style-type: none"> • Brabendera • Brookfielda • Haake 	PB-ZK/PS 01 wyd.3 z 05.03.2018 PB-ZK/PS 02 wyd.3 z 05.03.2018 PB-ZK/PS 03 wyd.3 z 05.03.2018	
121.		Wielkość galeczek skrobi metodą laserowej wagi sedimentacyjnej	PB-ZK/PS 13 wyd.3 z 05.03.2018	
122.		Gęstość nasypowa	PN-A-74702-3:1998	
123.		Grupy acetylowe	PB-ZK/PS 05 wyd.3 z 05.03.2018	
124.		Grupy karboksylowe	PN-EN ISO 11214:2001	
125.		Grupy karboksymetlenowe	PN-EN ISO 11214:2001	
126.			Woda metodą suszarkową	PN-EN ISO 1666:2000
127.		Skrobia metodą polarymetryczną Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	
128.		Granulacja metodą sitową	PN-A-74722-4:1998	
129.	Suszone przetwory ziemniaczane (susz na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Popiół <ul style="list-style-type: none"> • ogólny • nierozpuszczalny w 10% HCl • siarczanowy 	PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 5809:2002	
130.			SO ₂ metodą destylacyjną wg ISO	PN-EN ISO 1185:2000
131.			Azot/białko metodą Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000
132.			Tłuszcz metodą Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001
133.			Zdolność chłonicia wody	PB-ZK/PS 15 wyd.3 z 05.03.2018
134.			Masa nasypowa	PN-A-74702:1978
135.			Gęstości w ⁰ Bx	PB-ZK/PS 16 wyd.3 z 05.03.2018
136.	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop	SO ₂ metodą destylacyjną wg ISO	PN-EN ISO 1185:2000	
137.			Równoważnik glukozowy DE	PN-EN ISO 5377:2001

138.	suszony, maltodekstryny, karmel)	Popiół <ul style="list-style-type: none"> • ogólny • nierozpuszczalny w 10% HCl • siarczanowy 	PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 5809:2002
139.		Skręcalność właściwa	PB-ZK/PS 17 wyd.3 z 05.03.2018
140.		Barwa metodą spektrofotometryczną	PB-ZK/PS 18 wyd.3 z 05.03.2018
141.		Przezroczystość metodą spektrofotometryczną	PB-ZK/PS 19 wyd.3 z 05.03.2018
142.		Skład cukrów metodą HPLC	PN-EN ISO 10504:2005
143.		Chlorki metodą Mohra	PN-EN ISO 5810:2002
144.		Kwasowość metodą miareczkową	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)
145.		pH pehametrem	PN-A-74706:1984 (norma wycofana)
146.		Postać (organoleptycznie)	PN-A74702:1978 (norma wycofana)
147.		Barwa (organoleptycznie)	PN-A-74701:1978 (norma wycofana)
148.		Zapach (organoleptycznie)	PN-A-74701:1978 (norma wycofana)
149.		Smak (organoleptycznie)	PN-A-74701:1978 (norma wycofana)
150.		Siła barwienia i intensywność barwy	PN-A-74701:1978 (norma wycofana)
151.		Próba testowa z kwasem HCl	PN-A-74701:1978 (norma wycofana)
152.	Azot ogólny	PN-A-04018:1975 (norma wycofana)	
153.	4-metyloimidazol metodą HPLC z detekcją fluorometryczną	Metoda własna	
154.	Mąki i przetwory zbożowe	Woda metodą suszarkową	PN-EN ISO 1666:2000
155.		Skrobia ogólna	PN-EN ISO 10520:2002
156.		Popiół <ul style="list-style-type: none"> • ogólny • nierozpuszczalny w 10% HCl • siarczanowy 	PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 3593:2000 PN-EN ISO 5809:2002
157.		Tłuszcz metodą Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001
158.		Azot/białko metodą Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000
159.		Masa nasypowa	PN-A-74702-3:1998
160.		Mąki i przetwory zbożowe	Lepkość metodą Brabendera
161.	Cukry inwertowane metodą jodometryczną		PN-EN 1185:2000
162.	Gluten		PN-A-74043-3:1994
163.	Rozpływalność glutenu		PN-A-74043-3:1994
164.	Smażone produkty ziemniaczane (frytki,sneksy, prażynki, czipсы)	Woda metodą suszarkową	PN-EN ISO 1666:2000
165.		Tłuszcz metodą Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001
166.		Chlorki metodą Mohra	PB-ZK/PS 07 wyd.3 z 05.03.2018
167.		Liczba kwasowa (LK)	PB-ZK/PS 11 wyd.3 z 05.03.2018
168.		Liczba Lea	PB-ZK/PS 10 wyd.3 z 05.03.2018
169.		Badania organoleptyczne metodą opisową i 5-cio punktową	PB-ZK/PS 12 wyd.3 z 05.03.2018
170.		Masa nasypowa	PN-78/A-74702-3:1998
171.	Ziemniaki	Skrobia metodą polarymetryczną Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002
172.		Azot/białko metodą Kjeldahla <ul style="list-style-type: none"> • ogólne • strawne 	PN-R-64811:1992 PN ISO 6655:2000
173.		Wielkość galeczek skrobi metodą laserowej wagi sedymentacyjnej	PB-ZK/PS 13 wyd.3 z 05.03.2018
174.		Skład cukrów metodą HCLP	PN-EN ISO 10504:2005

175.		Włókno surowe	PN- EN ISO 5498:1996
176.		Suma cukrów	PB-ZK/PS 21 wyd.3 z 05.03.2018
177.		Cukry redukujące	PB-ZK/PS 20 wyd.3 z 05.03.2018
178.	Karma sucha i mokra	Barwa i kształt	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 691/2013 z dn. 19.07.2013 ustanawiające metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz
179.		Zapach	
180.		Konsystencja	
181.		Wilgotność	
182.		Zawartość białka	
183.		Zawartość tłuszczu	
184.		Zawartość włókna	
185.		Zawartość popiołu	
186.		Masa produktu netto	
187.		Masa produktu brutto	
188.		Ocena opakowania	

Informacje dodatkowe:

*procedury i normy objęte zakresem akredytacji AB 452