


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 212

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

Wydanie nr 13, Data wydania: 30 lipca 2018 r.

 <p>AB 212</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p><b>INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO</b> ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa</p> <p><b>ZAKŁAD JAKOŚCI ŻYWNOSCI</b> 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](http://www.pca.gov.pl)

<b>Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych</b> Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Wyroby garmażeryjne</b>	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
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	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 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
<b>Przetwory owocowe i warzywne</b>	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
	<b>Napoje bezalkoholowe</b>	Ekstrakt ogólny Zakres: (0,5 - 95) % Metoda refraktometryczna
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 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 resztkowy z obliczeń		PN-A-79036:1997 p. 3.3.5

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Mięso i produkty mięsne</b> <b>Mleko i produkty mleczne</b> <b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Ryby i przetwory rybne</b> <b>Słodyczne i wyroby cukiernicze</b> <b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b> <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b> <b>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Suplementy diety</b>	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.
<b>Woda i roztwory wodne</b>	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.
<b>Napoje i roztwory wodne</b>	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
<b>Napoje i roztwory wodne</b> <b>Warzywa konserwowe</b>	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
<b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b>	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
<b>Woda</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Przetwory owocowe i warzywne</b>	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.
<b>Napoje i roztwory wodne</b>	Zawartość cyklamianu Zakres: (11 – 1000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12857:2002
<b>Mięso i produkty mięsne</b> <b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b>	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
<b>Mięso i produkty mięsne</b> <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b>	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

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

Wersja strony: A

<b>Pracownia Mikrobiologii</b> Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Mięso i produkty mięsne</b> <b>Mleko i produkty mleczne</b> <b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Ryby i przetwory rybne</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b> <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b> <b>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b>	Liczba pleśni i drożdży Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Obecność Salmonella sp. Metoda hodowlana z 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 w temp. 37°C Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba drobnoustrojów 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 w temp. 37°C Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (S. aureus i innych gatunków) Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (S. aureus i innych gatunków) 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

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe</b>	Badanie trwałości konserw Metoda próby termostatowej Metoda hodowlana	PN-90/A-75052-03
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	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
<b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	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: 30.07.2018 r.

