

OFERTA NA BADANIA

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

Zakład Mikrobiologii

/nazwa Zakładu/

Lp.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	DL*
1	2	3	4	5
1.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzołki, Suplementy diety, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006	A
2.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4833-1:2013-12	A
3.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmażeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzołki, Wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	A
4.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, Suplementy diety Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005	A
5.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość konserw metodą próby termostatowej	PN-A-75052/03:1990	A
6.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002	A

7.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Wyroby garmażeryjne, Wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
8.	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni. Część 1 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009	A
9.	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni. Część 2 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009	A
10.	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01 wyd. 2 z 01.04.2019r.	A
11.		Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych metodą filtracji membranowej		
12.		Liczba bakterii psujących piwo metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 02 wyd. 1 z 04.01.2018r.	NN
13.	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych metodą płytkową	PB-ZM/PBJM 03 wyd. 2 z 08.01.2019r.	A
14.		Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych metodą płytkową		
15.		Liczba bakterii psujących piwo metodą płytkową	PB-ZM/PBJM 04 wyd. 1 z 03.01.2018r.	NN
16.	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciery o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU No. 2, April 1996	A
17.	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt., suplementy diety, kultury starterowe, soki	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium</i> spp. Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 29981:2012	A
18.		Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus acidophilus</i> w temperaturze 37°C	PN-ISO 20128:2012	NN
19.	Suplementy diety (liofilizowane preparaty bakterii)	Liczba <i>Lactobacillus</i> spp.	PN-EN 15787:2009	NA
20.	Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywno, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier)	Obecność <i>Alicyclobacillus</i> spp. Metoda hodowlana	IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007	A
21.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> spp. Metoda filtracji membranowej		A

22.		Obecność <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi		A
23.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda filtracji membranowej		A
24.		Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda filtracji membranowej – procedura B	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	NA
25.		Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym – procedura B		NA
26.		Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda hodowlana - procedura C		NA
27.		Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C		NA
28.		Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda płytkowa (posiew wgłębny) – procedura A		NN
29.		Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda płytkowa (posiew wgłębny z potwierdzeniem biochemicznym) – procedura A		NN

30.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)		NN
31.		Liczba <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007	NN
32.	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	NN
33.		Liczba drożdży osmoofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	A
34.	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi	PCR	NN
35.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne Przetwory dla dzieci Konserwy	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-75052/02:1990	NN
36.		Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-75052/09:1990	NN
37.		Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych	PN-A-75052/10:1990	NN
38.		Obecność bakterii octowych	PN-A-75052/15:1990	NN
39.		Strzępki pleśni metodą Howarda	PN-A-75052/18:1990	NN
40.		Liczba pleśni ciepłoopornych (w tym <i>Byssoschlamys fulva</i>)	IFU No. 4 III, April 1996	NN
41.	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących powodujących zepsucie „kwaśno płaskie” (<i>Bacillus coagulans</i>) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU No. 6, D-III A. April 1996	NN
42.	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba bakterii z grupy coli i <i>E. coli</i> metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 15, wyd. 1 z 03.01.2018 r.	NN
43.		Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 17 wyd. 1 z 04.01.2018 r.	NN
44.	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-79033:1985 p. 3.23	NN
45.		Liczba bakterii w temp. 37°C	PN-85/A-79033 p. 3.22	NN
46.		Liczba bakterii w temp. 20-22°C	PN-85/A-79033 p. 3.22	NN
47.	Jogurty, lody jogurtowe	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów (<i>Lactobacillus delbrücki</i>)	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007	NN

		<i>subsp. bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>) w temperaturze 37°C			
48.	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005	NN	
49.		Liczba bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005	NN	
50.		Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007	NN	
51.		NPL bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007	NN	
52.		Liczba bakterii z grupy coli metodą płytkową	PN-ISO 4832:2007	NN	
53.		NPL przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006	NN	
54.		Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> metodą płytkową w 44°C	PN-ISO 16649-2:2004	NN	
55.		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-2: 2001 +A1: 2004	NN	
56.		NPL gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005	NN	
57.		Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> metoda płytkowa	PN-EN ISO 21528-2:2017	NN	
58.		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	NN	
59.		Mąki i produkty zbożowe	Liczba <i>Bacillus subtilis</i> : badanie obejmuje oznaczenie liczby tlenowych bakterii przetrwalnikujących amylolicznych oraz identyfikację gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metodami molekularnymi	PN-A-74134/4:1998 + PCR	NN
60.		Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-41 (2011)	NA
61.	Liczba bakterii tworzących śluzę Metoda filtracji membranowej		ICUMSA GS2/3-45 (2017)	NA	
62.	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji		ICUMSA GS2/3-47 (2015)	NA	

		membranowej		
63.		Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej		NA
64.		Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwajakol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	NA
65.		Liczba przetrwalnikujących bakterii mezofilnych Metoda płytkowa	PN-91/A-74855/12	NN
66.		Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych tlenowych Metoda płytkowa lub filtracji membranowej	ICUMSA GS 2/3-49(1998)	NN
67.		Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych beztlenowych Metoda płytkowa	PN-91/A-74855/12	NN

*gdzie:

- o A – działalność laboratoryjna (DL) objęta zakresem akredytacji Nr AB 452
- o NA – DL, która nie jest objęta zakresem akredytacji Nr AB 452, ale spełnia wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025
- o NN – DL nie objęta zakresem akredytacji Nr AB 452 i nie spełnia wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025

Informacje dodatkowe:

Osoba/y do kontaktu:

p. o. Kierownik Zakładu Mikrobiologii:

dr hab. inż. Barbara Sokolowska, prof. IBPRS

tel.: 609 260 100, e-mail: sokolowska@ibprs.pl

p. o. Kierownik Pracowni Badania Jakości Mikrobiologicznej:

mgr Marzena Polaska

tel.: (22) 606 36 10, (22) 606 36 05, e-mail: marzena.kowalska@ibprs.pl

Klient lub inna zainteresowana strona ma prawo złożenia pisemnej skargi w ciągu 10 dni roboczych od otrzymania „Sprawozdania z badań”.