

Lp.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA - nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN - nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	Mięso i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne, Tłuszcze roślinne i zwierzęce, Wyroby garmażeryjne, Wyroby cukiernicze	Zawartość cholesterolu / steroli: brassicasterol, campesterol, stigmasterol, β -sitosterol, δ 5-avenasterol; zakres: (1,0-250,0 mg/100g) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	DS/PA/04, wyd. 6 z 18.04.2017	A
2	Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego, Mleko i przetwory	Zawartość WWA: benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu, benzo[b]fluorantenu. zakres: Benzo[a]antracenu (0,5 - 100,0 mg/kg produktu) Benzo[a]piren (0,3 - 100,0 mg/kg produktu) Chryzen (0,4 - 30,0 mg/kg produktu) Benzo[b]fluoranten (0,3 - 30,0 mg/kg produktu) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	DS/PA/07, wyd. 6 z 14.08.2014	A
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: (0,1 – 99,0)% m/m C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C10:1, C11:0, C12:0, C12:1, C13:0, C13:1, C14:0, 1, C15:0 br, C15:0, C15:1, C16:0, C16:1, C16:2, C16:3, C17:0 br, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1trans, C18:1cis9, C18:1cis11, C18:1 c inne, C18:2 trans, C18:2, C18:3 trans , C18:3, C18:2 c9t11, C18:4, C20:0, C20:1, C20:2, C20:3 n3, C20:3 n6, C20:4, C20:5, C22:0, C22:1, C22:4, C22:5 n3, C22:5 n6, C22:6, C24:0, C24:1 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 18.04.2017	A
4	Wyroby cukiernicze, Przetwory mleczne, Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kwasów tłuszczowych (g/100g produktu): nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych, omega 3, 6 i 9 (z obliczeń)	DS/PA/05, wyd. 6 z 18.04.2017	A
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	A
6	Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość chlorków zakres: (0,5 - 10,0%) Metoda potencjometryczna	PN-ISO 1841-2:2002 (wycofana, bez zastąpienia)	A
7	Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość wody / suchej masy, zakres: (5,0 – 90,0%) Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000	A
8	Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Wartość energetyczna (kcal/100g, kJ/100g) - z obliczeń	Rozp. PE i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011	A

9	Mięso i przetwory mięsne, Dodatki funkcjonalne do produkcji węd	Stosunek wody do białka - z obliczeń	PN-ISO 1442:2000, DS/PA/10, wyd. 2 z 14.08.2014	A
10	Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Mleko i przetw	Zawartość azotu; zakres: (0,5 - 95,0%) Metoda miareczkowa (Kjeldahla), Zawartość białka (z obliczeń)	DS/PA/10, wyd. 2 z 14.08.2014	A
11	Wyroby cukiernicze, Przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu całkowitego; zakres: (1,0 – 99,0%) Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000	A
12	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego; zakres: (0,5 - 10,0%) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	A
13	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ ; zakres: (0,5 - 10,0 g/kg) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999 (wycofana, bez zastąpienia)	A
14	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość hydroksyproliny; zakres: (0,020 ÷ 0,900%) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000	A
15	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kolagenu (z obliczeń)	PN-ISO 3496:2000, Rozp. PE i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011	A
16	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 14.08.2014	A
17	Olej, tłuszcz roślinny i zwierzęce	Liczba kwasowa (kwasowość), zakres: (0,05 -100,00 mg KOH / 1g produktu) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010	A
18	Olej, tłuszcz roślinny i zwierzęce	Liczba nadtlenkowa, zakres: (0,05 – 30,00 milirównoważników O ₂ / kg produktu) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
19	Olej, tłuszcz roślinny i zwierzęce	Liczba anizydynowa, zakres: (0,05 - 30,00) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04	A
20	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów (NaNO ₂ , NaNO ₃) Technika HPLC	DS/PA/11, wyd. 2 z 14.08.2014	NN
21	Przetwory mleczne, Wyroby cukiernicze, Tłuszcze roślinne i zwierz	Skład triacylogliceroli (TAG) Metoda chromatografii gazowej	DS/PA/08, wyd. 3 z 14.08.2014	NN
22	Oleje	Oznaczanie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej	ISO 6463:1982	NN
23	Pasze, chipsy	Oznaczanie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej	ISO 6463:1982	NN
24	Przetwory mięsne, Wyroby garmażeryjne, Przetwory owocowe	Zawartość kwasu benzoowego i kwasu sorbowego Metoda chromatografii gazowej	DS/PA/12, wyd. 2 z 14.08.2014	NN

25	Mięso i przetwory mięsne	Oznaczanie pH	PN-ISO 2917:2001	NN
26	Mięso i przetwory mięsne	Jakościowe wykrywanie zawartości gatunków zwierząt w mięsie i produktach mięsnych	Test immunoenzymatyczny, kanapkowy ELISA	NN
27	Mięso i przetwory mięsne	Badania PQS (wodochłonność, barwa i tłuszcz)		NN
28	Mięso i przetwory mięsne	Wartość odżywcza (białko, tłuszcz, spektrum kwasów tłuszczowych, węglowodany, cukry, błonnik pokarmowy, sól wyliczona z zawartości sodu, wartość energetyczna)	Rozp. PE i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011	
29	Oleje, tłuszcze roślinne i tłuszcze zwierzęce	Liczba jodowa (z obliczeń) [g/100g]	AOCS Cd 1c85:1997	NA