

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	Mąka pszenna, pszenica	Badania farinograficzne	PN-EN ISO 5530-1:2015-01	NA
2	Mąka pszenna, pszenica	Badania alweograficzne	PN-EN ISO 27971:2015-07	NA
3	Mąka pszenna, pszenica	Badania amylograficzne	PN-EN ISO 7973:2016-01	NA
4	Mąka pszenna, pszenica	Badania ekstensograficzne	PN-EN ISO 5530-2:2015-01	NA
5	Mąka pszenna, pszenica	Badania aparatem mixolab	PN-EN ISO 17718:2015-01	NA
6	Mąka pszenna, żytnia, pszenica, rośliny strączkowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	PN-A-74014:1994	NA
7	Mąka pszenna, żytnia, pszenica, rośliny strączkowe	Zawartość białka	PN-EN ISO 20483:2014-02	A
8	Mąka pszenna, żytnia, pszenica, rośliny strączkowe	Zawartość tłuszczu	PN-EN ISO 11085:2015-10	NA
9	Mąka pszenna, pszenica	Gluten-ilość i rozplywalność	PN-A-74041:1977	NA
10	Mąka pszenna, pszenica	Gluten-ilość i Indeks Glutenu + suchy gluten	PN-EN ISO 21415-2:2015-12	A
11	Mąka pszenna, żytnia, pszenica, żyto	Liczba opadania	PN-EN ISO 3093:2010	A
12	Mąka pszenna, pszenica	Wskaźnik sedymentacyjny Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010	NA
13	Mąka, przetwory zbożowe	Kwasowość tłuszczowa	PN-ISO 7305:2001	NA
14	Mąka, przetwory zbożowe	Kwasowość zawiesinowa	PN-A-74007:1960	NA
15	Ziarno	Gęstość w stanie zsypanym	PN-EN ISO 7971-3:2010	NA
16	Ziarno	Zawartość zanieczyszczeń	wg uzgodnionej metodyki	NN

17	Mąka	Zawartość zanieczyszczeń	PN-A-74016:1974	NA
18	Ziarno	Wyrównanie	BN-69/9131-02	NA
19	Mąka, przetwory	Granulacja	PN-A-74015:1973	NA
20	Ziarno	Szkliwość	PN-R-74008:1970	NA
21	Ziarno	Masa 1000 ziaren	PN-EN ISO 520:2011	NA
22	Mąka	Liczba pstrocin	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.1	NA
23	Mąka, ziarno	Ciemnienie ciasta	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.2	NA
24	Mąka	Obecność kwasu askorbinowego	wg metodyki własnej	NN
25	Ziarno	Przemiał laboratoryjny	wg metodyki własnej	NN
26	Mąka	Stopień uszkodzenia skrobi	PN-EN ISO 17715:2015-01	A
27	Mąka, pszenica,	Wypiek laboratoryjny	wg metodyki własnej	NN
28	Zboża, przetwory zbożowe	Wilgotność	PN-EN ISO 712:2012	A
29	Kukurydza	Wilgotność	PN-EN ISO 6540:2010	NA
30	Rzepak	Wilgotność	PN-EN ISO 665:2004	NA
31	Bułka tarta, chrupki, mąka, kasza	Ocena organoleptyczna	PN-A-74113:1997 PN-A-88034:1998 PN-A-74013:1964	NN
32	Produkty ciastkarskie, piekarskie	Ocena organoleptyczna	PN-A-74250:1978 PN-A-74108:1996	NN
33	Makaron	Ocena organoleptyczna	PN-A-74130:1993	NN
34	Produkty ciastkarskie, piekarskie	Kwasowość miareczkowa	PN-A-74252:1998PN-A-74108:1996	NN

35	Produkty zbożowe, ciastkarskie i piekarskie	Masa netto produktów	Metoda wagowa, własna	NN
36	Bułka tarta	Wilgotność	PN-A-74108:1996	NN
37	Chrupki, Kasza, Makaron, Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Wilgotność	PN-A-88034:1998 PN-A-74011:1986 PN-A-74130:1993 PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996	NN
38	Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Zawartość cukrów	PN-A-74252:1998PN-A-74108:1996	NN
39	Produkty ciastkarskie	Zawartość % elementów składowych	PN-A-88111:1998	NN
40	Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Zawartość soli	PN-A-88109:1998PN-A-74108:1996	NN
41	Chrupki, Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Zawartość tłuszczu	PN-A-88034:1998 PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996	NN
42	Pieczyno	Objętość	PN-A-74108:1996	NN