

| Lp. | Jednostka organizacyjna IBPRS | Przedmiot badań | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia | Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA - nieakredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN - nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025 |
|-----|-------------------------------|---|--|-------------------------------|---|
| 1 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość kadmu, ołowiu (Cd, Pb) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PN-EN14084:2004 | A |
| 2 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość cynku, żelaza, miedzi (Fe, Cu) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN14084:2004 | A |
| 3 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość wapnia, magnezu (Ca, Mg) Metoda absorpcyjnej spektrometrii płomieniowej (FAAS) | PB-ZA 01, wyd. 5 z 15.03.2016 | A |
| 4 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość sodu, potasu (Na, K) Metoda płomieniowej emisyjnej spektrometrii atomowej (FAES) | PB-ZA 01, wyd. 5 z 15.03.2016 | A |
| 5 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość rtęci (Hg) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji | PB-ZA 04, wyd. 5 z 15.03.2016 | A |
| 6 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość arsenu (As) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS) | PB-ZA 05, wyd. 5 z 15.03.2016 | A |
| 7 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość chromu (Cr) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 09, wyd. 4 z 15.03.2016 | NA |
| 8 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość arsenu (As) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 10, wyd. 5 z 20.04.2016 | NA |
| 9 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość cyny (Sn) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 11, wyd. 4 z 15.03.2016 | NA |
| 10 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość seleniu (Se) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 12, wyd. 4 z 15.03.2016 | NA |
| 11 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość manganu (Mn) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej płomieniowej (FAAS) | PB-ZA 14, wyd. 3 z 15.03.2016 | NA |
| 12 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość fosforu (P) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 15, wyd. 4 z 15.03.2016 | A |
| 13 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość niklu (Ni) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 16, wyd. 3 z 15.03.2016 | NA |
| 14 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość glinu (Al) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 17, wyd. 3 z 15.03.2016 | NA |
| 15 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość molibdenu (Mo) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 18, wyd. 4 z 15.03.2016 | NA |
| 16 | ZA | Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne | Zawartość miedzi (Cu) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PB-ZA 19, wyd. 2 z 15.03.2016 | NA |
| 17 | ZA | Zboża i produkty zbożowe, Przyprawy | Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PB-ZA 52, wyd. 4 z 30.03.2017 | A |
| 18 | ZA | Kawa | Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PB-ZA 52, wyd. 4 z 30.03.2017 | NA |

| | | | | | |
|----|----|--|--|-------------------------------|----|
| 19 | ZA | Owoce suszone | Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PN-EN 15829:2010 | A |
| 20 | ZA | Napoje, soki i napoje owocowe | Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PB-ZA 51, wyd. 1 z 30.03.2015 | NN |
| 21 | ZA | Przyprawy, Zboża i produkty zbożowe, Owoce suszone | Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PB-ZA 54, wyd. 4 z 30.03.2017 | A |
| 22 | ZA | Herbata | Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PB-ZA 54, wyd. 4 z 30.03.2017 | NA |
| 23 | ZA | Cukier i produkty uboczne przemysłu cukrowniczego | Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PB-ZA 55, wyd. 1 z 20.01.2016 | NN |
| 24 | ZA | Ziarno zbóż i przetwory zbożowe | Oznaczanie zawartości niwalenolu Metoda HPLC z oczyszczaniem na kolumnie powinowactwa immunologicznego i detekcja UV | PB-ZA 56, wyd.1 z 10.08.2018 | NN |
| 25 | ZA | Orzechy i produkty z orzechami | Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PN-EN 14123:2008 | NN |
| 26 | ZA | Zboża i produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność na bazie zbóż dla dzieci | Zawartość zearalenonu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PN-EN 15850:2010 | A |
| 27 | ZA | Zboża i produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność na bazie zbóż dla dzieci | Zawartość deoksyniwalenolu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | PN-EN 15891:2010 | A |
| 28 | ZA | Zboża i produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność na bazie zbóż dla dzieci | Zawartość mykotoksyn (FB1, FB2, FB3, toksyny HT-2 i T-2) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas (LC-MS) | PB-ZA 61, wyd. 3 z 25.03.2019 | A |
| 29 | ZA | Soki i napoje jabłkowe, przecier jabłkowy | Zawartość patuliny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD) | PN-EN 14177:2005 | A |
| 30 | ZA | Soki, napoje i przetwory owocowe, cukier, produkty uboczne przemysłu cukrowniczego | Zawartość patuliny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD) | PB-ZA 31, wyd. 8 z 26.06.2017 | A |
| 31 | ZA | Soki owocowe | Zawartość HMF Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD) | PB-ZA 32, wyd. 3 z 03.09.2015 | NA |
| 32 | ZA | Soki owocowe | Zawartość patuliny + HMF Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD) | PB-ZA 32, wyd. 3 z 03.09.2015 | NA |
| 33 | ZA | Ziarno zbóż, przetwory zbożowe | Zawartość alkaloidów sporyszu Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrometrią mas (LC-MS/MS) | PB-ZA 62, wyd. 1 z 18.04.2018 | A |
| 34 | ZA | Żywność o niskiej zawartości tłuszczu: owoce, warzywa i ich przetwory, zboża i produkty zbożowe, cukier i produkty uboczne przemysłu cukrowniczego | Zawartość pozostałości pestycydów Metoda chromatografii gazowej z detekcją ze spektrometrią mas (GC/MS) | PN-EN15662:2018 | A |
| 35 | ZA | Żywność o niskiej zawartości tłuszczu: owoce, warzywa i ich przetwory, zboża i produkty zbożowe, cukier i produkty uboczne przemysłu cukrowniczego | Zawartość pozostałości pestycydów Metoda chromatografii cieczowej z detekcją ze spektrometrią mas (LC/MS) | PN-EN15662:2018 | A |
| 36 | ZA | Produkty spożywcze | Zawartość kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej z detekcją FID (GC/FID) | PB-ZA 33, wyd. 3 z 07.10.2019 | NA |
| 37 | ZA | Wyroby alkoholowe | Zawartość limonenu oraz α - i β - tujonów Metoda chromatografii gazowej z detekcją ze spektrometrem mas (GC/MS) | PB ZA 34, wyd. 3 z 03.09.2015 | NN |
| 38 | ZA | Tłuszcze i oleje roślinne | Zawartość 3 MCPD Metoda GC-MS rozcieńczenia izotopowego | PB ZA 35, wyd. 2 z 03.09.2015 | NN |
| 39 | ZA | Artykuły spożywcze, dodatki do żywności | Zawartość związków lotnych Technika SPME/GC/MS | PB ZA 36, wyd. 1 z 03.09.2017 | NN |
| 40 | ZA | Produkty zbożowe, chipsy warzywne i owocowe | Zawartość akrylamidu Metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC/MS) | PB-ZA 37, wyd. 3 z 27.06.2018 | A |
| 41 | ZA | Kawa | Zawartość akrylamidu Metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC/MS) | PB-ZA 37, wyd. 3 z 27.06.2018 | NA |
| 42 | ZA | Ziarno zbóż i przetwory zbożowe | Zawartość polichlorowanych bifenili - wskaźnikowych i dioksynopodobnych Technika chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS/MS) | PB-ZA 38, wyd. 2 z 03.09.2015 | NN |
| 43 | ZA | Wyroby spirytusowe | Zawartość karbaminianu etylu Metoda chromatografii gazowej z detekcją ze spektrometrią mas (GC/MS/MS) | PB-ZA 39, wyd. 1 z 30.03.2015 | NN |
| 44 | ZA | Produkty spożywcze, płynne podłoża pohodowlane | Zawartość alkoholi wielowodorotlenowych Metoda chromatografii gazowej (GC/FID) | PB-ZA 40, wyd. 3 z 10.07.2019 | NN |

| | | | | | |
|----|----|--|---|---|----|
| 45 | ZA | Produkty spożywcze | Zawartość amin biogennych i wolnych aminokwasów Metoda LC/MS | PB-ZA 41, wyd. 1 z 10.10.2018 | NN |
| 46 | ZA | Artykuły spożywcze | Zawartość WWA Metoda GC/MS | PB-ZA 42, wyd. 1 z 15.02.2018 | NN |
| 47 | ZA | Piwo, brzeczka | Zawartość ksantohumolu Metoda LC/MS | PB-ZA 44, wyd. 1 z 30.08.2019 | NN |
| 48 | ZA | Produkty spożywcze | Zawartość glifosatu Metoda LC/MS | PB-ZA 45, wyd. 1 z 02.12.2019 | NN |
| 49 | ZA | Napoje bezalkoholowe, przetwory owocowo-warzywne, wyroby cukiernicze | Zawartość aspartamu, acesulfamu K, sacharyny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PN-EN 12856:2002 | A |
| 50 | ZA | Soki i zagęszczane soki owocowe | Zawartość kwasu mlekowego lub fumarowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PB-ZA 57, wyd. 4 z 26.06.2017 | A |
| 51 | ZA | Soki i zagęszczane soki owocowe | Zawartość kwasu galakturonowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PB-ZA 58, wyd. 2 z 03.09.2015 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | NA |
| 52 | ZA | Soki i zagęszczane soki owocowe | Zawartość kwasu mlekowego i fumarowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PB-ZA 57, wyd. 4 z 26.06.2017 | A |
| 53 | ZA | Soki i zagęszczane soki owocowe | Zawartość kwasu mlekowego, fumarowego i galakturonowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PB-ZA 58, wyd. 2 z 03.09.2015 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | NA |
| 54 | ZC | Cukier biały | Popiół konduktometryczny Metoda potencjometryczna | PN-A-74855-8:1998 ICUMSA GS2/3/9-17 (2011) | NA |
| 55 | ZC | Cukier biały | Zabarwienie roztworu cukru Metoda spektrofotometryczna | PN-A-74855-7:1998 PN-A-74855-7:1998/ Az1:2005 ICUMSA GS2/3-10 (2011) | NA |
| 56 | ZC | Cukier biały | Zabarwienie w kryształach (reflektancja) Metoda fotometryczna | ICUMSA GS2-13 (2011) | NA |
| 57 | ZC | Cukier biały | Substancje nierozpuszczalne Metoda wagowa | ICUMSA GS2/3/9-19 (2007) | NA |
| 58 | ZC | Cukier biały | Mętność roztworu cukru Metoda spektrofotometryczna | ICUMSA GS 2/3-18 (2013) | NA |
| 59 | ZC | Cukier biały | Wilgotność Metoda wagowa | PN-A-74855-4:1996 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. 2004, nr 37, poz. 334); Załącznik nr 6 | NA |
| 60 | ZC | Cukier biały | Zawartość inwertu Metoda miareczkowa | ICUMSA GS 2/3/9 – 5 (2011) | NA |
| 61 | ZC | Cukier biały | Zawartość dwutlenku siarki Metoda spektrofotometryczna | ICUMSA GS 2/1/7 – 33 (2011) | NA |
| 62 | ZC | Cukier biały | Zawartość żelaza Metoda spektrofotometryczna | ICUMSA GS 2/3/7/8 – 31 (1994) | NA |
| 63 | ZC | Cukier biały | Polaryzacja Metoda polarymetryczna | ICUMSA GS2/3-1(2011) | NN |
| 64 | ZC | Cukier biały | Zawartość saponin Metoda pianowa | PB-ZC 7, wyd. 1 z 15.06.2020 | NN |
| 65 | ZC | Cukier biały | Azot amonowy w przeliczeniu na amoniak Metoda miareczkowa | PN-ISO 5664:2002 | NN |
| 66 | ZC | Cukier biały | Zawartość ferromagnetyków Metoda wagowa | PN-A-74855-10:1987 | NN |
| 67 | ZC | Cukier biały | Zawartość formaldehydu Metoda spektrofotometryczna | ICUMSA GS2-36 (2005) | NN |
| 68 | ZC | Cukier biały | Filtracyjność roztworu cukru białego Metoda wagowa | PB-ZC 12, wyd. 1 z 15.06.2020 | NN |
| 69 | ZC | Cukier biały | Kłaczkowość (flock test) Metoda wizualna | ICUMSA GS2/3-40 (2007) A ICUMSA GS2/3-40 (2007) B | NN |
| 70 | ZC | Cukier biały | Zawartość azotanów i azotynów Metoda spektrofotometryczna | PN-92/A-75112 | NN |

| | | | | | |
|----|----|----------------------|---|---|----|
| 71 | ZC | Cukier biały | Farmakopea | FP EU | NN |
| 72 | ZC | Cukier biały | Granulacja cukru Metoda wagowa | ICUMSA GS2/9-37(2007) | NN |
| 73 | ZC | Cukier biały | Badania organoleptyczne | PN-A-74850 1996 | NN |
| 74 | ZC | Melas | Pozorna zawartość sacharozy Metoda polarymetryczna | PB-ZC 1, wyd. 2 z 03.08.2020 | NA |
| 75 | ZC | Melas | Pozorna zawartość suchej substancji Metoda refraktometryczna | ICUMSA GS4/3-13 (2009) | NA |
| 76 | ZC | Melas | Zawartość cukrów redukujących Metoda miareczkowa | PB-ZC 2, wyd. 2 z 03.08.2020 | NA |
| 77 | ZC | Melas | Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna | ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 (2009) | NA |
| 78 | ZC | Melas | Zawartość azotu ogólnego Metoda miareczkowa | PB-ZC 3, wyd. 2 z 03.08.2020 | NA |
| 79 | ZC | Melas | Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) Metoda miareczkowa | PB-ZC 4, wyd. 2 z 03.08.2020 | NA |
| 80 | ZC | Melas | Zawartość kwasów lotnych Metoda miareczkowa | PB-ZC 10, wyd. 1 z 15.06.2020 | NN |
| 81 | ZC | Melas | Zawartość szlamu Metoda wizualna | PB-ZC 11, wyd. 1 z 15.06.2020 | NN |
| 82 | ZC | Melas | Zawartość soli Ca i Mg jako CaO Metoda miareczkowa | PB-ZC 9, wyd. 1 z 15.06.2020 | NN |
| 83 | ZC | Melas | Stopień wyczerpania melasu Test polski | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 84 | ZC | Wystodki buraczane | Zawartość suchej substancji Metoda wagowa | PN-85/R-64808:1985 | NA |
| 85 | ZC | Wystodki buraczane | Zawartość sacharozy Metoda polarymetryczna | PN-85/R-64808:1985 | NA |
| 86 | ZC | Wystodki buraczane | Zawartość popiołu Metoda wagowa | PB-ZC 5, wyd. 2 z 03.08.2020 | NA |
| 87 | ZC | Wystodki buraczane | Zawartość białka Metoda miareczkowa | PB-ZC 6, wyd. 2 z 03.08.2020 | NA |
| 88 | ZC | Badania surowca | Wartość technologiczna buraków cukrowych i prognoza przerobu | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 89 | ZC | Odczynniki chemiczne | Odczynniki mianowane - 1litr | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 90 | ZC | Odczynniki chemiczne | Odczynniki niemianowane - 1 l (odczynnik Müllera, Herles I Herles II, alkaliczny odczynnik miedziowy, nasycony węgiel sodu) | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 91 | ZC | Odczynniki chemiczne | Odczynniki do aparatu Orsata: Orsat I - 1 litr | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 92 | ZC | Odczynniki chemiczne | Odczynniki do aparatu Orsata: Orsat II - 1 litr | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 93 | ZC | Odczynniki chemiczne | Odczynniki do aparatu Orsata: Orsat III - 1 litr | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 94 | ZC | Odczynniki chemiczne | Epól - 100 g | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 95 | ZC | Odczynniki chemiczne | Fenol, roztwór nasycony/roztwór 5% - 1litr | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |
| 96 | ZC | Odczynniki chemiczne | Rozanilina nasycona/odbarwiona - 100ml | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach ^o , 1997 | NN |

| | | | | | |
|-----|----|------------------------------|---|---|----|
| 97 | ZC | Odczynniki chemiczne | Wskaźnik-mureksyd- 100g | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach", 1997 | NN |
| 98 | ZC | Odczynniki chemiczne | Wskaźnik-czerń eriochromowa - 1kg | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach", 1997 | NN |
| 99 | ZC | Odczynniki chemiczne | Rozanilina odbarwiona z krzywą wzorcową - 100ml | Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach", 1997 | NN |
| 100 | ZF | Napoje spirytusowe czyste | Klarowność, zanieczyszczenia, osad, zapach i smak Metoda organoleptyczna | PN-A-79528-2:2007 | NN |
| 101 | ZF | Napoje spirytusowe czyste | Zawartość alkoholu etylowego Metoda oscylometryczna | PN-A-79528-3:2007 | A |
| 102 | ZF | Napoje spirytusowe czyste | Produkty uboczne fermentacji Metoda chromatografii gazowej (GC-FID) | PB-ZF/GS-01, wyd. 8 z 01.12.2015 | A |
| 103 | ZF | Napoje spirytusowe czyste | Sucha pozostałość Metoda wagowa | PN-A-79529-19:2005 | A |
| 104 | ZF | Napoje spirytusowe czyste | Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa | PN-A-79528-7:2001 | A |
| 105 | ZF | Napoje spirytusowe gatunkowe | Klarowność, barwa, osad, zanieczyszczenia, zapach i smak Metoda organoleptyczna | PN-A-79529-2:2005 | NN |
| 106 | ZF | Napoje spirytusowe gatunkowe | Zawartość ekstraktu Metoda oscylometryczna | PN-A-79529-5:2005 | A |
| 107 | ZF | Napoje spirytusowe gatunkowe | Zawartość alkoholu etylowego Metoda oscylometryczna | PN-A-79529-4:2005 | A |
| 108 | ZF | Napoje spirytusowe gatunkowe | Produkty uboczne fermentacji Metoda GC-FID | PB-ZF/GS-01 wyd. 8 z 01.12.2015 | A |
| 109 | ZF | Napoje spirytusowe gatunkowe | Zawartość cukrów redukujących Metoda miareczkowa | PN-A-79529-18:2005 | A |
| 110 | ZF | Wina | Klarowność, barwa, zapach i smak Metoda organoleptyczna | PB-ZF/GS-14 wyd. 2 z 01.12.2015 | NN |
| 111 | ZF | Wina | Gęstość Metoda oscylometryczna | Rozporządzenie MRiRW z 21.05.2013, (Dz.U. 2013 poz.624), zał.2 | A |
| 112 | ZF | Wina | Zawartość alkoholu etylowego Metoda oscylometryczna | Rozporządzenie MRiRW z 21.05.2013, (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.3 | A |
| 113 | ZF | Wina | Zawartość ekstraktu całkowitego | Rozporządzenie MRiRW z 21.05.2013, (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.4 | A |
| 114 | ZF | Wina | Zawartość cukrów redukujących Metoda miareczkowa | Rozporządzenie MRiRW z 21.05.2013, (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.5 | A |
| 115 | ZF | Wina | Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa | Rozporządzenie MRiRW z 21.05.2013 (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.7 | A |
| 116 | ZF | Wina | Kwasowość lotna Metoda miareczkowa | Rozporządzenie MRiRW z 21.05.2013 (Dz.U. 2013 poz. 624), zał.8 | A |
| 117 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczenie zawartości włókna surowego | PN-ISO 5498:1996 | NN |
| 118 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczenie zawartości włókna obojętnodetergentowego po traktowaniu amylazą (aNDF) | PN-EN ISO 16472:2007 | NN |
| 119 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczenie zawartości włókna kwaśnodetergentowego (ADF) i ligniny kwaśnodetergentowej (ADL) | PN-EN ISO 13906:2009 | NN |
| 120 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczenie wydajności alkoholu z węglowodanów zawartych w surowcach gorzelniczych po hydrolizie enzymatycznej | Procedura badawcza PB-ZF/GS 05 wyd.4 z dn.01.12.2015 | NN |
| 121 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczenie zawartości skrobi Metoda polarymetryczna Ewersa | PN-EN ISO 10520:2002 | NN |
| 122 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczenie zawartości substancji redukujących | PB-ZF/GS 07 wyd. 4 z dn. 07.12.2015 | NN |

| | | | | | |
|-----|----|--|---|-------------------------------------|----|
| 123 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczanie zawartości suchej masy | PN-A-79005-4:1997 | NN |
| 124 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczanie zawartości popiołu | PN-A-79005-9: 1997 | NN |
| 125 | ZF | Produkty rolno-spożywcze | Oznaczanie zawartości białka ogólnego i strawnego | PN-A-79005-7:1997 | NN |
| 126 | ZF | Melas | Oznaczanie wydajności alkoholu z melasy | PB-ZF/GD 05 wyd. 4 z dn. 01.12.2015 | NN |
| 127 | ZF | Drożdże piekarskie prasowane, piekarskie suszone i paszowe suszone | Oznaczanie siły pędnej drożdży wyrażonej: a) czasem podnoszenia ciasta b) objętością wydzielonego dwutlenku węgla | PN-A-79005-5:1997 | NA |
| 128 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Oznaczanie azotu (w przeliczeniu na białko) Metoda Kjeldahla | PN-A-79005-7:1997 | NA |
| 129 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Wydajność alkoholu z węglowodanów zawartych w surowcach gorzelnicznych po hydrolizie enzymatycznej | PB-ZG/ 09 | NA |
| 130 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Wydajność alkoholu z melasy /produktów nieskrobiowych | PB-ZG/ 05 | NA |
| 131 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Oznaczanie suchej masy / wilgotność | PN-A-79005-4:1997 | NA |
| 132 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Oznaczanie tłuszczu | PN-ISO 6492:2005 | NA |
| 133 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Oznaczanie skrobi Metoda polarymetryczna Ewersa | PN-EN ISO 10520:2002 | NA |
| 134 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Oznaczanie pH | PN-EN ISO 10523:2012 | NA |
| 135 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Gęstość w °Blg | PB-ZG/ 13 | NA |
| 136 | ZG | Surowce przemysłu gorzelniczego | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 | NA |
| 137 | ZG | Zaciera gorzelnicze | Stężenie alkoholu w zacierach | PB-ZG/ 12 | NA |
| 138 | ZG | Zaciera gorzelnicze | Oznaczanie pH | PN-EN ISO 10523:2012 | NA |
| 139 | ZG | Zaciera gorzelnicze | Gęstość (*Blg) | PB-ZG/ 13 | NA |
| 140 | ZG | Zaciera gorzelnicze | Oznaczanie substancji redukujących Metoda Lane-Eynona | PB-ZG/ 06 | NA |
| 141 | ZG | Zaciera gorzelnicze | Oznaczanie lepkości Metoda Brookfielda | PB-ZG/ 11 | NA |
| 142 | ZG | Zaciera gorzelnicze | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 | NA |
| 143 | ZG | Wywar gorzelniczy podestylacyjny | Zawartość alkoholu (%) | PB-ZG/ 14 | NA |
| 144 | ZG | Wywar gorzelniczy podestylacyjny | Kwasowość ogólna | PB-ZG/ 15 | NA |
| 145 | ZG | Wywar gorzelniczy podestylacyjny | Gęstość (*Blg) | PB-ZG/ 13 | NA |
| 146 | ZG | Wywar gorzelniczy podestylacyjny | Oznaczanie substancji redukujących Metoda Lane-Eynona | PB-ZG/ 06 | NA |
| 147 | ZG | Wywar gorzelniczy podestylacyjny | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 | NA |
| 148 | ZG | Wywar gorzelniczy podestylacyjny | Oznaczanie pH | PN-EN ISO 10523:2012 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|---|--|--------------------------|----|
| 149 | ZG | Wywar gorzelniczny podestylacyjny | Oznaczenie lepkości (wg Brookfielda) | PB-ZG/ 11 | NA |
| 150 | ZG | Wywar gorzelniczny podestylacyjny | Oznaczenie lotnych kwasów tłuszczowych (LKT) | PN-75/C-04616/04 | NA |
| 151 | ZG | Wywar gorzelniczny podestylacyjny | Oznaczenie chemicznego zapotrzebowania na tlen (ChZT) | PN-ISO 6060:2006 | NA |
| 152 | ZG | Drożdże | Badania mikrobiologiczne | PB-ZG/ 10 | NA |
| 153 | ZG | Alkohol etylowy | Stężenie związków karbonylowych Metoda chromatografii gazowej (GC-FID) | PB-ZG/ 07 | NA |
| 154 | ZG | Alkohol etylowy | Stężenie alkoholi wyższych (fuzli) Metoda chromatografii gazowej (GC-FID) | PB-ZG/ 07 | NA |
| 155 | ZG | Alkohol etylowy | Stężenie alkoholu metylowego Metoda chromatografii gazowej (GC-FID) | PB-ZG/ 07 | NA |
| 156 | ZG | Alkohol etylowy | Sucha pozostałość po odparowaniu alkoholu | PN-A-79529-19:2005 | NA |
| 157 | ZG | Alkohol etylowy | Kwasowość | PN-A-79528-7:2001 | NA |
| 158 | ZG | Alkohol etylowy | Stężenie estrów Metoda chromatografii gazowej (GC-FID) | PB-ZG/ 07 | NA |
| 159 | ZG | Alkohol etylowy | Stężenie furfuralu Metoda chromatografii gazowej (GC-FID) | PB-ZG/ 07 | NA |
| 160 | ZG | Alkohol etylowy | Oznaczenie mocy | PN-A-79528-3:2007 | NA |
| 161 | ZG | Alkohol etylowy | Oznaczenie gęstości alkoholu etylowego Metoda piknometryczna | PN-A-79529-5:2005 | NA |
| 162 | ZG | Wino owocowe | Zawartość alkoholu (%) | Dz. U. z 2013 poz. 624 | NA |
| 163 | ZG | Wino owocowe | Badania mikrobiologiczne (metoda posiewowa) | PB-ZG/ 10 | NA |
| 164 | ZG | Wino owocowe | Gęstość (°Bilg) | Dz. U. z 2013 poz. 624 | NA |
| 165 | ZG | Wino owocowe | Kwasowość lotna | Dz. U. z 2013 poz. 624 | NA |
| 166 | ZG | Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna | Oznaczenie włókna surowego | PN-EN ISO 6865:2002 | NA |
| 167 | ZG | Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna | Oznaczenie zawartości popiołu | PN-EN ISO 2171:2010 | NA |
| 168 | ZJ | Wyroby garmażeryjne | Zawartość wody | PN-85/A-82100 pkt. 2.2 | A |
| 169 | ZJ | Wyroby garmażeryjne | Zawartość tłuszczu | PN-85/A-82100 pkt. 2.3 | A |
| 170 | ZJ | Wyroby garmażeryjne | Zawartość azotu Białko ogólne (z obliczeń) | PN-85/A-82100 pkt. 2.4 | A |
| 171 | ZJ | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość wody | PN-ISO 1442:2000 | A |
| 172 | ZJ | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość tłuszczu wolnego | PN-ISO 1444:2000 | A |
| 173 | ZJ | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość azotu Białko ogólne (z obliczeń) | PN-75/A-04018 + A23:2002 | A |
| 174 | ZJ | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość fosforu Metoda wagowa | PN-A-82060:1999 | A |

| | | | | | |
|-----|----|---|---|--|----|
| 175 | ZJ | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość kolagenu | PN-ISO 3496:2000 | NA |
| 176 | ZJ | Wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne | Zawartość popiołu Metoda wagowa | PN-ISO 936:2000 | A |
| 177 | ZJ | Wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne | Zawartość węglowodanów z obliczeń Wartość kaloryczna z obliczeń | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 wraz z późn. zm. | A |
| 178 | ZJ | Mięso i produkty mięsne, owoce i warzywa i przetwory, owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne | Zawartość błonnika całkowitego Metoda enzymatyczna | Broszura Techniczna do testu TDF 100A Sigma-Aldrich na podstawie AOAC985.29 (1997) | A |
| 179 | ZJ | Przetwory owocowe i warzywne | Ekstrakt ogólny | PN-90/A-75101.02 + Az1:2002 | A |
| 180 | ZJ | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość substancji rozpuszczonych | PN-EN 12143:2000 | A |
| 181 | ZJ | Przetwory owocowe i warzywne | Kwasowość ogólna | PN-90/A-75101.04 + Az1:2002 | A |
| 182 | ZJ | Przetwory owocowe i warzywne | Kwasowość lotna | PN-90/A-75101.05 | A |
| 183 | ZJ | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość cukrów ogółem i redukujących Metoda Lane-Eynona Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń | PN-90/A-75101.07 | A |
| 184 | ZJ | Napoje bezalkoholowe | Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna | PN-85/A-79033 pkt. 3.6 | A |
| 185 | ZJ | Napoje bezalkoholowe | Kwasowość ogólna | PN-85/A-79033 pkt. 3.8 | A |
| 186 | ZJ | Napoje bezalkoholowe | Kwasowość lotna | PN-85/A-79033 pkt. 3.9 | A |
| 187 | ZJ | Napoje bezalkoholowe | Zawartość alkoholu etylowego | PN-85/A-79033 pkt. 3.14 | A |
| 188 | ZJ | Napoje bezalkoholowe | Zawartość cukrów ogółem i redukujących Metoda Lane-Eynona Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń | PN-90/A-75101.07 | A |
| 189 | ZJ | Napoje bezalkoholowe | Ekstrakt reszkowy z obliczeń | PN-A-79036:1997 pkt. 3.3.5 | A |
| 190 | ZJ | Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba nadtlenkowa – Lea | PN-ISO 3960:2009 | NA |
| 191 | ZJ | Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba kwasowa | PN-EN ISO 660:2010 | NA |
| 192 | ZJ | Żywność | Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) Metoda miareczkowa | PN-EN 1185:2000 | NA |
| 193 | ZJ | Majonez | Zawartość żółtka jaja kurzego | PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.5 | NA |
| 194 | ZJ | Majonez | Zawartość wody i substancji lotnych | PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.3 | NA |
| 195 | ZJ | Majonez | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy | PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.7 | NA |
| 196 | ZJ | Majonez | Oznaczanie pH | PN-90/A-75101.06 + Az1:2002 | NA |
| 197 | ZJ | Majonez | Zawartość tłuszczu | PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.4 | NA |
| 198 | ZJ | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety | Zawartość arsenu (As) Metoda spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PS-11 edycja 1 z 16.05.2012 | A |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|--|---|
| 199 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety | Zawartość kadmu (Cd), ołowiu (Pb), Miedź (Cu), cynku (Zn), żelaza (Fe) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN 14082:2004 | A |
| 200 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety | Zawartość cyny (Sn) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PS-01 edycja 3 z 6.07.2009 | A |
| 201 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety | Zawartość rtęci (Hg) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji | PS-02 edycja 3 z 6.07.2009 | A |
| 202 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety | Zawartość kwasu benzoesowego i jego soli Zawartość kwasu sorbowego i jego soli Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PS-03 edycja 4 z 1.07.2014 | A |
| 203 | ZI | Woda i roztwory wodne Napoje i roztwory wodne | Zawartość magnezu (Mg), wapnia (Ca), manganu (Mn) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PS-01 edycja 3 z 6.07.2009 | A |
| 204 | ZI | Woda i roztwory wodne Napoje i roztwory wodne | Zawartość kofeiny Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PS-03 edycja 4 z 1.07.2014 | A |
| 205 | ZI | Woda i roztwory wodne Napoje i roztwory wodne | Zawartość acesuifamu K Zawartość aspartamu Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PN-EN 12856:2002 | A |
| 206 | ZI | Napoje i roztwory wodne Warzywa konserwowe | Zawartość sacharyny Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PN-EN 12856:2002 | A |
| 207 | ZI | Woda, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, przetwory owocowe i warzywne | Zawartość azotynów Zawartość azotanów Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PS-10 edycja 1 z 23.04.2012 | A |
| 208 | ZI | Napoje i roztwory wodne | Zawartość cykloaminianu Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PN-EN 12857:2002 | A |
| 209 | ZI | Mięso i produkty mięsne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne | Zawartość sodu (Na) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PS-01 edycja 3 z 6.07.2009 | A |
| 210 | ZI | Mięso i produkty mięsne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne | Zawartość soli (NaCl) Z obliczeń (na podstawie oznaczenia zawartości sodu) | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 wraz z późn. zm. | A |
| 211 | ZI | Napoje bezalkoholowe gazowane | Wygląd, klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie CO2 Prosty test opisowy | PS-13 edycja 1 z 3.09.2012 | A |
| 212 | ZI | Napoje bezalkoholowe niegazowane Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne | Wygląd, klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy | PS-13 edycja 1 z 3.09.2012 | A |
| 213 | ZI | Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne | Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy | PS-13 edycja 1 z 3.09.2012 | A |
| 214 | ZI | Majonez, musztarda, sosy typu dressing | Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy | PS-13 edycja 1 z 3.09.2012 | A |
| 215 | ZI | Wyroby garmażeryjne mrożone i niemrożone, konserwy mięsno-warzywne | Przed przygotowaniem - wygląd, zapach Po przygotowaniu - wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy | PS-13 edycja 1 z 3.09.2012 | A |
| 216 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba pleśni i drożdży | PN-ISO 7954:1999 | A |
| 217 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Obecność <i>Salmonella spp.</i> | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 | A |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|--|----|
| 218 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba <i>Escherichia coli</i> | PN-ISO 16649-2:2004 | A |
| 219 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba bakterii z grupy coli | PN-ISO 4832:2007 | A |
| 220 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba drobnoustrojów | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016-11 | A |
| 221 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Obecność bakterii z grupy coli | PN-ISO 4831:2007 | A |
| 222 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 37°C | PN-ISO 21528-2:2017-08 | A |
| 223 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 | A |
| 224 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 | A |
| 225 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich | PN-EN ISO 6888-2:2001 + A1:2004 | A |
| 226 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Obecność gronkowców koagulazododatnich | PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005 | A |
| 227 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej | PN-ISO 15214:2002 | A |
| 228 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba <i>Bacillus cereus</i> | PN-EN ISO 7932:2005 | NA |
| 229 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych | PN-ISO 15213:2005 | NA |
| 230 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słośczone i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne | Obecność <i>Escherichia coli</i> | PN-ISO 7251:2006 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|---|---|---------------------------------------|----|
| 231 | ZI | Koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garnażeryjne | Liczba/obecność <i>Campylobacter</i> spp. | PN-EN ISO 10272-1:2007 + Ap1:2008 | NA |
| 232 | ZI | Ocena działania dezynfekcji powietrza lampą przepływową | ogólna liczba drobnoustrojów, liczba drożdży i pleśni | metoda własna | NN |
| 233 | ZI | Ocena działania lampy UVC | <i>Staphylococcus aureus</i> (gronkowiec chorobotwórczy), <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Enterococcus faecalis</i> , <i>Micrococcus</i> spp., <i>Klebsiella pneumoniae</i> , <i>Aspergillus niger</i> , | metoda własna | NN |
| 234 | ZI | Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń | ogólna liczba drobnoustrojów | ISO 18593:2018-08 | NN |
| 235 | ZI | Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń | obecność bakterii z grupy coli | ISO 18593:2018-08 | NN |
| 236 | ZI | Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń | liczba drożdży i pleśni | ISO 18593:2018-08 | NN |
| 237 | ZI | Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń | obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> | ISO 18593:2018-08 | NN |
| 238 | ZI | Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń | obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | ISO 18593:2018-08 | NN |
| 239 | ZI | Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń | obecność <i>Staphylococcus aureus</i> (gronkowiec chorobotwórczy) | ISO 18593:2018-08 | NN |
| 240 | ZI | Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń | obecność <i>Escherichia coli</i> | ISO 18593:2018-08 | NN |
| 241 | ZI | materiały tekstylne PCV, PP, PS | Badanie własności przeciwdrobnoustrojowych materiałów tekstylnych, PCV, PP, PS Metoda dyfuzji na płytce z agarem | PN-EN ISO 20645:2006 | NN |
| 242 | ZI | materiały tekstylne PCV, PP, PS | Badanie własności przeciwdrobnoustrojowych materiałów tekstylnych, PCV, PP, PS Metoda ilościowa | ISO 22196:2007 | NN |
| 243 | ZI | Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe | Badanie trwałości konserw Metoda próby termostatowej | PN-90/A-75052-03 | A |
| 244 | ZI | Napoje bezalkoholowe | Obecność bakterii z grupy coli w 50 ml | PN-85/A-79033 pkt. 3.24 | A |
| 245 | ZI | Napoje bezalkoholowe | Liczba bakterii | PN-85/A-79033 pkt. 3.22 | A |
| 246 | ZI | Napoje bezalkoholowe | Liczba pleśni i drożdży | PN-ISO 7954:1999 | A |
| 247 | ZI | Woda do spożycia | Liczba kolonii na agarze odżywczym w temperaturze 22°C i 36°C | PN-EN ISO 6222:2004 | A |
| 248 | ZI | Woda do spożycia | Liczba <i>Escherichia coli</i> i bakterii z grupy coli | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04 | A |
| 249 | ZI | Woda do spożycia | Obecność <i>Escherichia coli</i> i bakterii z grupy coli w badanej objętości próbki | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04 | A |
| 250 | ZI | Woda do spożycia | Liczba enterokoków Obecność enterokoków w badanej objętości próbki | PN-EN ISO 7899-2:2004 | A |
| 251 | ZI | Woda do spożycia | Liczba <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | PN-EN ISO 16266:2009 | NA |
| 252 | ZK | Koncentraty spożywcze | Wygląd, barwa, zapach - przed przygotowaniem Metoda opisowa, Metoda 5 - punktowa | PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008 | A |

| | | | | | |
|-----|----|---|---|--|----|
| 253 | ZK | Koncentraty spożywcze | Wygląd, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Metoda opisowa Metoda 5 - punktowa | PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008 | A |
| 254 | ZK | Koncentraty spożywcze | Woda Metoda suszarkowa | PN-A-79011-3:1998 pkt. 2.2.3, pkt.2.3 | NA |
| 255 | ZK | Koncentraty spożywcze | Tłuszcz Metoda Weillulla – Stoldta/ Soxhleta | PN-A-79011-4:1998 pkt.2.5 PB-ZK/PK 10, wyd. 3 z 29.06.2018 | NA |
| 256 | ZK | Koncentraty spożywcze | Cukier (sacharoza) Metoda Schoorla-Regenboga | PN-A-79011-5:1998 pkt.2.4 | NA |
| 257 | ZK | Koncentraty spożywcze | Wartość kaloryczna Metoda obliczeniowa (netto) | PN-A-79011-6:1998/Az1:2008 pkt. 3 | NA |
| 258 | ZK | Koncentraty spożywcze | Chlorek sodu (NaCl) Metoda Mohra | PN-A-79011-7:1998 | NA |
| 259 | ZK | Koncentraty spożywcze | Popiół ogólny | PN-A-79011-8:1998 | NA |
| 260 | ZK | Koncentraty spożywcze | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl | PN-A-79011-8:1998 | NA |
| 261 | ZK | Koncentraty spożywcze | Azot/białko Metoda Kjeldahla | PB-ZK/PK 09, wyd. 3 z 30.07.2018 PN-A-94052:1996 pkt.3.3.7 (wycofana) | NA |
| 262 | ZK | Koncentraty spożywcze | Azot aminowy | PB-ZK./PK 09, wyd. 3 z 30.07.2018 PN-A-94052:1996 pkt.3.3.7 (wycofana) | NA |
| 263 | ZK | Koncentraty spożywcze | Kwasowość ogólna | PN-A-79011-9:1998 PN-A-75101-4:1990/Az1:2000 (wycofana) PN-A-88024:1979 pkt.2.3.(wycofana) | NA |
| 264 | ZK | Koncentraty spożywcze | Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna | PN-A-79011-10:1998/Az1:2001 | NA |
| 265 | ZK | Koncentraty spożywcze | Stopień skleikowania skrobi Metoda enzymatyczna | PN-A-79011-11:1998 | NA |
| 266 | ZK | Koncentraty spożywcze | Dwutlenek węgla (CO ₂) ogólny/nieczynny w aparacie Tillmansa | PN-A-79011-12:1998 | NA |
| 267 | ZK | Koncentraty spożywcze | Zawartość olejków eterycznych Metoda destylacji z parą wodną | PN-A-79011-14:1998 | NA |
| 268 | ZK | Koncentraty spożywcze | Witamina B1 Metoda HPLC-FLD | PB-ZK/PK 04, wyd. 6 z 04.12.2017 | A |
| 269 | ZK | Koncentraty spożywcze | Kofeina Metoda HPLC-UV | PB-ZK/PK 03, wyd. 4 z 27.06.2018 | NA |
| 270 | ZK | Koncentraty spożywcze | Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wizualna | PN-A-79011- 2:1998/Az1:2000/ Az 2:2008 pkt. 2.4 | NA |
| 271 | ZK | Koncentraty spożywcze | Szkodniki i ich pozostałości Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 / Az 2:2008 pkt. 2.5.2 i pkt. 2.5.4 | NA |
| 272 | ZK | Koncentraty spożywcze | Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Metoda wagowa | PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 pkt. 2.6 | NA |
| 273 | ZK | Koncentraty spożywcze | Masa właściwa Metoda densymetryczna | Metoda własna | NA |
| 274 | ZK | Koncentraty spożywcze | Rozpuszczalność | Metoda własna | NA |
| 275 | ZK | Produkty spożywcze, koncentraty spożywcze, herbatki owocowe | Zawartość witaminy C jako suma kwasu L (+) askorbinowego i kwasu dehydro L(+)-askorbinowego Metoda HPLC-UV | PB-ZK/PK 05, wyd. 4 z 04.12.2017 | A |
| 276 | ZK | Kawa i produkty kawowe | Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV | ISO 20481:2008 | A |
| 277 | ZK | Kawa palona | Ubytek masy Metoda suszarkowa | PN-ISO 11294:2002 | A |
| 278 | ZK | Kawa palona | Badania organoleptyczne Metoda opisowa Metoda 5- punktowa | PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-76100:2009 | A |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|--|----|
| 279 | ZK | Kawa palona | Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV | PB-ZK/PK 01, wyd. 8 z 15.09.2014, PN-ISO 10095:1997 (wycofana), PB-ZK/PK 03, wyd. 4 z 27.06.2018 | NA |
| 280 | ZK | Kawa palona | Kwasowość Metoda miareczkowa | PN-A-79011-9:1998 pkt.2.4 | NA |
| 281 | ZK | Kawa palona | Próba jakościowa na wykrywanie kawy zbożowej (z jodem) | Metodyka Głównego Inspektoratu Inspekcji Handlowej | NN |
| 282 | ZK | Kawa palona | Oznaczenie 5-hydroksytryptamidów kwasów karboksylowych Metoda chromatografii cienkowarstwowej | Metoda własna | NN |
| 283 | ZK | Kawa palona | Zawartość tlenu resztkowego | Metoda wg instrukcji fabrycznej miernika tlenu Greisinger GMH 3692 | NA |
| 284 | ZK | Kawa palona | Sprawdzanie zawartości ziaren wadliwych | PN-A 76100:2009 pkt. 7.1.3 | NA |
| 285 | ZK | Kawa palona | Oznaczenie wad pochodzących z owoców kawy | PN-A 76100:2009 pkt. 7.1.5 | NA |
| 286 | ZK | Kawa rozpuszczalna | Ubytek masy Metoda suszarkowa | PN-ISO 3726:2000 | NA |
| 287 | ZK | Kawa rozpuszczalna | Popiół ogólny | PN-A-79011-8:1998 | NA |
| 288 | ZK | Kawa rozpuszczalna | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl | PN-A-79011-8:1998 | NA |
| 289 | ZK | Kawa rozpuszczalna | Kwasowość Metoda miareczkowa | PN-A-79011-9:1998 pkt.2.4 | NA |
| 290 | ZK | Kawa rozpuszczalna | Badania organoleptyczne Metoda opisowa | PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-94019:2007 (wycofana) | NA |
| 291 | ZK | Kawa rozpuszczalna | Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa | PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-94019:2007 (wycofana) | NA |
| 292 | ZK | Kawa rozpuszczalna | Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV | PN-ISO 10095:1997 | NA |
| 293 | ZK | Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-ziolowe, ziolowe, Rooibos) ekspresowe | Popiół ogólny Metoda wagowa | PB-ZK/PK 02, wyd. 5 z 15.09.2014 | A |
| 294 | ZK | Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-ziolowe, ziolowe, Rooibos) ekspresowe | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa | PB-ZK/PK 02, wyd. 5 z 15.09.2014 | A |
| 295 | ZK | Herbata liściasta (sypka) czarna i zielona | Popiół ogólny Metoda wagowa | PN-ISO 1575:1996 | A |
| 296 | ZK | Herbata liściasta (sypka) czarna i zielona | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa | PN-ISO 1577:1996 | A |
| 297 | ZK | Herbata | Oznaczenie ubytku masy Metoda wagowa | PN-ISO 1573:1996 | A |
| 298 | ZK | Herbaty liściaste, sypkie, ekspresowe | Ubytek masy /sucha masa Metoda suszarkowa | PN-ISO 1572:1996 | NA |
| 299 | ZK | Herbaty liściaste, sypkie, ekspresowe | Popiół rozpuszczalny w wodzie | PN-ISO 1576:1996 | NA |
| 300 | ZK | Herbaty liściaste, sypkie, ekspresowe | Popiół nierozpuszczalny w wodzie | PN-ISO 1576:1996 | NA |
| 301 | ZK | Herbaty liściaste, sypkie, ekspresowe | Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie | PN-ISO 1578:1996 | NA |
| 302 | ZK | Herbaty liściaste, sypkie, ekspresowe | Badania organoleptyczne Metoda opisowa | PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-ISO 3103:1996 PN-ISO 6078:1996 | NA |
| 303 | ZK | Herbaty liściaste, sypkie, ekspresowe | Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa | PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-ISO 3103:1996 PN-ISO 6078:1996 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|--|---|--|----|
| 304 | ZK | Herbaty liściaste, sypkie, ekspresowe | Kofeina Metoda HPLC | PN-ISO 10727:2004 | NA |
| 305 | ZK | Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziołowe | Badania organoleptyczne Metoda opisowa | PN-ISO 4121:1998 (wycofana) | NA |
| 306 | ZK | Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziołowe | Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa | PN-ISO 4121:1998 (wycofana) | NA |
| 307 | ZK | Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziołowe | Popiół ogólny | PN -ISO 1575:1996 PN- ISO 928:1999 | NA |
| 308 | ZK | Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziołowe | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl | PN-ISO 1577:1996, PN-ISO 930:1999 | NA |
| 309 | ZK | Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziołowe | Olejki eteryczne Metoda aparatem Derynga | Farmakopea Polska VI 2002 | NA |
| 310 | ZK | Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziołowe | Zanieczyszczenia szkodnikami żywymi i martwymi Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/Az2:2008 pkt.2.5. | NA |
| 311 | ZK | Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziołowe | Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Metoda wagowa | PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/Az2:2008 pkt.2.6. | NA |
| 312 | ZK | Kakao | Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa | PN-A-88032:1998/Ap1:2001 | NA |
| 313 | ZK | Kakao | Kwasowość ogólna Metoda potencjometryczna | PN-A-88024:1979 pkt.2.3 (wycofana) PN-A-79011-9:1998 | NA |
| 314 | ZK | Kakao | Popiół ogólny | PN-A-79011-8:1998 | NA |
| 315 | ZK | Kakao | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl | PN-A-79011-8:1998 | NA |
| 316 | ZK | Kakao | Tłuszcz Metoda Weibulla-Stoldta | PN-A-79011-4:1998 pkt.2.5.2 i pkt.2.5.4 | NA |
| 317 | ZK | Kakao | Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 pkt.2.4 | NA |
| 318 | ZK | Kakao | Szkodniki i ich pozostałości Metoda wizualna | PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/ Az2:2008 pkt.2.5.2 i pkt.2.5.4 | NA |
| 319 | ZK | Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe | Woda Metoda suszarkowa | PN-91/R-87019 pkt.4.2 (wycofana) | NA |
| 320 | ZK | Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe | Popiół ogólny | PN-ISO 928:1999 | NA |
| 321 | ZK | Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl | PN-ISO 930:1999 | NA |
| 322 | ZK | Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe | Zawartość olejków eterycznych | PN-A-79011-14:1998 | NA |
| 323 | ZK | Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe | Oznaczenie zawartości piperyny | PN-A-86965:1997/Az1:2002 | NA |
| 324 | ZK | Przetwory owocowo-warzywne | Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna | PN-90/A-75101-02/Az1:2002 pkt.2 (wycofana) | NA |
| 325 | ZK | Przetwory owocowo-warzywne | Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa | PN-90/A-75101.04/Az1:2002 pkt.2 (wycofana) | NA |
| 326 | ZK | Przetwory owocowo-warzywne | Oznaczenie pH Metoda potencjometryczna | PN-EN 1132:1999 | NA |
| 327 | ZK | Przetwory owocowo-warzywne | Oznaczenie pH Metoda potencjometryczna | PN-90/A-75101-06/Az1:2002 (wycofana) | NA |
| 328 | ZK | Przetwory owocowo-warzywne | Chlorek sodu (NaCl) Metoda Mohra | PN-90/A-75101.10/Az1:2002 pkt.2 (wycofana) | NA |
| 329 | ZK | Przetwory owocowo-warzywne | Zanieczyszczenia mineralne nierozpuszczalne w 10% HCl Metoda spopielenia | PN-90/A-75101.18 (wycofana) | NA |

| | | | | | |
|-----|----|---|--|---|----|
| 330 | ZK | Przetwory owocowo-warzywne | Masa odciekniętych warzyw | PN-90/A-75101.15 (wycofana) | NA |
| 331 | ZK | Produkty zbożowe, odżywki mleczne, herbaty i herbatki | Zawartość witaminy B1 (tiamina) Metoda HPLC-FLD | PB-ZK/PK 04, wyd. 6 z 04.12.2017 | A |
| 332 | ZK | Produkty zbożowe, odżywki mleczne, herbaty i herbatki | Oznaczanie stopnia rozdrobnienia | PN-A-74015:1973 (wycofana) | NA |
| 333 | ZK | Produkty spożywcze | Wartość kaloryczna Metoda obliczeniową (netto) | PN-A-79011-6:1998 Az1:2008 pkt.3 | NA |
| 334 | ZK | Produkty spożywcze | Liczba nadciękowa | PN-EN ISO 3960:2012 | NA |
| 335 | ZK | Produkty spożywcze | Witamina D3 Metoda HPLC | PN-EN 12821:2009 | NA |
| 336 | ZK | Produkty spożywcze | Witamina A (retinol) Metoda HPLC | PN-EN 12823-1:2014 | NA |
| 337 | ZK | Produkty spożywcze | Witamina A (beta karoten) Metoda HPLC | PN-EN 12823-2:2002 | NA |
| 338 | ZK | Produkty spożywcze | Witamina E Metoda HPLC | PN-EN 12822:2014 | NA |
| 339 | ZK | Produkty spożywcze | Witamina B2 Metoda HPLC | PN-EN 14152:2014 | NA |
| 340 | ZK | Produkty spożywcze | Witamina B6 | PN-EN 14164:2014 | NA |
| 341 | ZK | Produkty spożywcze | Suma związków fenolowych | PB-ZK/PK 08, wyd. 3 z 29.06.2018 | NA |
| 342 | ZK | Produkty spożywcze | Test antyoksydacyjny DPPH | PB-ZK/PK 07, wyd. 3 z 30.06.2018 | NA |
| 343 | ZK | Produkty spożywcze | Test antyoksydacyjny ABTS | metoda własna | NA |
| 344 | ZK | Produkty spożywcze | Oznaczanie liczby drobnoustrojów Metoda płytkowa w temp. 30°C | PN-EN ISO 4833:2004/Ap1:2005 (wycofana) | NA |
| 345 | ZK | Produkty spożywcze | Oznaczanie liczby drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95 | PN-EN ISO 21527-2:2009 | NA |
| 346 | ZK | Produkty spożywcze | Wykrywanie bakterii z grupy coli Metoda NPL | PN-ISO 4831:2007 | NA |
| 347 | ZK | Produkty spożywcze | Oznaczanie liczby bakterii z grupy coli Metoda płytkowa | PN-ISO 4832:2007 | NA |
| 348 | ZK | Produkty spożywcze | Wykrywanie pałeczek <i>Salmonella spp.</i> | PN-EN ISO 6579:2003/A1:2007 | NA |
| 349 | ZK | Produkty spożywcze | Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb gronkowców koagulazododatnich Metoda NPL | PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 | NA |
| 350 | ZK | Produkty spożywcze | Oznaczanie liczby gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i>) | PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 | NA |
| 351 | ZK | Produkty spożywcze | Wykrywanie obecności <i>Escherichia coli</i> | PN-ISO 7251:2006 | NA |
| 352 | ZK | Produkty spożywcze | Oznaczanie liczby <i>Bacillus cereus</i> Metoda liczenia kolonii w temp. 30°C | PN-EN ISO 7932:2005 | NA |
| 353 | ZK | Produkty spożywcze | Oznaczanie obecności <i>Clostridium</i> | PN-EN ISO 7937:2005 | NA |
| 354 | ZK | Produkty spożywcze | Oznaczanie zawartości związków fenolowych | PB-ZK/PK 06, wyd. 3 | NA |
| 355 | ZK | Produkty spożywcze | Kwasy tłuszczowe | PN-EN ISO 12966-1:2015 PN-EN ISO 12966-2:2011 (wycofana) | NA |

| | | | | | |
|-----|----|-----------------------|---|--|----|
| 356 | ZK | Wyroby cukiernicze | Badania organoleptyczne Metoda 5-punktowa | PN-A-88032:1998/Ap1:2001 | NA |
| 357 | ZK | Wyroby cukiernicze | Oznaczanie % zawartości kuwertyny | PN-A-8811:1998 pkt. A 3.1 | NA |
| 358 | ZK | Wyroby cukiernicze | Zawartość suchej masy Metoda wagowa | PN-A-88027:1984 pkt. 2.3.3 (wycofana) | NA |
| 359 | ZK | Wyroby cukiernicze | Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa | PN-A-88024:1979 pkt.2.1.5.1 (wycofana) | NA |
| 360 | ZK | Wyroby cukiernicze | Zawartość popiołu Metoda wagowa | PN-A-88022:1959 (wycofana) | NA |
| 361 | ZK | Karmel | Oznaczanie 4-metyloimidazolu | Metoda własna | NA |
| 362 | ZK | Skrobie | Woda Metoda suszarkowa | PN-EN ISO 1666:2000 | NA |
| 363 | ZK | Skrobie | Barwa Metoda aparaturowa (system CIE, Lab Yxyz) | PB-ZK/PS 14, wyd. 4 z 15.10.2018 | NA |
| 364 | ZK | Skrobie | Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrociny) Metoda wizualna | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NA |
| 365 | ZK | Skrobie | Popiół ogólny Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 366 | ZK | Skrobie | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 367 | ZK | Skrobie | Popiół siarczanowy Metoda wagowa | PN-EN ISO 5809:2002 | NA |
| 368 | ZK | Skrobie | Azot/białko Metoda Kjeldahla | PN-EN ISO 3188:2000 | NA |
| 369 | ZK | Skrobie | Chlorki Mohra Metoda Mohra | PN-EN ISO 5810:2002 | NA |
| 370 | ZK | Skrobie | Kwasowość Metoda miareczkowa | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NA |
| 371 | ZK | Skrobie | Tłuszcz Metoda Soxhleta | PN-EN ISO 3947:2001 | NA |
| 372 | ZK | Skrobie | Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NN |
| 373 | ZK | Skrobie | Lepkość Metoda Brabendera | PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 374 | ZK | Skrobie | Lepkość Metoda Brookfielda | PB-ZK/PS 02, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 375 | ZK | Skrobie | Lepkość Metoda Haake | PB-ZK/PS 03, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 376 | ZK | Skrobie | Gęstość nasypowa | PN-A-74702-3:1998 | NA |
| 377 | ZK | Skrobie | Zawartość skrobi Metoda polarymetryczna Ewersa | PN-EN ISO 10520:2002 | NA |
| 378 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Woda Metoda suszarkowa | PN-EN ISO 1666:2000 | NA |
| 379 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Barwa Metoda aparaturowa (system CIE, Lab Yxyz) | PB-ZK/PS 14, wyd. 4 z 15.10.2018 | NA |
| 380 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrociny) Metoda wizualna | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NA |
| 381 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Popiół ogólny Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|----------------------------------|----|
| 382 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 383 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Popiół siarczanowy Metoda wagowa | PN-EN ISO 5809:2002 | NA |
| 384 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Dwutlenek siarki (SO ₂) Metoda destylacyjna | PN-EN ISO 1185:2000 | NA |
| 385 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Azot/białko Metoda Kjeldahla | PN-EN ISO 3188:2000 | NA |
| 386 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Chlorki Metoda Mohra | PN-EN ISO 5810:2000 | NA |
| 387 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Kwasowość Metoda miareczkową | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NA |
| 388 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Tłuszcz Metoda Soxhleta | PN-EN ISO 3947:2001 | NA |
| 389 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Oznaczanie pH | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NA |
| 390 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Lepkość Metoda Brabendera | PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 391 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Lepkość Metoda Brookfielda | PB-ZK/PS 02, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 392 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Lepkość Metoda Haake | PB-ZK/PS 03, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 393 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Gęstość nasypowa | PN-A-74702-3:1998 | NA |
| 394 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Grupy acetylowe | PB-ZK/PS 05, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 395 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Grupy karboksylowe | PN-EN ISO 11214:2001 | NA |
| 396 | ZK | Skrobie zmodyfikowane | Grupy karboksymetylenowe | PN-EN ISO 11214:2001 | NA |
| 397 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Woda Metoda suszarkowa | PN-EN ISO 1666:2000 | NA |
| 398 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Skrobia Metoda polarymetryczna Ewersa | PN-EN ISO 10520:2002 | NA |
| 399 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Skrobia wymywalna | BN-91-8080-01 pkt. 2.15 | NA |
| 400 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Granulacja Metoda sitowa | PN-A-74722-4:1998 | NA |
| 401 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Popiół ogólny Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 402 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 403 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Popiół siarczanowy Metoda wagowa | PN-EN ISO 5809:2002 | NA |
| 404 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Dwutlenek siarki (SO ₂) Metoda destylacyjna | PN-EN ISO 1185:2000 | NA |
| 405 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Azot/białko Metoda Kjeldahla | PN-EN ISO 3188:2000 | NA |
| 406 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Tłuszcz Metoda Soxhleta | PN-EN ISO 3947:2001 | NA |
| 407 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Zdolność chłonięcia wody | PB-ZK/PS 15, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|----------------------------------|----|
| 408 | ZK | Suszone przetwory ziemniaczane (suszyz puree, kostka ziemniaczana, grysik) | Masa nasypowa | PN-A-74702:1978 | NA |
| 409 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Gęstości w °Bx | PB-ZK/PS 16, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 410 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Dwutlenek siarki (SO ₂) Metoda destylacyjna | PN-EN ISO 1185:2000 | NA |
| 411 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Równoważnik glukozowy DE | PN-EN ISO 5377:2001 | NA |
| 412 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Popiół ogólny Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 413 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 414 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Popiół siarczanowy Metoda wagowa | PN-EN ISO 5809:2002 | NA |
| 415 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Skręcalność właściwa | PB-ZK/PS 17, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 416 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Barwa Metoda spektrofotometryczna | PB-ZK/PS 18, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 417 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Barwa Metoda EBC | PB-ZK/PS 23 | NN |
| 418 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Przezroczystość Metoda spektrofotometryczna | PB-ZK/PS 19, wyd. 3 z 05.03.2018 | NN |
| 419 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Skład cukrów Metoda HPLC | PN-EN ISO 10504:2005 | NA |
| 420 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Chlorki Metoda Mohra | PN-EN ISO 5810:2002 | NA |
| 421 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Kwasowość Metoda miareczkowa | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NA |
| 422 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Oznaczenie pH Metoda potencjometryczna | PN-A-74706:1984 (wycofana) | NA |
| 423 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Postać Metoda organoleptyczna | PN-A74702:1978 (wycofana) | NN |
| 424 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Barwa Metoda organoleptyczna | PN-A-74701:1978 (wycofana) | NN |
| 425 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Zapach Metoda organoleptyczna | PN-A-74701:1978 (wycofana) | NN |
| 426 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Smak Metoda organoleptyczna | PN-A-74701:1978 (wycofana) | NN |
| 427 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Siła barwienia i intensywność barwy | PN-A-74701:1978 (wycofana) | NA |
| 428 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Próba testowa z kwasem HCl | PN-A-74701:1978 (wycofana) | NA |
| 429 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | Azot ogólny | PN-A-04018:1975 (wycofana) | NA |
| 430 | ZK | Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel) | 4-metyloimidazol Metoda HPLC z detekcją fluorometryczną | metoda własna | NA |
| 431 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Woda Metoda suszarkowa | PN-EN ISO 1666:2000 | NA |
| 432 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Skrobia ogólna | PN-EN ISO 10520:2002 | NA |
| 433 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Popiół ogólny Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|----------------------------------|----|
| 434 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa | PN-EN ISO 3593:2000 | NA |
| 435 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Popiół siarczanowy Metoda wagowa | PN-EN ISO 5809:2002 | NA |
| 436 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Tłuszcz Metoda Soxhleta | PN-EN ISO 3947:2001 | NA |
| 437 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Azot/białko Metoda Kjeldahla | PN-EN ISO 3188:2000 | NA |
| 438 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Masa nasypowa | PN-A-74702-3:1998 | NA |
| 439 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Lepkość Metoda Brabendera | PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 440 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Cukry inwertowane Metoda jodometryczna | PN-EN 1185:2000 | NA |
| 441 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Gluten | PN-A-74043-3:1994 | NA |
| 442 | ZK | Mąki i przetwory zbożowe | Rozpływalność glutenu | PN-A-74043-3:1994 | NA |
| 443 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Woda Metoda suszarkowa | PN-EN ISO 1666:2000 | NA |
| 444 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Tłuszcz Metoda Soxhleta | PN-EN ISO 3947:2001 | NA |
| 445 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Chlorki Metoda Mohra | PB-ZK/PS 07, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 446 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Liczba kwasowa (LK) | PB-ZK/PS 11, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 447 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Liczba Lea | PB-ZK/PS 10, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 448 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Badania organoleptyczne Metoda opisowa | PB-ZK/PS 12, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 449 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Badania organoleptyczne Metoda 5-cio punktowa | PB-ZK/PS 12, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 450 | ZK | Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy) | Masa nasypowa | PN-78/A-74702-3:1998 | NA |
| 451 | ZK | Ziemniaki | Skrobia Metoda polarymetryczna Ewersa | PN-EN ISO 10520:2002 | NA |
| 452 | ZK | Ziemniaki | Azot/białko ogólne Metoda Kjeldahla | PN-R-64811:1992 | NA |
| 453 | ZK | Ziemniaki | Azot/białko strawne Metoda Kjeldahla | PN ISO 6655:2000 | NA |
| 454 | ZK | Ziemniaki | Skład cukrów Metoda HCLP | PN-EN ISO 10504:2005 | NA |
| 455 | ZK | Ziemniaki | Włókno surowe | PN- EN ISO 5498:1996 | NA |
| 456 | ZK | Ziemniaki | Suma cukrów | PB-ZK/PS 21, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 457 | ZK | Ziemniaki | Cukry redukujące | PB-ZK/PS 20, wyd. 3 z 05.03.2018 | NA |
| 458 | ZK | Napoje bezalkoholowe w płynie | Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV | PB-ZK/PK 03, wyd. 4 z 27.06.2018 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|--|---|---|----|
| 459 | ZM | 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 |
| 460 | ZM | 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 |
| 461 | ZM | 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 spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 | A |
| 462 | ZM | 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> innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005 | A |
| 463 | ZM | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne | Trwałość konserw Metoda próby termostatowej | PN-A-75052/03:1990 | A |
| 464 | ZM | 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 |
| 465 | ZM | Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 | A |
| 466 | ZM | Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95 | Liczba drożdży i pleśni Część 1: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-ISO 21527-1:2009 | A |
| 467 | ZM | 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 |
| 468 | ZM | Piwo filtrowane | Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda filtracji membranowej | PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019 | A |
| 469 | ZM | Piwo filtrowane | Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda filtracji membranowej | PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019 | A |
| 470 | ZM | Piwo filtrowane | Liczba bakterii psujących piwo Metoda filtracji membranowej | PB-ZM/PBJM 02, wyd. 1 z 04.01.2018 | NN |
| 471 | ZM | Piwo niefiltrowane | Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych | PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019 | A |
| 472 | ZM | Piwo niefiltrowane | Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych | PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019 | A |
| 473 | ZM | Piwo niefiltrowane | Liczba bakterii psujących piwo | PB-ZM/PBJM 04, wyd. 1 z 03.01.2018 | NN |
| 474 | ZM | Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciera o pH<4,3) | Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | IFU No. 2, April 1996 | A |
| 475 | ZM | Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki | Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium spp.</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN ISO 29981:2012 | A |
| 476 | ZM | Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki | Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus acidophilus</i> w temperaturze 37°C | PN-ISO 20128:2012 | NN |
| 477 | ZM | Suplementy diety (liofilizowane preparaty bakterii) | Liczba <i>Lactobacillus spp.</i> | PN-EN 15787:2009 | NA |
| 478 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Obecność <i>Alicyclobacillus spp.</i> Metoda hodowlana | IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007 | A |
| 479 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba <i>Alicyclobacillus spp.</i> Metoda filtracji membranowej | IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007 | A |
| 480 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Obecność <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi | IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007 | A |
| 481 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda filtracji membranowej - procedura B | IFU Method of Analysis No. 12 (2019) | NA |
| 482 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym - procedura B | IFU Method of Analysis No. 12 (2019) | NA |
| 483 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda hodowlana - procedura C | IFU Method of Analysis No. 12 (2019) | NA |

| | | | | | |
|-----|----|--|---|---|----|
| 484 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C | IFU Method of Analysis No. 12 (2019) | NA |
| 485 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda płytkowa (posiew wgłębny) - procedura A | IFU Method of Analysis No. 12 (2019) | NN |
| 486 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda płytkowa (posiew wgłębny z potwierdzeniem biochemicznym) - procedura A | IFU Method of Analysis No. 12 (2019) | NN |
| 487 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba <i>Alicyclobacillus spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | IFU Method No.12 September 2004/revised march 2007 | NN |
| 488 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) | Liczba <i>Alicyclobacillus</i> przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | IFU Method No. 12, September 2004 /revised march 2007 | NN |
| 489 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas | Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | IFU No. 3 II, April 1996 | NN |
| 490 | ZM | Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas | Liczba drożdży osmoofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | IFU No. 3 II, April 1996 | A |
| 491 | ZM | Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu | Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi | PCR | NN |
| 492 | ZM | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, przetwory dla dzieci, konserwy | Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych | PN-A-75052/02:1990 | NN |
| 493 | ZM | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, przetwory dla dzieci, konserwy | Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i> | PN-A-75052/09:1990 | NN |
| 494 | ZM | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, przetwory dla dzieci, konserwy | Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych | PN-A-75052/10:1990 | NN |
| 495 | ZM | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, przetwory dla dzieci, konserwy | Obecność bakterii octowych | PN-A-75052/15:1990 | NN |
| 496 | ZM | Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, przetwory dla dzieci, konserwy | Strzępki pleśni Metoda Howarda | PN-A-75052/18:1990 | NN |
| 497 | ZM | Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne | Liczba pleśni ciepłopornych (w tym <i>Byssoschlamys fulva</i>) | IFU No. 4 III, April 1996 | NN |
| 498 | ZM | Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne | Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących powodujących zepsucie „kwaśno plaskie” (<i>Bacillus coagulans</i>) | IFU No. 6, D-III A. April 1996 | NN |
| 499 | ZM | Napoje bezalkoholowe, piwo | Liczba bakterii z grupy coli i <i>Escherichia coli</i> Metoda filtracji membranowej | PB-ZM/PBJM 15, wyd. 1 z 03.01.2018 | NN |
| 500 | ZM | Napoje bezalkoholowe, piwo | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda filtracji membranowej | PB-ZM/PBJM 17, wyd. 1 z 04.01.2018 | NN |
| 501 | ZM | Napoje bezalkoholowe | Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i> | PN-A-79033:1985 pkt. 3.23 | NN |
| 502 | ZM | Napoje bezalkoholowe | Liczba bakterii w temperaturze 37°C | PN-85/A-79033 pkt. 3.22 | NN |
| 503 | ZM | Napoje bezalkoholowe | Liczba bakterii w temp. 20-22°C | PN-85/A-79033 pkt. 3.22 | NN |
| 504 | ZM | Jogurty, lody jogurtowe | Liczba charakterystycznych drobnoustrojów (<i>Lactobacillus delbrückii subsp. Bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>) w temperaturze 37°C | PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007 | NN |
| 505 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 7932:2005 | NN |
| 506 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Liczba bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyn (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 15213:2005 | NN |
| 507 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Obecność bakterii z grupy coli | PN-ISO 4831:2007 | NN |
| 508 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | NPL bakterii z grupy coli | PN-ISO 4831:2007 | NN |
| 509 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa | PN-ISO 4832:2007 | NN |

| | | | | | |
|-----|-----|--|--|---|----|
| 510 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | NPL przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> | PN-ISO 7251:2006 | NN |
| 511 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> i w temperaturze 44°C Metoda płytkowa | PN-ISO 16649-2:2004 | NN |
| 512 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) | PN-EN ISO 6888-2:2001 + A1:2004 | NN |
| 513 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | NPL gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) | PN-EN ISO 6888 3:2004 + AC:2005 | NN |
| 514 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa | PN-EN ISO 21528-2:2017 | NN |
| 515 | ZM | Wszystkie środki spożywcze | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 | NN |
| 516 | ZM | Mąki i produkty zbożowe | Liczba <i>Bacillus subtilis</i> : badanie obejmuje oznaczenie liczby tlenowych bakterii przetrwalnikujących amyliolitycznych oraz identyfikację gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metodami molekularnymi | PN-A-74134/4:1998 + PCR | NN |
| 517 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej | ICUMSA GS2/3-41 (2011) | NA |
| 518 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Liczba bakterii tworzących śluz Metoda filtracji membranowej | ICUMSA GS2/3-45 (2017) | NA |
| 519 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej | ICUMSA GS2/3-47 (2015) | NA |
| 520 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej | ICUMSA GS2/3-50 (2017) | NA |
| 521 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwajakol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej | ICUMSA GS2/3-50 (2017) | NA |
| 522 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Liczba przetrwalnikujących bakterii mezofilnych Metoda płytkowa | PN-91/A-74855/12 | NN |
| 523 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych tlenowych Metoda płytkowa lub filtracji membranowej | ICUMSA GS 2/3-49 (1998) | NN |
| 524 | ZM | Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru | Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych beztlenowych Metoda płytkowa | PN-91/A-74855/12 | NN |
| 525 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze | Zawartość cholesterolu / steroli: brassicasterol, campesterol, stigmasterol, β-sitosterol, δ5-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 |
| 526 | ZMT | Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego, mleko i przetwory mleczne, tłuszcze roślinne, i zwierzęce, nasiona roślin oleistych | Zawartość WWA: benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, chryzenu, benzo[b]fluorantenu, zakres: Benzo[a]antracen (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 |
| 527 | ZMT | 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 |
| 528 | ZMT | 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 |
| 529 | ZMT | 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 |
| 530 | ZMT | 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 |

| | | | | | |
|-----|-----|---|--|---|----|
| 531 | ZMT | 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 |
| 532 | ZMT | 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 |
| 533 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne, dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin | Stosunek wody do białka z obliczeń | PN-ISO 1442:2000, DS/PA/10, wyd. 2 z 14.08.2014 | A |
| 534 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, mleko i przetwory mleczne, ziarno zbóż i przetwory zbożowe, przetwory skrobiowe, pasze sypkie | Zawartość azotu, zakres: (0,5 - 95,0%) Metoda miareczkowa (Kjeldahla), Zawartość białka (z obliczeń) | DS/PA/10, wyd. 2 z 14.08.2014 | A |
| 535 | ZMT | Wyroby cukiernicze, przetwory mleczne | Zawartość tłuszczu całkowitego, zakres: (1,0 – 99,0%) Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta) | PN-ISO 1444:2000 | A |
| 536 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość popiołu całkowitego, zakres: (0,5 - 10,0%) Metoda wagowa | PN-ISO 936:2000 | A |
| 537 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ , zakres: (0,5 - 10,0 g/kg) Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ , z obliczeń | PN-A-82060:1999 (wycofana, bez zastąpienia) | A |
| 538 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość hydroksyprowiny; zakres: (0,020 ± 0,900%) Metoda spektrofotometryczna | PN-ISO 3496:2000 | A |
| 539 | ZMT | 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 |
| 540 | ZMT | 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 |
| 541 | ZMT | 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 |
| 542 | ZMT | 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 |
| 543 | ZMT | Olej, tłuszcz roślinny i zwierzęce | Liczba anizydynowa, zakres: (0,05 - 30,00) Metoda spektrofotometryczna | PN-EN ISO 6885:2016-04 | A |
| 544 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość azotynów i azotanów (NaNO ₂ , NaNO ₃) Technika HPLC | DS/PA/11, wyd. 2 z 14.08.2014 | NN |
| 545 | ZMT | Przetwory mleczne, Wyroby cukiernicze, Tłuszcze roślinne i zwierzęce | Skład triacylogliceroli (TAG) Metoda chromatografii gazowej | DS/PA/08, wyd. 3 z 14.08.2014 | NN |
| 546 | ZMT | Oleje | Oznaczenie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej | ISO 6463:1982 | NN |
| 547 | ZMT | Pasze, chipsy | Oznaczenie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej | ISO 6463:1982 | NN |
| 548 | ZMT | Przetwory mięsne, wyroby garmazeryjne, przetwory owocowe | Zawartość kwasu benzooesowego i kwasu sorbowego Metoda chromatografii gazowej | DS/PA/12, wyd. 2 z 14.08.2014 | NN |
| 549 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne | Oznaczenie pH | PN-ISO 2917:2001 | NN |
| 550 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne | Jakościowe wykrywanie zawartości gatunków zwierząt w mięsie i produktach mięsnych | Test immunoenzymatyczny, kanapkowy ELISA | NN |
| 551 | ZMT | Mięso i przetwory mięsne | Badania PQS (wodochłonność, barwa i tłuszcz) | | NN |
| 552 | ZMT | 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 | |
| 553 | ZMT | Oleje, tłuszcze roślinne i tłuszcze zwierzęce | Liczba jodowa (z obliczeń) [g/100g] | AOCS Cd 1c85:1997 | NA |
| 554 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH | PN-EN 1137:2000 | A |
| 555 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH | PN-EN 1139:2000 | A |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|-------------------------------------|----|
| 556 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH | PN-EN 1138:2001 | A |
| 557 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna zNADP | PN-EN 12146:2001 | A |
| 558 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH | PN-EN 1140:1999 | A |
| 559 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD | PN-EN 12631:2002 | A |
| 560 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna | PN-EN 12143:2000 | A |
| 561 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna | PN-EN 1132:1999 | A |
| 562 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-EN 1133:1999 | A |
| 563 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji | PN-EN 12147:2000 | A |
| 564 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji | PN-A-75101/05:1990, pkt. 2 | A |
| 565 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji | PN-A-75101/09:1990 pkt. 2 (A) | A |
| 566 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna | IFU No 1A (Rev. 2005) | A |
| 567 | ZO | Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | Zawartość witaminy C Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-A-04019:1998 | A |
| 568 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne: soki, nektary, syropy, napoje niegazowane | Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (barwa, zapach, smak, wygląd) Metoda 6-cio punktowa | PB-ZO/PBIFS 24, wyd. 6 z 29.01.2019 | A |
| 569 | ZO | Przetwory owocowe, i warzywne: produkty w zalewie, produkty gęste i półgęste | Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja) Metoda 6-cio punktowa | PB-ZO/PBIFS 24, wyd. 6 z 29.01.2019 | A |
| 570 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH | PN-EN 1137:2000 | NA |
| 571 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH | PN-EN 1139:2000 | NA |
| 572 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH | PN-EN 1138:2001 | NA |
| 573 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADP | PN-EN 12146:2001 | NA |
| 574 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH | PN-EN 1140:1999 | NA |
| 575 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD | PN-EN 12631:2002 | NA |
| 576 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna | PN-EN 12143:2000 | NA |
| 577 | ZO | Napoje, syropy | Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji | PN-EN 12147:2000 | NA |
| 578 | ZO | Napoje, syropy | Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji | PN-A-75101/05:1990, pkt.2 | NA |
| 579 | ZO | Napoje, syropy | Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji | PN-A-75101/09:1990 pkt.2 | NA |
| 580 | ZO | Napoje, syropy | Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna | IFU No 1A (Rev. 2005) | NA |
| 581 | ZO | Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Zawartość kwasu D-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD | PN-EN 12138:2000 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|--|---|---|----|
| 582 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Zawartość glukozy i fruktozy Metoda HPLC | PN-EN 12630 | NA |
| 583 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Zawartość sacharozy i/lub maltozy Metoda HPLC | PN-EN 12630 | NA |
| 584 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Zawartość sorbitolu Metoda HPLC | PN-EN 12630 | NA |
| 585 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Mętność Metoda nefelometryczna | PB-ZO/PBJFS 20, wyd. 2 z 15.07.16 | NA |
| 586 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Oznaczenie barwy Metoda spektrofotometryczna | Instrukcja spektrofotometru Genesys 10V | NA |
| 587 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Zawartość mięszu Metoda wagowa po odwirowaniu | PB-ZO/PBJFS 07, wyd. 3 z 04.06.2020 | NA |
| 588 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Ekstrakt na podstawie gęstości | IFU 8 (Rev. 2005) | NA |
| 589 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Ekstrakt bezcukrowy | Kodeks Praktyki, AIJN, KUPS 2013 Rozdział 7 | NA |
| 590 | ZO | Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy | Ekstrakt resztkowy | PN-A-79033:1985 | NA |
| 591 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna | PN-A-75101/02:1990, pkt.2 | NA |
| 592 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Kwasowość ogólna Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-A-75101/04:1990, pkt.2 | NA |
| 593 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Oznaczenie pH Metoda potencjometryczna | PN-A-75101/06:1990 | NA |
| 594 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość cukrów i ekstraktu bezcukrowego Metoda miareczkowa | PN-A-75101/07:1990 | NA |
| 595 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość popiołu ogólnego i jego alkalizność Metoda wagowa | PN-A-75101/08:1990, pkt.2 | NA |
| 596 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-A-75101/10:1990, pkt. 2 | NA |
| 597 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Masa netto Metoda wagowa | PN-A-75101/15:1990 | NA |
| 598 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Masa netto i masa odcięniętych owoców i warzyw Metoda wagowa | PN-A-75101/15:1990 | NA |
| 599 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość owoców lub warzyw z wadami Metoda wagowa | PN-A-75101/16:1990 | NA |
| 600 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość zanieczyszczeń organicznych Metoda wagowa | PN-A-75101/17:1990 | NA |
| 601 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Metoda wagowa | PN-A-75101/18:1990, pkt.2 | NA |
| 602 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość suchej masy Metoda wagowa | wg instrukcji do wagosuszarki HB 43 | NN |
| 603 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) Metoda miareczkowa po destylacji | PN-A-75101/23:1990, pkt.3 | NA |
| 604 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość D-sorbitolu (produkty z owoców jasnych) Metoda enzymatyczną | PB-ZO/PBJFS 19, wyd. 2 z 19.07.2016 | NA |
| 605 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość kwasu benzoowego (konserwanty) Metoda HPLC | PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016 | NA |
| 606 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda HPLC | PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016 | NA |
| 607 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartości antocyanin ogółem Metoda spektrofotometryczna różnicowa | PB-ZO/PBJFS 21, wyd. 2 z 20.07.2016 | NA |

| | | | | | |
|-----|--------|------------------------------|--|---|----|
| 608 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość polifenoli ogółem Metoda spektrofotometryczna Folin-Ciocalteu | PB-ZO/PBJFS 18, wyd. 2 z 21.07.2016 | NA |
| 609 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Lepkość dynamiczna (Pa-s) Metoda z zastosowaniem viskozymetru obrotowego Rheomat RM 180 | wg instrukcji producenta | NN |
| 610 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Aktywność antyoksydacyjna Metoda z ABTS i DPPH | metoda własna | NN |
| 611 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość karotenoidów ogółem Metoda spektrofotometryczna | PN-A-75101/12:1990 | NA |
| 612 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Barwa w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, XyY, Rdab, RxRyRz w przezroczu lub w odbiciu | Instrukcja aparatu ColorQuest XE firmy HunterLab | NN |
| 613 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zwartość kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego Metoda HPLC | metoda własna | NA |
| 614 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość pektyn ogółem Metoda spektrofotometryczna | PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 2 z 18.07.2016 (wg IFU 26:1996) | NN |
| 615 | ZO | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Metoda spektrofotometryczna | PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 2 z 18.07.2016 | NN |
| 616 | ZO | Mrożone warzywa | Aktywność enzymatyczna (skuteczność blanszowania) Metoda wizualna | PN-A-75051:1990 | NN |
| 617 | ZO-PPS | Ślód | Wilgotność Metoda wagowa | PN-A-79083-5:1998 | A |
| 618 | ZO-PPS | Ślód | Przygotowanie brzezki laboratoryjnej ze słodu Metoda zacierania | PN-A-79083-6:1998 | NA |
| 619 | ZO-PPS | Ślód | Czas scukrzania brzezki Metoda jodowa | PN-A-79083-6:1998 | NA |
| 620 | ZO-PPS | Ślód | Spływ brzezki Metoda pomiaru czasu | PN-A-79083-6:1998 | NA |
| 621 | ZO-PPS | Ślód | pH brzezki laboratoryjnej Metoda potencjometryczna | PN-A-79083-12:1998 | NA |
| 622 | ZO-PPS | Ślód | Klarowność (90°) brzezki laboratoryjnej Metoda nefelometryczna | PN-A-79083-6:1998 | NA |
| 623 | ZO-PPS | Ślód | Zawartość białka rozpuszczalnego i liczba Kolbacha Metoda z obliczeń | PB-ZO/PPS 02; wyd. 7 z 03.06.2016 | A |
| 624 | ZO-PPS | Ślód | Siła diastatyczna Metoda miareczkowa (jodowa) | PN-A-79083-10:1998 | NA |
| 625 | ZO-PPS | Ślód | Siła dekstrynująca Metoda miareczkowa (jodowa) | procedura własna | NN |
| 626 | ZO-PPS | Ślód | Kruchość Metoda wagowa (friabilimetryczna) | PN-A-79083-4:1998 | NA |
| 627 | ZO-PPS | Ślód | Kruchość, szklistość i ziarna niezmodyfikowane Metoda wagowa (friabilimetryczna) | 4.15 Analytica EBC | NA |
| 628 | ZO-PPS | Ślód | Liczba Hartonga (20°C, 45°C, 65°C, 80°C) Metoda oscylometryczna | PN-A-79083-11:1998 | NA |
| 629 | ZO-PPS | Ślód | Ekstraktywność względna np. Hartong 45°C Metoda oscylometryczna | PN-A-79083-11:1998 | NA |
| 630 | ZO-PPS | Ślód | Zawartość zanieczyszczeń Metoda wagowa | PN-A-79083-3:1998 | NA |
| 631 | ZO-PPS | Ślód | Wyrównanie ziarna (analiza sitowa) Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 | NA |
| 632 | ZO-PPS | Ślód | Zawartość siarczku dimetylu (DMS) i prekursorów (DMS-P) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD) | 3.1.4.17 MEBAK wyd. 2011 | NA |
| 633 | ZO-PPS | Ślód | Barwa brzezki laboratoryjnej Metoda spektrofotometryczna | 3.1.4.2.8.2 MEBAK (wyd. 2011) | NA |

| | | | | | |
|-----|--------|----------------------------------|--|---|----|
| 634 | ZO-PPS | Slód | Barwa brzezki laboratoryjnej, po gotowaniu Metoda spektrofotometryczna | 3.1.4.2.8.2 MEBAK (wyd. 2011) | NA |
| 635 | ZO-PPS | Slód | Zawartość ekstraktu dla mąki, śruty Metoda oscylometryczna | PB-ZO/PPS 12 wyd.4 z 03.06.2016 | A |
| 636 | ZO-PPS | Slód | Stopień (pozorny) odfermentowania końcowego | 4.11.1 Analytica EBC | NA |
| 637 | ZO-PPS | Slód | Liczba kwasu tiobarbiturowego (LTB) Metoda spektrofotometryczna | 3.1.4.14 MEBAK (wyd. 2011) | NA |
| 638 | ZO-PPS | Slód | Aktywność lipooksygenaz Metoda spektrofotometryczna z DMAB i MBTH | procedura własna | NN |
| 639 | ZO-PPS | Slód barwiący | Aktywność beta-glukanaz Metoda spektrofotometryczna | Test Megazyme, K-BGLU | NN |
| 640 | ZO-PPS | Slód karmelowy | Barwa brzezki laboratoryjnej Metoda kolorymetryczna/spektrofotometryczna | 5.6 Analytica EBC | NA |
| 641 | ZO-PPS | Slód, jęczmień | Barwa brzezki laboratoryjnej Metoda kolorymetryczna/spektrofotometryczna | 5.6 Analytica EBC | NA |
| 642 | ZO-PPS | Slód, jęczmień | Zawartość azotu, zawartość białka ogółem Metoda miareczkowa (Kjeldahla), Metoda z obliczeń | PB-ZO/PPS 01 wyd.6 z 03.06.2016 | A |
| 643 | ZO-PPS | Slód, jęczmień | Zawartość beta-glukanu Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 3.10.1, 4.16.1 Analytica EBC | NA |
| 644 | ZO-PPS | Slód, jęczmień | Gushing wg zmodyfikowanego testu Carlsberga Metoda wagowa | 3.1.4.21.2 MEBAK (wyd. 2011) | NA |
| 645 | ZO-PPS | Slód, jęczmień | Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie Metoda chromatografii cieczowej z detekcją konduktometryczną (HPLC-CD) | 2.22.2 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 646 | ZO-PPS | Slód, piwo, chmiel, brzezka | Zawartość kwasu szczawiowego Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 2.21.7.1.8 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 647 | ZO-PPS | Slód, jęczmień, kukurydza | Zawartość ditlenku siarki (SO ₂) Metoda miareczkowa (po destylacji) | PB-ZO/PPS 06 wyd. 3 z 30.03.2017 | NA |
| 648 | ZO-PPS | Chmiel, granulaty | Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) Metoda wagowa (Soxhleta) | PN-A-79011-4:1998 | NA |
| 649 | ZO-PPS | Chmiel, granulaty | Zawartość żywic ogółem, żywic miękkich, żywic twardych, alfa-kwasów (wartość konduktometryczna), frakcji Beta, liczba goryczy Metoda wg Wöllmera (ekstrakcja eterem dietylowym) | PB-ZO/PPS 07 wyd. 3 z 30.03.2017 | NA |
| 650 | ZO-PPS | Chmiel, granulaty | Wilgotność Metoda wagowa | PB-ZO/PPS 09 wyd.4 z dnia 03.06.2016 | A |
| 651 | ZO-PPS | Chmiel | Hop Storage Index | 7.13 Analytica EBC | NA |
| 652 | ZO-PPS | Ekstrakty chmielowe | Zawartość alfa-kwasów (wartość konduktometryczna) Metoda miareczkowania konduktometrycznego (po ekstrakcji toluenem) | 7.4 Analytica EBC | NA |
| 653 | ZO-PPS | Chmiel i jego produkty | Zawartość żywic ogółem, żywic miękkich, żywic twardych, alfa-kwasów (wartość konduktometryczna), frakcji Beta Metoda Wöllmera (ekstrakcja eterem dietylowym) | PB-ZO/PPS 08 wyd. 3 z 30.03.2017 | NA |
| 654 | ZO-PPS | Chmiel i jego produkty | Zawartość alfa- i beta- kwasów oraz ich homologów Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | PB-ZO/PPS 04 wyd.6 z 03.06.2016 | A |
| 655 | ZO-PPS | Chmiel i jego produkty | Zawartość olejku chmielowego ogółem Metoda objętościowa (po destylacji z parą wodną) | 7.10 Analytica EBC | NA |
| 656 | ZO-PPS | Izomeryzowane produkty chmielowe | Profil składu olejku chmielowego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | 7.12 Analytica EBC | NA |
| 657 | ZO-PPS | Brzezka, jęczmień | Zawartość izo-alfa-kwasów (IAA) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | 7.8 Analytica EBC | NA |
| 658 | ZO-PPS | Brzezka, jęczmień | Stopień (pozorny) odfermentowania końcowego | 4.11.1 Analytica EBC;3.1.4.10.1.2 MEBAK (wyd. 2011) | NA |
| 659 | ZO-PPS | Brzezka, jęczmień | pH Metoda potencjometryczna | PN-A-79083-12:1998 | NA |

| | | | | | |
|-----|--------|--------------------|--|--|----|
| 660 | ZO-PPS | Brzeczka, jęczmień | Zawartość siarczku dimetylu (DMS); i prekursorów (DMS-P) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD) | 2.23.1.1, 2.23.1.2 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 661 | ZO-PPS | Brzeczka, jęczmień | Wilgotność Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 | NA |
| 662 | ZO-PPS | Brzeczka, jęczmień | Energia kiełkowania Metoda wg Schönfelda | PN-R-74110:1998 | NA |
| 663 | ZO-PPS | Brzeczka, jęczmień | Analiza sitowa Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 | NA |
| 664 | ZO-PPS | Brzeczka, jęczmień | Zawartość zanieczyszczeń Metoda wagowa | PN-R-74110:1998 | NA |
| 665 | ZO-PPS | Brzeczka, jęczmień | Żywotność Metoda barwienia roztworem chlorku 2-3-5-trifenyloctrazolowego | PN-R-74110:1998 | NN |
| 666 | ZO-PPS | Brzeczka, jęczmień | Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda oscylometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 6.5 Analytica EBC | NA |
| 667 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda oscylometryczna (z dodatkiem siodu) | 6.3 Analytica EBC | NA |
| 668 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość goryczki Metoda spektrofotometryczna | PB-ZO/PPS 10 wyd.5 z 11.05.2015 | A |
| 669 | ZO-PPS | Piwo | Zapach, smak, smakowość, nasycenie, goryczka Metoda sensoryczna | PN-A-79093-1:2000 | NA |
| 670 | ZO-PPS | Piwo | Barwa Metoda kolorymetryczna | PN-A-79093-5:2000 | A |
| 671 | ZO-PPS | Piwo | Klarowność (90°C) Metoda nefelometryczna | PN-A-79093-9:2000 p.2.2 | A |
| 672 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość ditlenku węgla (CO ₂) Metoda ciśnieniowa | PN-A-79093-6:2000 | NA |
| 673 | ZO-PPS | Piwo | Napełnienie opakowania Metoda wagowa | PN-A-79093-9:2000 | NA |
| 674 | ZO-PPS | Piwo | Test forsowania Metoda fotometryczna (termostatowa) | PN-A-79093-9:2000 | NA |
| 675 | ZO-PPS | Piwo | Wskaźnik zdolności redukcyjnej (ITT) | PN-A-79093-8:2000 | NN |
| 676 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość diacetylu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | 2.21.5.1, 2.21.5.4 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 677 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość siarczku dimetylu (DMS) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD) | 2.23.1.1 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 678 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość siarczku dimetylu (DMS) i prekursorów (DMS-P) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD) | 2.23.1.1, 2.23.1.2 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 679 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstraktu rzeczywistego Metoda oscylometryczna (po destylacji) | PB-ZO/PPS 13 wyd.5 z 03.06.2016 | A |
| 680 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego Metoda z obliczeń | PB-ZO/PPS 17 wyd.3 z 03.06.2016 | A |
| 681 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstrakt rzeczywistego, ekstraktu brzezki podstawowej oraz stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego Metoda spektrometrii w zakresie bliskiej podczerwieni (NIR) | PB-ZO/PPS 16 wyd.4 z 03.06.2016 | A |
| 682 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość ubocznych produktów fermentacji (aldehid octowy, estry, alkohole, diacetyl) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | 9.39 Analytica EBC, 2.21.1 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 683 | ZO-PPS | Piwo | Pienistość Metoda NIBEM | 9.42 Analytica EBC ;2.18.2 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 684 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość powietrza w szyjce butelki wg De Clerka Metoda objętościowa | procedura własna | NA |
| 685 | ZO-PPS | Piwo | Zawartość tlenu Metoda elektrochemiczna | PB-ZO/PPS 05 wyd. 3 z 30.03.2017 | NA |

| | | | | | |
|-----|--------|----------------------|--|----------------------------------|----|
| 686 | ZO-PPS | Piwo | Skuteczność pasteryzacji | PN-A-79093-10:2000 | NA |
| 687 | ZO-PPS | Piwo | Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa | 9.45 Analytica EBC | NA |
| 688 | ZO-PPS | Piwo | Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa | 2.10.1 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 689 | ZO-PPS | Piwo | Obecność bakterii z grupy coli Metoda obliczeniowa | PB-ZO/PPS 15 wyd. 3 z 30.03.2017 | NA |
| 690 | ZO-PPS | Piwo | pH Metoda potencjometryczna | PN-A-79093-4:2000 | A |
| 691 | ZO-PPS | Piwo | Kwasowość ogółem Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PB-ZO/PPS 18 wyd.2 z 11.05.2015 | A |
| 692 | ZO-PPS | Piwo | Etanol Metoda enzymatyczna | 2.9.7.1 MEBAK (wyd.2013) | NA |
| 693 | ZO-PPS | Piwo dosładzane | Etanol Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | 2.9.7.2 MEBAK (wyd.2013) | NA |
| 694 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Ekstrakt ogólny piwa dosładzanego, ekstrakt brzeczki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego | PB-ZO/PPS 14 wyd. 3 z 30.03.2017 | NA |
| 695 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość azotu ogółem Metoda miareczkową (Kjeldahla) | PB-ZO/PPS 03 wyd.6 z 03.06.2016 | A |
| 696 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość azotu koagulującego Metoda miareczkowa (Kjeldahla) | 2.6.2 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 697 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Frakcje białek wg Lundina (azot wysoko-, średnio-, niskocząsteczkowy) Metoda miareczkowa Kjeldahla (w tym azot ogółem) | 2.6.3 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 698 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość azotu wysokocząsteczkowego Metoda miareczkowa Kjeldahla (w tym azotu ogółem) | 2.6.3.1 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 699 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Wolny azot aminowy (FAN) Metoda spektrofotometryczna | PB-ZO/PPS 11 ;wyd.4 z 03.06.2016 | A |
| 700 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość węglowodanów ogółem Metoda spektrofotometryczna | 9.26, 8.14 Analytica EBC | NA |
| 701 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość beta-glukanu Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 8.13.1, 9.31.1 Analytica EBC | NA |
| 702 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Lepkość na aparacie Brookfield DV-II+ | procedura własna | NA |
| 703 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Liczba kwasu tiobarbiturowego (LTB) Metoda spektrofotometryczna | 2.4 MEBAK wyd. 2013 | NA |
| 704 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość cukrów (fruktoza, glukoza, sacharoza, maltoza, maltotrioza) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) | 9.27, 8.7 Analytica EBC | NA |
| 705 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość szczawianów Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 2.21.7.1.8 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 706 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie Metoda chromatografii cieczowej z detekcją konduktometryczną (HPLC-CD) | 2.22.1 MEBAK (wyd. 2013) | Na |
| 707 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka | Zawartość izo-alfa-kwasów (IAA) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV) | 9.47 Analytica EBC | NA |
| 708 | ZO-PPS | Piwo, brzeczka, woda | Zawartość polifenoli ogółem | PN-A-79093-13:2000 | NA |
| 709 | ZO-PPS | Drożdże | Zawartość żelaza rozpuszczalnego Metoda spektrofotometryczna | 9.13.1 Analytica EBC | NA |
| 710 | ZO-PPS | Drożdże | Zapach, barwa Metoda organoleptyczna | PN-A-79005-3:1997 | NA |
| 711 | ZO-PPS | Drożdże | Zawartość białka ogółem Metoda miareczkowa (Kjeldahla) | PN-A-7759005-7:1997 | NA |

| | | | | | |
|-----|--------|------------------------|---|---|----|
| 712 | ZO-PPS | Drożdże | Zawartość białka niestrawnego i strawnego Metoda miareczkowa (Kjeldahla) po hydrolizie enzymatycznej | PN-A-79005-7:1997 | NA |
| 713 | ZO-PPS | Wysłodziny | Wilgotność Metoda wagowa | PN-A-79005-4:1997 | NA |
| 714 | ZO-PPS | Wysłodziny | Wilgotność Metoda wagowa | 12.2 Analityca EBC | NA |
| 715 | ZO-PPS | Wysłodziny | Zawartość białka ogółem i białka strawnego Metoda miareczkowa (Kjeldahla) | procedura własna | NA |
| 716 | ZO-PPS | Wysłodziny | Zawartość ekstraktu wymywalnego Metoda oscylometryczna (przemysławania) | 12.4 Analityca EBC | NA |
| 717 | ZO-PPS | Wysłodziny | Zawartość ekstraktu ogółem Metoda oscylometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 12.3 Analityca EBC | NA |
| 718 | ZO-PPS | Wysłodziny | pH Metoda potencjometryczna | procedura własna | NA |
| 719 | ZO-PPS | Syrop cukrowy | Kwasowość ogółem Metoda miareczkowania potencjometrycznego | procedura własna | NA |
| 720 | ZO-PPS | Kukurydza | Zawartość ekstraktu Metoda oscylometryczna | procedura własna | NN |
| 721 | ZO-PPS | Produkty spożywcze | Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda oscylometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 6.5 Analytica EBC | NA |
| 722 | ZO-PPS | Produkty spożywcze | Zawartość błonnika pokarmowego całkowitego (w tym frakcji rozpuszczalnej i nierozpuszczalnej) Metoda wagowo-enzymatyczna | 991.43 AOAC, 32-07 AACC | NA |
| 723 | ZO-PPS | Produkty spożywcze | Zawartość popiołu ogólnego Metoda wagowa (po prażeniu) | PN-EN ISO 2171:2010 | NA |
| 724 | ZO-PPS | Produkty spożywcze | Zawartość azotu (białka ogółem) Metoda miareczkowa (Kjeldahla) | PN-A-04018:1975 | NA |
| 725 | ZO-PPS | Produkty spożywcze | Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) Metoda wagowa (Soxhleta) | PN-A-79011-4:1998 | NA |
| 726 | ZO-PPS | Produkty spożywcze | Wilgotność Metoda wagowa | procedura własna | NA |
| 727 | ZO-PPS | Produkty spożywcze | Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE);nr 1169/2011 z 25.10.2011 | NA |
| 728 | ZO-PPS | Napoje klarowne | Zawartość beta-glukanu Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej) | 995.16 AOAC, 32-23 AACC, ICC Standard Nr 166 | NA |
| 729 | ZO-PPS | Napoje i wody gazowane | Zawartość tlenu Metoda elektrochemiczna | 2.28.1.1.3 MEBAK (wyd. 2013) | NA |
| 730 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość ditlenku węgla (CO ₂) Metoda ciśnieniowa | PN-A-79033:1985 | NA |
| 731 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość suchej masy Metoda wagowa | BN-84/8143-01 | NA |
| 732 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Barwa Metoda kolorymetryczna | BN-84/8143-01 | NA |
| 733 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Siła diastatyczna Metoda miareczkowa (jodowa) | BN-84/8143-01 | NA |
| 734 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | pH Metoda potencjometryczna | BN-84/8143-01 | NA |
| 735 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość popiołu ogółem (po prażeniu) Metoda wagowa | PN-EN ISO 2171:2010 | NA |
| 736 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość białka ogółem Metoda miareczkową (Kjeldahla) | PN-A-04018:1975 | NA |
| 737 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) Metoda wagowa (Soxhleta) | PN-A-79011-4:1998 | NA |

| | | | | | |
|-----|--------|--|--|---|----|
| 738 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość węglowodanów ogółem Metoda spektrofotometryczna | 8.14, 9.26 Analytica EBC | NA |
| 739 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość cukrów redukujących wg Schoorla i Regenbena Metoda miareczkowa | BN-84/8143-01 | NA |
| 740 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość cukrów (fruktoza, glukoza, sacharoza, maltoza, maltotrioza) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) | 8.7 Analytica EBC | NA |
| 741 | ZO-PPS | Ekstrakt słodowy | Zawartość białnika pokarmowego całkowitego Metoda wagowo-enzymatyczna | 991.43 AOAC, 32-07 AACC | NA |
| 742 | ZO-PPS | Produkty rolno-spożywcze | Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. | NA |
| 743 | ZT | Artykuły żywnościowe | Zawartość wody Metoda wagowa | PN-85/A-82 100 pkt.2.2 | NN |
| 744 | ZT | Artykuły żywnościowe | Chlorek sodu (NaCl) Metoda Mohra (miareczkowa) | PN-85/A-82 100 pkt.2.7 | NN |
| 745 | ZT | Artykuły żywnościowe | Oznaczenie pH | PN-90/A-75101/06/Az 1 | NN |
| 746 | ZT | Artykuły żywnościowe | Zawartość tłuszczu Metoda Soxhleta | PN-85/A-82 100 pkt. 2.3 | NN |
| 747 | ZT | Artykuły żywnościowe | Azot w przeliczeniu na białko Metoda Kjeldahla | PN-85/A-82 100 pkt. 2.4 | NN |
| 748 | ZT | Artykuły żywnościowe | Wartość odżywcza i energetyczna Metoda obliczeniowa | Obliczenia na podstawie wyników analizy parametrów wartości odżywczej | NN |
| 749 | ZT | Artykuły żywnościowe | Ocena organoleptyczna | PN-A-07005:2006 | NN |
| 750 | ZT | Artykuły żywnościowe pakowane w atmosferze ochronnej (MAP) | Oznaczenie procentowe zawartości gazów w opakowaniu | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 751 | ZT | Artykuły żywnościowe | Oznaczenie aktywności wody | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 752 | ZT | Artykuły żywnościowe | Analiza teksturometryczna | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 753 | ZT | Artykuły żywnościowe | Badania przechowalnicze produktów | PN-A-07005:2006 | NN |
| 754 | ZT | Artykuły żywnościowe | Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna | PN-90/A-5101.02 + Az1:2002 | NN |
| 755 | ZT | Artykuły żywnościowe | Zawartość popiołu ogółem | PN-EN 1135:1999 | NN |
| 756 | ZT | Artykuły żywnościowe | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl | PN-A-74855-8:1998 | NN |
| 757 | ZT | Artykuły żywnościowe | Barwa w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, Xy, Yxy, skala Gardnera dla cieczy w przezroczu lub w odbiciu Metoda spektrofotometryczna | Metoda własna, Konica Minolta MC-5 instrukcja producenta | NN |
| 758 | ZT | Lody | Pomiar napowietrzenia w lodach | PN-A-86430:1967 | NN |
| 759 | ZT | Lody | Badanie odporności lodów na wielokrotne szoki termiczne | Metoda własna | NN |
| 760 | ZT | Lody | Badanie topliwości lodów | Metoda własna | NN |
| 761 | ZT | Lody | Pomiar lepkości | Metoda własna | NN |
| 762 | ZT | Lody | Analiza teksturometryczna lodów | Metoda własna, instrukcja producenta | NN |
| 763 | ZT | Lody | Ocena organoleptyczna lodów | Metoda własna | NN |

| | | | | | |
|-----|----|--|--|--|----|
| 764 | ZT | Lody | Wartość odżywcza i energetyczna | Metoda obliczeniowa | NN |
| 765 | ZT | Wyroby mączne | Oznaczenie ilości glutenu | PN-A-74041/77 | NN |
| 766 | ZT | Mleko w proszku | Oznaczenie obecności zanieczyszczeń mechanicznych i cząstek przypalonych | PN-A-86430:1967 | NN |
| 767 | ZT | Syntetyczne czynniki chłodnicze | Analiza składu i zanieczyszczeń | Metoda własna na podstawie ARHI STANDARD | NN |
| 768 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Badania farinograficzne | PN-EN ISO 5530-1:2015-01 | NA |
| 769 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Badania alweograficzne | PN-EN ISO 27971:2015-07 | NA |
| 770 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Badania amylograficzne | PN-EN ISO 7973:2016-01 | NA |
| 771 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Badania ekstensograficzne | PN-EN ISO 5530-2:2015-01 | NA |
| 772 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Badania aparatem mixolab | PN-EN ISO 17718:2015-01 | NA |
| 773 | ZZ | Mąka pszenna, żytnia, pszenica, rośliny strączkowe | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl | PN-A-74014:1994 | NA |
| 774 | ZZ | Mąka pszenna, żytnia, pszenica, rośliny strączkowe | Zawartość białka | PN-EN ISO 20483:2014-02 | A |
| 775 | ZZ | Mąka pszenna, żytnia, pszenica, rośliny strączkowe | Zawartość tłuszczu | PN-EN ISO 11085:2015-10 | NA |
| 776 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Gluten-ilość i rozplywalność | PN-A-74041:1977 | NA |
| 777 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Gluten-ilość, Indeks Glutenu + suchy gluten | PN-EN ISO 21415-2:2015-12 | A |
| 778 | ZZ | Mąka pszenna, żytnia, pszenica, żyto | Liczba opadania | PN-EN ISO 3093:2010 | A |
| 779 | ZZ | Mąka pszenna, pszenica | Wskaźnik sedymentacyjny Zeleny'ego | PN-EN ISO 5529:2010 | NA |
| 780 | ZZ | Mąka, przetwory zbożowe | Kwasowość tłuszczowa | PN-ISO 7305:2001 | NA |
| 781 | ZZ | Mąka, przetwory zbożowe | Kwasowość zawiesinowa | PN-A-74007:1960 | NA |
| 782 | ZZ | Ziarno | Gęstość w stanie zsypanym | PN-EN ISO 7971-3:2010 | NA |
| 783 | ZZ | Ziarno | Zawartość zanieczyszczeń | wg uzgodnionej metodyki | NN |
| 784 | ZZ | Mąka | Zawartość zanieczyszczeń | PN-A-74016:1974 | NA |
| 785 | ZZ | Ziarno | Wyrównanie | BN-69/9131-02 | NA |
| 786 | ZZ | Mąka, przetwory | Granulacja | PN-A-74015:1973 | NA |
| 787 | ZZ | Ziarno | Szklistość | PN-R-74008:1970 | NA |
| 788 | ZZ | Ziarno | Masa 1000 ziaren | PN-EN ISO 520:2011 | NA |
| 789 | ZZ | Mąka | Liczba pstrocin | PN-A-74020:1993 pkt.5.3.1 | NA |

| | | | | | |
|-----|----|---|----------------------------------|---|----|
| 790 | ZZ | Mąka, ziarno | Ciemnienie ciasta | PN-A-74020:1993 pkt.5.3.2 | NA |
| 791 | ZZ | Mąka | Obecność kwasu askorbinowego | wg metodyki własnej | NN |
| 792 | ZZ | Ziarno | Przebieg laboratoryjny | wg metodyki własnej | NN |
| 793 | ZZ | Mąka | Stopień uszkodzenia skrobi | PN-EN ISO 17715:2015-01 | A |
| 794 | ZZ | Mąka, pszenica, | Wybiek laboratoryjny | wg metodyki własnej | NN |
| 795 | ZZ | Zboża, przetwory zbożowe | Wilgotność | PN-EN ISO 712:2012 | A |
| 796 | ZZ | Kukurydza | Wilgotność | PN-EN ISO 6540:2010 | NA |
| 797 | ZZ | Rzepak | Wilgotność | PN-EN ISO 665:2004 | NA |
| 798 | ZZ | Bułka tarta, chrupki, mąka, kasza | Ocena organoleptyczna | PN-A-74113:1997 PN-A-88034:1998 PN-A-74013:1964 | NN |
| 799 | ZZ | Produkty ciastkarskie, produkty piekarskie | Ocena organoleptyczna | PN-A-74250:1978 PN-A-74108:1996 | NN |
| 800 | ZZ | Makaron | Ocena organoleptyczna | PN-A-74130:1993 | NN |
| 801 | ZZ | Produkty ciastkarskie, produkty piekarskie | Kwasowość miareczkowa | PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996 | NN |
| 802 | ZZ | Produkty zbożowe, ciastkarskie i piekarskie | Masa netto produktów | Metoda wagowa, własna | NN |
| 803 | ZZ | Bułka tarta | Wilgotność | PN-A-74108:1996 | NN |
| 804 | ZZ | 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 |
| 805 | ZZ | Produkty ciastkarskie, produkty piekarskie | Zawartość cukrów | PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996 | NN |
| 806 | ZZ | Produkty ciastkarskie | Zawartość % elementów składowych | PN-A-88111:1998 | NN |
| 807 | ZZ | Produkty ciastkarskie, produkty piekarskie | Zawartość soli | PN-A-88109:1998 PN-A-74108:1996 | NN |
| 808 | ZZ | Chrupki, produkty ciastkarskie, produkty piekarskie | Zawartość tłuszczu | PN-A-88034:1998 PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996 | NN |
| 809 | ZZ | Pieczyno | Objętość | PN-A-74108:1996 | NN |