

Lp.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA - nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN - nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzojki, Suplementy diety, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006	A
2	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4833-1:2013-12	A
3	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmażeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzojki, 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
4	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, Suplementy diety Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005	A
5	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-A-75052/03:1990	A
6	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002	A
7	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
8	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Część 1: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009	A
9	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Część 2: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009	A
10	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019	A
11	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019	A
12	Piwo filtrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 02, wyd. 1 z 04.01.2018	NN
13	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019	A
14	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019	A
15	Piwo niefiltrowane	Liczba bakterii psujących piwo	PB-ZM/PBJM 04, wyd. 1 z 03.01.2018	NN
16	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przecieri o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU No. 2, April 1996	A
17	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium spp.</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 29981:2012	A
18	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
19	Suplementy diety (liofilizowane preparaty bakterii)	Liczba <i>Lactobacillus spp.</i>	PN-EN 15787:2009	NA
20	Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier)	Obecność <i>Alicyclobacillus sp.</i> Metoda hodowlana	IFU Method No. 12, September 2004 / revised march 2007	A
21	Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier)	Liczba <i>Alicyclobacillus sp.</i> Metoda filtracji membranowej	IFU Method No. 12, September 2004 / revised march 2007	A
22	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
23	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
24	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
25	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
26	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

27	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
28	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
29	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
30	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
31	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	NN
32	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	A
33	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi	PCR	NN
34	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-75052/02:1990	NN
35	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-75052/09:1990	NN
36	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych	PN-A-75052/10:1990	NN
37	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność bakterii octowych	PN-A-75052/15:1990	NN
38	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Strzępki pleśni Metoda Howarda	PN-A-75052/18:1990	NN
39	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
40	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących powodujących zepsucie „kwaśno płaskie” (<i>Bacillus coagulans</i>)	IFU No. 6, D-III A, April 1996	NN
41	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba bakterii z grupy coli i <i>E. coli</i> Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 15, wyd. 1 z 03.01.2018	NN
42	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 17, wyd. 1 z 04.01.2018	NN

43	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-79033:1985 pkt. 3.23	NN
44	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temperaturze 37°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22	NN
45	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22	NN
46	Jogurty, lody jogurtowe	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów (<i>Lactobacillus delbrücki subsp. bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>) w temperaturze 37°C	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007	NN
47	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005	NN
48	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005	NN
49	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007	NN
50	Wszystkie środki spożywcze	NPL bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007	NN
51	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa	PN-ISO 4832:2007	NN
52	Wszystkie środki spożywcze	NPL przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006	NN
53	Wszystkie środki spożywcze	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w temperaturze 44°C Metoda płytkowa	PN-ISO 16649-2:2004	NN
54	Wszystkie środki spożywcze	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-2:2001 +A1:2004	NN
55	Wszystkie środki spożywcze	NPL gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005	NN
56	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa	PN-EN ISO 21528-2:2017	NN
57	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	NN
58	Mąki i produkty zbożowe	Liczba <i>Bacillus subtilis</i> : badanie obejmuje oznaczenie liczby tlenowych bakterii przetrwalnikujących amylolicylnych oraz identyfikację gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metodami molekularnymi	PN-A-74134/4:1998 + PCR	NN
59	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-41 (2011)	NA
60	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba bakterii tworzących śluzy Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-45 (2017)	NA
61	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-47 (2015)	NA
62	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	NA
63	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwajakol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	NA
64	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba przetrwalnikujących bakterii mezofilnych Metoda płytkowa	PN-91/A-74855/12	NN
65	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych tlenowych Metoda płytkowa lub filtracji membranowej	ICUMSA GS 2/3-49 (1998)	NN
66	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych beztlenowych Metoda płytkowa	PN-91/A-74855/12	NN