

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania farinograficzne	PN-EN ISO 5530-1:2015-01	NA
2	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania alweograficzne Metoda reologiczna	PN-EN ISO 27971:2015-07	A
3	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania amylograficzne	PN-EN ISO 7973:2016-01	NA
4	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania ekstensograficzne	PN-EN ISO 5530-2:2015-01	NA
5	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania aparatem mixolab	PN-EN ISO 17718:2015-01	NA
6	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość popiołu całkowitego	PN-EN ISO 2171:2010	NA
7	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	PN-A-74014:1994	NA
8	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość białka	PN-EN ISO 20483:2014-02	A
9	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość tłuszczu	PN-EN ISO 11085:2015-10	NA
10	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Gluten-ilość i rozptywalność	PN-A-74041:1977	NA
11	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Gluten-ilość i Indeks Glutenu + suchy gluten	PN-EN ISO 21415-2:2015-12	A
12	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, ziarno żyta	Liczba opadania	PN-EN ISO 3093:2010	A
13	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Wskaźnik sedymentacyjny Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010	NA
14	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Kwasowość tłuszczowa Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001	A

L.p.	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
15	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Kwasowość zawiesinowa	PN-A-74007:1960	NA
16	Ziarno	Gęstość w stanie zsypanym	PN-EN ISO 7971-3:2019	NA
17	Ziarno	Zawartość zanieczyszczeń	wg uzgodnionej metodyki	NN
18	Mąka	Zawartość zanieczyszczeń	PN-A-74016:1974	NN
19	Ziarno	Wyrównanie	BN-69/9131-02	NA
20	Mąka, przetwory	Granulacja	PN-A-74015:1973	NA
21	Ziarno	Szkliistość	PN-R-74008:1970	NN
22	Ziarno	Masa 1000 ziaren	PN-EN ISO 520:2011	NA
23	Mąka	Liczba pstrycin	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.1	NN
24	Mąka, ziarno	Ciemnienie ciasta	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.2	NN
25	Mąka	Obecność kwasu askorbinowego	Metoda własna	NN
26	Ziarno	Przemiał laboratoryjny	Metoda własna	NN
27	Mąka	Stopień uszkodzenia skrobi	PN-EN ISO 17715:2015-01	A
28	Mąka, pszenica	Wypiek laboratoryjny	Metoda własna	NN
29	Zboża, przetwory zbożowe	Wilgotność	PN-EN ISO 712:2012	A
30	Kukurydza	Wilgotność	PN-EN ISO 6540:2010	NA

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
31	Rzepak	Wilgotność	PN-EN ISO 665:2004	NA
32	Bułka tarta, chrupki, mąka, kasza	Ocena organoleptyczna	PN-A-74113:1997 PN-A-88034:1998 PN-A-74013:1964	NN
33	Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Ocena organoleptyczna	PN-A-74250:1978 PN-A-74108:1996	NN
34	Makaron	Ocena organoleptyczna	PN-A-74130:1993	NN
35	Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Kwasowość miareczkowa	PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996	NN
36	Produkty zbożowe, ciastkarskie i piekarskie	Masa netto produktów	Metoda wagowa, własna	NN
37	Bułka tarta	Wilgotność	PN-A-74108:1996	NN
38	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
39	Pieczyno	Objętość	PN-A-74108:1996	NN