

Lp.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA - nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN - nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze	Zawartość cholesterolu / steroli: brassicasterol, campesterol, stigmasterol, β -sitosterol, δ 5-avenasterol; zakres: (1,0-250,0 mg/100g) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PA/04, wyd. 7 z 08.06.2021	A
2	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)	PA/07, wyd. 7 z 08.06.2021	A
3	Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, nasiona roślin oleistych, wyroby cukiernicze, wyroby garmażeryjne, ryby i przetwory rybne, warzywa i owoce i ich przetwory, zboża i produkty zbożowe	Skład kwasów tłuszczowych, zakres: (0,1 – 99,0)% m/m C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C10:1, C11:0, C12:0, C12:1, C13:0, C13:1, C14:0, 1, C15:0 br, C15:0, C15:1, C16:0, C16:1, C16:2, C16:3, C17:0 br, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1trans, C18:1cis9, C18:1cis11, C18:1 c inne, C18:2 trans, C18:2, C18:3 trans, C18:3, C18:2 c9t11, C18:4, C20:0, C20:1, C20:2, C20:3 n3, C20:3 n6, C20:4, C20:5, C22:0, C22:1, C22:4, C22:5 n3, C22:5 n6, C22:6, C24:0, C24:1 Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Suma kwasów tłuszczowych (% m/m): nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych, omega 3, 6 i 9	PA/05, wyd. 7 z 08.06.2021	A
4	Wyroby cukiernicze, przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne	Zawartość kwasów tłuszczowych (g/100g produktu): nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych, omega 3, 6 i 9 (z obliczeń)	PA/05, wyd. 7 z 08.06.2021	A
5	Mięso i przetwory mięsne, dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość tłuszczu wolnego zakres: (0,5 – 60,0%) Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000	A
6	Mięso i przetwory mięsne, dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość chlorków zakres: (0,5 - 8,0%) Metoda potencjometryczna	PA/14 wyd. 2 z 08.06.2021	A
7	Mięso i przetwory mięsne, dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Zawartość wody / suchej masy, zakres: (5,0 – 90,0%) Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000	A
8	Mięso i przetwory mięsne, dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Wartość energetyczna (kcal/100g, kJ/100g) - z obliczeń	Rozp. PE i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011	A
9	Mięso i przetwory mięsne, dodatki funkcjonalne do produkcji wędlin	Stosunek wody do białka - z obliczeń	PN-ISO 1442:2000, PA/10, wyd. 3 z 08.06.2021	A
10	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 - 7,0%) Metoda miareczkowa (Kjeldahla), Zawartość białka (z obliczeń)	PA/10, wyd. 3 z 08.06.2021	A
11	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu całkowitego; zakres: (1,0 – 36,0%) Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-A-88021:1971	A
12	Przetwory mleczne i wyroby na bazie mleka	Zawartość tłuszczu całkowitego; zakres: (1,0 – 42,0%) Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-ISO 8262-3:2011	A
13	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego; zakres: (0,5 - 10,0%) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	A
14	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

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
15	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość hydroksyprowliny; zakres: (0,020 ÷ 0,900%) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000	A
16	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
17	Przetwory mięsne	Zawartość węglowodanów, zakres: (0,5 - 20,0%) Metoda miareczkowa Zawartość glukozy, zakres: (0,5 - 20,0%) Metoda miareczkowa Zawartość skrobi (z obliczeń)	PA/09, wyd. 3 z 08.06.2021	A
18	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba kwasowa, zakres: (0,05 -30,00 mg KOH / 1g produktu) Kwasowość, zakres: (0,25-15,00%) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03 pkt. 9.3	A
19	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba nadtlenkowa, zakres: (0,05 – 30,00 milirównoważników O ₂ / kg produktu) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
20	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba anizydynowa, zakres: (0,05 - 30,00) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04	A
21	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2-200) mg/kg Zawartość azotynu sodu i azotanu sodu (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PA/11, wyd. 3 z 08.06.2021	A
22	Przetwory mleczne, wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Skład triacylogliceroli (TAG) Metoda chromatografii gazowej	PA/08, wyd. 4 z 08.06.2021	NN
23	Oleje	Oznaczenie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej	ISO 6463:1982	NN
24	Pasze, chipsy	Oznaczenie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej	ISO 6463:1982	NN
25	Przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, przetwory owocowe	Zawartość kwasu benzooesowego i kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda chromatografii gazowej	PA/12, wyd. 3 z 08.06.2021	NA
26	Mięso i przetwory mięsne	Oznaczenie pH	PN-ISO 2917:2001	NA
27	Mięso i przetwory mięsne	Jakościowe wykrywanie zawartości gatunków zwierząt w mięsie i produktach mięsnych	Test immunoenzymatyczny, kanapkowy ELISA	NA
28	Mięso i przetwory mięsne	Badania PQS (wodochłonność, barwa i tłuszcz)	-	NN
29	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	
30	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba jodowa (z obliczeń) [g/100g]	AOCS Cd 1c85:1997	NA

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
31	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura topnienia [°C]	PN ISO 6321:2004	NN
32	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura dymienia [°C]	AOCS CC9a-48:1997	NN
33	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura palenia [°C]	AOCS CC9a-48:1997	NN
34	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura zapłonu [°C]	AOCS CC9a-48:1997	NN
35	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba zmydlania [mg KOH/1 g]	PN-EN ISO 3657:2013-10	NN
36	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Substancje niezmydlające się [%] Metoda ekstrakcji heksanem	PN-EN ISO 18609:2002	NN
37	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zanieczyszczenia nierozpuszczalne w eterze naftowym [%]	PN-EN ISO 663:2017-03	NN
38	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Woda i substancje lotne [%]	PN-EN ISO 662:2016-06	NN
39	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Współczynnik załamania światła	PN-EN ISO 6320:2017-04	NN
40	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Oznaczenie mydeł (alkaliczności) [mg oleinianu sodu/kg]	PN-EN ISO 10539:2002	NN
41	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Aldehyd epihydrynowy (próba Kreiasa)	PN-A-85803:1984, pkt 8	NN