

| 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 | Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze | Zawartość cholesterolu / steroli: brassicasterol, campesterol, stigmasterol, β -sitosterol, 5 β -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 |

| 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 |
|------|--------------------------------------|--|--|--|
| 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 |
| 15 | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość hydroksyproliny; 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. Parlamentu Europejskiego 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 | Mięso i przetwory mięsne | FE (Białko mięsa ogółem [%]) - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 | A |
| 19 | Mięso i przetwory mięsne | BE (Białko tkanki łącznej [%]) - z obliczeń | PN-ISO-3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011 | A |
| 20 | Mięso i przetwory mięsne | BEFFE (Białko mięsa bez białek tkanki łącznej [%]) - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021, PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011 | A |
| 21 | Mięso i przetwory mięsne | BEFFE w FE (Stosunek białka mięsa bez białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem) - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021, PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011 | A |
| 22 | Mięso i przetwory mięsne | BE w FE (Stosunek białek tkanki łącznej do białka mięsa ogółem) - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021, PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011 | A |
| 23 | Mięso i przetwory mięsne | FETT/FE (Stosunek tłuszczu do białka ogółem) - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 1444:2000 | A |
| 24 | Mięso i przetwory mięsne | K/B (Stosunek kolagenu do białka ogółem [%]) - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011 | A |
| 25 | Mięso i przetwory mięsne | Współczynnik PFF [%] - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 1444:2000 | A |
| 26 | Mięso i przetwory mięsne | Szacunkowa zawartość mięsa [%] - z obliczeń | PN-ISO 1444:2000 PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 3496:2000 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z 25.10.2011 | A |
| 27 | Mięso i przetwory mięsne | W/FE (Stosunek wody do białka mięsa ogółem) - z obliczeń | PA/10 wyd. 3 z 08.06.2021 PN-ISO 1444:2000 | A |
| 28 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba kwasowa, zakres: (0,05 -43,00 mg KOH / 1g produktu) Kwasowość, zakres: (0,025-21,50%) Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 660:2021-03 pkt. 9.3 | 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 |
|------|--|--|--|--|
| 29 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba nadtlenkowa, zakres: (0,05 – 50,00 milirównoważników O ₂ / kg produktu) Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 3960:2017-03 | A |
| 30 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba anizydynowa, zakres: (0,05 - 30,00) Metoda spektrofotometryczna | PN-EN ISO 6885:2016-04 | A |
| 31 | 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 |
| 32 | Przetwory mleczne, wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Skład triacylogliceroli (TAG) Metoda chromatografii gazowej | PA/08, wyd. 4 z 08.06.2021 | NA |
| 33 | Oleje | Oznaczenie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej | ISO 6463:1982 | NN |
| 34 | Pasze, chipsy | Oznaczenie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej | ISO 6463:1982 | NN |
| 35 | 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 |
| 36 | Mięso i przetwory mięsne | Oznaczenie pH | PN-ISO 2917:2001 | NA |
| 37 | Mięso i przetwory mięsne | Jakościowe wykrywanie zawartości gatunków zwierząt w mięsie i produktach mięsnych | Test immunoenzymatyczny, kanapkowy ELISA | NA |
| 38 | Mięso i przetwory mięsne | Badania PQS (wodochłonność, barwa i tłuszcz) | - | NN |
| 39 | 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 | |
| 40 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce (z wyłączeniem oleju rybiego), Oleje aromatyzowane | Liczba jodowa [g J/100g] - z obliczeń | AOCS Cd 1c85:1997 | A |
| 41 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Temperatura topnienia [°C] | PN ISO 6321:2004 | NN |
| 42 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Temperatura dymienia [°C] | AOCS CC9a-48:1997 | NN |
| 43 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Temperatura palenia [°C] | AOCS CC9a-48:1997 | NN |
| 44 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Temperatura zapłonu [°C] | AOCS CC9a-48:1997 | NN |
| 45 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba zmydlania [mg KOH/1 g] | PN-EN ISO 3657:2013-10 | NN |

| 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 |
|-----|--------------------------------------|--|-------------------------|--|
| 46 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Substancje niezmydlające się [%] Metoda ekstrakcji heksanem | PN-EN ISO 18609:2002 | NN |
| 47 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Zanieczyszczenia nierozpuszczalne w eterze naftowym [%] | PN-EN ISO 663:2017-03 | NN |
| 48 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Woda i substancje lotne [%] | PN-EN ISO 662:2016-06 | NN |
| 49 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Współczynnik załamania światła | PN-EN ISO 6320:2017-04 | NN |
| 50 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Oznaczenie mydeł (alkaliczności) [mg oleinianu sodu/kg] | PN-EN ISO 10539:2002 | NN |
| 51 | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce | Aldehyd epihydrynowy (próba Kreiasa) | PN-A-85803:1984, pkt. 8 | NN |