

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
1	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000
2	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000
3	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001
4	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna zNADP	PN-EN 12146:2001
5	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999
6	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002
7	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
8	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
9	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999
10	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji	PN-EN 12147:2000
11	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2
12	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2 (A)
13	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)
14	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-04019:1998
15	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/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021
16	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/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021
17	Napoje, syropy	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000
18	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000
19	Napoje, syropy	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001
20	Napoje, syropy	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADP	PN-EN 12146:2001
21	Napoje, syropy	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999
22	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002
23	Napoje, syropy	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
24	Napoje, syropy	Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji	PN-EN 12147:2000
25	Napoje, syropy	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2
26	Napoje, syropy	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2
27	Napoje, syropy	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)
28	Napoje	Oznaczanie osmolalności Metoda z zastosowaniem osmometru 800 CL	metoda własna
29	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość kwasu D-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12138:2000
30	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość glukozy i fruktozy Metoda HPLC	PN-EN 12630
31	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sacharozy i/lub maltozy Metoda HPLC	PN-EN 12630
32	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sorbitolu Metoda HPLC	PN-EN 12630
33	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Mętność Metoda nefelometryczna	PB-ZO/PBJFS 20, wyd. 2 z 15.07.16
34	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Oznaczanie barwy Metoda spektrofotometryczna	Instrukcja spektrofotometru Genesys 10V
35	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość miąższu Metoda wagowa po odwirowaniu	PB-ZO/PBJFS 07, wyd. 3 z 04.06.2020
36	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt na podstawie gęstości	IFU 8 (Rev. 2005)
37	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt bezcukrowy	Kodeks Praktyki, AIJN, KUPS 2013 Rozdział 7
38	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt resztkowy	PN-A-79033:1985
39	Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-A-75101/02:1990, pkt. 2
40	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/04:1990, pkt. 2
41	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-75101/06:1990
42	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cukrów i ekstraktu bezcukrowego Metoda miareczkowa	PN-A-75101/07:1990
43	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego i jego alkaliczność Metoda wagowa	PN-A-75101/08:1990, pkt. 2
44	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/10:1990, pkt. 2
45	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990
46	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto i masa odciekniętych owoców i warzyw Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990
47	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość owoców lub warzyw z wadami Metoda wagowa	PN-A-75101/16:1990

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
48	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Metoda wagowa	PN-A-75101/17:1990
49	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Metoda wagowa	PN-A-75101/18:1990, pkt. 2
50	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	PN-90/A-75101/03 85/A-82100 pkt 2.2 PN-
51	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość dwutlenku siarki (SO2) Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/23:1990, pkt. 3
52	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość D-sorbitolu (produkty z owoców jasnych) Metoda enzymatyczną	PB-ZO/PBJFS 19, wyd. 2 z 19.07.2016
53	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu benzoesowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016
54	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016
55	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartości antocyjanów ogółem Metoda spektrofotometryczna różnicowa	PB-ZO/PBJFS 21, wyd. 2 z 20.07.2016
56	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość polifenoli ogółem Metoda spektrofotometryczna Folin-Ciocalteu	PB-ZO/PBJFS 18, wyd. 3 z 21.03.2022
57	Przetwory owocowe i warzywne	Lepkość dynamiczna (Pa·s) Metoda z zastosowaniem viskozymetru obrotowego Rheomat RM 180	wg instrukcji producenta
58	Przetwory owocowe i warzywne	Aktywność antyoksydacyjna Metoda z ABTS i DPPH	metoda własna
59	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość karotenoidów ogółem Metoda spektrofotometryczna	PN-A-75101/12:1990
60	Przetwory owocowe i warzywne	Barwa w skali: CIEL *a*b*, CIEL *C*h*, Hunter La b, XYZ, Yxy, Rdab, RxRyRz w przezroczu lub w odbiciu	Instrukcja aparatu ColorQuest XE firmy HunterLab
61	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego Metoda HPLC	metoda własna
62	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn ogółem Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 2 z 18.07.2016 (wg IFU 26:1996)
63	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 2 z 18.07.2016 (wg IFU 26:1996)
64	Soki owocowe	Zawartość maltozy Metoda GC	metoda własna
65	Kondensat aromatu jabłkowego	Zawartość trans-2-heksenal i szacunkowa zawartość związków lotnych (oprócz etanolu i metanolu)	metoda własna
66	Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna (skuteczność blanszowania) Metoda wizualna	PN-A-75051 :1990

L.p.	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	A
2	A
3	A
4	A
5	A
6	A
7	A
8	A
9	A
10	A
11	A
12	A
13	A
14	A
15	A
16	A
17	NA
18	NA
19	NA
20	NA
21	NA
22	NA
23	NA

L.p.	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
24	NA
25	NA
26	NA
27	NA
28	NN
29	NA
30	NA
31	NA
32	NA
33	NA
34	NA
35	NA
36	NA
37	NA
38	NA
39	NA
40	NA
41	NA
42	NA
43	NA
44	NA
45	NA
46	NA
47	NA

L.p.	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
48	NA
49	NA
50	NA
51	NA
52	NA
53	NA
54	NA
55	NA
56	NA
57	NN
58	NN
59	NA
60	NN
61	NA
62	NA
63	NA
64	NN
65	NN
66	NN