

**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 212**

wydany przez / issued by
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 17 z/of 27.09.2022

 AB 212	Nazwa i adres INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO – PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY ul. Rakowiecka 36 02-532 Warszawa ZAKŁAD JAKOŚCI ŻYWNOSCI Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84 92-202 Łódź
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
– C/22 – K/22; K/29 – Q/22	– Badania chemiczne żywności/ Chemical tests of food – Badania mikrobiologiczne żywności, wody do spożycia przez ludzi/ Microbiological tests of food, drinking water – Badania sensoryczne żywności/ Sensory tests of food

Wersja strony/Page version: A

¹⁾ Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 212 z dnia 19.01.2021 r.
Cykl akredytacji od 19.10.2021 r. do 09.11.2025 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No AB 212 of 19.01.2021
Accreditation cycle from 19.10.2021 to 09.11.2025

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (5,0-80,0)% Metoda wagowa	PN-A-82100:1985 p. 2.2
	Zawartość suchej masy z obliczeń	
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3 - 70) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-82100:1985 p. 2.3
	Zawartość azotu Zakres: (0,08 - 3,2) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-A-82100:1985 p. 2.4
Mięso i przetwory mięsne	Białko ogólne z obliczeń	
	Zawartość wody zakres: (5-80)% Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość tłuszczu wolnego zakres: (0,3 - 60) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość azotu Zakres: (0,08 - 3,2) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-A-04018:1975+Az3:2002
	Białko ogólne z obliczeń	
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Zakres: (0,05 - 6,0)% Metoda wagowa	PN-A-82060:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny Zakres: (0,5 – 95,0) % Metoda refraktometryczna	PN-A-75101-02:1990+Az1:2002
	Zawartość substancji rozpuszczonych Zakres: (0,2 - 95) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,11 - 5) % Metoda miareczkowa	PN-A-75101-04:1990+Az1:2002
	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Zakres: (1,5 - 13,0) g/100ml Metoda miareczkowa (Lane – Eynona)	PN-A-75101-07:1990
Napoje bezalkoholowe	Ekstrakt ogólny Zakres: (0,5 - 95) % Metoda refraktometryczna	PN-A-79033:1985 p. 3.6
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,02 - 0,45) % Metoda miareczkowa	PN-A-79033:1985 p. 3.8
	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Zakres: (0,3 - 13,0) g/100ml Metoda miareczkowa (Lane – Eynona)	PN-A-75101-07:1990

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne. Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość ołowiu Zakres: (0,01 - 1) mg/kg Metoda spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN 14082:2004
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Suplementy diety	Zawartość arsenu Zakres: (0,01 - 10) mg/kg Metoda spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PS-11 edycja 1, 16 maja 2012 r.
	Zawartość metali Kadm (0,003 - 2,0) mg/kg Ołów (0,020 - 10,0) mg/kg Miedź (0,005 - 50,0) mg/kg Cynk (0,005 - 50,0) mg/kg Żelazo (0,01 - 500,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 14082:2004
	Zawartość cyny Zakres: (0,4 - 200) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
	Zawartość rtęci Zakres: (0,001 - 5,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	PS-02 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
	Zawartość kwasu benzoowego i jego soli Zakres: (3,0 - 5000) mg/kg (3,0 - 5000) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i jego soli Zakres: (2,5 - 5000) mg/kg (2,5 - 5000) mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-03 edycja 4, 1 lipca 2014 r.
Napoje i roztwory wodne	Zawartość kofeiny Zakres: (5,0 - 1000) mg/l (0,5 - 100) mg/100ml Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-03 edycja 4, 1 lipca 2014 r.
	Zawartość acesulfamu K zakres: (2,5 - 2000) mg/l Zawartość aspartamu Zakres: (5,0 - 2000) mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Napoje i roztwory wodne Warzywa konserwowe	Zawartość sacharyny Zakres: (5,0 - 1000) mg/kg (5,0 - 1000) mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu Zakres: (0,3 - 10) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość węglowodanów z obliczeń Wartość kaloryczna z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz z późniejszymi zmianami
Wyroby garmażeryjne Mięso i przetwory mięsne Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO_2 Zakres: (1,0- 500) mg/kg Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO_3 Zakres: (10- 5000) mg/kg Zawartość azotanów w przeliczeniu na KNO_3 Z obliczeń Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12014-4:2006
Napoje i roztwory wodne	Zawartość cyklamianu Zakres: (11 – 1000) mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12857:2002
Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Zawartość sodu Zakres: (5 – 30000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3, 6 lipca 2009 r.
	Zawartość soli z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz z późniejszymi zmianami
Mięso i produkty mięsne Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Zawartość błonnika całkowitego Zakres: (0,2 – 75,0) % Metoda enzymatyczna	Broszura Techniczna do metody AOAC985.29 (1997)

Wersja strony: A

Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe gazowane	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie CO ₂ Prosty test opisowy	PS-13 edycja 1, 3 września 2012 r.
Napoje bezalkoholowe niegazowane Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd/klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Majonez, musztarda, sosy typu dressing	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	
Wyroby garmażeryjne mrożone i niemrożone, konserwy mięsno-warzywne	Przed przygotowaniem Wygląd, zapach Po przygotowaniu Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologii Al. Marszałka J. Piłsudskiego 84, 92-202 Łódź		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (S. aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (S. aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002

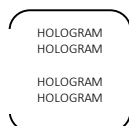
Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe	Badanie trwałości konserw Metoda próby termostatowej Metoda hodowlana	PN-A-75052-03:1990
Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-79033:1985 p. 3.22
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Escherichia coli i bakterii z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 212

Status zmian: wersja pierwotna – A



**Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 27.09.2022 r.