

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	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzożki, Suplementy diety, Wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006	A
2	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4833-1:2013-12	A
3	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmażeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzożki, Wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Salmonella spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09	A
4	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, Suplementy diety Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność gronkowców koagulazo- dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005	A
5	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno- mięsne	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-A-75052/03:1990	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
6	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002	A
7	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
8	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Część 1: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 wycofana	A
9	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Część 2: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 wycofana	A
10	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019	A
11	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019	A
12	Piwo filtrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 02, wyd. 1 z 04.01.2018	NA
13	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda płytkowa	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019	A
14	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019	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	Piwo niefiltrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda płytkowa	PB-ZM/PBJM 04, wyd. 1 z 03.01.2018	NA
16	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciera o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 2, April 1996 wycofana	A
17	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium spp.</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 29981:2012	A
18	Suplementy diety (liofilizowane preparaty bakterii)	Liczba <i>Lactobacillus spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN 15787:2022-04	A
19	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda filtracji membranowej – procedura B	IFU Method No. 12 (2019)	A
20	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym – procedura B	IFU Method No. 12 (2019)	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
21	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda hodowlana - procedura C	IFU Method No. 12 (2019)	A
22	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C	IFU Method No. 12 (2019)	A
23	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda płytkowa (posiew wgłębny) – procedura A	IFU Method No. 12 (2019)	NA
24	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda płytkowa (posiew wgłębny z potwierdzeniem biochemicznym) – procedura A	IFU Method No. 12 (2019)	NA
25	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda hodowlana - procedura C	IFU Method No. 12 (2019)	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
26	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C	IFU Method No. 12 (2019)	A
27	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	NA
28	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drożdży osmofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	A
29	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi	PCR	NN
30	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodą MALDI-TOF MS	PB-ZM/KKP 01 wyd. 1 z 10.01.2022	NN
31	Izolacja szczepów do identyfikacji	Metoda płytkowa	Procedura własna	NN
32	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-A-75052/09:1990 wycofana	NA
33	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana	PN-A-75052/10:1990 wycofana	NA
34	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność bakterii octowych Metoda hodowlana	PN-A-75052/15:1990 wycofana	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
35	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Strzępki pleśni Metoda Howarda Metoda mikroskopowa	PN-A-75052/18:1990 wycofana	NA
36	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Liczba pleśni ciepłoopornych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 4 III, April 1996	NA
37	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących powodujących zepsucie „kwaśno płaskie” (<i>Bacillus coagulans</i>) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 6, D-III A. April 1996	NA
38	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba bakterii z grupy coli i <i>E. coli</i> Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 15, wyd. 1 z 03.01.2018	NA
39	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 17, wyd. 1 z 04.01.2018	NA
40	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-79033:1985 pkt. 3.23 wycofana	NA
41	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temperaturze 37°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana	NA
42	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana	NA
43	Jogurty, lody jogurtowe	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów (<i>Lactobacillus delbrücki subsp. bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>) w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007	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
44	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, Kultury starterowe, soki	Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus acidophilus</i> w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012	NA
45	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007	NA
46	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii przetrwalnikujących nieredukujących i redukujących siarczany (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005	NA
47	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007	NA
48	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007	NA
49	Wszystkie środki spożywcze	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w temperaturze 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	NA
50	Wszystkie środki spożywcze	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001	NA
51	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017	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
44	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, Kultury starterowe, soki	Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus acidophilus</i> w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012	NA
45	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007	NA
46	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii przetrwalnikujących nieredukujących i redukujących siarczany (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005	NA
47	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007	NA
48	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007	NA
49	Wszystkie środki spożywcze	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w temperaturze 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	NA
50	Wszystkie środki spożywcze	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001	NA
51	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017	NA