

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
753	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania farinograficzne	PN-EN ISO 5530-1:2015-01	NA
754	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania alweograficzne Metoda reologiczna	PN-EN ISO 27971:2015-07	A
755	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania amylograficzne	PN-EN ISO 7973:2016	NA
756	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania ekstensograficzne	PN-EN ISO 5530-2:2015-01	NA
757	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania aparatem mixolab	PN-EN ISO 17718:2015-01	NA
758	ZZ	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość popiołu całkowitego	PN-EN ISO 2171:2010	NA
759	ZZ	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	PN-A-74014:1994	NA
760	ZZ	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość białka	PN-EN ISO 20483:2014-02	A
761	ZZ	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, rośliny strączkowe	Zawartość tłuszczu	PN-EN ISO 11085:2015-10	NA
762	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Gluten-ilość i rozplywalność	PN-A-74041:1977	NA
763	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Gluten-ilość i Indeks Glutenu + suchy gluten	PN-EN ISO 21415-2:2015-12	A
764	ZZ	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, ziarno żyta	Liczba opadania	PN-EN ISO 3093:2010	A
765	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Wskaźnik sedimentacyjny Zeleny'ego	PN-EN ISO 5529:2010	NA
766	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Kwasowość tłuszczowa Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001	A
767	ZZ	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Kwasowość zawiesinowa	PN-A-74007:1960	NA
768	ZZ	Ziarno	Gęstość w stanie zsypanym	PN-EN ISO 7971-3:2019	NA
769	ZZ	Ziarno	Zawartość zanieczyszczeń	wg uzgodnionej metodyki	NN
770	ZZ	Mąka	Zawartość zanieczyszczeń	PN-A-74016:1974	NN
771	ZZ	Ziarno	Wyrównanie	BN-69/9131-02	NA
772	ZZ	Mąka, przetwory	Granulacja	PN-A-74015:1973	NA
773	ZZ	Ziarno	Skliwość	PN-R-74008:1970	NN
774	ZZ	Ziarno	Masa 1000 ziaren	PN-EN ISO 520:2011	NA
775	ZZ	Mąka	Liczba pstrocin	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.1	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
776	ZZ	Mąka, ziarno	Ciemnienie ciasta	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.2	NN
777	ZZ	Mąka	Obecność kwasu askorbinowego	Metoda własna	NN
778	ZZ	Ziarno	Przemiał laboratoryjny	Metoda własna	NN
779	ZZ	Mąka	Stoień uszkodzenia skrobi	PN-EN ISO 17715:2015-01	A
780	ZZ	Mąka, pszenica	Wypiek laboratoryjny	Metoda własna	NN
781	ZZ	Zboża, przetwory zbożowe	Wilgotność	PN-EN ISO 712:2012	A
782	ZZ	Kukurydza	Wilgotność	PN-EN ISO 6540:2010	NA
783	ZZ	Rzepak	Wilgotność	PN-EN ISO 665:2004	NA
784	ZZ	Bulka tarta, chrupki, mąka, kasza	Ocena organoleptyczna	PN-A-74113:1997 PN-A-88034:1998 PN-A-74013:1964	NN
785	ZZ	Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Ocena organoleptyczna	PN-A-74250:1978 PN-A-74108:1996	NN
786	ZZ	Makaron	Ocena organoleptyczna	PN-A-74130:1993	NN
787	ZZ	Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Kwasowość miareczkowa	PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996	NN
788	ZZ	Produkty zbożowe, ciastkarskie i piekarskie	Masa netto produktów	Metoda wagowa, własna	NN
789	ZZ	Bulka tarta	Wilgotność	PN-A-74108:1996	NN
790	ZZ	Chrupki, Kasza, Makaron, Produkty ciastkarskie, Produkty piekarskie	Wilgotność	PN-A-88034:1998 PN-A-74011:1986 PN-A-74130:1993 PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996	NN
791	ZZ	Pieczyno	Objętość	PN-A-74108:1996	NN
726	ZT	Artykuły żywnościowe	Zawartość wody metoda wagowa	PN-85/A-82 100 pkt.2.2	NN
727	ZT	Artykuły żywnościowe	Chlorek sodu (NaCl) metoda Mohra (miareczkowa)	PN-85/A-82 100 pkt.2.7	NN
728	ZT	Artykuły żywnościowe	Oznaczenie pH	PN-90/A-75101/06/Az 1	NN
729	ZT	Artykuły żywnościowe	Zawartość tłuszczu Metoda Soxhleta	PN-85/A-82 100 pkt. 2.3	NN
730	ZT	Artykuły żywnościowe	Azot w przeliczeniu na białko Metoda Kjeldahla	PN-85/A-82 100 pkt. 2.4	NN
731	ZT	Artykuły żywnościowe	Wartość odżywcza i energetyczna Metoda obliczeniowa	Obliczenia na podstawie wyników analizy parametrów wartości odżywczej	NN
732	ZT	Artykuły żywnościowe	Ocena organoleptyczna	PN-A-07005:2006	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
733	ZT	Artykuły żywnościowe pakowane w atmosferze ochronnej (MAP)	Oznaczenie procentowe zawartości gazów w opakowaniu	Metoda własna, instrukcja producenta	NN
734	ZT	Artykuły żywnościowe	Oznaczenie aktywności wody	Metoda własna, instrukcja producenta	NN
735	ZT	Artykuły żywnościowe	Analiza teksturometryczna	Metoda własna, instrukcja producenta	NN
736	ZT	Artykuły żywnościowe	Badania przechowalnicze produktów	PN-A-07005:2006	NN
737	ZT	Artykuły żywnościowe	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-90/A-5101.02 + Az1:2002	NN
738	ZT	Artykuły żywnościowe	Zawartość popiołu ogółem	PN-EN 1135:1999	NN
739	ZT	Artykuły żywnościowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl	PN-A-74855-8:1998	NN
740	ZT	Artykuły żywnościowe	Barwa w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, XYZ, Yxy, skala Gardnera dla cieczy w przezroczu lub w odbiciu Metoda spektrofotometryczna	Metoda własna, Konica Minolta MC-5 instrukcja producenta	NN
741	ZT	Artykuły żywnościowe	Lepkość	Metoda własna, reometr Brookfield RST-CC-instrukcja producenta	NN
742	ZT	Artykuły żywnościowe pakowane w atmosferze ochronnej (MAP)	Oznaczenie procentowe zawartości gazów w opakowaniu	Metoda własna, aparat Check Mate II – instrukcja producenta	NN
743	ZT	Lody	Pomiar napowietrzenia w lodach	PN-A-86430:1967	NN
744	ZT	Lody	Badanie odporności lodów na wielokrotne szoki termiczne	Metoda własna	NN
745	ZT	Lody	Badanie topliwości lodów	Metoda własna	NN
746	ZT	Lody	Analiza teksturometryczna lodów	Metoda własna, instrukcja producenta	NN
747	ZT	Lody	Lepkość	Metoda własna, reometr Brookfield RST-CC-instrukcja producenta	NN
748	ZT	Lody	Ocena organoleptyczna lodów	Metoda własna	NN
749	ZT	Lody	Wartość odżywcza i energetyczna	Metoda obliczeniowa	NN
750	ZT	Wyroby mączne	Oznaczanie ilości glutenu	PN-A-74041/77	NN
751	ZT	Mleko w proszku	Oznaczenie obecności zanieczyszczeń mechanicznych i cząstek przypalonych	PN-A-86430:1967	NN
752	ZT	Syntetyczne czynniki chłodnicze	Analiza składu i zanieczyszczeń	Metoda własna na podstawie ARHI STANDARD	NN
600	ZO-PPS	Słód	Wilgotność Metoda wagowa	PN-A-79083-5:1998	A
601	ZO-PPS	Słód	Przygotowanie brzezki laboratoryjnej ze słodu Metoda zacierania	PN-A-79083-6:1998	NA
602	ZO-PPS	Słód	Czas sculzrania brzezki Metoda jodowa	PN-A-79083-6:1998	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
603	ZO-PPS	Siód	Spyw brzezki Metoda pomiaru czasu	PN-A-79083-6:1998	NA
604	ZO-PPS	Siód	pH brzezki laboratoryjnej Metoda potencjometryczna	PN-A-79083-12:1998	NA
605	ZO-PPS	Siód	Klarowność (90°) brzezki laboratoryjnej Metoda nefelometryczna	PN-A-79083-6:1998	NA
606	ZO-PPS	Siód	Zawartość białka rozpuszczalnego i liczba Kolbacha Metoda z obliczeń	PB-ZO/PPS 02 wyd. 8 z 06.08.2020	A
607	ZO-PPS	Siód	Siła diastatyczna Metoda miareczkowa (jodowa)	PN-A-79083-10:1998	NA
608	ZO-PPS	Siód	Siła dekstrynująca Metoda miareczkowa (jodowa)	procedura własna	NN
609	ZO-PPS	Siód	Kruchość Metoda wagowa (friabilimetryczna)	PN-A-79083-4:1998	NA
610	ZO-PPS	Siód	Kruchość, szkliwość i ziarna niezmodyfikowane Metoda wagowa (friabilimetryczna)	4.15 Analytica EBC	NA
611	ZO-PPS	Siód	Liczba Hartonga (20°C, 45°C, 65°C, 80°C) Metoda oscylometryczna	PN-A-79083-11:1998	NA
612	ZO-PPS	Siód	Ekstraktywność względna np. Hartong 45°C Metoda oscylometryczna	PN-A-79083-11:1998	NA
613	ZO-PPS	Siód	Zawartość zanieczyszczeń Metoda wagowa	PN-A-79083-3:1998	NA
614	ZO-PPS	Siód	Wyrównanie ziarna (analiza sitowa) Metoda wagowa	PN-R-74110:1998	NA
615	ZO-PPS	Siód	Zawartość siarczku dimetylu (DMS) i prekursorów (DMS-P) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	3.1.4.17 MEBAK wyd. 2011	NA
616	ZO-PPS	Siód	Barwa brzezki laboratoryjnej Metoda spektrofotometryczna	3.1.4.2.8.2 MEBAK (wyd. 2011)	NA
617	ZO-PPS	Siód	Barwa brzezki laboratoryjnej, po gotowaniu Metoda spektrofotometryczna	3.1.4.2.8.2 MEBAK (wyd. 2011)	NA
618	ZO-PPS	Siód	Zawartość ekstraktu dla mąki, śruty Metoda oscylometryczna	PB-ZO/PPS 12 wyd. 5 z 06.08.2020	A
619	ZO-PPS	Siód	Stopień (pozorny) odfermentowania końcowego	4.11.1 Analytica EBC	NA
620	ZO-PPS	Siód	Liczba kwasu tiobarbiturowego (LTB) Metoda spektrofotometryczna	3.1.4.14 MEBAK (wyd. 2011)	NA
621	ZO-PPS	Siód	Aktywność lipooksygenaz Metoda spektrofotometryczna z DMAB i MBTH	procedura własna	NN
622	ZO-PPS	Siód barwiący	Aktywność beta-glukanaz Metoda spektrofotometryczna	Test Megazyme, K-BGLU	NN
623	ZO-PPS	Siód karmelowy	Barwa brzezki laboratoryjnej Metoda kolorymetryczna/spektrofotometryczna	5.6 Analytica EBC	NA
624	ZO-PPS	Siód, jęczmień	Barwa brzezki laboratoryjnej Metoda kolorymetryczna/spektrofotometryczna	5.6 Analytica EBC	NA
625	ZO-PPS	Siód, jęczmień	Zawartość azotu, zawartość białka ogółem Metoda z obliczeń, Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PB-ZO/PPS 01 wyd. 7 z 06.08.2020	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
626	ZO-PPS	Ślód, jęczmień	Zawartość beta-glukanu Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	3.10.1, 4.16.1 Analytica EBC	NA
627	ZO-PPS	Ślód, jęczmień	Gushing wg zmodyfikowanego testu Carlsberga Metoda wagowa	3.1.4.21.2 MEBAK (wyd. 2011)	NA
628	ZO-PPS	Ślód, jęczmień	Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie Metoda chromatografii cieczowej z detekcją konduktometryczną (HPLC-CD)	2.22.2 MEBAK (wyd. 2013)	NA
629	ZO-PPS	Ślód, piwo, chmiel, brzeczka	Zawartość kwasu szczawiowego Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	2.21.7.1.8 MEBAK (wyd. 2013)	NA
630	ZO-PPS	Ślód, jęczmień, kukurydza	Zawartość ditlenku siarki (SO2) Metoda miareczkowa (po destylacji)	PB-ZO/PPS 06 wyd. 3 z 30.03.2017	NA
631	ZO-PPS	Chmiel, granulaty	Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998	NA
632	ZO-PPS	Chmiel, granulaty	Zawartość żywic ogółem, żywic miękkich, żywic twardych, alfa-kwasów (wartość konduktometryczna), frakcji Beta, liczba goryczy Metoda wg Wöllmera (ekstrakcja eterem dietylowym)	PB-ZO/PPS 07 wyd. 3 z 30.03.2017	NA
633	ZO-PPS	Chmiel, granulaty	Wilgotność Metoda wagowa	PB-ZO/PPS 09 wyd. 5 z 06.08.2020	A
634	ZO-PPS	Chmiel	Hop Storage Index	7.13 Analytica EBC	NA
635	ZO-PPS	Ekstrakty chmielowe	Zawartość alfa-kwasów (wartość konduktometryczna) Metoda miareczkowania konduktometrycznego (po ekstrakcji toluenem)	7.4 Analytica EBC	NA
636	ZO-PPS	Chmiel i jego produkty	Zawartość żywic ogółem, żywic miękkich, żywic twardych, alfa-kwasów (wartość konduktometryczna), frakcji Beta Metoda Wöllmera (ekstrakcja eterem dietylowym)	PB-ZO/PPS 08 wyd. 3 z 30.03.2017	NA
637	ZO-PPS	Chmiel i jego produkty	Zawartość alfa- i beta- kwasów oraz ich homologów Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZO/PPS 04 wyd. 7 z 06.08.2020	A
638	ZO-PPS	Chmiel i jego produkty	Zawartość oleju chmielowego ogółem Metoda objętościowa (po destylacji z parą wodną)	7.10 Analytica EBC	NA
639	ZO-PPS	Izomeryzowane produkty chmielowe	Profil składu oleju chmielowego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	7.12 Analytica EBC	NA
640	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Zawartość izo-alfa-kwasów (IAA) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	7.8 Analytica EBC	NA
641	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Stopień (pozorny) odfermentowania końcowego	4.11.1 Analytica EBC, 3.1.4.10.1.2 MEBAK (wyd. 2011)	NA
642	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	pH Metoda potencjometryczna	PN-A-79083-12:1998	NA
643	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Zawartość siarczku dimetylu (DMS); i prekursorów (DMS-P) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	2.23.1.1, 2.23.1.2 MEBAK (wyd. 2013)	NA
644	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Wilgotność Metoda wagowa	PN-R-74110:1998	NA
645	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Energia kiełkowania Metoda wg Schönfelda	PN-R-74110:1998	NA
646	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Analiza sitowa Metoda wagowa	PN-R-74110:1998	NA
647	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Zawartość zanieczyszczeń Metoda wagowa	PN-R-74110:1998	NA
648	ZO-PPS	Brzeczka, jęczmień	Żywność Metoda barwienia roztworem chlorku 2-3-5-trifenylotetrazoliowego	PN-R-74110:1998	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
649	ZO-PPS	Brzeczka, łączmień	Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda oscylometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	6.5 Analytica EBC	NA
650	ZO-PPS	Piwo	Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda oscylometryczna (z dodatkiem słodu)	6.3 Analytica EBC	NA
651	ZO-PPS	Piwo	Zawartość goryczki Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PPS 10 wyd. 6 z 06.08.2020	A
652	ZO-PPS	Piwo	Zapach, smak, smakowość, nasycenie, goryczka Metoda sensoryczna	PN-A-79093-1:2000	NA
653	ZO-PPS	Piwo	Barwa Metoda kolorymetryczna	PN-A-79093-5:2000	A
654	ZO-PPS	Piwo	Klarowność (90°C) Metoda nefelometryczna	PN-A-79093-9:2000 p. 2.2	A
655	ZO-PPS	Piwo	Zawartość dwutlenku węgla (CO ₂) Metoda ciśnieniowa	PN-A-79093-6:2000	NA
656	ZO-PPS	Piwo	Napełnienie opakowania Metoda wagowa	PN-A-79093-9:2000	NA
657	ZO-PPS	Piwo	Test forsowania Metoda fotometryczna (termostatowa)	PN-A-79093-9:2000	NA
658	ZO-PPS	Piwo	Wskaźnik zdolności redukcyjnej (ITT)	PN-A-79093-8:2000	NN
659	ZO-PPS	Piwo	Zawartość diacetylu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	2.21.5.1, 2.21.5.4 MEBAK (wyd. 2013)	NA
660	ZO-PPS	Piwo	Zawartość siarczku dimetylu (DMS) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	2.23.1.1 MEBAK (wyd. 2013)	NA
661	ZO-PPS	Piwo	Zawartość siarczku dimetylu (DMS) i prekursorów (DMS-P) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-fotometryczną (GC-FPD)	2.23.1.1, 2.23.1.2 MEBAK (wyd. 2013)	NA
662	ZO-PPS	Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstraktu rzeczywistego Metoda oscylometryczna (po destylacji)	PB-ZO/PPS 13, wyd. 6 z 06.08.2020	A
663	ZO-PPS	Piwo	Zawartość ekstraktu brzeczki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego Metoda z obliczeń	PB-ZO/PPS 17 wyd. 4 z 06.08.2020	A
664	ZO-PPS	Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu pozornego, ekstrakt rzeczywistego, ekstraktu brzeczki podstawowej oraz stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego Metoda spektrometrii w zakresie bliskiej podczerwieni (NIR)	PB-ZO/PPS 16 wyd. 5 z 06.08.2020	A
665	ZO-PPS	Piwo	Zawartość ubocznych produktów fermentacji (aldehydy octowy, estry, alkohole, diacetyl) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	9.39 Analytica EBC, 2.21.1 MEBAK (wyd. 2013)	NA
666	ZO-PPS	Piwo	Pienistość Metoda NIBEM	9.42 Analytica EBC, 2.18.2 MEBAK (wyd. 2013)	NA
667	ZO-PPS	Piwo	Zawartość powietrza w szyjce butelki wg De Clerka Metoda objętościowa	procedura własna	NA
668	ZO-PPS	Piwo	Zawartość tlenu Metoda elektrochemiczna	PB-ZO/PPS 05 wyd. 3 z 30.03.2017	NA
669	ZO-PPS	Piwo	Skuteczność pasteryzacji	PN-A-79093-10:2000	NA
670	ZO-PPS	Piwo	Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa	9.45 Analytica EBC	NA
671	ZO-PPS	Piwo	Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa	2.10.1 MEBAK (wyd. 2013)	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
672	ZO-PPS	Piwo	Obecność bakterii z grupy coli Metoda obliczeniowa	PB-ZO/PPS 15 wyd. 3 z 30.03.2017	NA
673	ZO-PPS	Piwo	pH Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000	A
674	ZO-PPS	Piwo	Kwasowość ogółem Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-ZO/PPS 18 wyd. 3 z 06.08.2020	A
675	ZO-PPS	Piwo	Etanol Metoda enzymatyczna	2.9.7.1 MEBAK (wyd. 2013)	NA
676	ZO-PPS	Piwo dosładzane	Etanol Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	2.9.7.2 MEBAK (wyd. 2013)	NA
677	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Ekstrakt ogólny piwa dosładzanego, ekstrakt brzeczki podstawowej, stopień odfermentowania pozornego i rzeczywistego	PB-ZO/PPS 14 wyd. 3 z 30.03.2017	NA
678	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość azotu ogółem Metoda miareczkową (Kjeldahla)	PB-ZO/PPS 03 wyd. 7 z 06.08.2020	A
679	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość azotu koagulującego Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	2.6.2 MEBAK (wyd. 2013)	NA
680	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Frakcje białek wg Lundina (azot wysoko-, średnio-, niskocząsteczkowy) Metoda miareczkowa Kjeldahla (w tym azot ogółem)	2.6.3 MEBAK (wyd. 2013)	NA
681	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość azotu wysokocząsteczkowego Metoda miareczkowa Kjeldahla (w tym azot ogółem)	2.6.3.1 MEBAK (wyd. 2013)	NA
682	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Wolny azot aminowy (FAN) Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PPS 11 wyd. 5 z 06.08.2020	A
683	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość węglowodanów ogółem Metoda spektrofotometryczna	9.26, 8.14 Analytica EBC	NA
684	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość beta-glukanu Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	8.13.1, 9.31.1 Analytica EBC	NA
685	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Lepkość na aparacie Brookfield DV-II+	procedura własna	NA
686	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Liczba kwasu tiobarbiturowego (LTB) Metoda spektrofotometryczna	2.4 MEBAK wyd. 2013	NA
687	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość cukrów (fruktoza, glukoza, sacharoza, maltoza, maltotrioza) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	9.27, 8.7 Analytica EBC	NA
688	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość szczawianów Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	2.21.7.1.8 MEBAK (wyd. 2013)	NA
689	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie Metoda chromatografii cieczowej z detekcją konduktometryczną (HPLC-CD)	2.22.1 MEBAK (wyd. 2013)	Na
690	ZO-PPS	Piwo, brzeczka	Zawartość izo-alfa-kwasów (IAA) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	9.47 Analytica EBC	NA
691	ZO-PPS	Piwo, brzeczka, woda	Zawartość polifenoli ogółem	PN-A-79093-13:2000	NA
692	ZO-PPS	Drożdże	Zawartość żelaza rozpuszczalnego Metoda spektrofotometryczna	9.13.1 Analytica EBC	NA
693	ZO-PPS	Drożdże	Zapach, barwa Metoda organoleptyczna	PN-A-79005-3:1997	NA
694	ZO-PPS	Drożdże	Zawartość białka ogółem Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-A-7759005-7:1997	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
695	ZO-PPS	Drożdże	Zawartość białka niestrawnego i strawnego Metoda miareczkowa (Kjeldahla) po hydrolizie enzymatycznej	PN-A-79005-7:1997	NA
696	ZO-PPS	Wysłodziny	Wilgotność Metoda wagowa	PN-A-79005-4:1997	NA
697	ZO-PPS	Wysłodziny	Wilgotność Metoda wagowa	12.2 Analityca EBC	NA
698	ZO-PPS	Wysłodziny	Zawartość białka ogółem i białka strawnego Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	procedura własna	NA
699	ZO-PPS	Wysłodziny	Zawartość ekstraktu wymywalnego Metoda oscylometryczna (przemijania)	12.4 Analityca EBC	NA
700	ZO-PPS	Wysłodziny	Zawartość ekstraktu ogółem Metoda oscylometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	12.3 Analityca EBC	NA
701	ZO-PPS	Wysłodziny	pH Metoda potencjometryczna	procedura własna	NA
702	ZO-PPS	Syrop cukrowy	Kwasowość ogółem Metoda miareczkowania potencjometrycznego	procedura własna	NA
703	ZO-PPS	Kukurydza	Zawartość ekstraktu Metoda oscylometryczna	procedura własna	NN
704	ZO-PPS	Produkty spożywcze	Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda oscylometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	6.5 Analytica EBC	NA
705	ZO-PPS	Produkty spożywcze	Zawartość błonnika pokarmowego całkowitego (w tym frakcji rozpuszczalnej i nierozpuszczalnej) Metoda wagowo-enzymatyczna	991.43 AOAC, 32-07 AACC	NA
706	ZO-PPS	Produkty spożywcze	Zawartość popiołu ogólnego Metoda wagowa (po prażeniu)	PN-EN ISO 2171:2010	NA
707	ZO-PPS	Produkty spożywcze	Zawartość azotu (białka ogółem) Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-A-04018:1975	NA
708	ZO-PPS	Produkty spożywcze	Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) Metoda wagowa (Sohlbleta)	PN-A-79011-4:1998	NA
709	ZO-PPS	Produkty spożywcze	Wilgotność Metoda wagowa	procedura własna	NA
710	ZO-PPS	Produkty spożywcze	Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011	NA
711	ZO-PPS	Napoje klarowne	Zawartość beta-glukanu Metoda spektrofotometryczna (po hydrolizie enzymatycznej)	995.16 AOAC, 32-23 AACC, ICC Standard Nr 166	NA
712	ZO-PPS	Napoje i wody gazowane	Zawartość tlenu Metoda elektrochemiczna	2.28.1.1.3 MEBAK (wyd. 2013)	NA
713	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość dwutlenku węgla (CO2) Metoda ciśnieniowa	PN-A-79033:1985	NA
714	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	BN-84/8143-01	NA
715	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Barwa Metoda kolorymetryczna	BN-84/8143-01	NA
716	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Siła diastatyczna Metoda miareczkowa (jodowa)	BN-84/8143-01	NA
717	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	pH Metoda potencjometryczna	BN-84/8143-01	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
718	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość popiołu ogółem Metoda wagowa (po prażeniu)	PN-EN ISO 2171:2010	NA
719	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość białka ogółem Metoda miareczkową (Kjeldahla)	PN-A-04018:1975	NA
720	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość tłuszczu (bez hydrolizy) Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998	NA
721	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość węglowodanów ogółem Metoda spektrofotometryczna	8.14, 9.26 Analytica EBC	NA
722	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość cukrów redukujących wg Schoorla i Regenbena Metoda miareczkowa	BN-84/8143-01	NA
723	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość cukrów (fruktoza, glukoza, sacharoza, maltoza, maltotrioza) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	8.7 Analytica EBC	NA
724	ZO-PPS	Ekstrakt słodowy	Zawartość błonnika pokarmowego całkowitego Metoda wagowo-enzymatyczna	991.43 AOAC, 32-07 AACC	NA
725	ZO-PPS	Produkty rolno-spożywcze	Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011	NA
532	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	A
533	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	A
534	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001	A
535	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna zNADP	PN-EN 12146:2001	A
536	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999	A
537	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	A
538	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	A
539	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	A
540	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999	A
541	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji	PN-EN 12147:2000	A
542	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2	A
543	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2 (A)	A
544	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	A
545	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-04019:1998	A
546	ZO	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/PBIFS 24, wyd. 6 z 29.01.2019	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
547	ZO	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/PBIFS 24, wyd. 6 z 29.01.2019	A
548	ZO	Napoje, syropy	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	NA
549	ZO	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	NA
550	ZO	Napoje, syropy	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001	NA
551	ZO	Napoje, syropy	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADP	PN-EN 12146:2001	NA
552	ZO	Napoje, syropy	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999	NA
553	ZO	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	NA
554	ZO	Napoje, syropy	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	NA
555	ZO	Napoje, syropy	Wartość pH Metoda potencjometryczna	PN-EN- 1132:1999	NA
556	ZO	Napoje, syropy	Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999	NA
557	ZO	Napoje, syropy	Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji	PN-EN 12147:2000	NA
558	ZO	Napoje, syropy	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2	NA
559	ZO	Napoje, syropy	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2	NA
560	ZO	Napoje, syropy	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	NA
561	ZO	Napoje	Oznaczanie osmolalności Metoda z zastosowaniem osmometru 800 CL	wg instrukcji producenta	NN
562	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość kwasu D-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12138:2000	NA
563	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość glukozy i fruktozy Metoda HPLC	PN-EN 12630	NA
564	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sacharozy i/lub maltozy Metoda HPLC	PN-EN 12630	NA
565	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sorbitolu Metoda HPLC	PN-EN 12630	NA
566	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Mętność Metoda nefelometryczna	PB-ZO/PBIFS 20, wyd. 2 z 15.07.16	NA
567	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Oznaczanie barwy Metoda spektrofotometryczna	Instrukcja spektrofotometru Genesys 10V	NA
568	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość mięszu Metoda wagowa po odwirowaniu	PB-ZO/PBIFS 07, wyd. 3 z 04.06.2020	NA
569	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt na podstawie gęstości	IFU 8 (Rev. 2005)	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
570	ZO	Soki, nektary i przeciera owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt bezcukrowy	Kodeks Praktyki, AIJN, KUPS 2013 Rozdział 7	NA
571	ZO	Soki, nektary i przeciera owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt resztkowy	PN-A-79033:1985	NA
572	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-A-75101/02:1990, pkt. 2	NA
573	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/04:1990, pkt. 2	NA
574	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-75101/06:1990	NA
575	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cukrów i ekstraktu bezcukrowego Metoda miareczkowa	PN-A-75101/07:1990	NA
576	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego i jego alkalizność Metoda wagowa	PN-A-75101/08:1990, pkt. 2	NA
577	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/10:1990, pkt. 2	NA
578	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990	NA
579	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto i masa odcięniętych owoców i warzyw Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990	NA
580	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość owoców lub warzyw z wadami Metoda wagowa	PN-A-75101/16:1990	NA
581	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Metoda wagowa	PN-A-75101/17:1990	NA
582	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Metoda wagowa	PN-A-75101/18:1990, pkt. 2	NA
583	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	PN-90/A-75101/03	NA
584	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/23:1990, pkt. 3	NA
585	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość D-sorbitolu (produkty z owoców jasnych) Metoda enzymatyczną	PB-ZO/PBIFS 19, wyd. 2 z 19.07.2016	NA
586	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu benzoowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBIFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NA
587	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBIFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NA
588	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartości antocyanów ogółem Metoda spektrofotometryczna różnicowa	PB-ZO/PBIFS 21, wyd. 2 z 20.07.2016	NA
589	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość polifenoli ogółem Metoda spektrofotometryczna Folin-Ciocalteu	PB-ZO/PBIFS 18, wyd. 2 z 21.07.2016	NA
590	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Lepkość dynamiczna (Pa·s) Metoda z zastosowaniem viskozymetru obrotowego Rheomat RM 180	wg instrukcji producenta	NN
591	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Aktywność antyoksydacyjna Metoda z ABTS i DPPH	metoda własna	NN
592	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość karotenoidów ogółem Metoda spektrofotometryczna	PN-A-75101/12:1990	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
593	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Barwa w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, XYZ, Yxy, Rdab, RxFyRz w przekrozu lub w odbiciu	Instrukcja aparatu ColorQuest XE firmy HunterLab	NN
594	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zwartość kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego Metoda HPLC	metoda własna	NA
595	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn ogółem Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBIFS 06, wyd. 2 z 18.07.2016 (wg IFU 26:1996)	NN
596	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBIFS 06, wyd. 2 z 18.07.2016 (wg IFU 26:1996)	NN
597	ZO	Soki owocowe	Zawartość maltozy Metoda GC	metoda własna	NN
598	ZO	Kondensat aromatu jabłkowego	Zawartość trans-2-heksenalu i szacunkowa zawartość związków lotnych (oprócz etanolu i metanolu)	metoda własna	NN
599	ZO	Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna (skuteczność blanszowania) Metoda wizualna	PN-A-75051 :1990	NN
491	ZMT	Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze	Zawartość cholesterolu / steroli: brassicasterol, campesterol, stigmasterol, β-sitosterol, 65-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
492	ZMT	Surówce 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-FID)	PA/07, wyd. 7 z 08.06.2021	A
493	ZMT	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
494	ZMT	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
495	ZMT	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
496	ZMT	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
497	ZMT	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
498	ZMT	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
499	ZMT	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
500	ZMT	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
501	ZMT	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu całkowitego; zakres: (1,0 – 36,0%) Metoda wagowa (ekstrakcja techniką Soxhleta)	PN-A-88021:1971	A
502	ZMT	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
503	ZMT	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego; zakres: (0,5 - 10,0%) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
504	ZMT	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P2O5 ; zakres: (0,5 - 10,0 g/kg) Metoda wagowa Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P2O5 , z obliczeń	PN-A-82060:1999 (wycofana, bez zastąpienia)	A
505	ZMT	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość hydroksyproliny; zakres: (0,020 ± 0,900%) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000	A
506	ZMT	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
507	ZMT	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
508	ZMT	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
509	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba nadtlennkowa, zakres: (0,05 – 30,00 milirównoważników O2 / kg produktu) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03	A
510	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba anizydynowa, zakres: (0,05 - 30,00) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04	A
511	ZMT	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
512	ZMT	Przetwory mleczne, wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Skład triacylogliceroli (TAG) Metoda chromatografii gazowej	PA/08, wyd. 4 z 08.06.2021	NN
513	ZMT	Oleje	Oznaczanie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej	ISO 6463:1982	NN
514	ZMT	Pasze, chipsy	Oznaczanie przeciwutleniaczy: BHA, BHT, TBHQ Metoda chromatografii gazowej	ISO 6463:1982	NN
515	ZMT	Przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, przetwory owocowe	Zawartość kwasu benzoesowego i kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda chromatografii gazowej	PA/12, wyd. 3 z 08.06.2021	NA
516	ZMT	Mięso i przetwory mięsne	Oznaczanie pH	PN-ISO 2917:2001	NA
517	ZMT	Mięso i przetwory mięsne	Jakościowe wykrywanie zawartości gatunków zwierząt w mięsie i produktach mięsnych	Test immunoenzymatyczny, kanapkowy ELISA	NA
518	ZMT	Mięso i przetwory mięsne	Badania PQS (wodochłonność, barwa i tłuszcz)	-	NN
519	ZMT	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	
520	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba jodowa (z obliczeń) [g/100g]	AOCS Cd 1c85:1997	NA
521	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura topnienia [°C]	PN ISO 6321:2004	NN
522	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura dymienia [°C]	AOCS CC9a-48:1997	NN
523	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura palenia [°C]	AOCS CC9a-48:1997	NN
524	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Temperatura zapłonu [°C]	AOCS CC9a-48:1997	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
525	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba zmydlania [mg KOH/1 g]	PN-EN ISO 3657:2013-10	NN
526	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Substancje niezmydlające się [%] Metoda ekstrakcji heksanem	PN-EN ISO 18609:2002	NN
527	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zanieczyszczenia nierozpuszczalne w eterze naftowym [%]	PN-EN ISO 663:2017-03	NN
528	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Woda i substancje lotne [%]	PN-EN ISO 662:2016-06	NN
529	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Współczynnik załamania światła	PN-EN ISO 6320:2017-04	NN
530	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Oznaczenie mydła (alkaliczności) [mg oleinianu sodu/kg]	PN-EN ISO 10539:2002	NN
531	ZMT	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Aldehyd ephydrynowy (próbna Kreiasa)	PN-A-85803:1984, pkt 8	NN
432	ZM	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wyłódniny z brzości, 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
433	ZM	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, 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
434	ZM	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmażeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wyłódniny z brzości, 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
435	ZM	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, 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
436	ZM	Przetwory owocowe, warzywno-mięsne	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-A-75052/03:1990	A
437	ZM	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002	A
438	ZM	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, 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
439	ZM	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
440	ZM	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
441	ZM	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019	A
442	ZM	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 2 z 01.04.2019	A
443	ZM	Piwo filtrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 02, wyd. 1 z 04.01.2018	NA
444	ZM	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda płytkowa	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019	A
445	ZM	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 2 z 08.01.2019	A
446	ZM	Piwo niefiltrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda płytkowa	PB-ZM/PBJM 04, wyd. 1 z 03.01.2018	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
447	ZM	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przecieri o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU No. 2, April 1996 wycofana	A
448	ZM	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium spp.</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 29981:2012	A
449	ZM	Suplementy diety (liofilizowane preparaty bakterii)	Liczba <i>Lactobacillus spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN 15787:2022-04	A
450	ZM	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
451	ZM	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>) wytworzących gwałkoł Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym – procedura B	IFU Method No. 12 (2019)	A
452	ZM	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
453	ZM	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>) wytworzących gwałkoł Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym – procedura C	IFU Method No. 12 (2019)	A
454	ZM	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
455	ZM	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>) wytworzących gwałkoł Metoda płytkowa (posiew wgłębny z potwierdzeniem biochemicznym) – procedura A	IFU Method No. 12 (2019)	NA
456	ZM	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
457	ZM	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>) wytworzących gwałkoł Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C	IFU Method No. 12 (2019)	A
458	ZM	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	NA
459	ZM	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drożdży osmotofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	A
460	ZM	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi	PCR	NN
461	ZM	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
462	ZM	Izolacja szczepów do identyfikacji	Metoda płytkowa	Procedura własna	NN
463	ZM	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
464	ZM	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana	PN-A-75052/10:1990 wycofana	NA
465	ZM	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność bakterii octowych Metoda hodowlana	PN-A-75052/15:1990 wycofana	NA
466	ZM	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Strzępki pleśni Metoda Howarda Metoda mikroskopowa	PN-A-75052/18:1990 wycofana	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
467	ZM	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Liczba pleśni ciepłopornych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU No. 4 III, April 1996	NA
468	ZM	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 wgłębny)	IFU No. 6, D-III A. April 1996	NA
469	ZM	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba bakterii z grupy coli i <i>E. coli</i> Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBIM 15, wyd. 1 z 03.01.2018	NA
470	ZM	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBIM 17, wyd. 1 z 04.01.2018	NA
471	ZM	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-79033:1985 pkt. 3.23 wycofana	NA
472	ZM	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temperaturze 37°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana	NA
473	ZM	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana	NA
474	ZM	Jogurty, lody jogurtowe	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów (<i>Lactobacillus delbrücki subsp. bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>) w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007	NA
475	ZM	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
476	ZM	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007	NA
477	ZM	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii przetrwalnikujących nieredukujących i redukujących siarczany (IV) w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005	NA
478	ZM	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007	NA
479	ZM	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007	NA
480	ZM	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
481	ZM	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
482	ZM	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017	NA
483	ZM	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	NA
484	ZM	Mąki i produkty zbożowe	Liczba <i>Bacillus subtilis</i> : badanie obejmuje oznaczenie liczby tlenowych bakterii przetrwalnikujących amylolytycznych oraz identyfikację gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metodą MALDI TOF-MS	PN-A-74134/4:1998 + PCR wycofana + PB-ZM/KKP 01 wyd.1 z 10.01.2022	NA
485	ZM	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-41 (2011)	A
486	ZM	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba bakterii tworzących śluz Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-45 (2017)	A
487	ZM	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-47 (2015)	A
488	ZM	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	A
489	ZM	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwałokol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
490	ZM	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba przetrwałych bakterii termofilnych tlenowych Metoda płytkowa lub filtracji membranowej	ICUMSA GS 2/3-49 (1998)	NA
219	ZK	Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach - przed przygotowaniem Metoda opisowa, Metoda 5 - punktowa	PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008	A
220	ZK	Koncentraty spożywcze	Wygląd, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Metoda opisowa	PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008	A
221	ZK	Koncentraty spożywcze	Wygląd, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Metoda 5 - punktowa	PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008	A
222	ZK	Koncentraty spożywcze	Woda Metoda suszarkowa	PN-A-79011-3:1998 pkt. 2.2.3, pkt. 2.3	NA
223	ZK	Koncentraty spożywcze	Tłuszcz Metoda Weibulla – Stoldta/ Soxhleta	PN-A-79011-4:1998 pkt.2.5 PB-ZK/PK 10, wyd. 3 z 29.06.2018	NA
224	ZK	Koncentraty spożywcze	Cukier (sacharoza) Metoda Schoorla-Regenboga	PN-A-79011-5:1998 pkt.2.4	NA
225	ZK	Koncentraty spożywcze	Wartość kaloryczna Metoda obliczeniowa (netto)	PN-A-79011-6:1998/Az1:2008 pkt. 3	NA
226	ZK	Koncentraty spożywcze	Chlorek sodu (NaCl) Metoda Mohra	PN-A-79011-7:1998	NA
227	ZK	Koncentraty spożywcze	Popiół ogólny	PN-A-79011-8:1998	NA
228	ZK	Koncentraty spożywcze	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998	NA
229	ZK	Koncentraty spożywcze	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PB-ZK/PK 09, wyd. 3 z 30.07.2018 PN-A-94052:1996 pkt.3.3.7 (wycofana)	NA
230	ZK	Koncentraty spożywcze	Azot aminowy	PB-ZK/PK 09, wyd. 3 z 30.07.2018 PN-A-94052:1996 pkt.3.3.7 (wycofana)	NA
231	ZK	Koncentraty spożywcze	Kwasowość ogólna	PN-A-79011-9:1998 PN-A-75101-4:1990/Az1:2000 (wycofana) PN-A-88024:1979 pkt.2.3. (wycofana)	NA
232	ZK	Koncentraty spożywcze	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998/Az1:2001	NA
233	ZK	Koncentraty spożywcze	Stopień skleikowania skrobi Metoda enzymatyczna	PN-A-79011-11:1998	NA
234	ZK	Koncentraty spożywcze	Dwutlenek węgla (CO2) ogólny/nieczynny w aparacie Tillmansa	PN-A-79011-12:1998	NA
235	ZK	Koncentraty spożywcze	Zawartość olejków eterycznych Metoda destylacji z parą wodną	PN-A-79011-14:1998	NA
236	ZK	Koncentraty spożywcze	Witamina B1 Metoda HPLC-FLD	PB-ZK/PK 04, wyd. 6 z 04.12.2017	A
237	ZK	Koncentraty spożywcze	Kofeina Metoda HPLC-UV	PB-ZK/PK 03, wyd. 4 z 27.06.2018	NA
238	ZK	Koncentraty spożywcze	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wizualna	PN-A-79011- 2:1998/Az1:2000/ Az 2:2008 pkt. 2.4	NA
239	ZK	Koncentraty spożywcze	Szkodniki i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 / Az 2:2008 pkt. 2.5.2 i pkt. 2.5.4	NA
240	ZK	Koncentraty spożywcze	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Metoda wagowa	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 pkt. 2.6	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
241	ZK	Koncentraty spożywcze	Masa właściwa Metoda densymetryczna	Metoda własna	NA
242	ZK	Koncentraty spożywcze	Rozpuszczalność	Metoda własna	NA
243	ZK	Koncentraty spożywcze, herbatki owocowe	Zawartość witaminy C jako suma kwasu L (+) askorbinowego i kwasu dehydro L(+) askorbinowego Metoda HPLC-UV	PB-ZK/PK 05, wyd. 5 z 23.03.2020	A
244	ZK	Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	ISO 20481:2008	A
245	ZK	Kawa palona	Ubytek masy Metoda suszarkowa	PN-ISO 11294:2002	A
246	ZK	Kawa palona	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-76100:2009	A
247	ZK	Kawa palona	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-76100:2009	NA
248	ZK	Kawa palona	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	PB-ZK/PK 01, wyd. 8 z 15.09.2014, PN-ISO 10095:1997 (wycofana), PB-ZK/PK 03, wyd. 4 z 27.06.2018	NA
249	ZK	Kawa palona	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-79011-9:1998 pkt.2.4	NA
250	ZK	Kawa palona	Próba jakościowa na wykrywanie kawy zbożowej (z jodem)	Metodyka Głównego Inspektoratu Inspekcji Handlowej	NN
251	ZK	Kawa palona	Oznaczanie 5-hydroksytryptamidów kwasów karboksylowych Metoda chromatografii cienkowarstwowej	Metoda własna	NN
252	ZK	Kawa palona	Zawartość tlenu reszkowego	Metoda wg instrukcji fabrycznej miernika tlenu Greisinger GMH 3692	NA
253	ZK	Kawa palona	Sprawdzanie zawartości ziaren wadliwych	PN-A 76100:2009 pkt. 7.1.3	NA
254	ZK	Kawa palona	Oznaczanie wad pochodzących z owoców kawy	PN-A 76100:2009 pkt. 7.1.5	NA
255	ZK	Kawa rozpuszczalna	Ubytek masy Metoda suszarkowa	PN-ISO 3726:2000	NA
256	ZK	Kawa rozpuszczalna	Popiół ogólny	PN-A-79011-8:1998	NA
257	ZK	Kawa rozpuszczalna	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998	NA
258	ZK	Kawa rozpuszczalna	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-79011-9:1998 pkt.2.4	NA
259	ZK	Kawa rozpuszczalna	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-94019:2007 (wycofana)	NA
260	ZK	Kawa rozpuszczalna	Badania organoleptyczne Metoda Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-94019:2007 (wycofana)	NA
261	ZK	Kawa rozpuszczalna	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV PN-ISO 10095:1997	PN-ISO 10095:1997	NA
262	ZK	Kawa i produkty kawowe	Oznaczanie furanu Metoda chromatografii gazowej GC/MS	PN-EN 16620:2015	NA
263	ZK	Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-zielone, zielone, Rooibos) ekspresowe	Popiół ogólny Metoda wagowa	PB-ZK/PK 02, wyd. 5 z 15.09.2014	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
264	ZK	Herbata (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-ziolowe, ziolowe, Rooibos) ekspresowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PB-ZK/PK 02, wyd. 5 z 15.09.2014	A
265	ZK	Herbata liściasta (syпка) czarna i zielona	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996	A
266	ZK	Herbata liściasta (syпка) czarna i zielona	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996	A
267	ZK	Herbata	Oznaczanie ubytku masy Metoda wagowa	PN-ISO 1573:1996	A
268	ZK	Herbata liściaste sypkie, ekspresowe	Ubytek masy / sucha masa Metoda suszarkowa	PN-ISO 1572:1996	NA
269	ZK	Herbata liściaste sypkie, ekspresowe	Popiół rozpuszczalny w wodzie	PN-ISO 1576:1996	NA
270	ZK	Herbata liściaste sypkie, ekspresowe	Popiół nierozpuszczalny w wodzie	PN-ISO 1576:1996	NA
271	ZK	Herbata liściaste sypkie, ekspresowe	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie	PN-ISO 1578:1996	NA
272	ZK	Herbata liściaste sypkie, ekspresowe	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-ISO 3103:1996 PN-ISO 6078:1996	NA
273	ZK	Herbata liściaste sypkie, ekspresowe	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-ISO 3103:1996 PN-ISO 6078:1996	NA
274	ZK	Herbata liściaste sypkie, ekspresowe	Kofeina Metoda HPLC	PN-ISO 10727:2004	NA
275	ZK	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana)	NA
276	ZK	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana)	NA
277	ZK	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Popiół ogólny	PN -ISO 1575:1996 PN- ISO 926:1999	NA
278	ZK	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-ISO 1577:1996, PN-ISO 930:1999	NA
279	ZK	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Olejki eteryczne Metoda aparatem Derynga	Farmakopea Polska VI 2002	NA
280	ZK	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Zanieczyszczenia szkodnikami żywymi i martwymi Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/Az2:2008 pkt.2.5.	NA
281	ZK	Herbatki ziolowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Metoda wagowa	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/Az2:2008 pkt.2.6.	NA
282	ZK	Kakao	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-A-88032:1998/Ap1:2001	NA
283	ZK	Kakao	Kwasowość ogólna Metoda potencjometryczna	PN-A-88024:1979 pkt.2.3 (wycofana) PN-A-79011-9:1998	NA
284	ZK	Kakao	Popiół ogólny	PN-A-79011-8:1998	NA
285	ZK	Kakao	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998	NA
286	ZK	Kakao	Tłuszcze Metoda Weibulla-Stoldta	PN-A-79011-4:1998 pkt.2.5.2 i pkt.2.5.4	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
287	ZK	Kakao	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 pkt.2.4	NA
288	ZK	Kakao	Szkodniki i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/ /Az2:2008 pkt.2.5.2 i pkt.2.5.4	NA
289	ZK	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Woda Metoda suszarkowa	PN-91/R-87019 pkt.4.2 (wycofana)	NA
290	ZK	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Popiół ogólny	PN-ISO 928:1999	NA
291	ZK	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-ISO 930:1999	NA
292	ZK	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Zawartość olejków eterycznych	PN-A-79011-14:1998	NA
293	ZK	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Oznaczanie zawartości piperyny	PN-A-86965:1997/Az1:2002	NA
294	ZK	Przetwory owocowo-warzywne	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101-02/Az1:2002 pkt.2 (wycofana)	NA
295	ZK	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101.04/Az1:2002 pkt.2 (wycofana)	NA
296	ZK	Przetwory owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	NA
297	ZK	Przetwory owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101-06/Az1:2002 (wycofana)	NA
298	ZK	Przetwory owocowo-warzywne	Chlorek sodu (NaCl) Metoda Mohra	PN-90/A-75101.10/Az1:2002 pkt.2 (wycofana)	NA
299	ZK	Przetwory owocowo-warzywne	Zanieczyszczenia mineralne nierozpuszczalne w 10% HCl Metoda spoielania	PN-90/A-75101.18 (wycofana)	NA
300	ZK	Przetwory owocowo-warzywne	Masa odwiezionych warzyw	PN-90/A-75101.15 (wycofana)	NA
301	ZK	Produkty zbożowe, odżywki mleczne, herbaty i herbatki	Zawartość witaminy B1 (tiamina) Metoda HPLC-FLD	PB-ZK/PK 04, wyd. 6 z 04.12.2017	A
302	ZK	Produkty zbożowe, odżywki mleczne, herbaty i herbatki	Oznaczanie stopnia rozdrobnienia	PN-A-74015:1973 (wycofana)	NA
303	ZK	Produkty spożywcze	Wartość kaloryczna Metoda obliczeniową (netto)	PN-A-79011-6:1998 Az1:2008 pkt.3	NA
304	ZK	Produkty spożywcze	Liczba nadtlenkowa	PN-EN ISO 3960:2012	NA
305	ZK	Produkty spożywcze	Witamina D3 Metoda HPLC	PN-EN 12821:2009	NA
306	ZK	Produkty spożywcze	Witamina A (retinol) Metoda HPLC	PN-EN 12823-1:2014	NA
307	ZK	Produkty spożywcze	Witamina A (beta karoten) Metoda HPLC	PN-EN 12823-2:2002	NA
308	ZK	Produkty spożywcze	Witamina E Metoda HPLC	PN-EN 12822:2014	NA
309	ZK	Produkty spożywcze	Witamina B2 Metoda HPLC	PN-EN 14152:2014	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
310	ZK	Produkty spożywcze	Witamina B6	PN-EN 14164:2014	NA
311	ZK	Produkty spożywcze	Suma związków fenolowych	PB-ZK/PK 08, wyd. 3 z 29.06.2018	NA
312	ZK	Produkty spożywcze	Test antyoksydacyjny DPPH	PB-ZK/PK 07, wyd. 3 z 30.06.2018	NA
313	ZK	Produkty spożywcze	Test antyoksydacyjny ABTS	metoda własna	NA
314	ZK	Produkty spożywcze	Indeks rozpuszczalności białek	Metoda własna wg Berghout, Boom i in. (2014)	NA
315	ZK	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby drobnoustrojów Metoda płytkowa w temp. 30°C	PN-EN ISO 4833:2004/Ap1:2005 (wycofana)	NA
316	ZK	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95	PN-EN ISO 21527-2:2009	NA
317	ZK	Produkty spożywcze	Wykrywanie bakterii z grupy coli Metoda NPL	PN-ISO 4831:2007	NA
318	ZK	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby bakterii z grupy coli Metoda płytkowa	PN-ISO 4832:2007	NA
319	ZK	Produkty spożywcze	Wykrywanie pałeczek Salmonella spp.	PN-EN ISO 6579:2003/A1:2007	NA
320	ZK	Produkty spożywcze	Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb gronkowców koagulazododatnich Metoda NPL	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005	NA
321	ZK	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)	PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004	NA
322	ZK	Produkty spożywcze	Wykrywanie obecności Escherichia coli	PN-ISO 7251:2006	NA
323	ZK	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby Bacillus cereus Metoda liczenia kolonii w temp. 30°C	PN-EN ISO 7932:2005	NA
324	ZK	Produkty spożywcze	Oznaczanie obecności Clostridium	PN-EN ISO 7937:2005	NA
325	ZK	Produkty spożywcze	Oznaczanie zawartości związków fenolowych	PB-ZK/PK 06, wyd. 3	NA
326	ZK	Produkty spożywcze	Kwasy tłuszczowe	PN-EN ISO 12966-1:2015 PN-EN ISO 12966-2:2011 (wycofana)	NA
327	ZK	Wyroby cukiernicze	Badania organoleptyczne Metoda 5-punktowa	PN-A-88032:1998/Ap1:2001	NA
328	ZK	Wyroby cukiernicze	Oznaczanie % zawartości kuwertury	PN-A-8811:1998 pkt. A 3.1	NA
329	ZK	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	PN-A-88027:1984 pkt. 2.3.3. (wycofana)	NA
330	ZK	Wyroby cukiernicze	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-A-88024:1979 pkt. 2.1.5.1 (wycofana)	NA
331	ZK	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu Metoda wagowa	PN-A-88022:1959 (wycofana)	NA
332	ZK	Karmel	Oznaczanie 4-metyloimidazolu	Metoda własna	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
333	ZK	Skrobie	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
334	ZK	Skrobie	Barwa Metoda aparaturowa (system CIE, Lab Yxy)	PB-ZK/PS 14, wyd. 4 z 15.10.2018	NA
335	ZK	Skrobie	Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrocin)	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
336	ZK	Skrobie	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
337	ZK	Skrobie	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
338	ZK	Skrobie	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
339	ZK	Skrobie	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA
340	ZK	Skrobie	Chlorki Metoda Mohra	PN-EN ISO 5810:2002	NA
341	ZK	Skrobie	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
342	ZK	Skrobie	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
343	ZK	Skrobie	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NN
344	ZK	Skrobie	Lepkość Metoda Brabendera	PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
345	ZK	Skrobie	Lepkość Metoda Brookfielda	PB-ZK/PS 02, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
346	ZK	Skrobie	Lepkość Metoda Haake	PB-ZK/PS 03, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
347	ZK	Skrobie	Gęstość nasypowa	PN-A-74702-3:1998	NA
348	ZK	Skrobie	Skrobia oporna	PB-ZK PK 11 wyd. 1 z 01.07.2019	NA
349	ZK	Skrobie	Zawartość skrobi Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NA
350	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
351	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Barwa Metoda aparaturowa (system CIE, Lab Yxy)	PB-ZK/PS 14, wyd. 4 z 15.10.2018	NA
352	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrocin)	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
353	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
354	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
355	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
356	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Dwutlenek siarki (SO2) Metoda destylacyjna	PN-EN ISO 1185:2000	NA
357	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA
358	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Chlorki Metoda Mohra	PN-EN ISO 5810:2000	NA
359	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Kwasowość Metoda miareczkową	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
360	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
361	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Oznaczanie pH	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
362	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Lepkość Metoda Brabendera	PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
363	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Lepkość Metoda Brookfielda	PB-ZK/PS 02, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
364	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Lepkość Metoda Haake	PB-ZK/PS 03, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
365	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Gęstość nasypowa	PN-A-74702-3:1998	NA
366	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Grupy acetylowe	PB-ZK/PS 05, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
367	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Grupy karboksylowe	PN-EN ISO 11214:2001	NA
368	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Grupy karboksymetylenowe	PN-EN ISO 11214:2001	NA
369	ZK	Skrobie zmodyfikowane	Skrobia oporna	PB-ZK PK 11 wyd. 1 z 01.07.2019	NA
370	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
371	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Skrobia Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NA
372	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Skrobia wymywalna	BN-91-8080-01 pkt. 2.15	NA
373	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Granulacja Metoda sitowa	PN-A-74722-4:1998	NA
374	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
375	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
376	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
377	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Dwutlenek siarki (SO2) Metoda destylacyjna	PN-EN ISO 1185:2000	NA
378	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysyk)	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
379	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (susż na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
380	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (susż na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Zdolność chłonicia wody	PB-ZK/PS 15, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
381	ZK	Suszone przetwory ziemniaczane (susż na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Masa nasypowa	PN-A-74702:1978	NA
382	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Gęstości w °Bx	PB-ZK/PS 16, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
383	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Dwutlenek siarki (SO2) Metoda destylacyjna	PN-EN ISO 1185:2000	NA
384	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Równowaznik glukozowy DE	PN-EN ISO 5377:2001	NA
385	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
386	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
387	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
388	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Skřęcalność właściwa	PB-ZK/PS 17, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
389	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Barwa Metoda spektrofotometryczna	PB-ZK/PS 18, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
390	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Barwa Metoda EBC	PB-ZK/PS 23	NN
391	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Przezroczystość Metoda spektrofotometryczna	PB-ZK/PS 19, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
392	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Skład cukrów Metoda HPLC	PN-EN ISO 10504:2005	NA
393	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Chlorki Metoda Mohra	PN-EN ISO 5810:2002	NA
394	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
395	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
396	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Postać Metoda organoleptyczna	PN-A74702:1978 (wycofana)	NN
397	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Barwa Metoda organoleptyczna	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NN
398	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Zapach Metoda organoleptyczna	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NN
399	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Smak Metoda organoleptyczna	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NN
400	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Siła barwienia i intensywność barwy	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NA
401	ZK	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Próba testowa z kwasem HCl	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
402	ZK	Hydroliczaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Azot ogólny	PN-A-04018:1975 (wycofana)	NA
403	ZK	Hydroliczaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	4-metyloimidazol Metoda HPLC z detekcją fluorometryczną	metoda własna	NA
404	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
405	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Skrobia ogólna	PN-EN ISO 10520:2002	NA
406	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
407	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
408	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
409	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
410	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA
411	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Masa nasypowa	PN-A-74702-3:1998	NA
412	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Lepkość Metoda Brabendera	PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
413	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Cukry inwertowane Metoda jodometryczna	PN-EN 1185:2000	NA
414	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Gluten	PN-A-74043-3:1994	NA
415	ZK	Mąki i przetwory zbożowe	Rozpływalność glutenu	PN-A-74043-3:1994	NA
416	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
417	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
418	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Chlorki Metoda Mohra	PB-ZK/PS 07, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
419	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Liczba kwasowa (LK)	PB-ZK/PS 11, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
420	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Liczba Lea	PB-ZK/PS 10, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
421	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PB-ZK/PS 12, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
422	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Badania organoleptyczne Metoda 5-cio punktowa	PB-ZK/PS 12, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
423	ZK	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Masa nasypowa	PN-78/A-74702-3:1998	NA
424	ZK	Ziemniaki	Skrobia Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
425	ZK	Ziemniaki	Azot/białko ogólne Metoda Kjeldahla	PN-R-64811:1992	NA
426	ZK	Ziemniaki	Azot/białko strawne Metoda Kjeldahla	PN ISO 6655:2000	NA
427	ZK	Ziemniaki	Skład cukrów Metoda HCLP	PN-EN ISO 10504:2005	NA
428	ZK	Ziemniaki	Włókno surowe	PN- EN ISO 5498:1996	NA
429	ZK	Ziemniaki	Suma cukrów	PB-ZK/PS 21, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
430	ZK	Ziemniaki	Cukry redukujące	PB-ZK/PS 20, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
431	ZK	Napoje bezalkoholowe w płynie	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	PB-ZK/PK 03, wyd. 4 z 27.06.2018	NA
135	ZJ	Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody	PN-85/A-82100 pkt. 2.2	A
136	ZJ	Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu	PN-85/A-82100 pkt. 2.3	A
137	ZJ	Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Białko ogólne (z obliczeń)	PN-85/A-82100 pkt. 2.4	A
138	ZJ	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody	PN-ISO 1442:2000	A
139	ZJ	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego	PN-ISO 1444:2000	A
140	ZJ	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Białko ogólne (z obliczeń)	PN-75/A-04018 + A23:2002	A
141	ZJ	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość fosforu Metoda wagowa	PN-A-82060:1999	A
142	ZJ	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kolagenu	PN-ISO 3496:2000	NA
143	ZJ	Wyroby garmażeryjne, Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	A
144	ZJ	Wyroby garmażeryjne, Mięso i przetwory mięsne	Zawartość węglowodanów z obliczeń Wartość kaloryczna z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 wraz z późn. zm.	A
145	ZJ	Mięso i produkty mięsne, Owoce i warzywa i przetwory, owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby garmażeryjne	Zawartość błonnika całkowitego Metoda enzymatyczna	Broszura Techniczna do testu TDF 100A Sigma-Aldrich na podstawie AOAC985.29 (1997)	A
146	ZJ	Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny	PN-90/A-75101.02 + A21:2002	A
147	ZJ	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość substancji rozpuszczonych	PN-EN 12143:2000	A
148	ZJ	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna	PN-90/A-75101.04 + A21:2002	A
149	ZJ	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość lotna	PN-90/A-75101.05	A
150	ZJ	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Metoda Lane-Eynona Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń	PN-90/A-75101.07	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
151	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 pkt. 3.6	A
152	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Kwasowość ogólna	PN-85/A-79033 pkt. 3.8	A
153	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Kwasowość lotna	PN-85/A-79033 pkt. 3.9	A
154	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Zawartość alkoholu etylowego	PN-85/A-79033 pkt. 3.14	A
155	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów ogółem i redukujących Metoda Lane-Eynona Zawartość ekstraktu bezcukrowego z obliczeń	PN-90/A-75101.07	A
156	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Ekstrakt resztkowy z obliczeń	PN-A-79036:1997 pkt. 3.3.5	A
157	ZJ	Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba nadtlenkowa – Lea	PN-ISO 3960:2009	NA
158	ZJ	Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba kwasowa	PN-EN ISO 660:2010	NA
159	ZJ	Żywność	Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) Metoda miareczkowa	PN-EN 1185:2000	NA
160	ZJ	Majonez	Zawartość żółtka jaja kurzego	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.5	NA
161	ZJ	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.3	NA
162	ZJ	Majonez	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.7	NA
163	ZJ	Majonez	Oznaczanie pH	PN-90/A-75101.06 + Az1:2002	NA
164	ZJ	Majonez	Zawartość tłuszczu	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000 pkt. 5.3.4	NA
165	ZJ	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, Słodzycze 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, Suplementy diety	Zawartość arsenu (As) Metoda spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PS-11 edycja 1 z 16.05.2012	A
166	ZJ	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, Słodzycze 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, Suplementy diety	Zawartość kadmu (Cd), ołowiu (Pb), Miedzi (Cu), cynku (Zn), żelaza (Fe) Metoda promieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 14082:2004	A
167	ZJ	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, Słodzycze 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, Suplementy diety	Zawartość cyny (Sn) Metoda promieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3 z 6.07.2009	A
168	ZJ	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, Słodzycze 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, Suplementy diety	Zawartość rtęci (Hg) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	PS-02 edycja 3 z 6.07.2009	A
169	ZJ	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, Słodzycze 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, Suplementy diety	Zawartość kwasu benzoesowego i jego soli Zawartość kwasu sorbowego i jego soli Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-03 edycja 4 z 1.07.2014	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
170	ZJ	Woda i roztwory wodne Napoje i roztwory wodne	Zawartość magnezu (Mg), wapnia (Ca), manganu (Mn) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3 z 6.07.2009	A
171	ZJ	Woda i roztwory wodne Napoje i roztwory wodne	Zawartość kofeiny Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-03 edycja 4 z 1.07.2014	A
172	ZJ	Woda i roztwory wodne Napoje i roztwory wodne	Zawartość acesuifamu K Zawartość aspartamu Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002	A
173	ZJ	Napoje i roztwory wodne Warzywa konserwowe	Zawartość sacharyny Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002	A
174	ZJ	Woda, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotynów Zawartość azotanów Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PS-10 edycja 1 z 23.04.2012	A
175	ZJ	Napoje i roztwory wodne	Zawartość cyklamianu (substancje słodzące, słodziki) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12857:2002	A
176	ZJ	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 (Na) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PS-01 edycja 3 z 6.07.2009	A
177	ZJ	Mięso i produkty mięsne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne	Zawartość soli (NaCl) z obliczeń (na podstawie oznaczenia zawartości sodu)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 wraz z późn. zm.	A
178	ZJ	Napoje bezalkoholowe gazowane	Wygląd, klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie CO2 Prosty test opisowy	PS-13 edycja 1 z 3.09.2012	A
179	ZJ	Napoje bezalkoholowe niegazowane Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd, klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PS-13 edycja 1 z 3.09.2012	A
180	ZJ	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PS-13 edycja 1 z 3.09.2012	A
181	ZJ	Majonez, musztarda, sosy typu dressing	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PS-13 edycja 1 z 3.09.2012	A
182	ZJ	Wyroby garmażeryjne mrożone i niemrożone, konserwy mięsno-warzywne	Przed przygotowaniem - Wygląd, zapach Po przygotowaniu - Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PS-13 edycja 1 z 3.09.2012	A
183	ZJ	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	PN-ISO 7954:1999	A
184	ZJ	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	Obecność Salmonella spp.	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	A
185	ZJ	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 Escherichia coli	PN-ISO 16649-2:2004	A
186	ZJ	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 bakterii z grupy coli	PN-ISO 4832:2007	A
187	ZJ	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 drobnoustrojów	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2016-11	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
188	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007	A
189	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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 Enterobacteriaceae w temp. 37°C	PN-ISO 21528-2:2017-08	A
190	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
191	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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 <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	A
192	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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 gronkowców koagulazo-dodatnich	PN-EN ISO 6888-2:2001 + A1:2004	A
193	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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	Obecność gronkowców koagulazododatnich	PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005	A
194	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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 mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej	PN-ISO 15214:2002	A
195	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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 <i>Bacillus cereus</i>	PN-EN ISO 7932:2005	NA
196	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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 bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych	PN-ISO 15213:2005	NA
197	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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	Obecność <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006	NA
198	ZJ	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i 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/obecność <i>Campylobacter</i> spp.	PN-EN ISO 10272-1:2007 + Ap1:2008	NA
199	ZJ	Ocena działania dezynfekcji powietrza lampą przepływową	ogólna liczba drobnoustrojów, liczba drożdży i pleśni	metoda własna	NN
200	ZJ	Ocena działania lampy UVC	<i>Staphylococcus aureus</i> (gronkowiec chorobotwórczy), <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>	metoda własna	NN
201	ZJ	Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń	ogólna liczba drobnoustrojów	ISO 18593:2018-08	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
202	ZJ	Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń	obecność bakterii z grupy coli	ISO 18593:2018-08	NN
203	ZJ	Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń	liczba drożdży i pleśni	ISO 18593:2018-08	NN
204	ZJ	Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń	obecność pałeczek z rodzaju Salmonella	ISO 18593:2018-08	NN
205	ZJ	Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń	obecność Listeria monocytogenes	ISO 18593:2018-08	NN
206	ZJ	Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń	obecność Staphylococcus aureus (gronkowce chorobotwórcze)	ISO 18593:2018-08	NN
207	ZJ	Kontrola czystości mikrobiologicznej urządzeń	obecność Escherichia coli	ISO 18593:2018-08	NN
208	ZJ	materiały tekstylne PCV, PP, PS	Badanie własności przeciwdrobnoustrojowych materiałów tekstylnych, PCV, PP, PS Metoda dyfuzji na płytce z agarem	PN-EN ISO 20645:2006	NN
209	ZJ	materiały tekstylne PCV, PP, PS	Badanie własności przeciwdrobnoustrojowych materiałów tekstylnych, PCV, PP, PS; Metoda ilościowa	ISO 22196:2007	NN
210	ZJ	Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe	Badanie trwałości konserw Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052-03	A
211	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli w 50 ml	PN-85/A-79033 pkt. 3.24	A
212	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii	PN-85/A-79033 pkt. 3.22	A
213	ZJ	Napoje bezalkoholowe	Liczba pleśni i drożdży	PN-ISO 7954:1999	A
214	ZJ	Woda do spożycia	Liczba kolonii na agarze odżywczym w 22°C i 36°C	PN-EN ISO 6222:2004	A
215	ZJ	Woda do spożycia	Liczba Escherichia coli i bakterii z grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04	A
216	ZJ	Woda do spożycia	Obecność Escherichia coli i bakterii z grupy coli w badanej objętości próbki	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04	A
217	ZJ	Woda do spożycia	Liczba enterokoków Obecność enterokoków w badanej objętości próbki	PN-EN ISO 7899-2:2004	A
218	ZJ	Woda do spożycia	Liczba Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009	NA
84	ZG	Surowce przemysłu gorzelniczego	Oznaczanie azotu (w przeliczeniu na białko) Metoda Kjeldahla	PN-A-79005-7:1997	NA
85	ZG	Surowce przemysłu gorzelniczego	Wydajność alkoholu z węglowodanów zawartych w surowcach gorzelnicznych po hydrolizie enzymatycznej	PB-ZG/ 09 wyd. 2 z 8.12.2014	NA
86	ZG	Surowce przemysłu gorzelniczego	Wydajność alkoholu z masy /produktów nieskrobiowych	PB-ZG/ 05 wyd. 2 z 8.12.2014	NA
87	ZG	Surowce przemysłu gorzelniczego	Oznaczanie suchej masy / wilgotność	PN-A-79005-4:1997	NA
88	ZG	Surowce przemysłu gorzelniczego	Oznaczanie tłuszczu	PN-ISO 6492:2005	NA
89	ZG	Surowce przemysłu gorzelniczego	Oznaczanie skrobi Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
90	ZG	Zacier gorzelnicze	Stężenie alkoholu w zacierach	PB-ZG/ 12 wyd. 1 z 5.02. 2019	NA
91	ZG	Zacier gorzelnicze	Oznaczanie pH	PN-EN ISO 10523:2012	NA
92	ZG	Zacier gorzelnicze	Badania mikrobiologiczne	PB-ZG/ 10 wyd. 2 z 8.12.2014	NA
93	ZG	Zacier gorzelnicze	Oznaczanie lepkości Metoda Brookfielda	PB-ZG/ 11 wyd. 1 z 5.02.2019	NA
94	ZG	Zacier gorzelnicze	Gęstość ("Blg)	PB-ZG/ 13 wyd. 1 z 5.02.2019	NA
95	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Zawartość alkoholu (%)	PB-ZG/ 14 wyd. 1 z 5.02.2019	NA
96	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Oznaczenie chemicznego zapotrzebowania na tlen (ChZT)	PN-ISO 6060:2006	NA
97	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Oznaczenie substancji redukujących Metoda Lane-Eynona	PB-ZG/ 06 wyd.2 z 18.12.2014	NA
98	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Oznaczanie pH	PN-EN ISO 10523:2012	NA
99	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Badania mikrobiologiczne	PB-ZG/ 10 wyd.2 z 18.12.2014	NA
100	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Oznaczanie lepkości (wg Brookfielda)	PB-ZG/ 11 wyd. 1 z 5.02.2019	NA
101	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Gęstość ("Blg)	PB-ZG/ 13 wyd. 1 z 5.02.2019	NA
102	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Kwasowość ogólna	PB-ZG/ 15 wyd. 1 z 5.02.2019	NA
103	ZG	Wywar gorzelniczny podestylacyjny	Oznaczenie lotnych kwasów tłuszczowych (LKT)	PN-75/C-04616/04	NA
104	ZG	Drożdże	Badania mikrobiologiczne	PB-ZG/ 10 wyd. 2 z 8.12.2014	NA
105	ZG	Alkohol etylowy	Oznaczanie mocy	PN-A-79528-3:2007	NA
106	ZG	Alkohol etylowy	Oznaczanie gęstości alkoholu etylowego Metoda piknometryczna	PN-A-79529-5:2005	NA
107	ZG	Alkohol etylowy	Sucha pozostałość po odparowaniu alkoholu	PN-A-79529-19:2005	NA
108	ZG	Alkohol etylowy	Kwasowość ogólna	PN-A-79528-7:2001	NA
109	ZG	Spirytus surowy	Stężenie estrów Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	PB-ZG/ 07 wyd. 2 z 18.12.2014	NA
110	ZG	Spirytus surowy	Stężenie związków karbonylowych Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	PB-ZG/ 07 wyd. 2 z 18.12.2014	NA
111	ZG	Spirytus surowy	Stężenie alkoholi wyższych (fuzli) Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	PB-ZG/ 07 wyd. 2 z 18.12.2014	NA
112	ZG	Alkohol etylowy	Stężenie furfuralu Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	PB-ZG/ 07 wyd. 2 z 18.12.2014	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
113	ZG	Alkohol etylowy	Stężenie alkoholu metylowego Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	PB-ZG/ 07 wyd. 2 z 18.12.2014	NA
114	ZG	Wino owocowe, miody pitne	Zawartość alkoholu (%)	Dz. U. z 2013 poz. 624	NA
115	ZG	Wino owocowe, miody pitne	Badania mikrobiologiczne Metoda posiewowa	PB-ZG/ 10 wyd. 2 z 18.12.2014	NA
116	ZG	Wino owocowe, miody pitne	Gęstość ("Błg)	Dz. U. z 2013 poz. 624	NA
117	ZG	Wino owocowe, miody pitne	Kwasowość lotna	Dz. U. z 2013 poz. 624	NA
118	ZG	Wino owocowe, miody pitne	Ekstrakt brzecki podstawowej/moszczu, "Błg	PB-ZG/ 13 wyd. 1 z 5.02.2019	NA
119	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Oznaczanie włókna surowego	PN-EN ISO 6865:2002	NA
120	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Oznaczanie zawartości popiołu	PN-EN ISO 2171:2010	NA
121	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Ca: 10-250 mg/l; CaO: 14-350 mg/l; CaCO3: 25-624 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
122	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Mg: 5,0-75,0 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
123	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Na: 10-300 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
124	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	NH4-N: 4,0-80,0 mg/l; NH4: 5,2-103,0 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
125	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	NO3-N: 23-225 mg/l; NO3: 102-996 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
126	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	NO2-N: 1,0-90 mg/l; NO2: 3,3-295,2 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
127	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Zn: 0,20-5,00 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
128	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Cu: 0,05- 8,00 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
129	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Cd: 0,025-1,000 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
130	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Pb: 0,10-5,00 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
131	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	As: 0,001-0,100 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
132	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Ni: 0,10-6,00 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
133	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Fe: 1,0-50,0 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
134	ZG	Pasze, produkty zbożowe, biomasa roślinna	Mn: 0,10-5,00 mg/l	Spectroquant, Cell Test photometric	NA
55	ZF	Napoje spirytusowe czyste	Klarowność, zanieczyszczenia, osad, barwa, zapach i smak metodą organoleptyczną	PN-A-79528-2:2007	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
56	ZF	Napoje spirytusowe czyste	Zawartość alkoholu etylowego przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego	PN-A-79528-3:2007	A
57	ZF	Napoje spirytusowe czyste	Produkty uboczne fermentacji metodą GC-FID	PB-ZF/GS-01 wyd. 9 z dn. 03.08.2020	A
58	ZF	Napoje spirytusowe czyste	Sucha pozostałość metodą wagową	PN-A-79529-19:2005	A
59	ZF	Napoje spirytusowe czyste	pH metodą potencjometryczną	Metoda własna	NA
60	ZF	Napoje spirytusowe czyste	Kwasowość ogólna metodą miareczkową	PN-A-79528-7:2001	A
61	ZF	Napoje spirytusowe gatunkowe	Klarowność, zanieczyszczenia, osad, barwa, zapach i smak metodą organoleptyczną	PN-A-79529-2:2005	NN
62	ZF	Napoje spirytusowe gatunkowe	Moc przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego	PN-A-79529-4:2005	A
63	ZF	Napoje spirytusowe gatunkowe	Zawartość ekstraktu metodą densytometryczną	PN-A-79529-5:2005	A
64	ZF	Napoje spirytusowe gatunkowe	Produkty uboczne fermentacji metodą GC-FID	PB-ZF/GS-01 wyd. 9 z dn. 03.08.2020 r.	A
65	ZF	Napoje spirytusowe gatunkowe	Zawartość cukrów redukujących	PN-A-79529-18:2005	A
66	ZF	Wina	Klarowność, zanieczyszczenia, osad, barwa, zapach i smak metodą organoleptyczną	PB-ZF/GS-14 wyd. 2 z dn. 01.12.2015 r.	NN
67	ZF	Wina	Gęstość przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego	Rozporządzenie MRIRW z dn. 25.06.2022, (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469), zał.1	A
68	ZF	Wina	Zawartość alkoholu etylowego przy użyciu gęstościomierza oscylacyjnego	Rozporządzenie MRiRW z dn. 25.06.2022, (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469), zał.2	A
69	ZF	Wina	Zawartość ekstraktu całkowitego metodą densytometryczną	Rozporządzenie MRIRW z dn. 25.06.2022, (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469), zał.3	A
70	ZF	Wina	Zawartość cukrów redukujących metodą miareczkową	Rozporządzenie MRIRW z dn. 25.06.2022, (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469), zał.4	A
71	ZF	Wina	Kwasowość ogólna metodą miareczkową	Rozporządzenie MRIRW z dn. 25.06.2022, (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469), zał.6	A
72	ZF	Wina	Kwasowość lotna metodą miareczkową	Rozporządzenie MRIRW z dn. 25.06.2022, (Dz.U. z dn. 12.07.2022 poz. 1469), zał.7	A
73	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości włókna surowego Metoda z pośrednią filtracją	PN-EN ISO 6865:2002	NA
74	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości włókna obojętnodetergentowego po traktowaniu amylazą (aNDF)	PN-EN ISO 16472:2007	NA
75	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości włókna kwaśnodetergentowego (ADF) i ligniny kwaśnodetergentowej (ADL)	PN-EN ISO 13906:2009	NA
76	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie wydajności alkoholu z węglowodanów zawartych w surowcach gorzelnicznych po hydrolizie enzymatycznej	PB-ZF/GS 05 wyd.4 z dn.01.12.2015	NN
77	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości skrobi Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NN
78	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości substancji redukujących	PB-ZF/GS 07 wyd. 4 z dn. 07.12.2015	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
79	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości suchej masy	PN-A-79005-4:1997	NA
80	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości popiołu	PN-A-79005-9: 1997	NN
81	ZF	Produkty rolno-spożywcze	Oznaczanie zawartości białka ogólnego i strawnego	PN-A-79005-7:1997	NA
82	ZF	Melas	Oznaczanie wydajności alkoholu z melasy	PB-ZF/GD 05 wyd. 4 z dn. 01.12.2015	NN
83	ZF	Drożdże piekarskie prasowane, piekarskie suszone i paszowe suszone	Oznaczanie siły pędnej drożdży wyrażonej: a) czasem podnoszenia ciasta b) objętością wydzielonego dwutlenku węgla	PN-A-79005-5:1997	NA
792	ZC	Cukier biały	Popiół konduktometryczny, Metoda potencjometryczna	PN-A-74855-8:1998 ICUMSA GS2/3/9-17 (2011)	A
793	ZC	Cukier biały	Zabarwienie roztworu cukru, Metoda spektrofotometryczna	PN-A-74855-7:1998 PN-A-74855-7:1998/ A z1:2005 ICUMSA GS2/3-10 (2011)	A
794	ZC	Cukier biały	Zabarwienie w kryształach (reflektancja), Metoda fotometryczna	ICUMSA GS2-13 (2011)	A
795	ZC	Cukier biały	Substancje nierozpuszczalne, Metoda wagowa	ICUMSA GS2/3/9-19 (2007)	A
796	ZC	Cukier biały	Mętność roztworu cukru, Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS 2/3-18 (2013)	A
797	ZC	Cukier biały	Wilgotność, Metoda wagowa	PN-A-74855-4:1996 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. 2004, nr 37, poz. 334); Załącznik nr 6	A
798	ZC	Cukier biały	Zawartość inwertu , Metoda miareczkowa	ICUMSA GS 2/3/9 – 5 (2011)	A
799	ZC	Cukier biały	Zawartość dwutlenku siarki, Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS 2/1/7 – 33 (2011)	A
800	ZC	Cukier biały	Zawartość żelaza, Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS 2/3/7/8 – 31 (1994)	A
801	ZC	Cukier biały	Polaryzacja, Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS2/3-1(2011)	A
802	ZC	Cukier biały	Zawartość saponin, Metoda pianowa	PB-ZC 7; wyd.1 z 15.06.2020	NN
803	ZC	Cukier biały	Azot amonowy w przeliczeniu na amoniak, Metoda miareczkowa	PN – ISO 5664:2002	NN
804	ZC	Cukier biały	Zawartość ferromagnetyków, Metoda wagowa	PN-A-74855-10:1987	NN
805	ZC	Cukier biały	Zawartość formaldehydu, Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS2-36 (2005)	NN
806	ZC	Cukier biały	Filtracyjność roztworu cukru białego, Metoda wizualna	PB-ZC 12, wyd.1 z 15.06.2020	NN
807	ZC	Cukier biały	Kłaczkowatość (flock test), Metoda wizualna	ICUMSA GS2/3-40 (2007) JA ICUMSA GS2/3-40 (2007) B	NN
808	ZC	Cukier biały	Zawartość azotanów i azotynów, Metoda spektrofotometryczna	PN-92/A-75112	NN
809	ZC	Cukier biały	Farmakopea	FP EU	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
810	ZC	Cukier biały	Granulacja cukru, Metoda wagowa	ICUMSA GS2/9-37(2007)	NN
811	ZC	Cukier biały	Badania organoleptyczne	PN-A-74850 1996	NN
812	ZC	Melas	Pozorna zawartość s acharozy, Metoda polarymetryczna	PB-ZC 1; wyd.3 z 09.06.2023	A
813	ZC	Melas	Pozorna zawartość suchej substancji, Metoda refraktometryczna	ICUMSA GS4/3-13 (2009)	A
814	ZC	Melas	Zawartość cukrów redukujących, Metoda miareczkowa	PB-ZC 2; wyd.3 z 09.06.2023	A
815	ZC	Melas	pH roztworu melasu, Metoda potencjometryczna	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 (2009)	A
816	ZC	Melas	Zawartość azotu ogólnego, Metoda miareczkowa	PB-ZC 3; wyd.3 z 09.06.2023	A
817	ZC	Melas	Zawartość dwutlenku siarki, Metoda miareczkowa	PB-ZC 4; wyd.3 z 09.06.2023	A
818	ZC	Melas	Zawartość kwasów lotnych, Metoda miareczkowa	PB-ZC 10; wyd.1z 15.06.2020	NN
819	ZC	Melas	Zawartość szlamu, Metoda wizualna	PB-ZC 11; wyd.1z 15.06.2020	NN
820	ZC	Melas	Zawartość soli Ca i Mg jako CaO, Metoda miareczkowa	PB-ZC 9; wyd.1z 15.06.2020	NN
821	ZC	Melas	Stopień wyczerpania melasu (test polski)	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
822	ZC	Melas	Zdolność fermentacyjna melasu	Metoda własna	NN
823	ZC	Wysłodki buraczane	Zawartość suchej substancji, Metoda wagowa	PN-85/R-64808:1985	A
824	ZC	Wysłodki buraczane	Zawartość sacharozy, Metoda polarymetryczna	PN-85/R-64808:1985	A
825	ZC	Wysłodki buraczane	Zawartość popiołu, Metoda wagowa	PB-ZC 5; wyd.3 z 09.06.2023	A
826	ZC	Wysłodki buraczane	Zawartość białka, Metoda miareczkowa	PB-ZC 6; wyd.3 z 09.06.2023	A
827	ZC	Badania surowca	Wartość technologiczna buraków cukrowych i prognoza przerobu	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
828	ZC	Badania surowca	Polaryzacja	ICUMSA GS 6-3(1994)	A
829	ZC	Badania surowca	Zawartość azotu α-aminokwasowego	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
830	ZC	Odczynniki chemiczne	Odczynniki mianowane; 1l	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
831	ZC	Odczynniki chemiczne	Odczynniki niemianowane za 1 l (odczynnik Müllera, Herles I, Herles II, alkaliczny odczynnik miedziowy, nasycony węgiel sodu); 1l	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
832	ZC	Odczynniki chemiczne	Odczynniki do aparatu Orsata: 1. Orsat I; 1l 2. Orsat II; 1l 3. Orsat III; 1l	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
833	ZC	Odczynniki chemiczne	Epól, 100 g	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
834	ZC	Odczynniki chemiczne	Fenol, roztwór nasycony/roztwór 5%; 1l	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
835	ZC	Odczynniki chemiczne	Rozanilina nasycona/odbarwiona; 100 ml	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
836	ZC	Odczynniki chemiczne	Wskaźnik mureksyd 100 g	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
837	ZC	Odczynniki chemiczne	Wskaźnik czerw. eriochromowa; 1 kg	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
838	ZC	Odczynniki chemiczne	Rozanilina odbarwiona z krzywą wzorcową; 100 ml	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach, 1997	NN
839	ZC	Odczynniki chemiczne	Wskaźnik-czerw. eriochromowa - 1kg	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach", 1997	NN
840	ZC	Odczynniki chemiczne	Rozanilina odbarwiona z krzywą wzorcową - 100ml	Metody analityczne kontroli produkcji w cukrowniach", 1997	NN
1	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość kadmu, ołowiu (Cd, Pb) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN14084:2004	A
2	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość cynku, żelaza, miedzi (Fe, Cu) Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN14084:2004	A
3	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość wapnia, magnezu (Ca, Mg) Metoda absorpcyjnej spektrometrii płomieniowej (FAAS)	PB-ZA 01, wyd. 5 z 15.03.2016	A
4	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość sodu, potasu (Na, K) Metoda płomieniowej emisyjnej spektrometrii atomowej (FAES)	PB-ZA 01, wyd. 5 z 15.03.2016	A
5	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość rtęci (Hg) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	PB-ZA 04, wyd. 5 z 15.03.2016	A
6	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość arsenu (As) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorów (HGAAS)	PB-ZA 05, wyd. 5 z 15.03.2016	A
7	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość chromu (Cr) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 09, wyd. 4 z 15.03.2016	NN
8	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość arsenu (As) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 10, wyd. 5 z 20.04.2016	NA
9	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość cyny (Sn) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 11, wyd. 4 z 15.03.2016	NA
10	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość selenu (Se) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 12, wyd. 4 z 15.03.2016	NN
11	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość manganu (Mn) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej płomieniowej (FAAS)	PB-ZA 14, wyd. 3 z 15.03.2016	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
12	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość fosforu (P) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 15, wyd. 4 z 15.03.2016	A
13	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość niklu (Ni) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 16, wyd. 3 z 15.03.2016	NN
14	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość molibdenu (Mo) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 18, wyd. 4 z 15.03.2016	NN
15	ZA	Owoce, warzywa i przetwory, napoje, soki, koncentraty owocowe i warzywne, Koncentraty spożywcze, zboża i produkty zbożowe, surowce i produkty alkoholowe, surowce i produkty przemysłu cukrowniczego, ziola i przyprawy, preparaty witaminowo-mineralne	Zawartość miedzi (Cu) Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-ZA 19, wyd. 2 z 15.03.2016	NN
16	ZA	Zboża i produkty zbożowe, Przyprawy	Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PB-ZA 52, wyd. 4 z 30.03.2017	A
17	ZA	Kawa	Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PB-ZA 52, wyd. 4 z 30.03.2017	NA
18	ZA	Owoce suszone	Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PN-EN 15829:2010	A
19	ZA	Napoje, soki i napoje owocowe, piwo	Zawartość ochratoksyny A Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PB-ZA 51, wyd. 1 z 30.03.2015	NN
20	ZA	Przyprawy, Zboża i produkty zbożowe, Owoce suszone	Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PB-ZA 54, wyd. 4 z 30.03.2017	A
21	ZA	Herbata	Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PB-ZA 54, wyd. 4 z 30.03.2017	NA
22	ZA	Cukier i produkty uboczne przemysłu cukrowniczego	Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PB-ZA 55, wyd. 1 z 20.01.2016	NN
23	ZA	Ziarno zbóż i przetwory zbożowe	Oznaczanie zawartości niwalenolu Metoda HPLC z oczyszczaniem na kolumnie powinowactwa immunologicznego i detekcja UV	PB-ZA 56, wyd. 1 z 10.08.2018	NN
24	ZA	Orzechy i produkty z orzechami	Zawartość aflatoksyny B1, i sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PN-EN 14123:2008	NN
25	ZA	Zboża i produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność na bazie zbóż dla dzieci	Zawartość zearalenonu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PN-EN 15850:2010	A
26	ZA	Piwo	Zawartość zearalenonu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PN-EN 15891:2010	NA
27	ZA	Zboża i produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność na bazie zbóż dla dzieci	Zawartość deoksyniwalenolu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PN-EN 15850:2010	A
28	ZA	Piwo	Zawartość deoksyniwalenolu Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	PN-EN 15891:2010	NA
29	ZA	Zboża i produkty zbożowe, wyroby piekarskie, żywność na bazie zbóż dla dzieci	Zawartość mykotoksyn (FB1, FB2, FB3, toksyny HT-2 i T-2) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas (LC-MS)	PB- ZA 61, wyd. 3 z 25.03.2019	A
30	ZA	Soki i napoje jabłkowe, przecier jabłkowy	Zawartość patuliny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	PN-EN 14177:2005	A
31	ZA	Soki, napoje i przetwory owocowe, cukier, produkty uboczne przemysłu cukrowniczego	Zawartość patuliny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	PB-ZA 31, wyd. 8 z 26.06.2017	A
32	ZA	Soki owocowe	Zawartość HMF Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	PB-ZA 32, wyd. 3 z 03.09.2015	NA
33	ZA	Soki owocowe	Zawartość patuliny + HMF Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	PB-ZA 32, wyd. 3 z 03.09.2015	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
34	ZA	Ziarno zbóż, przetwory zbożowe	Zawartość alkaloidów sporyszu Metoda chromatografii cieczowej z detekcją spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB-ZA 62, wyd. 1 z 18.04.2018	A
35	ZA	Żywność o niskiej zawartości tłuszczu: owoce, warzywa i ich przetwory, Zboża i produkty zbożowe, cukier i produkty uboczne przemysłu cukrowniczego	Zawartość pozostałości pestycydów. Zakres elastyczny. Metoda chromatografii gazowej z detekcją ze spektrometrią mas (GC/MS)	PN-EN15662:2018	A
36	ZA	Żywność o niskiej zawartości tłuszczu: owoce, warzywa i ich przetwory, Zboża i produkty zbożowe, cukier i produkty uboczne przemysłu cukrowniczego	Zawartość pozostałości pestycydów. Zakres elastyczny. Metoda chromatografii cieczowej z detekcją ze spektrometrią mas (LC/MS)	PN-EN15662:2018	A
37	ZA	Produkty spożywcze	Zawartość kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej z detekcją FID (GC/FID)	PB-ZA 33, wyd. 4 z 22.04.2021	A
38	ZA	Wyroby alkoholowe	Zawartość limonenu oraz α - i β -tujonów Metoda chromatografii gazowej z detekcją ze spektrometrem mas (GC/MS)	PB ZA 34, wyd. 3 z 03.09.2015	NN
39	ZA	Tłuszcze i oleje roślinne	Zawartość 3 MCPD Metoda GC-MS rozcięcia izotopowego	PB ZA 35, wyd. 2 z 03.09.2015	NN
40	ZA	Artykuły spożywcze, dodatki do żywności	Zawartość związków lotnych Technika SPME/GC/MS	PB ZA 36, wyd. 1 z 03.09.2017	NN
41	ZA	Produkty zbożowe, chipsy warzywne i owocowe	Zawartość akryloamidu Metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC/MS)	PB-ZA 37, wyd. 3 z 27.06.2018	A
42	ZA	Kawa	Zawartość akryloamidu Metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC/MS)	PB-ZA 37, wyd. 3 z 27.06.2018	A
43	ZA	Ziarno zbóż i przetwory zbożowe	Zawartość polichlorowanych bifenyli - wskaźnikowych i dioksynopodobnych Technika chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS/MS)	PB-ZA 38, wyd. 2 z 03.09.2015	NN
44	ZA	Wyroby spirytusowe	Zawartość karbaminianu etylu Metoda chromatografii gazowej z detekcją ze spektrometrią mas (GC/MS/MS)	PB-ZA 39, wyd. 2 z 08.12.2020	NN
45	ZA	Produkty spożywcze, płynne podłoża pohodowlane	Zawartość alkoholi wielowodorotlenowych Metoda chromatografii gazowej (GC/MS)	PB-ZA 40, wyd. 4 z 22.11.2021	NN
46	ZA	Produkty spożywcze	Zawartość amin biogennych i wolnych aminokwasów Metoda LC/MS	PB-ZA 41, wyd. 1 z 10.10.2018	NN
47	ZA	Artykuły spożywcze	Zawartość WWA Metoda GC/MS	PB-ZA 42, wyd. 1 z 15.02.2018	NN
48	ZA	Piwo, brzeczka	Zawartość ksantohumolu Metoda LC/MS	PB-ZA 44, wyd. 1 z 30.08.2019	NN
49	ZA	Produkty spożywcze	Zawartość glifosatu Metoda LC/MS	PB-ZA 45, wyd. 1 z 02.12.2019	NN
50	ZA	Napoje bezalkoholowe, przetwory owocowo-warzywne, wyroby cukiernicze	Zawartość aspartamu, acesulfamu K, sacharyny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002	A
51	ZA	Produkty spożywcze	Zawartość anionów metodą HPLC-IE	PB-ZA 46, wyd. 1 z 04.11.2021	NN
52	ZA	Soki i zagęszczane soki owocowe	Zawartość kwasu mlekowego lub fumarowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZA 57, wyd. 4 z 26.06.2017	A
53	ZA	Soki i zagęszczane soki owocowe	Zawartość kwasu gałakturonowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-ZA 58, wyd. 2 z 03.09.2015	NA
54	ZA	Piwo	Zawartość ergosterolu metodą chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną HPLC-UV	PB-ZA 59, wyd. 1 z 04.01.2021	NN