

Lp.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach - przed przygotowaniem Metoda opisowa, Metoda 5 - punktowa	PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008	A
2	Koncentraty spożywcze	Wygląd, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Metoda opisowa	PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008	A
3	Koncentraty spożywcze	Wygląd, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Metoda 5 - punktowa	PN-A-79011-2:1998/ Az1:2000/Az2:2008	A
4	Koncentraty spożywcze	Woda Metoda suszarkowa	PN-A-79011-3:1998 pkt. 2.2.3, pkt.2.3	NA
5	Koncentraty spożywcze	Tłuszcz Metoda Weibulla – Stoldta/ Soxhleta	PN-A-79011-4:1998 pkt.2.5	NA
6	Koncentraty spożywcze	Cukier (sacharoza) Metoda Schoorla-Regenboga	PN-A-79011-5:1998 pkt.2.4	NA
7	Koncentraty spożywcze	Wartość kaloryczna Metoda obliczeniowa (netto)	PN-A-79011-6:1998/Az1:2008 pkt. 3	NA
8	Koncentraty spożywcze	Popiół ogólny	PN-A-79011-8:1998	NA
9	Koncentraty spożywcze	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998	NA
10	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
11	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
12	Koncentraty spożywcze	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998/Az1:2001	NA
13	Koncentraty spożywcze	Stopień skleikowania skrobi Metoda enzymatyczna	PN-A-79011-11:1998	NA
14	Koncentraty spożywcze	Dwutlenek węgla (CO2) ogólny/nieczynny w aparacie Tillmansa	PN-A-79011-12:1998	NA
15	Koncentraty spożywcze	Zawartość olejków eterycznych Metoda destylacji z parą wodną	PN-A-79011-14:1998	NA
16	Koncentraty spożywcze	Witamina B1 Metoda HPLC-FLD	PB-ZK/PK 04, wyd. 6 z 18.05.2023	A
17	Koncentraty spożywcze	Kofeina Metoda HPLC-UV	PB-ZK/PK 03, wyd. 5 z 19.05.2023	NA
18	Koncentraty spożywcze	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wizualna	PN-A-79011- 2:1998/Az1:2000/ Az 2:2008 pkt. 2.4	NA
19	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
20	Koncentraty spożywcze	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Metoda wagowa	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 pkt. 2.6	NA
21	Koncentraty spożywcze	Masa właściwa Metoda densymetryczna	Metoda własna	NA
22	Koncentraty spożywcze	Rozpuszczalność	Metoda własna	NA
23	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. 6 z 18.05.2023	A
24	Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	ISO 20481:2008	A
25	Kawa palona	Ubytek masy Metoda suszarkowa	PN-ISO 11294:2002	A
26	Kawa palona	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-76100:2009	A
27	Kawa palona	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-76100:2009	NA
28	Kawa palona	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	PN-ISO 10095:1997 (wycofana), PB-ZK/PK 03, wyd. 5 z 19.05.2023	NA
29	Kawa palona	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-79011-9:1998 pkt.2.4	NA

30	Kawa palona	Próba jakościowa na wykrywanie kawy zbożowej (z jodem)	Metodyka Głównego Inspektoratu Inspekcji Handlowej	NN
31	Kawa palona	Zawartość tlenu resztkowego	Metoda wg instrukcji fabrycznej miernika tlenu Greisinger GMH 3692	NA
32	Kawa palona	Sprawdzanie zawartości ziaren wadliwych	PN-A 76100:2009 pkt. 7.1.3	NA
33	Kawa palona	Oznaczenie wad pochodzących z owoców kawy	PN-A 76100:2009 pkt. 7.1.5	NA
34	Kawa rozpuszczalna	Ubytek masy Metoda suszarkowa	PN-ISO 3726:2000	NA
35	Kawa rozpuszczalna	Popiół ogólny	PN-A-79011-8:1998	NA
36	Kawa rozpuszczalna	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998	NA
37	Kawa rozpuszczalna	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-79011-9:1998 pkt.2.4	NA
38	Kawa rozpuszczalna	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-94019:2007 (wycofana)	NA
39	Kawa rozpuszczalna	Badania organoleptyczne Metoda Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-A-94019:2007 (wycofana)	NA
40	Kawa rozpuszczalna	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV PN-ISO 10095:1997	PN-ISO 10095:1997	NA
41	Kawa i produkty kawowe	Oznaczenie furanu Metoda chromatografii gazowej GC/MS	PN-EN 16620:2015	NA
42	Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-ziolowe, ziołowe, Rooibos) ekspresowe	Popiół ogólny Metoda wagowa	PB-ZK/PK 02, wyd. 6 z 19.05.2023	A
43	Herbaty (czarna, zielona, czerwona) i herbatki (owocowe, owocowo-ziolowe, ziołowe, Rooibos) ekspresowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PB-ZK/PK 02, wyd. 6 z 19.05.2023	A
44	Herbata liściasta (sypka) czarna i zielona	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996	A
45	Herbata liściasta (sypka) czarna i zielona	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996	A
46	Herbata	Oznaczenie ubytku masy Metoda wagowa	PN-ISO 1573:1996	A
47	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Ubytek masy /sucha masa Metoda suszarkowa	PN-ISO 1572:1996	NA
48	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Popiół rozpuszczalny w wodzie	PN-ISO 1576:1996	NA
49	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Popiół nierozpuszczalny w wodzie	PN-ISO 1576:1996	NA
50	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie	PN-ISO 1578:1996	NA
51	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-ISO 3103:1996 PN-ISO 6078:1996	NA
52	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana) PN-ISO 3103:1996 PN-ISO 6078:1996	NA
53	Herbaty liściaste sypkie, ekspresowe	Kofeina Metoda HPLC	PN-ISO 10727:2004	NA
54	Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana)	NA
55	Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-ISO 4121:1998 (wycofana)	NA
56	Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Popiół ogólny	PN -ISO 1575:1996 PN- ISO 928:1999	NA
57	Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-ISO 1577:1996, PN-ISO 930:1999	NA
58	Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Olejki eteryczne Metoda aparatem Derynga	Farmakopea Polska VI 2002	NA
59	Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Zanieczyszczenia szkodnikami żywymi i martwymi Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/Az2:2008 pkt.2.5.	NA
60	Herbatki ziołowe, owocowe, owocowo-ziolowe	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Metoda wagowa	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000/Az2:2008 pkt.2.6.	NA
61	Kakao	Badania organoleptyczne Metoda 5- punktowa	PN-A-88032:1998/Ap1:2001	NA
62	Kakao	Kwasowość ogólna Metoda potencjometryczna	PN-A-88024:1979 pkt.2.3 (wycofana) PN-A-79011-9:1998	NA
63	Kakao	Popiół ogólny	PN-A-79011-8:1998	NA
64	Kakao	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-A-79011-8:1998	NA

65	Kakao	Tłuszcz Metoda Weibulla-Stoldta	PN-A-79011-4:1998 pkt.2.5.2 i pkt.2.5.4	NA
66	Kakao	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 /Az2:2008 pkt.2.4	NA
67	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
68	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Woda Metoda suszarkowa	PN-91/R-87019 pkt.4.2 (wycofana)	NA
69	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Popiół ogólny	PN-ISO 928:1999	NA
70	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl	PN-ISO 930:1999	NA
71	Surowce zielarskie i przyprawy ziołowe	Zawartość olejków eterycznych	PN-A-79011-14:1998	NA
72	Przetwory owocowo-warzywne	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101-02/Az1:2002 pkt.2 (wycofana)	NA
73	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101.04/Az1:2002 pkt.2 (wycofana)	NA
74	Przetwory owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	NA
75	Przetwory owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101-06/Az1:2002 (wycofana)	NA
76	Przetwory owocowo-warzywne	Chlorek sodu (NaCl) Metoda Mohra	PN-90/A-75101.10/Az1:2002 pkt.2 (wycofana)	NA
77	Przetwory owocowo-warzywne	Zanieczyszczenia mineralne nierozpuszczalne w 10% HCl Metoda spopielenia	PN-90/A-75101.18 (wycofana)	NA
78	Przetwory owocowo-warzywne	Masa odciekniętych warzyw	PN-90/A-75101.15 (wycofana)	NA
79	Produkty zbożowe, odżywki mleczne, herbaty i herbatki	Zawartość witaminy B1 (tiamina) Metoda HPLC-FLD	PB-ZK/PK 04, wyd. 7 z 18.05.2023	A
80	Produkty zbożowe, odżywki mleczne, herbaty i herbatki	Oznaczanie stopnia rozdrobnienia	PN-A-74015:1973 (wycofana)	NA
81	Produkty spożywcze	Wartość kaloryczna Metoda obliczeniową (netto)	PN-A-79011-6:1998 Az1:2008 pkt.3	NA
82	Produkty spożywcze	Liczba nadtlenkowa	PN-EN ISO 3960:2012	NA
83	Produkty spożywcze	Witamina D3 Metoda HPLC	PN-EN 12821:2009	NA
84	Produkty spożywcze	Witamina A (retinol) Metoda HPLC	PN-EN 12823-1:2014	NA
85	Produkty spożywcze	Witamina A (beta karoten) Metoda HPLC	PN-EN 12823-2:2002	NA
86	Produkty spożywcze	Witamina E Metoda HPLC	PN-EN 12822:2014	NA
87	Produkty spożywcze	Witamina B2 Metoda HPLC	PN-EN 14152:2014	NA
88	Produkty spożywcze	Witamina B6	PN-EN 14164:2014	NA
89	Produkty spożywcze	Suma związków fenolowych	PB-ZK/PK 08, wyd. 4 z 31.05.2023	NA
90	Produkty spożywcze	Test antyoksydacyjny DPPH	PB-ZK/PK 07, wyd. 3 z 30.06.2018	NA
91	Produkty spożywcze	Test antyoksydacyjny ABTS	metoda własna	NA
92	Produkty spożywcze	Indeks rozpuszczalności białek	Metoda własna wg Berghout, Boom i in. (2014)	NA
93	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby drobnoustrojów Metoda płytkowa w temp. 30°C	PN-EN ISO 4833:2004/Ap1:2005 (wycofana)	NA
94	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95	PN-EN ISO 21527-2:2009	NA
95	Produkty spożywcze	Wykrywanie bakterii z grupy coli Metoda NPL	PN-ISO 4831:2007	NA
96	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby bakterii z grupy coli Metoda płytkowa	PN-ISO 4832:2007	NA
97	Produkty spożywcze	Wykrywanie pałeczek <i>Salmonella</i> spp.	PN-EN ISO 6579:2003/A1:2007	NA
98	Produkty spożywcze	Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb gronkowców koagulazododatnich Metoda NPL	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005	NA
99	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i>)	PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004	NA

100	Produkty spożywcze	Wykrywanie obecności <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006	NA
101	Produkty spożywcze	Oznaczanie liczby <i>Bacillus cereus</i> Metoda liczenia kolonii w temp. 30°C	PN-EN ISO 7932:2005	NA
102	Produkty spożywcze	Oznaczanie obecności <i>Clostridium</i>	PN-EN ISO 7937:2005	NA
103	Produkty spożywcze	Oznaczanie zawartości związków fenolowych	PB-ZK/PK 06, wyd. 3	NA
104	Produkty spożywcze	Kwasy tłuszczowe	PN-EN ISO 12966-1:2015 PN-EN ISO 12966-2:2011 (wycofana)	NA
105	Wyroby cukiernicze	Badania organoleptyczne Metoda 5-punktowa	PN-A-88032:1998/Ap1:2001	NA
106	Wyroby cukiernicze	Oznaczanie % zawartości kuwertury	PN-A-8811:1998 pkt. A 3.1	NA
107	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	PN-A-88027:1984 pkt. 2.3.3. (wycofana)	NA
108	Wyroby cukiernicze	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-A-88024:1979 pkt.2.1.5.1 (wycofana)	NA
109	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu Metoda wagowa	PN-A-88022:1959 (wycofana)	NA
110	Karmel	Oznaczanie 4-metyloimidazolu	Metoda własna	NA
111	Skrobie	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
112	Skrobie	Barwa Metoda aparaturowa (system CIE, Lab Yxyz)	PB-ZK/PS 14, wyd. 4 z 15.10.2018	NA
113	Skrobie	Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrocinny) Metoda wizualna	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
114	Skrobie	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
115	Skrobie	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
116	Skrobie	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
117	Skrobie	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA
118	Skrobie	Chlorki Metoda Mohra	PN-EN ISO 5810:2002	NA
119	Skrobie	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
120	Skrobie	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
121	Skrobie	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NN
122	Skrobie	Lepkość Metoda Brabendera	PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
123	Skrobie	Lepkość Metoda Brookfielda	PB-ZK/PS 02, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
124	Skrobie	Lepkość Metoda Haake	PB-ZK/PS 03, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
125	Skrobie	Gęstość nasypowa	PN-A-74702-3:1998	NA
126	Skrobie	Skrobia oporna	PB-ZK PS 24 wyd. 1 z 05.05.2022	NA
127	Skrobie	Zawartość skrobi Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NA
128	Skrobie zmodyfikowane	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
129	Skrobie zmodyfikowane	Barwa Metoda aparaturowa (system CIE, Lab Yxyz)	PB-ZK/PS 14, wyd. 4 z 15.10.2018	NA
130	Skrobie zmodyfikowane	Zanieczyszczenia mechaniczne (pstrocinny) Metoda wizualna	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
131	Skrobie zmodyfikowane	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
132	Skrobie zmodyfikowane	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
133	Skrobie zmodyfikowane	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
134	Skrobie zmodyfikowane	Dwutlenek siarki (SO ₂) Metoda destylacyjna	PN-EN ISO 1185:2000	NA
135	Skrobie zmodyfikowane	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA
136	Skrobie zmodyfikowane	Chlorki Metoda Mohra	PN-EN ISO 5810:2000	NA

137	Skrobie zmodyfikowane	Kwasowość Metoda miareczkową	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
138	Skrobie zmodyfikowane	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
139	Skrobie zmodyfikowane	Oznaczenie pH	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
140	Skrobie zmodyfikowane	Lepkość Metoda Brabendera	PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
141	Skrobie zmodyfikowane	Lepkość Metoda Brookfielda	PB-ZK/PS 02, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
142	Skrobie zmodyfikowane	Lepkość Metoda Haake	PB-ZK/PS 03, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
143	Skrobie zmodyfikowane	Gęstość nasypowa	PN-A-74702-3:1998	NA
144	Skrobie zmodyfikowane	Grupy acetylowe	PB-ZK/PS 05, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
145	Skrobie zmodyfikowane	Grupy karboksylowe	PN-EN ISO 11214:2001	NA
146	Skrobie zmodyfikowane	Grupy karboksymetylenowe	PN-EN ISO 11214:2001	NA
147	Skrobie zmodyfikowane	Skrobia oporna	PB-ZK PK 11 wyd. 1 z 01.07.2019 (wycofana)	NA
148	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
149	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Skrobia Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NA
150	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Skrobia wymywalna	PN-91-8080-01 pkt. 2.15	NA
151	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Granulacja Metoda sitowa	PN-A-74722-4:1998	NA
152	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
153	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
154	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
155	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Dwutlenek siarki (SO ₂) Metoda destylacyjna	PN-EN ISO 1185:2000	NA
156	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA
157	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
158	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Zdolność chłonięcia wody	PB-ZK/PS 15, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
159	Suszone przetwory ziemniaczane (suszy na puree, kostka ziemniaczana, grysik)	Masa nasypowa	PN-A-74702:1978	NA
160	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Gęstości w °Bx	PB-ZK/PS 16, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
161	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Dwutlenek siarki (SO ₂) Metoda destylacyjna	PN-EN ISO 1185:2000	NA
162	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Równoważnik glukozowy DE	PN-EN ISO 5377:2001	NA
163	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
164	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
165	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
166	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Skreślalność właściwa	PB-ZK/PS 17, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
167	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Barwa Metoda spektrofotometryczna	PB-ZK/PS 18, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
168	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Barwa Metoda EBC	PB-ZK/PS 23	NN
169	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Przezroczystość Metoda spektrofotometryczna	PB-ZK/PS 19, wyd. 3 z 05.03.2018	NN
170	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Skład cukrów Metoda HPLC	PN-EN ISO 10504:2005	NA
171	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Chlorki Metoda Mohra	PN-EN ISO 5810:2002	NA

172	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Kwasowość Metoda miareczkowa	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
173	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Oznaczenie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-74706:1984 (wycofana)	NA
174	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Postać Metoda organoleptyczna	PN-A74702:1978 (wycofana)	NN
175	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Barwa Metoda organoleptyczna	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NN
176	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Zapach Metoda organoleptyczna	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NN
177	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Smak Metoda organoleptyczna	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NN
178	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Siła barwienia i intensywność barwy	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NA
179	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Próba testowa z kwasem HCl	PN-A-74701:1978 (wycofana)	NA
180	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	Azot ogólny	PN-A-04018:1975 (wycofana)	NA
181	Hydrolizaty (glukoza, syropy, syrop suszony, maltodekstryny, karmel)	4-metyloimidazol Metoda HPLC z detekcją fluorometryczną	metoda własna	NA
182	Mąki i przetwory zbożowe	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
183	Mąki i przetwory zbożowe	Skrobia ogólna	PN-EN ISO 10520:2002	NA
184	Mąki i przetwory zbożowe	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
185	Mąki i przetwory zbożowe	Popiół nierozpuszczalny w 10% HCl Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000	NA
186	Mąki i przetwory zbożowe	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-EN ISO 5809:2002	NA
187	Mąki i przetwory zbożowe	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
188	Mąki i przetwory zbożowe	Azot/białko Metoda Kjeldahla	PN-EN ISO 3188:2000	NA
189	Mąki i przetwory zbożowe	Masa nasypowa	PN-A-74702-3:1998	NA
190	Mąki i przetwory zbożowe	Lepkość Metoda Brabendera	PB-ZK/PS 01, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
191	Mąki i przetwory zbożowe	Cukry inwertowane Metoda jodometryczna	PN-EN 1185:2000	NA
192	Mąki i przetwory zbożowe	Gluten	PN-A-74043-3:1994	NA
193	Mąki i przetwory zbożowe	Rozpływalność glutenu	PN-A-74043-3:1994	NA
194	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Woda Metoda suszarkowa	PN-EN ISO 1666:2000	NA
195	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Tłuszcz Metoda Soxhleta	PN-EN ISO 3947:2001	NA
196	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Chlorki Metoda Mohra	PB-ZK/PS 07, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
197	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Liczba kwasowa (LK)	PB-ZK/PS 11, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
198	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Liczba Lea	PB-ZK/PS 10, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
199	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Badania organoleptyczne Metoda opisowa	PB-ZK/PS 12, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
200	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Badania organoleptyczne Metoda 5-cio punktowa	PB-ZK/PS 12, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
201	Smażone produkty ziemniaczane (frytki, sneksy, prażynki, chipsy)	Masa nasypowa	PN-78/A-74702-3:1998	NA
202	Ziemniaki	Skrobia Metoda polarymetryczna Ewersa	PN-EN ISO 10520:2002	NA
203	Ziemniaki	Azot/białko ogólne Metoda Kjeldahla	PN-R-64811:1992	NA
204	Ziemniaki	Azot/białko strawne Metoda Kjeldahla	PN ISO 6655:2000	NA
205	Ziemniaki	Skład cukrów Metoda HCLP	PN-EN ISO 10504:2005	NA
206	Ziemniaki	Włókno surowe	PN- EN ISO 5498:1996	NA
207	Ziemniaki	Suma cukrów	PB-ZK/PS 21, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
208	Ziemniaki	Cukry redukujące	PB-ZK/PS 20, wyd. 3 z 05.03.2018	NA
209	Napoje bezalkoholowe w płynie	Zawartość kofeiny Metoda HPLC-UV	PB-ZK/PK 03, wyd. 5 z 19.05.2023	NA
210	Skrobia	Zawartość substancji utleniających jako H ₂ O ₂	Farmakopea Polska wyd. VII tom I	NN