

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	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	A
2	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	A
3	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001	A
4	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna zNADP	PN-EN 12146:2001	A
5	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999	A
6	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	A
7	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	A
8	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	A
9	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999	A
10	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji	PN-EN 12147:2000	A
11	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2	A
12	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2 (A)	A
13	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	A
14	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-04019:1998	A
15	Przetwory owocowe i warzywne: soki, nektary, syropy, napoje niegazowane	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (Barwa, zapach, smak, wygląd) Metoda 6-cio punktowa	PB-ZO/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021	A
16	Przetwory owocowe, i warzywne: produkty w zalewie, produkty gęste i półgęste	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja) Metoda 6-cio punktowa	PB-ZO/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021	A
17	Napoje, syropy	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	NA
18	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	NA

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	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	A
2	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	A
3	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001	A
4	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna zNADP	PN-EN 12146:2001	A
5	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999	A
6	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	A
7	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	A
8	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	A
9	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999	A
10	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowa po destylacji	PN-EN 12147:2000	A
11	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2	A
12	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2 (A)	A
13	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	A
14	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-04019:1998	A
15	Przetwory owocowe i warzywne: soki, nektary, syropy, napoje negazowane	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (Barwa, zapach, smak, wygląd) Metoda 6-cio punktowa	PB-ZO/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021	A
16	Przetwory owocowe, i warzywne: produkty w zalewie, produkty gęste i półgęste	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja) Metoda 6-cio punktowa	PB-ZO/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021	A
17	Napoje, syropy	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	NA
18	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	NA

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
41	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-75101/06:1990	NA
42	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cukrów i ekstraktu bezcukrowego Metoda miareczkowa	PN-A-75101/07:1990	NA
43	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego i jego alkaliczność Metoda wagowa	PN-A-75101/08:1990, pkt. 2	NA
44	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/10:1990, pkt. 2	NA
45	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990	NA
46	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto i masa odcięniętych owoców i warzyw Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990	NA
47	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość owoców lub warzyw z wadami Metoda wagowa	PN-A-75101/16:1990	NA
48	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Metoda wagowa	PN-A-75101/17:1990	NA
49	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Metoda wagowa	PN-A-75101/18:1990, pkt. 2	NA
50	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	PN-90/A-75101/03 85/A-82100 pkt 2.2	NA
51	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/23:1990, pkt. 3	NA
52	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość D-sorbitolu (produkty z owoców jasnych) Metoda enzymatyczną	PB-ZO/PBJFS 19, wyd. 3 z 23.06.2023	NA
53	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu benzoowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NA
54	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NA
55	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartości antocyjanów ogółem Metoda spektrofotometryczna różnicowa	PB-ZO/PBJFS 21, wyd. 3 z 23.06.2023	NA
56	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość polifenoli ogółem Metoda spektrofotometryczna Folin-Ciocalteu	PB-ZO/PBJFS 18, wyd. 4 z 23.06.2023	NA
57	Przetwory owocowe i warzywne	Lepkość dynamiczna (Pa·s) Metoda z zastosowaniem wiskozymetru obrotowego Rheomat RM 180	wg instrukcji producenta	NN
58	Przetwory owocowe i warzywne	Aktywność antyoksydacyjna Metoda z ABTS i DPPH	metoda własna	NN
59	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość karotenoidów ogółem Metoda spektrofotometryczna	PN-A-75101/12:1990	NA
60	Przetwory owocowe i warzywne	Barwa w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, XYZ, Yxy, Rdab, RxRyRz w przezroczu lub w odbiciu	Instrukcja aparatu ColorQuest XE firmy HunterLab	NN
61	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego Metoda HPLC	metoda własna	NA
62	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn ogółem Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 3 z 23.06.2023 (wg IFU 26:1996)	NA

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
63	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 3 z 23.06.2023 (wg IFU 26:1996)	NA
64	Przetwory owocowe i warzywne	Badanie podciśnienia w opakowaniu	metoda własna	NN
65	Soki owocowe	Zawartość maltozy Metoda GC	metoda własna	NN
66	Kondensat aromatu jabłkowego	Zawartość trans-2-heksenal i szacunkowa zawartość związków lotnych (oprócz etanolu i metanolu)	metoda własna	NN
67	Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna (skuteczność blanszowania) Metoda wizualna	PN-A-75051 :1990	NN