

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000	A
2	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000	A
3	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001	A
4	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Zawartość sacharozy Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12146:2001	A
5	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1140:1999	A
6	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12631:2002	A
7	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	A
8	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	A
9	Soki, nektary, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999	A
10	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Kwasowość miareczkowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000	A
11	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa (po destylacji)	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2 (nieaktualna)	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) (nieaktualna)	A
13	Soki i nektary owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	A
14	Soki, nektary, napoje, syropy, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C (jako kwas L-askorbinowy) 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 D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000	NA
18	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12631:2002	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
19	Napoje, syropy	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa (po destylacji)	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2 (nieaktualna)	NA
20	Napoje	Oznaczanie osmolalności Metoda z zastosowaniem osmometru 800 CL	metoda własna	NN
21	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość kwasu D-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12138:2000	NA
22	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość glukozy i fruktozy Metoda HPLC	PN-EN 12630	NA
23	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sacharozy i/lub maltozy Metoda HPLC	PN-EN 12630	NA
24	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sorbitolu Metoda HPLC	PN-EN 12630	NA
25	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Mętność Metoda nefelometryczna	PB-ZO/PBJFS 20, wyd. 3 z 23.06.2023	NA
26	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Oznaczanie barwy Metoda spektrofotometryczna	Instrukcja spektrofotometru Genesys 10V	NA
27	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość miąższu Metoda wagowa po odwirowaniu	PB-ZO/PBJFS 07, wyd. 4 z 23.06.2023	NA
28	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt na podstawie gęstości	IFU 8 (Rev. 2005)	NA
29	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt bezcukrowy	Kodeks Praktyki, AIJN, KUPS 2013 Rozdział 7	NA
30	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt resztkowy	PN-A-79033:1985	NA
31	Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-A-75101/02:1990, pkt. 2 (nieaktualna)	NA
32	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/04:1990, pkt. 2 (nieaktualna)	NA
33	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-75101/06:1990 (nieaktualna)	NA
34	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cukrów i ekstraktu bezcukrowego Metoda miareczkowa	PN-A-75101/07:1990 (nieaktualna)	NA
35	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego i jego alkaliczność Metoda wagowa	PN-A-75101/08:1990, pkt. 2 (nieaktualna)	NA
36	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/10:1990, pkt. 2 (nieaktualna)	NA
37	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990 (nieaktualna)	NA
38	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto i masa odciekniętych owoców i warzyw Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990 (nieaktualna)	NA
39	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość owoców lub warzyw z wadami Metoda wagowa	PN-A-75101/16:1990 (nieaktualna)	NA
40	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Metoda wagowa	PN-A-75101/17:1990 (nieaktualna)	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
41	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Metoda wagowa	PN-A-75101/18:1990, pkt. 2 (nieaktualna)	NA
42	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	PN-90/A-75101/03 85/A-82100 pkt 2.2	NA
43	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość dwutlenku siarki (SO2) Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/23:1990, pkt. 3 (nieaktualna)	NA
44	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość D-sorbitolu (produkty z owoców jasnych) Metoda enzymatyczną	PB-ZO/PBJFS 19, wyd. 3 z 23.06.2023	NA
45	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu benzoesowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NA
46	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NA
47	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartości antocyjanów ogółem Metoda spektrofotometryczna różnicowa	PB-ZO/PBJFS 21, wyd. 3 z 23.06.2023	NA
48	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość polifenoli ogółem Metoda spektrofotometryczna Folin-Ciocalteu	PB-ZO/PBJFS 18, wyd. 4 z 23.06.2023	NA
49	Przetwory owocowe i warzywne	Lepkość dynamiczna (Pa·s) Metoda z zastosowaniem viskozymetru obrotowego Rheomat RM 180	wg instrukcji producenta	NN
50	Przetwory owocowe i warzywne	Aktywność antyoksydacyjna Metoda z ABTS i DPPH	metoda własna	NN
51	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość karotenoidów ogółem Metoda spektrofotometryczna	PN-A-75101/12:1990 (nieaktualna)	NA
52	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
53	Przetwory owocowe i warzywne	Zwartość kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego Metoda HPLC	metoda własna	NA
54	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn ogółem Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 3 z 23.06.2023 (wg IFU 26:1996)	NA
55	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
56	Przetwory owocowe i warzywne	Badanie podciśnienia w opakowaniu	metoda własna	NN
57	Soki owocowe	Zawartość maltozy Metoda GC	metoda własna	NN
58	Kondensat aromatu jabłkowego	Zawartość trans-2-heksenalu i szacunkowa zawartość związków lotnych (oprócz etanolu i metanolu)	metoda własna	NN
59	Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna (skuteczność blanszowania) Metoda wizualna	PN-A-75051 :1990	NN