



Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PAF

Wydanie nr 4 z dnia 20.03.2024

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 12.02.2024

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość wody/ suchej masy/ wilgotność/ ubytek masy/ wilgotność i zawartość substancji lotnych

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość wody Zakres: (1,30 - 6,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5537:2006
2.	Mleko płynne	Zawartość suchej masy Zakres: (8,00 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-68/A-86122
3.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy Zakres: (10,00 - 30,00) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130
4.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy Zakres: (10,34 – 20,66) % Metoda wagowa	PN-ISO 13580:2017-03

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mleko zagęszczone niesłodzone	Zawartość suchej masy Zakres: (20,00-25,38) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MRR z dnia 8 lipca 2004 r. (Dz.U. Nr 164 poz. 1723), Zał. Nr 2
6.	Lody	Zawartość suchej masy Zakres: (15,0 - 50,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430
7.	Zboża	Wilgotność Zakres: (7,0 - 17,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
8.	Jęczmień browarny	Wilgotność Zakres: (13,0 - 17,0) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998 pkt 2.2 PN-R-74110:1998/Ap1:1999
9.	Ryż	Wilgotność Zakres: (7,00 – 15,17) % Metoda wagowa	PN- EN ISO 712:2012
10.	Przetwory zbożowe, Kasze, Płatki śniadaniowe	Wilgotność Zakres: (3,06 – 30,53) % Metoda wagowa	PN- EN ISO 712:2012
11.	Wyroby ciastkarskie	Wilgotność Zakres: (1,13 - 7,00) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PN-A-74252:1998
12.	Nasiona oleiste, orzechy	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (1,4 - 15,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09
13.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (4,0 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
14.	Pieczywo	Wilgotność Zakres: (4,0 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Herbata	Ubytek masy w temp. 103 °C Zakres: (2,8 - 15,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1573:1996
16.	Herbata	Zawartość suchej masy Zakres: (85,0 - 95,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1572:1996 PN-ISO 1572:1996/Ap1:2006
17.	Herbatki owocowe	Strata masy po suszeniu Zakres: (7,00 - 11,00) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
18.	Kawa palona	Zawartość wody Zakres: (1,06- 7,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 11294:2002
19.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (1,8 – 15,5) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
20.	Kawa zielona	Wilgotność Zakres: (9,0 - 17,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1447:1997
21.	Kawa rozpuszczalna	Ubytek masy Zakres: (1,87-4,14) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-ISO 3726:2000
22.	Masło, tłuszcze mleczne, miksy tłuszczowe	Zawartość wody Zakres: (10,00 – 32,12) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-EN ISO 3727-1:2004
23.	Sery , Przetwory, produkty topione z serów, produkty seropodobne	Zawartość całkowitej suchej masy Zakres: (10,00 - 70,00) % Metoda wagowa Zawartość wody Z obliczeń	PN-EN ISO 5534:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
24.	Przetwory rybne	Zawartość wody Zakres: (0,5 - 90,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783
25.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,01 – 54,27) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06
26.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (10,0 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995
27.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (30,0 - 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
28.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość wody Zakres: (30,0 – 88,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
29.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (67,3 - 99,7) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-84/A-88027
30.	Przyprawy, zioła	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 25,0) % Pomiar objętości	PN-ISO 939:2001
31.	Płatki ziemniaczane	Wilgotność Zakres: (7,0 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-78/A-74702
32.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres: (9,88 – 14,33) % Metoda wagowa	ISO 24557:2009

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
33.	Desery mleczne	Zawartość suchej masy Zakres: (24,78 – 28,47) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-75/A-86130
34.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość suchej substancji Zakres: (24,8 – 87,0) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-ISO 1026:2000
35.	Śliwki suszone	Zawartość wody Zakres: (10,9 – 33,0) % Metoda wagowa	PN-A-75201:1997
36.	Kukurydza	Wilgotność Zakres: (12,64 – 14,60) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2021-08
37.	Grzyby suszone	Wilgotność Zakres: (7,34-13,88) % Metoda wagowa	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu wolnego

Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,18 - 44,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
2.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 - 44,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3 - 3,82) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
4.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,40 - 3,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7208:2010
5.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 - 10,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-75/A-86130
6.	Maślanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7208:2010
7.	Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 – 36,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 2450:2010
8.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Zawartość tłuszczu Zakres: (19,47 – 99,93) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-EN ISO 17189: 2005
9.	Sery, Przetwory, produkty topione z serów	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 40,35) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
10.	Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,30 - 20,00)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	ISO 8262-2:2005/ IDF 124-2:2005 PN-EN ISO 7328:2010
11.	Mleko zagęszczone niesłodzone	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 – 8,22)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-EN ISO 1737:2010
12.	Przetwory mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 – 36,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,02 - 60,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-67/A-86734
14.	Przetwory rybne, przetwory z owoców morza	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 52,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2
15.	Przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 1,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-64/A-74039
16.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 5,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74131:1999
17.	Zboża, przetwory zbożowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,7 – 9,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
18.	Bułka tarta	Zawartości tłuszczu Zakres: (0,5-6,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
19.	Pieczywo	Zawartości tłuszczu Zakres: (0,5-8,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
20.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartości tłuszczu Zakres: (16,1 – 84,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86950:1995
21.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartości tłuszczu Zakres: (19,63 – 81,55) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
22.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,3 - 55,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 1444:2000
23.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,3- 34,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	BS 4401:Part 4:1970 Method A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
24.	Wyroby garmażeryjne, świeże i mrożone	Zawartości tłuszczu Zakres: (0,6 – 20,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2
25.	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 44,57)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-71/A-88021
26.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (9,38 – 25,25)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1
27.	Nasiona oleiste	Zawartość oleju Zakres: (19,7 – 55,0)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 659:2010
28.	Przetwory jajowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (37,3 – 37,6) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86509:1994

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość soli kuchennej/ soli/ chlorku sodu

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory rybne, owoce morza	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,01 – 14,5) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86739
2.	Owoce morza mrożone – panierowane w cieście	Zawartość chlorku sodu Zakres: (1,3 – 1,5) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
3.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość soli Zakres: (0,1 - 2,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Masło	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,1 – 1,3) % Metoda miareczkowa	IDF 12:2004/ISO 1738:2004
5.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,06 – 5,10)% Metoda miareczkowa	PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002
6.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (2,25 – 2,35)% Metoda miareczkowa	PN-ISO 1841-1:2002
7.	Wyroby garmazeryjne, świeże i mrożone	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,6 – 2,5)% Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
8.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,4 – 5,0)% Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10 /Az1:2002
9.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,01 – 0,50) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033
10.	Sery	Zawartość soli Zakres: (0,01 – 3,20) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232
11.	Pieczywo	Zawartość soli Zakres: (0,1 – 2,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996
12.	Herbatniki	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,75 – 2,24) % Metoda miareczkowa	PN-A-88109:1998
13.	Koncentraty spożywcze, przyprawy	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,15 – 39,8) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-7:1998
14.	Orzechy solone	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,1 - 2,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-7:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Grzyby	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,3 – 1,6) % Metoda miareczkowa	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: Zawartość chlorku sodu/soli/soli kuchennej

Metoda badań: miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,3 – 6,5) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002
2.	Masło, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,10 – 2,10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 15648:2015-07
3.	Sery	Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,10 – 2,10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
-----	-----------------------	--	-----------------------

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	pH Zakres: 4,2 - 7,5 Metoda potencjometryczna	PB-7/PAF /LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
2.	Mleko płynne	pH Zakres: 5,5 - 7,5 Metoda potencjometryczna	PN-68/A-86122
3.	Napoje mleczne fermentowane, Przetwory mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	pH Zakres: 3,5 – 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130
4.	Piwo, napoje na bazie piwa	pH Zakres: 3,0 - 5,1 Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000
5.	Koncentraty spożywcze	pH Zakres: 4,0 - 5,5 Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998 /Az1:2001
6.	Masło, tłuszcze do smarowania	pH plazmy Zakres: 3,36 – 7,00 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 7238:2013-03
7.	Sery, produkty seropodobne	pH Zakres: 4,0 – 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232
8.	Przetwory rybne, przetwory z owoców morza, wyroby garmażeryjne	pH Zakres: 3,5 – 5,8 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782
9.	Przetwory owocowe i warzywne	pH Zakres: 2,0 – 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06 PN-90/A-75101/06 /Az1:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Soki owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe	pH Zakres: 3,00 – 4,41 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
11.	Kakao	pH Zakres: 2,0 – 7,6 Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
12.	Wina	pH Zakres: 3,24 – 3,32 Metoda potencjometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis – OIV, volume 1 section 3.1.3., OIV-MA-AS313-15
13.	Mięso i przetwory mięsne	pH Zakres: 5,70– 6,05 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 PN-ISO 2917:2001/Ap1:2002

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość azotu / zawartość białka z obliczeń

Metoda badań: miareczkowa (metoda Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 12,0) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-EN ISO 8968-1:2014-03
2.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 1,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Śmietana i śmietanka	Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 0,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
4.	Lody	Zawartość azotu Zakres: (0,15 – 1,4) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
5.	Zboża, przetwory zbożowe	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 2,8) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
6.	Nasiona soi	Zawartość azotu Zakres: (5,9 – 6,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
7.	Ryby i przetwory rybne, przetwory z owoców morza	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 4,8) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 5,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
9.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,4 – 1,7) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-85/A-82100
10.	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 2,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
11.	Owoce morza, Owoce morza mrożone – panierowane w cieście	Zawartość azotu Zakres: (0,9 – 3,5) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
12.	Makaron	Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 2,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Fasola	Zawartość azotu Zakres: (3,2 – 3,3) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
14.	Nasiona oleiste	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 4,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Przedmiot badań: ryby, owoce morza

Badane cechy: masa netto bez glazury, zawartość glazury

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ryby mrożone	Masa netto bez glazury Zakres: (169 – 7600) g Metoda wagowa	Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016
2.	Ryby mrożone	Zawartość glazury Zakres: (0,5 – 47,6) % Metoda wagowa	Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016
3.	Krewetki mrożone (przetworzone)	Masa netto bez glazury Zakres: (750 -1000) g Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Krewetki mrożone (przetworzone)	Zawartość glazury Zakres: (5,4 – 26,5) % Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: masa netto, masa składników stałych, masa składników stałych w stosunku do masy netto, udział składników stałych, zawartość zalewy, zawartość pokrywy, zawartość korpusu, zawartość nadzienia

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
2.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018
3.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
4.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Compulsory Specification for The manufacture, production, processing and treatment of canned fish, canned marine molluscs and canned crustaceans Published by Government Notice R.790 (Government Gazette 26530) of 9 July 2004, ICS 67.120.30, VC8014, Ed.3 (pkt 11.5)
5.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa	Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
7.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa	Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018
8.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (140-338) g Metoda wagowa	Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
9.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732
10.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
11.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018
12.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	PN-92/A-86732
14.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Udział składników stałych Zakres: (0,6 - 80,0) % Metoda wagowa	PN-87/A-86782 PN-92/A-86732
15.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Masa netto Zakres: (50 - 6119) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782
16.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Udział zalewy Zakres: (20,0 - 70,0) % Metoda wagowa	PN-87/A-86782
17.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Masa składników stałych, Masa netto po odsączeniu Zakres: (120 - 4371) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782
18.	Ryby wędzone	Masa netto Zakres: (250 - 251) g Metoda wagowa	PN-85/A-86772
19.	Ryby mrożone panierowane	Udział ryby w produkcie Zakres: (49,9 – 70,6) % Metoda wagowa	AOAC Official Method 996.15
20.	Ryby mrożone panierowane	Zawartość panieru Z obliczeń	AOAC Official Method 996.15
21.	Ryby świeże	Masa netto Zakres: (98 – 100) g Metoda wagowa	PN-86/A-86767
22.	Ryby solone	Masa netto Zakres: (244 – 251) g Metoda wagowa	PN-84/A-86766

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
23.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa netto Zakres: (88 – 3500) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
24.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa odciekniętych owoców/warzyw Zakres: (50 – 2000) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
25.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa odciekniętych owoców/warzyw w stosunku do masy netto Zakres: (20,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
26.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zalewy Z obliczeń	PN-90/A-75101/15
27.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa owoców/warzyw z wadami w stosunku do masy odciekniętych owoców/warzyw Zakres: (0,3 – 0,9)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16
28.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość składnika Zakres: (2,5 – 50,0)% Metoda wagowa	PN-90/A-75051
29.	Koncentraty pomidorowe	Masa netto produktu Zakres: (100,0– 200,0) g Metoda wagowa	PN-75/A-77601
30.	Wyroby cukiernicze	Zawartość pokrywy Zakres: (5,0 – 30,0) % Metoda wagowa	PN-A-88111:1998
31.	Wyroby cukiernicze	Zawartość korpusu Zakres: (14,5 – 95,0) % Metoda wagowa	PN-A-88111:1998
32.	Sery	Masa netto Zakres: (130-286) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
33.	Sery	Masa sera Zakres: (99-146) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
34.	Sery	Masa zalewy Zakres: (97,8 – 147,0) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
35.	Przetwory mięsne Konserwy	Udział masy części stałych Zakres: (50,8 – 72,0)% Metoda wagowa	PN-85/A-82056
36.	Przetwory mięsne Konserwy	Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety Zakres: (14,5 – 49,2)% Metoda wagowa	PN-85/A-82056
37.	Wyroby garmażeryjne	Udział składnika, Zawartość składnika Zawartość nadzienia/farszu Zakres: (2,0 – 90,0)% Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 PN-A-82350:1996
38.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników stałych Masa składnika Zakres: (200,4 – 400,0)g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
39.	Kawa palona, Herbata, Herbata owocowa, Wyroby garmażeryjne, Przetwory mięsne Przyprawy i zioła Tłuszcze do smarowania Wyroby cukiernicze Przetwory mleczne, Wyroby ciastkarskie, Koncentraty spożywcze, Sosy majonezowe, Przetwory zbożowe Mięso surowe	Masa netto Zakres: (4 – 2088) g Metod wagowa	PB-44/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
40.	Herbaty owocowe	Zawartość domieszek Zakres: (0,1 – 5,0) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
41.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość nadzienia Zakres: (36,4 – 43,0)% Metoda wagowa	PN-A-88109:1998
42.	Koncentraty spożywcze	Zawartość składników stałych Zakres: (0,9 – 20,9)% Metoda wagowa	PB-32/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
43.	Mieszanki śniadaniowe musli	Udział składnika Zakres: (0,2 – 71,6)% Metoda wagowa	PN-V-74031:2006
44.	Oleje roślinne	Masa netto Zakres: (230g – 4600g) Metoda wagowa	PB-35/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
45.	Artykuły rolno- spożywcze	Masa netto Zakres: (4 – 2088) g Metoda wagowa	Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
46.	Grzyby	Masa netto Zakres: (50g – 778g) Metoda wagowa	PN-A-78509:2007
47.	Przetwory grzybowe	Masa grzybów pod odcieknięciu/ Masa produktu po odcieknięciu Zakres: (128g -389g) Metoda wagowa	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: kwasowość, kwasowość ogólna, kwasowość miareczkowa, kwasowość tłuszczowa, liczba kwasowa, kwasowość oleju, liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, kwasowość lotna

Metoda badań: miareczkowa, miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko w proszku, Mieszanki mleczne w proszku	Kwasowość Zakres: (5,0 - 9,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla) Zakres: (0,100 - 0,190) g kw. mlek./100ml Metoda miareczkowa (wg ADMI)	PN-78/A-86030
2.	Mleko w proszku	Kwasowość miareczkowa Zakres: (15,0 - 18,0) ml 0,1N NaOH/10 g s .m. beztl. Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 6091:2012
3.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres: (0,2 - 8,5) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-68/A-86122

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Napoje mleczne fermentowane	Kwasowość Zakres: (19,3 - 60,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-75/A-86130
5.	Napoje mleczne fermentowane	Kwasowość miareczkowa Zakres: (9,09 – 10,96) mmole NaOH/100 g produktu Zakres:(0,20-1,11) g kw. mlekowego/100 g produktu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	ISO/TS 11869:2012
6.	Desery mleczne, Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Kwasowość Zakres: (4,0 – 6,3) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-75/A-86130
7.	Lody	Kwasowość Zakres: (10,0 - 20,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-67/A-86430
8.	Sery	Kwasowość Zakres: (19,0- 90,4) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-73/A-86232
9.	Masło	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,10 – 2,00) stopnie kwasowości Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
10.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,72 – 1,01) mmol/100g tłuszczu Metoda miareczkowa	ISO 1740:2004/ IDF 6:2004

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
11.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Kwasowość Zakres: (0,10 - 0,33) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
12.	Piwo	Kwasowość ogólna Zakres: (1,2 – 4,0) ml 1M NaOH/100 ml piwa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79093-3:2000
13.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,10-0,80) g/100ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033
14.	Napoje bezalkoholowe	Kwasowość lotna Zakres: (0,001 – 0,20) g kw. octowego/100ml Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033
15.	Napoje spirytusowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 2,0) g/hl alkoholu 100 % obj. Metoda miareczkowa	PN-A-79529-10:2005
16.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 -15,0) g kw. jabłkowego /l Zakres: (0,2 -16,8) g kw. winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 6

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
17.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość lotna Zakres: (0,33 – 50,00) miligramorówn./l Zakres: (0,02 – 12,00) g kw. octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 7
18.	Wino	Kwasowość ogólna Zakres: (47,0 – 175,0) meq /l Zakres: (3,52 -13,1) g kw. winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV-MA-AS313-01
19.	Wino	Kwasowość lotna Zakres: (2,8 – 11,6) miligramorówn./l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV-MA-AS313-02
20.	Przetwory zbożowe	Kwasowość tłuszczowa Zakres: (20 - 84) mg KOH/100g (s.m.) Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001
21.	Przetwory zbożowe	Kwasowość Zakres: (0,9-6,0) stopnie Metoda miareczkowa	PN-60/A-74007
22.	Bułka tarta	Kwasowość Zakres: (1,0-5,0) stopni Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
23.	Pieczywo	Kwasowość Zakres: (1,0-6,0) stopni Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
24.	Nasiona oleiste	Liczba kwasowa Zakres: (0,2 - 5,0) mg KOH/g Kwasowość oleju Zakres (0,10 - 2,50) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 729:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
25.	Śmietana i śmietanka	Kwasowość Zakres: (3,5 – 37,0) OSH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-78/A-86028
26.	Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,09 - 2,00) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
27.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Kwasowość Zakres: (0,01 – 1,34) % Liczba kwasowa Zakres: (0,03 – 6,5) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
28.	Oliwa z oliwek	Kwasowość Zakres: (0,01 - 2,50) % Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2016/1227 z dnia 27 lipca 2016 r. COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017
29.	Majonez, sosy majonezowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,1 - 1,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995
30.	Majonez, sosy majonezowe	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,5 – 2,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995
31.	Wyroby cukiernicze	Kwasowość Zakres: (0,9 - 19,0) stopnie normalne Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-79/A-88024
32.	Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 8,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
33.	Wyroby cukiernicze	Kwasowość Zakres: (0,6 – 2,8) % jednowodnego kw. cytrynowego Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-79/A-88024
34.	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,3 – 5,0) % Zakres w przeliczeniu na: kwas jabłkowy: (0,4 – 5,0)% kwas cytrynowy: (0,3 – 5,0) % kwas szczawiowy: (0,3 – 5,0) % kwas mlekowy: (0,1 – 5,0) % kwas octowy: (0,04 – 5,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04, PN-90/A-75101/04/Az1:2002
35.	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość lotna Zakres: (0,01 – 0,20) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/05
36.	Soki owocowe i warzywne, Nektary	Kwasowość miareczkowa/ Kwasowość ogólna do pH 8,1 Zakres w przeliczeniu na: kwas winowy: (1,0 – 4,0) g/l kwas jabłkowy: (1,0 – 3,6) g/l kwas cytrynowy: (1,0 – 19,5) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
37.	Wyroby garmażeryjne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 1,2) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
38.	Ocet	Moc Zakres: (5,5 – 10,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79733:1996

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość cukrów, cukrów redukujących, cukrów redukujących po inwersji, skrobi, ekstraktu bezcukrowego, sacharozy / Metoda miareczkowa, z obliczeń

Metoda badań: miareczkowa, z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje spirytusowe	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,5 – 200,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
2.	Fermentowane napoje winiarskie - z wyłączeniem miodów pitnych	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (0,6 – 300,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część I
3.	Fermentowane napoje winiarskie - miody pitne	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (10,0 – 420,3) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część II
4.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 3
5.	Pieczyno	Zawartość cukrów Zakres: (2,0 – 30,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
6.	Bułka tarta	Zawartość cukrów Zakres: (1,0 – 8,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
7.	Makaron	Zawartość cukrów Zakres: (0,3 – 10,7) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
8.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (7,4 – 97,1) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
9.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (16,5 – 47,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Wyroby ciastkarskie, płatki zbożowe	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany Zakres: (2,0 – 30,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2
11.	Przetwory owocowo- warzywne Napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres: (1,2 – 68,5) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07
12.	Przetwory owocowo- warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
13.	Przetwory owocowo- warzywne	Zawartość sacharozy Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
14.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (2,5 – 7,9) % Metoda miareczkowa	PN-66/A-86740
15.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (0,07– 9,2) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
16.	Desery mleczne, desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (9,7 – 13,6) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023 pkt. 2.1
17.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 - 4,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
18.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
19.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 – 20,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
20.	Konserwy rybne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 3,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
21.	Likiery	Zawartość cukrów Zakres: (175,9 – 362,2) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
22.	Płatki ziemniaczane	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,2 – 1,9) % Metoda miareczkowa	PN-A-74722: 1997, załącznik B

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość popiołu, popiołu nierozpuszczalnego w HCl, popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego, alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH)

Metoda badań: wagowa, miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość popiołu Zakres: (4,51 – 9,88) % Metoda wagowa	ADPI Dairy Ingredient Standards 2016
2.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 - 1,10) % Metoda wagowa	PB-26/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 5,0) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 5
4.	Wina	Zawartość popiołu Zakres: (0,73 -0,76) g/l Metoda wagowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 2., MA-E-AS2-04-CENDRE

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Nasiona roślin strączkowych	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (3,42 – 3,47) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010
6.	Zboża, Przetwory zbożowe, kasze	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 2,20) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010
7.	Zboża, Przetwory zbożowe, kasze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,46) % Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
8.	Bułka tarta, Pieczywo	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,20) % s.m. Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
9.	Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (5,0 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996
10.	Herbata	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,01 - 2,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
11.	Herbata	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego Zakres: (42,0 - 70,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1576:1996
12.	Herbata	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH) Zakres: (1,0 - 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 1578:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Przetwory rybne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 – 5,45) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
14.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,75 – 4,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
15.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,06 – 1,24) % Metoda wagowa	PB-38/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
16.	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,01 – 8,82) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022
17.	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,80) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022
18.	Desery mleczne Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (2,03 – 2,87) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022
19.	Desery mleczne Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,03 – 0,06) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022
20.	Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,0 – 15,5) % Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
21.	Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
22.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 – 12,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
23.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 4,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
24.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,56 – 1,14) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/08, PN-90/A-75101/08/Az1:2002
25.	Soki owocowe i warzywne	Zawartość popiołu Zakres: (1,95 - 12,26) % Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999
26.	Lody	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 – 1,50) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość ekstraktu ogólnego

Metoda badań: refraktometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Owoce i przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (5,4 – 72,2) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02, PN-90/A-75101/02 /Az1:2002
2.	Soki owocowe i warzywne, Nektary	Zawartość substancji rozpuszczalnych/ Zawartość ekstraktu/ Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,1 - 23,7)% Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
3.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu Zakres: (0,3 – 16,0) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: obecność szkodników i ich pozostałości

Metoda badań: wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Zboża	Obecność szkodników i ich pozostałości/ Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna	PN-69/R-74016
2.	Zboża, Przetwory zbożowe, Bułka tarta, Nasiona roślin strączkowych	Obecność szkodników i ich pozostałości/ Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna	PN-74/A-74016
3.	Rzepak, Orzechy, Len	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./250g Metoda wizualna	PN-91/R-66160
4.	Nasiona oleiste, Orzechy	Obecność rozkruszków/ Obecność rozkruszków żywych Obecność rozkruszków martwych Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna	PN-90/R-66145

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./500g Metoda wizualna	PN-93/A-74130
6.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
7.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność rozkruszków żywych Granica wykrywalności: 1 szt./10g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
8.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność innych szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
9.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność pozostałości szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./60g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
10.	Przetwory owocowo-warzywne, mieszanki	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna	PB-29/PAF/LG wydanie 5 z dnia 29.09.2023 r.
11.	Przyprawy i zioła, Herbaty, herbatki owocowe, herbatki ziołowe	Obecność szkodników żywych i martwych Obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./100g	PN-R-87027:1996
12.	Grzyby suszone	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt.	PN-A-78510:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość zanieczyszczeń, frakcji ziaren, zanieczyszczeń metalicznych i ferromagnetycznych, organicznych, nieorganicznych, mineralnych; obecność zanieczyszczeń mineralnych, organicznych, nieorganicznych, mechanicznych oraz cząstek przypalonych

Metoda badań: wagowa, wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zanieczyszczenia mechaniczne Granica wykrywalności:1 szt. Metoda wizualna	ADPI Dairy Ingridient Standards 2016
2.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zanieczyszczenia mechaniczne Granica wykrywalności:1 szt. Metoda wizualna	PN-78/A-86030
3.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Cząstki przypalone Metoda wizualna	ADPI Dairy Ingridient Standards 2016
4.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Cząstki przypalone Metoda wizualna	PN-78/A-86030
5.	Napoje mleczne fermentowane, Serki homogenizowane	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna	PN-78/A-86028

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Pszenica zwyczajna	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Ziarna połamane (0,02 - 7,0) % Ziarna poślednie (0,02 - 8,0) % Ziarna niezdrowe (0,02 - 1,0) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 - 2,0) % Ziarna innych zbóż (0,004 - 3,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % w tym materiał obcy nieorganiczny (0,01 - 0,5) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 - 0,50) % w tym sporysz (0,001 - 0,05) % Metoda wagowa	PN-R-74015:1994

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
7.	Żyto	Zawartość zanieczyszczeń Zakres : Ziarna połamane (0,02 - 7,0) % Ziarna poślednie (0,02 - 8,0) % Ziarna niezdrowe (0,02 - 1,5) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 - 2,0) % Ziarna innych zbóż (0,004 - 3,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % w tym materiał obcy nieorganiczny (0,004 - 0,5) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 - 0,50) % w tym sporysz (0,001 - 0,05) % Metoda wagowa	PN-R-74102:1996 PN-R-74102:1996/Az1:1999
8.	Jęczmień zwyczajny	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 - 18,4) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998 PN-R-74110:1998 /Ap1:1999
9.	Jęczmień browarny	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 -10,0) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998 PN-R-74110:1998 /Ap1:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Ryż	Zawartość materiału obcego organicznego i nieorganicznego Zawartość ziaren nieobłuszczonych, brązowych, ziaren uszkodzonych, uszkodzonych termicznie, kredowych, czerwonych, z czerwonym prążkiem, pstrych, częściowo sklejkowych Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, brązowego nie preparowanego termicznie, białego preparowanego termicznie, białego nie preparowanego termicznie Zawartość ziaren ryżu woskowatego w ryżu nie preparowanym termicznie Zawartość frakcji części ziaren poniżej 1,4 mm, ziaren niedojrzałych/źle wykształconych, ziaren łamanych Zakres: (0,01 – 20,8)% Metoda wagowa	PN-ISO 7301:2004 (z wyłączeniem pkt. A.4.3.2. Zał. A i Zał. B)
11.	Przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych, Płatki śniadaniowe	Zawartość zanieczyszczeń metalicznych i ferromagnetycznych Zakres: (2 – 5000) mg/kg Metoda wagowa	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Przetwory zbożowe, kasze, musli, Płatki śniadaniowe	Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 50g: 0,02% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 20g: 0,05% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 10g i 1g: 0,1% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 0,5g: 0,2% Metoda wizualna	PN-74/A-74016
13.	Przetwory zbożowe, kasze, musli	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,002 – 1,5) % Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym: szkodliwych dla zdrowia nieobłuszczonych ziaren kaszy, ziaren kaszy innych roślin uprawnych, ziaren obcych Zakres: (0,002 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016
14.	Przetwory zbożowe, kasze, musli, Płatki śniadaniowe	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych Granica wykrywalności: dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 50g: 0,02% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 20g: 0,05% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 10g i 1g: 0,1% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 0,5g: 0,2% Metoda wizualna	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Przetwory zbożowe, kasze, musli Zboża	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych Zakres: (0,02 – 0,5) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016
16.	Bułka tarta	Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: 0,1% Metoda wizualna	PN-74/A-74016
17.	Bułka tarta	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych Granica wykrywalności: 0,1% Metoda wizualna	PN-74/A-74016
18.	Kasza manna	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Liczba cząstek okrywy owocowo- nasiennej ziarna pszenicy (otrąb) na powierzchni 1 cm ² Zakres: (6 - 7) szt. Metoda wizualna	PN-88/A-74036 pkt. 5.3.1
19.	Kasza manna	Obecność zanieczyszczeń organicznych w tym: obecność cząstek nasion kąkol Granica wykrywalności: 1 szt./1g Metoda wizualna	PN-74/A-74016
20.	Nasiona roślin strączkowych	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,001 - 1,2) % Metoda wagowa	PN-72/R-74014 pkt. 2.4
21.	Rzepak	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: oleiste (0,01 - 0,3) % nieoleiste(0,01 - 2,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
22.	Orzechy	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 - 2,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004
23.	Nasiona słonecznika	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,06 - 1,4) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004
24.	Rzepak	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 15,3) % w tym: niedojrzałe i porośnięte (0,01 – 13,5) % przypalone (0,01 - 0,5) % nieużyteczne (0,01 - 4,0) % w tym: zanieczyszczenia mineralne(0,01 - 0,9)% nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % ziarna spleśniałe (0,01 - 0,5) % ziarna o zwęglonym wnętrzu (0,01- 0,2) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160
25.	Mak	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: organicznych (0,01- 0,5) % w tym ziarna maku spleśniałe, nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia, kał gryzoni 0,01 – 0,5) % mineralnych (0,01- 0,5) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160
26.	Nasiona słonecznika	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,04 - 5,5) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
27.	Herbata, Przyprawy	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (1 – 12) mg/kg Metoda wagowa	PN-74/A-74016
28.	Herbaty, herbatki owocowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01 - 2,5) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
29.	Herbaty, herbatki owocowe	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
30.	Koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
31.	Koncentraty spożywcze, owoce suszone, grzyby suszone	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (1 – 10) mg/kg Metoda wagowa	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998 /Az2:2008
32.	Kawa zielona	Zawartość ziaren uszkodzonych przez szkodniki Zakres: (1,6 – 3,9) % Metoda wagowa	PN-ISO 4149:1998
33.	Kawa palona	Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa	PN-A-76100:2009
34.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń Mineralnych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-93/A-74130
35.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
36.	Konserwy rybne	Obecność zanieczyszczeń Granica wykrywalności 1 szt. Metoda wizualna	PN-92/A-86732
37.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01-0,50) % Metoda wagowa Zakres: (1-10) szt./ jednostkę masy produktu Metoda wizualna	PN-90/A-75101/17
38.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,001 – 2,00) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18
39.	Mrożone warzywa i owoce	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (1-33) mg/kg Zakres: (0,0001-0,0033) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051 pkt. 3.17

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
40.	Przyprawy, zioła, herbaty, herbatki owocowe, herbatki ziołowe	Zawartość substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość materiału ubocznego Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość materiału obcego Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość materiału pochodzenia zwierzęcego (odchody gryzoni) Zakres: (1 – 10) mg/kg Zawartość materiału pochodzenia zwierzęcego (odchody owadów i ptaków) Zakres: (1 – 10) mg/kg Zawartość materiału zapleśniałego Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość produktu skażonego owadami Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa Zawartość całych owadów i ich części Zakres: (1-10) szt. Zawartość larw Zakres: (1-10) szt. Metoda wizualna	PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
41.	Płatki ziemniaczane	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 0,02% Metoda wizualna	PN-A-74702-5:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
42.	Płatki ziemniaczane	Zawartość zanieczyszczeń i części przypalonych Zakres: (0,01 – 0,5)% Metoda wagowa Zakres (1-120) szt./100g Metoda wizualna	PN-A-74702-5:1999
43.	Proso	Zawartość zanieczyszczeń ogółem w tym: zanieczyszczenia użyteczne - ziarno prosa porośnięte z oznakami skiełkowania lub obłuszczone, połamane, zgniecione, nadgryzione przez szkodniki - ziarna innych zbóż - nasiona innych roślin uprawnych nieszkodliwych dla zdrowia zanieczyszczenia nieużyteczne - mineralne - szkodliwe dla zdrowia - ziarno zniszczone - nasiona roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia Zakres: (0,01% - 4,70%) Metoda wagowa	PN-69/R-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
44.	Kukurydza	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Ziarna połamane (0,01 - 8,0) % Ziarna innych zbóż (0,01 - 4,0) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,01 - 2,0) % Ziarna uszkodzone termicznie (0,01 - 2,0) % Ziarna porośnięte (0,01 – 1,0) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne (0,001 - 0,50) % Ziarna niezdrowe (0,01 - 1,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % Metoda wagowa Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego (1-10) szt./kg Metoda wizualna	PN-EN 16378:2013-12

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
45.	Ziarno soi	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 4,0) % w tym: ziarno soi (połówki) (0,01 – 0,6) % przypalone (0,01 - 0,5) % porośnięte (0,01 - 0,5) % uszkodzone mechanicznie (0,01 - 0,9) % nasiona innych uprawnych roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 – 1,5) % nieużyteczne (0,01 - 2,0) % w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona chwastów nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona obcych roślin uprawnych nieoleistych (0,01 - 0,3) % ziarna spleśniałe i zbutwiałe (0,01 - 0,5) % zanieczyszczenia organiczne (0,01- 0,2) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
46.	Len	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 4,1) % w tym: ziarna uszkodzone mechanicznie (0,01 – 1,6) % niewykształcone, drobne, pomarszczone i niepełne (0,01 - 0,5) % spleśniałe, porośnięte (0,01 - 0,5) % nasiona innych uprawnych roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 – 1,5) % nieużyteczne (0,01 – 5,3) % w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona innych roślin uprawnych nieoleistych i chwastów nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 - 2,4) % nasiona (0,01 - 1,3) % zanieczyszczenia organiczne (0,01- 1,2) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160
47.	Kawa mielona	Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres: (0,01 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 4149:1998

Przedmiot badań: oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce

Badane cechy: liczba nadtlenkowa

Metoda badań: miareczkowa, spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
-----	-----------------------	--	-----------------------

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Masło	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,01 - 0,50) mEq O ₂ /kg Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3976:2014-11
2.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe, tłuszcze do smarowania	Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 – 2,1) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
3.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,02 – 14,7) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
4.	Oliwa z oliwek	Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 - 22,0) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91; zał. III COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość alkoholu, ekstrakt brzezki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt ogólny, gęstość

Metoda badań: piknometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zawartość ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzezki podstawowej Zakres: ekstrakt rzeczywisty (2,1 - 8,8) % wag. ekstrakt brzezki podstawowej (7,7 - 21,8) % wag. Metoda piknometryczna	PN-A-79093-2:2000
2.	Piwo, Kombucha	Zawartość alkoholu Zakres: (0,05 – 10,4) % obj. Metoda piknometryczna	PN-A-79093-2:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (4,4 - 96,5) % obj. Metoda piknometryczna	PN-A-79529-4:2005, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik 1, metoda A
4.	Napoje spirytusowe	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (18,6 – 258,5) g/l Metoda piknometryczna	PN-A-79529-5:2005
5.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Gęstość Zakres: (0,7890 – 0,9980) g/ml Metoda piknometryczna	PN-A-79529-4:2005
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,1 – 20,0) % obj. Metoda piknometryczna	PN-90/A-79120/04
7.	Fermentowane napoje winiarskie	Gęstość Zakres: (0,0001 – 0,9999) g/ml Metoda piknometryczna	PN-90/A-79120/03
8.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 – 530,1) g/l Metoda piknometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3
9.	Napoje bezalkoholowe	Zawartości ekstraktu Zakres: (1,0 – 16,0) % Metoda piknometryczna	PN-85/A-79033
10.	Soki owocowe i warzywne	Gęstość Zakres: (1,02973 – 1,04941) Metoda piknometryczna	PN-EN 1131:1999
11.	Wina	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (7,9 – 14,5) % obj. Metoda piknometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2., OIV-MA-AS312-01A
12.	Oleje roślinne	Gęstość Zakres: (0,8900-0,9252) g/ml Metoda piknometryczna	PN-ISO 6883:2017-03

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe, kasze

Badane cechy: przesiew, stopień rozdrobnienia, wyrównanie ziarna

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mąka	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265 μm Zakres: (80-100) % przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 225 μm Zakres: (92-100) % Metoda wagowa przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 μm Zakres: (10-100) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
2.	Kasza jęczmienna	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 3,0 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 2,8 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 2,2 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 1,8 mm Zakres: (1 – 100) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,01 – 2) % Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 0,6 mm Zakres: (0,01 – 1) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Kasza jaglana	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,02 - 0,14) %	PN-73/A-74015
4.	Kasza gryczana	Zawartość kaszy i mąki gryczanej przechodzących przez sito o średnicy oczek 1 mm Zakres: (0,01 – 0,7) % Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 2,4 mm Zakres: (0,01 – 8) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
5.	Kasza bulgur	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 3,0 mm Zakres: (57-62) %	PN-73/A-74015
6.	Kasza manna	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850 µm Zakres: (85-100) % przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230 µm Zakres: (0,01 - 5) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
7.	Kasza kukurydziana	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25 mm Zakres: (0,01 - 7) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Płatki owsiane	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego 150µm Zakres: (0,01 – 8) % Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 6 mm Zakres: (98 – 99) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
9.	Płatki jęczmienne	Zawartość mączki jęczmiennej przesiewającej się przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego 200µm Zakres: (0,01 – 8) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
10.	Jęczmień browarny, Jęczmień zwyczajny	Wyrównanie ziarna Zakres: (70 - 100) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998
11.	Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 1 mm Zakres: (89,4 – 89,9) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Cukier	Granulacja kryształu: Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 3,15 mm (92-99)% Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 1,60 mm (3-99)% Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 0,71 mm (0,2-96)% Pozostałość na sicie długości boku oczek kwadratowych 0,28 mm (0,1-8)%	PN-A-74855-03:1987

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość dwutlenku siarki

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10,0 – 1931,6) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23, PN-90/A-75101/23 /Az2:2002
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (5 – 273) mg/l Metoda miareczkowa	PN-90/A-79120/10
3.	Wina	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (3 –223) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-A323-04A2

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

Badane cechy: ilość glutenu (wymywanie ręczne, wymywanie mechaniczne)

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
	Pszenica	Ilość glutenu Zakres: (15 - 40) % Metoda wagowa (wymywanie ręczne)	PN-77/A-74041
	Mąka pszenna	Ilość glutenu Zakres: (16 - 35) % Metoda wagowa (wymywanie ręczne)	PN-77/A-74041
	Mąka pszenna	Ilość glutenu Zakres: (16 - 35) % Metoda wagowa (wymywanie mechaniczne)	PN-77/A-74041

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

Badane cechy: liczba opadania

Metoda badań: wiskozymetryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Pszenica	Liczba opadania Zakres: (60 - 465) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
2.	Żyto	Liczba opadania Zakres: (60 - 276) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
3.	Mąki	Liczba opadania Zakres: (60 - 695) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: skuteczność pasteryzacji, skuteczność pasteryzacji niskiej, skuteczność pasteryzacji wysokiej

Metoda badań: wizualna (reakcja barwna)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje mleczne fermentowane	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-78/A-86028
2.	Piwo	Skuteczność pasteryzacji Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-A-79093-10:2000
3.	Śmietana i śmietanka	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-78/A-86028
4.	Masło	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcji barwnej)	PN-80/A-86207
5.	Mleko płynne	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-68/A-86122
6.	Ser	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcji barwnej)	PB-40/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość kwasów organicznych

Metoda badań: enzymatyczno-spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmazeryjne Koncentraty spożywcze	Zawartość kwasu L(+) glutaminowego Zakres: (0,10 – 13,60)% Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	L-glutamic acid, Enzymatic BioAnalysis/ Food Analysis, r-biopharm

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory pomidorowe	Zawartość kwasu L(+) glutaminowego Zakres: (0,04 – 0,28)% Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	L-glutamic acid, Enzymatic BioAnalysis/ Food Analysis, r- biopharm
3.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,06 – 11,93) g/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
4.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,42 – 5,64) g/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
5.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu D-jabłkowego Zakres: (20,0 – 199,0) mg/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	PN-EN 12138:2000
6.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu D- izocytrynowego Zakres: (4,7 – 94) mg/l Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000
7.	Mleko w proszku	Zawartość kwasu mlekowego/ Zawartość mleczanów Zakres: (2 - 536) mg/100g s. m. beztł. Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	PN-EN ISO 8069:2008

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji konserwujących

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
-----	-----------------------	--	-----------------------

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (50- 512) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (10 - 2014) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość sorbinianu potasu Z obliczeń	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Wyroby cukiernicze	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (50- 507) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 - 530) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość sorbinianu potasu Z obliczeń	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mięso i wyroby mięsne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (10- 536) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (4 - 518) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość sorbinianu potasu Z obliczeń	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Mleko Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (1-370) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,5-475) mg/l Przetwory mleczne: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (2 - 330) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (8 - 450) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Napoje alkoholowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (10- 1000) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5- 1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.
6.	Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu poniżej 60 %	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5- 2522) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 2542) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
7.	Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu od 60 %	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5- 1252) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 1261) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.
8.	Koncentrat pomidorowy	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5- 542) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (3,9 – 542) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (6 - 200) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 200) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)
10.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (0,5- 500) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,5 – 500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
11.	Dżemy, marmolady	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (20- 232) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (2,6 – 430) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.
12.	Przetwory rybne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (30 - 2000) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (29 – 2085) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Soki owocowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5 - 150) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 150) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)
14.	Piwa, napoje piwne, drinki smakowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5 - 200) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 200) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (10 - 2000) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (10 - 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 16.01.2023 r.

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji słodzących

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Produkty mleczne	Zawartość cyklamianu Zakres: (66,7 - 1600) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12857:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Napoje bezalkoholowe, soki	Zawartość cyklaminianu Zakres: (10 - 250) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12857:2002
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (1 - 100) mg/l Aspartam (2 - 100) mg/l Sacharyna (1 - 100) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
4.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (1,5 - 600) mg/l Aspartam (10 - 600) mg/l Sacharyna (1,5 - 600) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Przetwory rybne	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (10 - 470) mg/kg Aspartam (20 - 270) mg/kg Sacharyna (10 - 450) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
6.	Drinki alkoholowe typu RTD	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (23 – 360) mg/l Aspartam (23 – 610) mg/l Sacharyna (21 – 100) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: skład kwasów tłuszczowych

Metoda badań: GC-FID

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
-----	--------------------------	--	-----------------------

1.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek oraz olej rybi	Skład kwasów tłuszczowych: C12:0 kwas laurynowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystoleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadecenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas cis-10-heptadecenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1n9c kwas oleinowy C18:2n6c kwas linolowy C18:3n6 kwas γ-linolenowy C18:3n3 kwas α-linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1n9 kwas cis-11-eikozenowy C20:2 kwas cis-11,14-eikozadienowy C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentenowy, EPA C21:0 kwas heneikozanowy C22:0 kwas behenowy C22:1n9 kwas erukowy C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy C22:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-dokozapentaenowy, DPA C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksenowy, DHA C23:0 kwas trikozanowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1n9 kwas nerwonowy Zakres: (0,05 – 76,0)% Metoda chromatografii gazowej z detekcją	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
----	---	--	---------------------------

		płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	
2.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek oraz olej rybi	Zawartość kwasów omega 3 i omega 6 Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
3.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek, margaryna	Zawartość kwasów nasyconych/ nienasyconych/ jednonienasyconych/ wielonienasyconych Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07

4.	Oliwa z oliwek	Skład kwasów tłuszczowych: C14:0 kwas mirystynowy (0,01-0,12)% C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1 kwas oleinowy C18:2 kwas linolowy C18:3 kwas linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1 kwas eikozenowy C22:0 kwas behenowy C24:0 kwas lignocerynowy Zakres: (0,05 - 78,09)% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	COI/T. 20/ Doc. No 33/Rev. 1 – 2017
5.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów: C18:1 trans-oleinowy (0,04-0,27)% C18:2 kwas trans- linolowy (0,04-0,20)% C18:3 kwas trans-linolenowy (0,04-0,32)% Suma izomerów trans kwasów linolowego i linolenowego Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	COI/T. 20/ Doc. No 33/Rev. 1 – 2017

6.	Oleje roślinne, margaryna	Zawartość izomerów trans kwasów: C18:1 trans-oleinowy (0,05-2,0)% C18:2 kwas trans- linolowy (0,08-2,0)% C18:3 kwas trans-linolenowy (0,1-0,7)% Suma izomerów trans kwasów linolowego i linolenowego Suma izomerów trans kwasów oleinowego, linolowego i linolenowego Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
7.	Miksy tłuszczowe	Zawartość tłuszczu mlecznego w tłuszczu całkowitym Zakres: (0,1 – 84,2)% Zawartość tłuszczu mlecznego	PB-75/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 09.11.2020 r.

8.	Margaryna	Skład kwasów tłuszczowych: C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C12:0 kwas laurynowy C14:0 kwas mirystynowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1 kwas oleinowy C18:2 kwas linolowy C18:3 kwas linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1 kwas eikozenowy C20:2 kwas eikozadienowy C22:0 kwas behenowy C22:1 kwas erukowy C22:2 kwas dokozaadienowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1n9 kwas nerwonowy Zakres: (0,05 – 50,0)% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
9.	Margaryna	Zawartość kwasów omega 3, omega 6 i omega 9 Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07

10.	Rzepak	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,05 – 48,2) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	BN-80/8050-50; PN-EN ISO 12966- 4:2015-07
-----	--------	--	---

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość barwników

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe	Zawartość barwników: Tartrazyna (5 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień koszenilowa A (3 mg/kg – 200 mg/kg) Żółcień pomarańczowa FCF (7 mg/kg – 200 mg/kg) Allura Red (2 mg/kg – 200 mg/kg) Azorubina (3 mg/kg – 200 mg/kg) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory warzywne	Zawartość barwników: Tartrazyna (6 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień koszenilowa A (4 mg/kg – 100 mg/kg) Żółcień pomarańczowa FCF (6 mg/kg – 200 mg/kg) Allura Red (3 mg/kg – 200 mg/kg) Azorubina (5 mg/kg – 200 mg/kg) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r.
3.	Mięso i produkty mięsne	Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Azorubina, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Czerwień Allura AC Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość barwników: tartrazyna, amarant, czerwień koszenilowa A, żółcień pomarańczowa FCF, zieleń S, czerń brylantowa BN i błękit patentowy Zakres: (2-100 mg/l) Obecność barwników: Indygokarmin i erytrozyna Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r.
5.	Przetwory mleczne	Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Azorubina, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Czerwień Allura AC, Erytrozyna Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 3 z dnia 29.04.2022 r.
6.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość barwników: Czerwień Allura AC, Azorubina, Błękit Brylantowy FCF Zakres: (2 mg/l – 92 mg/l) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-77/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 03.08.2021 r.

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość alkoholu, ekstrakt brzezki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt pozorny, ekstrakt ogólny, ekstrakt całkowity, gęstość

Metoda badań: oscylometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zawartość alkoholu Zakres: (0,3 – 9,7) % obj. Metoda oscylometryczna	Analytica-EBC Section 9 Method 9.2.1, 2004
2.	Piwo	Zawartość ekstraktu rzeczywistego, ekstraktu brzezki podstawowej i ekstraktu pozornego Zakres: ekstrakt rzeczywisty (2,0 – 4,8) % wag. ekstrakt brzezki podstawowej (4,8 – 17,7) % wag. ekstrakt pozorny (1,0 – 4,3) % wag. Metoda oscylometryczna	Analytica-EBC Section 9 Method 9.4, 2004
3.	Wino	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (10,5 – 13,7) % obj. Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2., OIV-MA-AS312-01A
4.	Likiery	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (13,7 – 20,3) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6: 2005
5.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (4,2-13,8) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Gęstość Zakres: (0,9927-1,0274) g/ml Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MReRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 1
7.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (27,9-92,3) g/l Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MReRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3
8.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (3,8-95,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 PN-A-79529-4:2005
9.	Napoje spirytusowe	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (4,6-286,3) g/l Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-5:2005
10.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Gęstość Zakres: (0,81141-1,06750) g/ml Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005
11.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,01-0,8) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-85/A-79033

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: Zawartość potasu, zawartość sodu/ zawartość chlorku sodu z obliczeń

Metoda badań: Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe i warzywne	Zawartość potasu Zakres: (500 – 3000) mg K/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1134:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Sok pomidorowy	Zawartość sodu Zakres: (10 – 2500) mg Na/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PN-EN 1134:1999
3.	Przetwory zbożowe	Zawartość sodu Zakres: (0,001 – 2) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PB-78/PAF/LG wydanie 1 z dnia 23.08.2021 r.
4.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość sodu Zakres: (0,035 – 2,0) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PB-78/PAF/LG wydanie 1 z dnia 23.08.2021 r.
5.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość sodu Zakres: (0,2 – 4,0) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PB-78/PAF/LG wydanie 1 z dnia 23.08.2021 r.
6.	Ser, produkty seropodobne	Zawartość sodu Zakres: (0,030 – 2,000) g/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PN-ISO 8070:2021

Zatwierdziła dnia 20.03.2024 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PM

Wydanie nr 1 z dnia 24.11.2023

Przedmiot badań: przetwory mleczne

Badane cechy: Liczba bakterii

Metoda badań: Metoda płytkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone Proszek jogurtowy	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Zakres : od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007 PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone	Liczba przypuszczalnych bifidobakterii Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 29981:2012
3.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone	Liczba Lactobacillus casei Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-05/PM/LG wydanie 3 z dnia 29.09.2023 r.

Przedmiot badań: przetwory mleczne

Badane cechy: Lactobacillus acidophilus

Metoda badań: Metoda płytkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone Shake proteinowy	Liczba przypuszczalnego Lactobacillus acidophilus Zakres : od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012 PN-ISO 20128:2012/Ap1:2013-06

Przedmiot badań: Żywność w opakowaniach szczelnych

Badane cechy: Szczelność opakowania

Metoda badań: Metoda próżniowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne,	Szczelność Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02
2.	Konserwy rybne	Szczelność Metoda próżniowa	PN-92/A-86732
3.	Konserwy mięsne	Szczelność Metoda próżniowa	PN-97/A-82055/04 PN-97/A-82055/04/Az1:2002
4.	Napoje bezalkoholowe	Szczelność Metoda próżniowa	PN-85/A-79033

Przedmiot badań: Żywność w opakowaniach szczelnych

Badane cechy: Trwałość

Metoda badań: Metoda próby termostatowej

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne,	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03
2.	Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732
3.	Konserwy mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-94/A-82055/05
4.	Mleko UHT	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-93/A-86034/03

Przedmiot badań: Zioła i przyprawy

Badane cechy: Tożsamość

Metoda badań: Metoda mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Majeranek (<i>Origanum Majorana</i>) Bazylia (<i>Ocimum basilicum</i>) Oregano (<i>Origanum vulgare</i>) Papryka (<i>Capsicum annuum</i>) Pieprz (<i>Piper nigrum</i>) Ziele angielskie (<i>Eugenia pimenta</i>) Kolendra (<i>Coriandrum sativum</i>) Tymianek (<i>Thymus vulgaris</i>) Gałka muszkatołowa (<i>Myristica fragrans</i>) Estragon (<i>Atremsia dracunculus</i>) Kurkuma (<i>Curcuma longa</i>) Rozmaryn	Tożsamość Metoda mikroskopowa	PB-06/PM/LG wydanie 8 z dnia 29.09.2023 r.

(<i>Rosmarinus officinalis</i>) Kminek (<i>Carum carvi</i>) Szafran (<i>Crocus sativus</i>) Cynamon (<i>Cinamonum</i>) Wanilia (<i>Vanilla Mill.</i>) Imbir (<i>Zingiber officinale</i>) Jałowiec (<i>Juniperus communis</i>) Koper włoski (<i>Foeniculum vulgare</i>) Cząber (<i>Satureja hortensis</i>) Owoc anyżu (<i>Fructus anisi</i>) Goździki (<i>Caryophylli</i>) Koper ogrodowy (<i>Anethum graveolens</i>) Pietruszka (<i>Petroselinum hortense</i>) Liść laurowy (<i>Laurus nobilis</i>) Chmiel hiszpański (<i>Majorana Onites</i>) Czosnek pospolity (<i>Allium sativum</i>) Liść mięty pieprzowej (		
--	--	--

	<i>Mentha piperita</i> Czystek (<i>Cistus</i>) Gorczyca biała (<i>Sinapis alba</i> L. ssp. alba) Kozieradka (<i>Semen Foenugraeci</i>) Kardamon (<i>Fructus Cardamomi</i>) Lubczyk (<i>Levisticum officinale</i>) Czarnuszka (<i>Nigella</i> L.)		
--	---	--	--

Przedmiot badań: Ryby świeże i mrożone, Owoce morza świeże i mrożone

Badane cechy: : Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby/ owoców morza

Metoda badań: Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Ryby i przetwory rybne	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby: łosoś (<i>Salmo salar</i>), Kiżuc (<i>Oncorhynchus kisutch</i>), Keta (<i>Oncorhynchus keta</i>),	PB-15/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

	Gorbusz (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), Nerka (<i>Oncorhynchus nerka</i>), Czawycza (<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>), Pstrąg tęczowy (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), Troć wędrowna (<i>Salmon trutta</i>), Pstrąg alpejski (<i>Salvelinus alpinus</i>), Pstrąg źródlany (<i>Salvelinus fontinalis</i>), Tuńczyk długopłetwy (<i>Thunnus alalunga</i>), Tuńczyk żółtopłetwy (<i>Thunnus albacares</i>), Bonito, tunek pasiasty (<i>Katsuwonus pelamis</i>), Tuńczyk pospolity (<i>Thunnus thynnus</i>), Tazar (<i>Auxis thazard</i>), Tunek atlantycki (<i>Euthynnus alletteratus</i>), Tuńczyk wielkooki (<i>Thunnus obesus</i>), Atlantic bonito = Pelamida (<i>Sarda sarda</i>), Makrela atlantycka (<i>Scomber scombrus</i>), Makrela australijska	
--	--	--

	(<i>Scomber australasicus</i>), Makrela kolias (<i>Scomber colias</i>), Makrela japońska (<i>Scomber japonicas</i>), Pangasius bocurti, Pangasius larnaudii, Pangasinadon gigas, Pangasinadon hypophtalmus, Pangasius pangasius, Halibut czarny (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>), Halibut atlantycki (<i>Hippoglossus ippoglossus</i>), Flądra (<i>Platichthys flesus</i>), Limanda żółtopłetwa (<i>Limanda aspera</i>), Gładzica (<i>Pleuronectes platessa</i>), Strzępiel (<i>Serranus scriba</i>), Węgorz europejski (<i>Anguilla anguilla</i>), Węgorz amerykański (<i>Anguilla rostrata</i>), Węgorz japoński (<i>Anguilla japonica</i>), Węgorz australijski (<i>Anguilla australias</i>), Dorsz atlantycki (<i>Gadus Morhua</i>), Mintaj	
--	---	--

	(<i>Theragra chalcogramma</i>), Dorsz pacyficzny (<i>Gadus macrocephalus</i>), Śledź atlantycki (<i>Clupea harengus</i>), Szprot (<i>Sprattus sprattus</i>), Sardynka europejska, atlantycka (<i>Sardina pilchardus</i>), Dorada (<i>Sparus aurata</i>), Sola zwyczajna (<i>Solea solea</i>), Jesiotr atlantycki (<i>Acipenser oxyrinchus</i>), Morszczuk zwyczajny (<i>Merluccius merluccius</i>), Miruna nowozelandzka (<i>Macruronus novaezelandiae</i>), Turbot (<i>Scophthalmus maximus</i>), Nagład (<i>Scophthalmus rhombus</i>), Morszczuk argentyński (<i>Merluccius hubbsi</i>), Morszczuk kaspi (<i>Merluccius capensis</i>), , Miruna patagońska (<i>Macruronus magellanicus</i>), Czarniak (<i>Pollachius virens</i>), Plamiak	
--	--	--

		<i>(Melanogrammus aeglefinus)</i> , Witlinek <i>(Merlangius merlangus)</i> , Rdzawiec <i>(Pollachius pollachius)</i> Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	
3.	Przetwory z owoców morza, owoce morza świeże, mrożone	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku owocu morza: krewetka tygrysia <i>(Penaeus mondon)</i> , krewetka biała <i>(Litopenaeus vannamei)</i> , kałamarnica pospolita <i>(Illex argentinus – Argentyńska)</i> , Strzalik japoński <i>(Todarodes pacificus)</i> Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	PB-16/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

Przedmiot badań: : Ryby i przetwory rybne, przetwory z owoców morza , owoce morza świeże, mrożone

Badane cechy: Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby/owocu morza

Metoda badań: Metoda PCR-MSSCP

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Ryby i przetwory rybne	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego	PB-15/PM/LG wydanie 2z dnia 29.09.2023 r.

		gatunku ryby: Łosoś (<i>Salmo salar</i>), Kiżuc (<i>Oncorhynchus kisutch</i>), Keta (<i>Oncorhynchus keta</i>), Gorbusz (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), Nerka (<i>Oncorhynchus nerka</i>), Czawycza (<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>), Pstrąg tęczowy (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), Troć wędrowną (<i>Salmon trutta</i>), Pstrąg alpejski (<i>Salvelinus alpinus</i>), Pstrąg źródlany (<i>Salvelinus fontinalis</i>), Tuńczyk długopłetwy (<i>Thunnus alalunga</i>), Tuńczyk żółtopłetwy (<i>Thunnus albacares</i>), Bonito, tunelek pasiasty (<i>Katsuwonus pelamis</i>), Tuńczyk pospolity (<i>Thunnus thynnus</i>), Tazar (<i>Auxis thazard</i>), Tunek atlantycki (<i>Euthynnus alletteratus</i>),	
--	--	---	--

	Tuńczyk wielkooki <i>(Thunnus obesus)</i>, Atlantic bonito = Pelamida <i>(Sarda sarda)</i>, Makrela atlantycka <i>(Scomber scombrus)</i>, Makrela australijska <i>(Scomber australasicus)</i>, Makrela kolias <i>(Scomber colias)</i>, Makrela japońska <i>(Scomber japonicas)</i>, Pangasius bocurti, Pangasius larnaudii, Pangasinadon gigas, Pangasinadon hypophtalmus, Pangasius pangasius, Halibut czarny <i>(Reinhardtius hippoglossoides)</i>, Halibut atlantycki <i>(Hippoglossus ippoglossus)</i>, Flądra <i>(Platichthys flesus)</i>, Limanda żółtopłetwa <i>(Limanda aspera)</i>, Gładzica <i>(Pleuronectes platessa)</i>, Strzępiel <i>(Serranus scriba)</i>, Węgorz europejski <i>(Anguilla anguilla)</i>, Węgorz amerykański <i>(Anguilla rostrata)</i>,	
--	---	--

	Węgorz japoński (<i>Anguilla japonica</i>), Węgorz australijski (<i>Anguilla australias</i>), Dorsz atlantycki (<i>Gadus Morhua</i>), Mintaj (<i>Theragra chalcogramma</i>), Dorsz pacyficzny (<i>Gadus macrocephalus</i>), Śledź atlantycki (<i>Clupea harengus</i>), Szprot (<i>Sprattus sprattus</i>), Sardynka europejska, atlantycka (<i>Sardina pilchardus</i>), Dorada (<i>Sparus aurata</i>), Sola zwyczajna (<i>Solea solea</i>), Jesiotr atlantycki (<i>Acipenser oxyrinchus</i>), Morszczuk zwyczajny (<i>Merluccius merluccius</i>), Miruna nowozelandzka (<i>Macruronus novaezelandiae</i>), Turbot (<i>Scophthalmus maximus</i>), Nagład (<i>Scophthalmus rhombus</i>), Morszczuk argentyński (<i>Merluccius hubbsi</i>),	
--	---	--

		Morszczuk kaspki (<i>Merluccius capensis</i>), , Miruna patagońska (<i>Macruronus magellanicus</i>), Czarniak (<i>Pollachius virens</i>), Plamiak (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), Witlinek (<i>Merlangius merlangus</i>), Rdzawiec (<i>Pollachius pollachius</i>) Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	
5.	Przetwory z owoców morza, owoce morza świeże, mrożone	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku owocu morza: krewetka tygrysia (<i>Penaeus mondon</i>), krewetka biała (<i>Litopenaeus vannamei</i>), kałamarnica pospolita (<i>Illex argentinus</i> – <i>Argentyńska</i>), Strzalik japoński (<i>Todarodes pacificus</i>) Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	PB-16/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

Przedmiot badań: Artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: Obecność specyficznego DNA

Metoda badań: Metoda PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: kurzego, indyczego, kaczego, gęsiego, bydła, wieprzowego, owczego, końskiego Metoda PCR	PB-17/PM/LG wydanie 3 z dnia 27.03.2023 r.
2.	Przetwory mięsne, przetwory mleczne, wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA białka sojowego Metoda PCR	PB-18/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.
3.	Pszenica durum, przetwory z pszenicy durum	Obecność specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej Metoda PCR	PB-23/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.09.2023 r.

Zatwierdziła dnia 24 listopada 2023 Wybierz element. Kliknij lub naciśnij tutaj, aby wprowadzić tekst.



Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PS

Wydanie nr 3 z dnia 18.04.2024

zastępuje wydanie 2 z dnia 15.03.2024

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: metoda prostego testu opisowego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko w proszku	Wygląd, barwa, smak i zapach	PN-78/A-86030
2.	Masło	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, smak, zapach	PN-A-86155:1995
3.	Mleko spożywcze	Zapach, wygląd, barwa, smak	PN-68/A-86122
4.	Napoje mleczne fermentowane	Zapach, wygląd, barwa i konsystencja, smak	PN-75/A-86130
5.	Śmietana i śmietanka	Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych	PN-78/A-86028

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Majonezy i sosy majonezowe	Konsystencja, barwa, zapach i smak	PN-A-86950:1995
7.	Herbata czarna	Wygląd, barwa i zapach suchego liścia Cechy charakterystyczne smaku i zapachu, wyglądu naparu Wygląd liścia po naparzeniu	PN-ISO 6078:1996 PN-ISO 3103 : 1996 pkt. 7.1, 7.2.1
8.	Kawa palona	Barwa, wygląd, smak i zapach naparu, obecność szkodników i ich pozostałości	PN-A-76100:2009
9.	Kawa zielona	Zapach ziarna kawy, gatunek botaniczny kawy, barwa i jej jednolitość	PN-ISO 4149:1998
10.	Koncentraty spożywcze	Konsystencja, wygląd, barwa, zapach przed przyrządzeniem Wygląd, rozpuszczalność, klarowność, konsystencja, smak i zapach po przyrządzeniu	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
11.	Kawa rozpuszczalna	Wygląd, barwa, zapach przed przyrządzeniem Rozpuszczalność w wodzie, barwa, klarowność, smak i zapach po przyrządzeniu	PN-A-94019:2007
12.	Makaron	Wygląd/forma, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Konserwy rybne	Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia/wygląd, barwa sosu lub zalewy, konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa składników stałych, barwa, smakowitość/smak i zapach, tekstura składników stałych/ tekstura	PN-92/A-86732
14.	Przetwory rybne marynowane	Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, barwa i klarowność zalewy, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryby, barwa składników stałych, smakowitość, tekstura składników stałych	PN-87/A-86782
15.	Dżem	Barwa, smak, zapach, konsystencja, wygląd, objawy zafermentowania lub zapeśnienia	PN-A-75100:1994
16.	Ryba wędzona	Wygląd, barwa, smak, zapach, tekstura mięsa	PN-85/A-86772
17.	Soki warzywne, warzywno - owocowe	Wygląd, barwa, smak, zapach	PN-A-75958:2002
18.	Sery	Wygląd, barwa, smak, zapach	PN-73/A-86232

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
19.	Sery podpuszczkowe dojrzewające	Kształt i wygląd, skórka, oczkowanie, konsystencja, barwa, smak i zapach/ smakowość	PN-68/A-86230
20.	Napoje bezalkoholowe	Barwa, klarowność, smak, zapach	PN-85/A-79033
21.	Wyroby garmażeryjne	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-82107:1996
22.	Olej roślinny rafinowany	Klarowność	PN-A-86908:2000
23.	Konserwy mięsne, mięsnowarzywne	Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, konsystencja, struktura i konsystencja, stopień związania, układ i jakość składników, kruchość, soczystość, zapach, smak	PN-85/A-82056
24.	Koncentrat pomidorowy	Barwa, wygląd i konsystencja, smak i zapach	PN-75/A-77601
25.	Salatki warzywne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77750:1997
26.	Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77807:1997
27.	Warzywa marynowane	Wygląd, konsystencja, zapach, smak, barwa, barwa i klarowność zalewy	PN-A-77806:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
28.	Powidła śliwkowe	Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zapeśnienia	PN-93/A-75102
29.	Ryba mrożona	Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej	PN-86/A-86767
30.	Ryba solona	Zapach, smak, wygląd, barwa tekstura dla ryby solonej; zapach, smak, klarowność, wygląd, barwa dla solanki	PN-84/A-86766
31.	Fasolka konserwowa	Konsystencja, barwa fasoli, wygląd zalewy, smak i zapach	PN-A-77802:2007
32.	Groszek konserwowy	Barwa ziaren groszku, wygląd ziaren groszku, wygląd zalewy, konsystencja, jednolitość wielkości ziaren, smak i zapach	PN-A-77803:2007
33.	Ogórki kwaszone	Wygląd zewnętrzny ogórków, barwa, konsystencja, smak i zapach, wygląd zalewy	PN-A-77701:1997
34.	Ogórki konserwowe	Wygląd zewnętrzny ogórków, zalewy i przypraw (barwa, klarowność zalewy), konsystencja i przekrój poprzeczny, smak i zapach	PN-A-77801:1997
35.	Kapusta kwaszona	Barwa skrawków, smak i zapach, jędrność, wygląd soku	PN-A-77700:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
36.	Produkty grzybowe	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak, jędrność	PN-A-78509:2007
37.	Olej roślinny	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
38.	Lody	Wygląd zewnętrzny, barwa, struktura i konsystencja, smak i zapach	PN-A-86431:1999
39.	Przetwory zbożowe	Wygląd, barwa, konsystencja, obecność piasku, zapach, smak	PN-64/A-74013
40.	Mrożone wyroby kulinarne	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-82350:1996
41.	Owoce pasteryzowane	Barwa, klarowność zalewy, wygląd, konsystencja, zapach i smak	PN-A-77610:1998
42.	Mrożone owoce i warzywa	Wygląd, dojrzałość, zdrowotność, barwa, konsystencja, smak i zapach	PN-90/A-75051
43.	Wędliny	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-88/A-82062
44.	Susz owocowy/warzywny	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
45.	Musztarda	Stan opakowania, barwa, wygląd, konsystencja, zapach, smak	PN-A-86964:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
46.	Sery topione	Konsystencja	PN-66/A-86233
47.	Napoje spirytusowe	Stan opakowania jednostkowego, barwa i/lub przezroczystość, i/lub klarowność, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu, zapach, smak	PN-A-79529-2:2005 pkt 6-8, 9.7-9.9
48.	Bułka tarta	Barwa, postać, zapach, smak	PN-A-74113:1997
49.	Ryż	Wygląd, zapach	PN-ISO 7301:2023-05
50.	Ryż	Smak po ugotowaniu	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
51.	Papryka mielona	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86955:1997
52.	Przyprawy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
53.	Mieszanki przyprawowe	Barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-86967:1998
54.	Estragon	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86961:1997
55.	Pieczyno	Wygląd zewnętrzny, skórka, miękkiz, zapach, smak	PN-A-74108:1996
56.	Majeranek	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86958:1997
57.	Pieprz czarny	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86965:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
58.	Kolendra	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86957:1997
59.	Konfitury	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-75115:2001
60.	Ziarno roślin oleistych	Barwa, zapach	PN-R-66149:1997
61.	Ziarno roślin oleistych	Wygląd, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
62.	Marmolada	Konsystencja i wygląd, barwa, zapach, smak, objawy zafermentowania lub zapeśnienia	PN-93/A-75103
63.	Kompoty	barwa, klarowność zalewy, zapach i smak, wygląd i konsystencja owoców	PN-A-75953:2006
64.	Wina i miody pitne	Barwa, klarowność, zapach i smak	PN-90/A-79120/02
65.	Przetwory ziemniaczane	Postać, barwa, zapach	PN-A-74702-1:1998
66.	Wyroby cukiernicze	Wygląd zewn. wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak	PN-A-88032:1998
67.	Orzechy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
68.	Margaryna	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
69.	Bazylia	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86959:1997
70.	Herbatka owocowa	Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, barwa naparu, smak i zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
71.	Herbata	Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, smak i zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
72.	Napoje bezalkoholowe gazowane	Nasycenie dwutlenkiem węgla	PN-93/A-79032
73.	Sosy warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe	Barwa, zapach i smak, konsystencja i wygląd	PN-A-86951:2006
74.	Piwo	Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pienistość	PN-74/A-79093
75.	Wyroby ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, struktura i tekstura, smak i zapach	PN-A-74252:1998
76.	Przecier pomidorowy	Barwa, wygląd i konsystencja, smak, zapach	PN-A-77606:1996
77.	Zupy zagęszczone	Barwa, konsystencja, smak, zapach	PN-A-75980:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
78.	Cząber	Barwa, wygląd, smak, zapach	PN-A-86956:1997
79.	Musli	Barwa, wygląd, smak, zapach	PN-64/A-74013
80.	Owoce morza świeże i mrożone	Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej	PN-86/A-86767
81.	Ziarno roślin strączkowych	Wygląd, barwa, zapach	PN-72/R-74014
82.	Prezerwy rybne	Wygląd ogólny, barwa, zapach, konsystencja zalewy, tekstura mięsa ryb, tekstura, smak	PN-92/A-86732
83.	Kminek	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86953:1997
84.	Mięso mielone	Barwa, zapach	PN-A-82009:1997
85.	Herbatka ziołowa	Wygląd, barwa, zapach, wygląd naparu, smak i zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
86.	Soki dla dzieci	Barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-75048:1994, PN-A-75048:1994/ Az1:2000
87.	Soki owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
88.	Owoce kandyzowane	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
89.	Przetarte warzywa, przeciery warzywne, przeciery owocowe, owocowo-warzywne, i z dodatkami	Barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
90.	Miksy tłuszczowe	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
91.	Miksy tłuszczowe	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, zapach, smak	PN-A-86155:1995
92.	Powidła owocowe	Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zapleśnienia	PN-93/A-75102
93.	Jabłka prażone	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
94.	Przeciery z ogórków kwaszonych	Barwa, konsystencja, zapach i smak	PN-A-77701:1997
95.	Pasty warzywne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
96.	Warzywa w oleju	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
97.	Mleko zagęszczone	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-79/A-86004
98.	Desery mleczne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
99.	Produkty mleczarskie w proszku	Wygląd, barwa	PN-78/A-86030
100.	Serwatka w proszku	Wygląd, barwa, zapach	PN-A-86364:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
101.	Serwatka w proszku	Zapach i smak	PN-78/A-86030
102.	Produkty seropodobne	Wygląd, barwa, smak, zapach	PN-73/A-86232
103.	Mieszanki produktów mlecznych z tłuszczem roślinnym	Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych	PN-78/A-86028
104.	Ziarno zbóż	Zapach, barwa, wygląd	PN-R-74013:2012
105.	Chrupki	Kształt i wygląd zewnętrzny, konsystencja, struktura, smak i zapach	PN-A-88034:1998
106.	Czarnuszka	Wygląd, barwa, smak, zapach	PN-A-86960:1997
107.	Mąka z innych roślin niż zboża	Wygląd, barwa, smak, zapach, obecność piasku	PN-64/A-74013
108.	Produkty gotowe do spożycia dla niemowląt i dzieci (konserwy)	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-85/A-82056
109.	Prażone ziarna roślin oleistych z orzechami	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
110.	Makaron ze zbóż innych niż pszenica	Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu	PN-93/A-74130
111.	Makaron świeży	Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
112.	Piwo smakowe	Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pienistość	PN-74/A-79093
113.	Zagęszczony sok z buraków ćwikłowych	Wygląd, barwa, klarowność, zapach, smak	PN-A-77805:1997
114.	Podpiwek	Wygląd, konsystencja przed przyrządzeniem; Wygląd w tym barwa i konsystencja po przyrządzeniu, smak i zapach po przyrządzeniu	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
115.	Cukier biały	Wygląd, barwa, zapach, smak, klarowność roztworu	PN-A-74855-2:1996
116.	Produkty roślinne białkowe typu wędlina	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-88/A-82062
117.	Soki z owoców południowych	Barwa, zapach, smak, wygląd	PN-A-75959:1997
118.	Soki z owoców leśnych	Barwa, zapach, smak, wygląd	PN-A-75965:1998
119.	Soki owocowe	Barwa, zapach, smak, wygląd	PN-A-75951:1994
120.	Nektary	Barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd	PN-A-75956:1994

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
121.	Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach	PN-A-86524:1994
122.	Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, konsystencja, zapach	PN-65/A-82000
123.	Grzyby marynowane i suszone	Obecność grzybów uszkodzonych, zaczerwionych, zapopielonych, przypalonych	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: rozmiar

Metoda badań: pomiar bezpośredni

1.	Ogórki konserwowe	Długość Zakres: (1,9 – 13,0) cm Średnica Zakres: (0,4 – 5,0) cm	PN-A-77801:1997
2.	Ogórki kwaszone	Długość Zakres: (2,4 – 19,0) cm Średnica Zakres: (1,0 – 6,4) cm	PN-A-77701:1997
3.	Mrożone owoce, warzywa	Długość Zakres: (8 – 55) mm Średnica Zakres: (6 – 85) mm	PN-90/A-75051

4.	Bakalie	Długość Zakres: (20,2 – 27,2) mm Średnica Zakres: (11,7 – 15,8) mm	PN-A-77801:1997
5.	Ryż	Długość Zakres: (6,4 – 7,8) mm Średnica Zakres: (1,6 – 2,2) mm	PN-A-77801:1997
6.	Produkty grzybowe	Długość trzonów Zakres: (0,50 – 23,50) mm Średnica kapeluszy Zakres: (13,40 – 43,90) mm	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość produktu z wadami

Metoda badań: wagowa

1.	Susze owocowe i warzywne	Zawartość owoców/warzyw uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,09 – 27,50) % Zawartość owoców/warzyw z objawami zepsucia Zakres: (0,05 – 24,50) %	PN-90/A-75101/16
2.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,04 – 26,50) %	PN-90/A-75051
3.	Warzywa konserwowe	Zawartość warzyw z wadami Zakres: (0,03 – 23,3) %	PN-90/A-75101/16

4.	Kawa palona	Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 73,5) % Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,91) %	PN-A-76100:2009
5.	Ryba mrożona	Zawartość uszkodzeń Zakres: (1,0 – 25,0) %	PN-86/A-86767
6.	Ziarno roślin strączkowych	Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 38,7) %	PN-72/R-74014
7.	Orzeszki arachidowe (ziemne)	Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,27 – 13,1) %	PN-EN ISO 658:2004
8.	Makaron	Zawartość makaronu niewłaściwej długości Zakres: (0,05– 30,4) % Zawartość makaronu zdeformowanego Zakres: (0,02 – 20,1) %	PN-93/A-74130
9.	Ogórki kwaszone	Zawartość ogórków z wadami Zakres: (0,02 – 23,27) %	PN-A-77701:1997
10.	Kompoty	Zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,06 – 26,96) % Zawartość owoców z plamami Zakres: (0,06 – 25,61) %	PN-90/A-75101/16
11.	Kawa zielona	Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,1 – 97,1) % Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,53) %	PN-ISO 4149:1998

12.	Grzyby marynowane i suszone	Zawartość grzybów uszkodzonych Zakres: (0,5-65,0)% Zawartość grzybów zaczerwionych Zakres: (0,5-35,0)% Zawartość grzybów zapopielonych Zakres: (0,5-30,0)% Zawartość grzybów przypalonych Zakres: (0,5-30,0)%	PN-A-78509:2007
-----	-----------------------------	--	-----------------

Przedmiot badań: ryba mrożona

Badane cechy: zawartość ryby niewłaściwie opracowanej

Metoda badań: ilościowa - liczbowa

1.	Ryba mrożona	Zawartość ryby niewłaściwie opracowanej: Liczba łusek Liczba ości lub kości Liczba przebarwień Liczba przekrwień Liczba skrzepów krwi Liczba pozostałości skóry Zakres: od 1 szt. Metoda ilościowa – liczbowa	PN-86/A-86767
----	--------------	---	---------------

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: punktowa

1.	Mleko w proszku	Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-5	PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07
2.	Masło	Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-5	PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07

3.	Mleko spożywcze UHT	Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-	PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07
4.	Ekstrakty kaw zbożowych	Wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak po przysiedzeniu Zakres: 1-5	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2/Az1:2000
5.	Kakao	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, barwa, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1-5	PN-A-88032:1998
6.	Konserwa rybna	Stopień rozkruszenia tkanki kostnej Zakres: 1-5	PN-92/A-86732
7.	Czekolada	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1-5	PN-A-88032:1998 PN-A-88032:1998/Ap1:2001
8.	Olej roślinny rafinowany	Smakowitość Zakres: 1-5	PN-A-86935:1996
9.	Margaryna	Barwa, konsystencja, smakowitość Zakres: 1-5	PN-A-86936:1997

Zatwierdziła dnia 18.04.2024 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak