



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1

Wydanie nr 36 z dnia 29.11.2022

zastępuje wydanie nr 35 z dnia 12.10.2022

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: zawartość wody, suchej masy/ wilgotność/ strata masy po suszeniu/zawartość wody i substancji lotnych/ zawartość suchej masy beztłuszczowej/ wilgotność i zawartość substancji lotnych/zawartość suchej substancji

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Wilgotność Zakres: (0,001 – 0,070) % Metoda wagowa	ICUMSA GS2/1/3/9-15:2007
2.	Jęczmień browarny	Wilgotność Zakres: (10,0 – 22,0) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998
3.	Jęczmień	Wilgotność Zakres: (8,00 – 16,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
4.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Wilgotność Zakres: (7,00 – 17,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mąki	Wilgotność Zakres: (8,00 – 17,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
6.	Makaron	Wilgotność Zakres: (8,00 – 16,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
7.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (0,10 – 25,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998 pkt.2.2.3
8.	Przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (20,0 – 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
9.	Skrobia	Wilgotność Zakres: (7,0 – 22,0) % Metoda wagowa	PN-84/A-74706 pkt .2.5.2
10.	Żelatyna	Wilgotność Zakres: (8,00 – 16,00) % Metoda wagowa	PN-93/A-82245
11.	Tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych mrożonych lub chłodzonych	Zawartość wody Zakres: (55,0 – 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
12.	Czekolada	Zawartość suchej masy Zakres: (97,0 – 99,9) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt.2.3.3
13.	Masło	Zawartość wody Zakres: (10,00 – 30,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
14.	Chmiel	Wilgotność Zakres: (6 – 16) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1850/2006 z dnia 14 grudnia 2006, załącznik II (Dz. U. L 355)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Sery Deserki mleczne z dodatkami	Zawartość wody/suchej masy Zakres: (20,00 – 80,00) % Metoda wagowa (przez oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy)	PN-EN ISO 5534:2005
16.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (7,0 – 14,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt.3.3.2.
17.	Kasze	Wilgotność Zakres: (9,40 – 15,10) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
18.	Ziarno kukurydzy	Wilgotność Zakres: (11,50 – 36,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2010
19.	Oscypek, redykołka i bryndza podhalańska	Zawartość wody/suchej masy Zakres: (28,00 – 72,00) % Metoda wagowa (przez oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy)	PN-EN ISO 5534:2005
20.	Pieczyno	Wilgotność Zakres: (25,0 – 48,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt.3.3.2.
21.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (3,00 – 6,00) % Metoda wagowa	PN-78/A-86030 PN-A-86030:1978
22.	Mięso	Zawartość wody Zakres: (61,7 – 75,5) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
23.	Kakao	Zawartość suchej masy Zakres: (94,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt.2.3.2
24.	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (13,2 – 57,4) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
25.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (55 – 67) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
26.	Przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (2,00– 20,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
27.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (1,50 – 4,70) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5537:2006
28.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy / Suche masy beztłuszczowej Zakres: (12,00 - 21,00) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130 pkt. 3.5 PN-ISO 8262-3:2011 PN-EN ISO 7208:2010
29.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wilgotność / Zawartość suchej masy Zakres: (0,50 - 99,50) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3
30.	Wyroby cukiernicze	Wilgotność / Zawartość suchej masy Zakres: (0,10 - 99,90) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027
31.	Kawa zbożowa	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 7,50) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
32.	Przetwory jajowe	Zawartość wody Zakres: (2,00 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994
33.	Lody	Zawartość suchej masy Zakres: (30,00 – 50,00) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430 PN-67/A-86430/Az2:2000
34.	Owoce suszone	Zawartość wody Zakres: (2,8 – 33,0) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997, załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
35.	Margaryna	Zawartość wody Zakres: (20,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-86933:1995
36.	Orzechy	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (2,0 – 4,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2004
37.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej substancji Zakres: (8,0 – 65,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1026:2000
38.	Oleje roślinne	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,00 – 0,07) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06 metoda B

Zatwierdziła dnia 29 listopada 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2

Wydanie nr 22 z dnia 03.03.2022

zastępuje wydanie nr 21 z dnia 22.12.2021

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, soki owocowo- warzywne, wina, napoje bezalkoholowe	pH Zakres: (2,50 – 5,00) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Skrobia	pH Zakres: (5 – 9) Metoda potencjometryczna	PN-84/A-74706

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mleko płynne	pH Zakres: (6,0 - 7,0) Metoda potencjometryczna	PN-68/A-86122
4.	Przetwory rybne	pH Zakres: (3,7 – 5,6) Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782
5.	Piwo	pH Zakres: (3,6 – 5,1) Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000
6.	Mleczne napoje fermentowane	pH Zakres: (3,9 – 4,6) Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130
7.	Sery Deserki mleczne z dodatkami	pH Zakres: (3,0 – 7,0) Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232
8.	Kakao	pH Zakres: (5,0 – 8,0) Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
9.	Masło Mleczny tłuszcz do smarowania (plazma)	pH Zakres: (4,5 – 6,9) Metoda potencjometryczna	PN-ISO 7238:2013-03
10.	Kawa zbożowa	pH Zakres: (4,0 – 5,5) Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998/Az1:2001
11.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	pH Zakres: (2,50 – 3,60) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Zatwierdziła dnia 03 marca 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3

Wydanie nr 20 z dnia 29.11.2022

zastępuje wydanie nr 19 z dnia 02.05.2022

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę

Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,0 – 35,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-79011-4:1998
2.	Przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 1444:2000
3.	Czekolada	Zawartość tłuszczu Zakres: (20 – 46) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021
4.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 3,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa Liczba jaj (z obliczeń)	PN-A-74131:1999 zał. B
5.	Masło	Zawartość tłuszczu Zakres: (70,0 – 99,99) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 17189:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Sery Deserki mleczne z dodatkami	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 55,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1735:2006
7.	Mleczne napoje fermentowane Deserki mleczne z dodatkami	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 11,00) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3: 2011
8.	Maślanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1-2,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7208:2010
9.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,48 – 3,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
10.	Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (11,8 – 36,2) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 2450:2010 PN-ISO 8262-3: 2011
11.	Butka tarta	Zawartość tłuszczu Zakres: (2,0 – 5,0) % i % s.m. Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996
12.	Majonez i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (10,0 – 85,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86950:1995
13.	Mleczny tłuszcz do smarowania	Zawartość tłuszczu Zakres: (30,0 – 86,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 17189:2005
14.	Oscypek, redykołka i bryndza podhalańska	Zawartość tłuszczu Zakres: (39,0 – 58,0) % i % s.m. Metoda wagowa (ekstrakcyjna)	PN-EN ISO 1735:2006
15.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,40 – 1,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
16.	Mięso	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,6 – 29,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 1444:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
17.	Kakao	Zawartość tłuszczu Zakres: (6,0-45,0) % Zawartość tłuszczu % s.m. (z obliczeń) Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021
18.	Piersi kurczaka chłodzone lub mrożone	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres : (0,5 – 3,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	ISO 1443:1973 BS 4401- 4:1970 Method A
19.	Konserwy mięсно -warzywne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,5 – 24,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 1444:2000
20.	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,0 – 45,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021
21.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 29,9) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100
22.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (10,0 – 40,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74252:1998
23.	Makaron	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,3 – 3,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
24.	Przetwory jajowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 62,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86509:1994
25.	Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (3,0 – 15,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7328:2010
26.	Orzechy	Zawartość tłuszczu Zakres: (47,0 – 86,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 734-1:2000

Zatwierdziła dnia 29 listopada 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4

Wydanie nr 10 z dnia 06.10.2022

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 19.11.2021

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: zawartość chlorku sodu/ soli kuchennej/ soli/ zawartość chlorków

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,2 – 65,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-7:1998
2.	Przetwory rybne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,5 – 15,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-74/A-86739
3.	Wyroby garmażeryjne świeże	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 4,00) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
4.	Sery	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,1 – 6,0) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt. 3.5.1
5.	Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość soli Zakres: (0,2 – 3,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 4,00) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
7.	Masło	Zawartość soli Zakres: (0,80 - 2,20) % Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
8.	Konserwa mięsno-warzywna	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,5 – 3,3) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
9.	Przetwory jajowe	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,60 - 2,30) % Metoda miareczkowa	PN-A-86509:1994
10.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość chlorków Zakres: (0,0 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/10 PN-90/A-75101/10/Az1:2002

Zatwierdziła dnia 06 października 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6

Wydanie nr 15 z dnia 04.11.2022

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 08.09.2022

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: zawartość azotu/ białka

Metoda badań: miareczkowa (Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Jęczmień browarny	Zawartość azotu Zakres: (1,12 - 2,40) % Zawartość białka Zakres: (7,00 – 15,31) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
2.	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres: (0,0 – 6,0) % Zawartość białka Zakres: (0,0 – 38,3) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
3.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Zawartość azotu Zakres: (1,75 - 2,81) % Zawartość białka Zakres: (10,94 – 17,93) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mąka pszenna	Zawartość azotu Zakres: Mąka pszenna: (1,23 - 2,81) % Zawartość białka Zakres: (7,69 – 17,93) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
5.	Mąka żytnia	Zawartość azotu Zakres: (1,12 - 2,56) % Zawartość białka Zakres: (7,00 – 16,33) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
6.	Przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (0,80 - 5,60) % Zawartość białka Zakres:(5,00- 35,73) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
7.	Tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych mrożonych lub chłodzonych	Zawartość azotu Zakres: (1,6 - 13,6) % Zawartość białka Zakres: (10,0 – 86,8) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	ISO 937:1978
8.	Mleczne napoje fermentowane	Zawartość azotu Zakres: (0,08 - 1,57) % Zawartość białka Zakres: (0,50 – 10,02) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
9.	Mleko płynne	Zawartość azotu Zakres: (0,45 - 0,60) % Zawartość białka Zakres: (2,81 – 3,83) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-EN ISO 8968-2:2004 PN- EN ISO 8968-1:2014-03

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość azotu Zakres: (5,10 – 5,80) % Zawartość białka Zakres: (31,87 – 37,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-EN ISO 8968-1:2014-03 PN-EN ISO 8968-1:2014
11.	Mięso	Zawartość azotu Zakres: (2,10-3,83) % Zawartość białka Zakres: (13,12 – 24,44) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
12.	Sery	Zawartość azotu Zakres: (0,62 - 4,70) % Zawartość białka Zakres: (4,00 - 30,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
13.	Lody	Zawartość azotu Zakres: (0,10 – 0,75) % Zawartość białka Zakres: (0,64 – 4,80) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
14.	Orzechy	Zawartość azotu Zakres: (1,44 – 5,76) % Zawartość białka Zakres: (9,0 – 36,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
15.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość białka Zakres: (2,0 – 50,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-85/A-82100
16.	Wysokobiałkowe wyroby cukiernicze	Zawartość białka Zakres: (6,5 – 43,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
17.	Wysokobiałkowe koncentraty w proszku	Zawartość białka Zakres: (69,0 – 90,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Zatwierdziła dnia 04 listopada 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7

Wydanie nr 22 z dnia 29.11.2022

zastępuje wydanie nr 21 z dnia 05.10.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: kwasowość/ kwasowość ogólna/ zawartość kwasów/ zawartość wolnych kwasów/
kwasowość w stopniach normalnych

Metoda badań: miareczkowa/ miareczkowania potencjometrycznego

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres: (6,0 – 8,3) ° SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122 pkt. 3.3.
2.	Śmietany i śmietanki	Kwasowość Zakres: (4,5 – 31,0) ° SH Metoda miareczkowa	PN-78/A-86028 pkt. 3.4.
3.	Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
4.	Piwa	Kwasowość ogólna Zakres: (1,2 – 4,0) ml NaOH/100 ml piwa Metoda miareczkowa	PN-A-79093-3:2000 pkt. 2.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mleczne napoje fermentowane	Kwasowość Zakres: (30,0 – 53,0) ° SH Metoda miareczkowa	PN-75/A-86130 pkt. 3.3.
6.	Majonezy i sosy majonezowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,1-1,2) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995 pkt.5.3.7
7.	Pieczynko	Kwasowość Zakres: (0,0 – 13,0) ° SH Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.4.
8.	Kakao	Kwasowość w stopniach normalnych Zakres: (0,8-17,0) Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 pkt.2.2.
9.	Sery	Kwasowość Zakres: (8,6 –94,6) ° SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232
10.	Lody	Kwasowość Zakres: (4,0 – 52,5) ° SH Metoda miareczkowa	PN-67/A-86430 PN-67/A-86430/Az2:2002
11.	Oliwa z oliwek	Kwasowość Zakres: (0,16 – 0,74) % Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r., załącznik II (Dz. U. L. 248) COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017
12.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (3,50 – 10,00) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r (Dz. U., poz. 1469), załącznik 6
13.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,40 – 1,70) g/100 ml (0,40 – 1,70) g/100 g Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/04 pkt.2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Soki jabłkowe, soki jabłkowe zagęszczone, soki z dodatkiem soku jabłkowego, soki owocowe, soki warzywne, soki owocowo- warzywne, nektary owocowe, napoje bezalkoholowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na: - kwas cytrynowy bezwodny - kwas jabłkowy - kwas winowy Zakres: (0,5-35,0) g/l lub g/kg lub (0,05-3,50) % Metoda miareczkowa	PN-EN 12147:2000
15.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów Zakres: (0,006-1,450) g/jednostkę ekstraktu Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033 pkt.3.8.1.
16.	Wina	Kwasowość ogólna Zakres: (2,70 – 14,50) g/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3, OIV- MA- AS313-01
17.	Napoje spirytusowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5-50,0) g/hl alkoholu 100% Metoda miareczkowa	PN-A-79529-10:2005, pkt. 5.3.

Zatwierdziła dnia 29.11.2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8

Wydanie nr 16 z dnia 12.10.2022

zastępuje wydanie nr 15 z dnia 22.12.2021

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość popiołu/ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl/
zawartość popiołu całkowitego/ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl/ zawartość
zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10 % HCl

Metoda badań: wagowa

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mąka	Zawartość popiołu Zakres: (0,30 – 2,50) % s.m. Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010
2.	Mąka Bułka tarta	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 0,20) % s.m. Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
3.	Skrobia	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 % - 2,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Żelatyna	Zawartość popiołu Zakres: (0,5 – 4,0) % Metoda wagowa	PN-93/A-82245
5.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,001 – 3,000) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
6.	Makaron	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 0,30) % Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
7.	Kakao	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (3,00 – 12,60) % s.m., % (z obliczeń) Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 5.
8.	Kakao	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,11) % s.m, Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 8.
9.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres (0,9 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
10.	Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,10) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 8.
11.	Lody	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 % - 1,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430 PN-67/A-86430/Az2:2000
12.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 – 4,00) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 5

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość popiołu Zakres: (0,04 – 0,40) g/100 g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/08
14.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego 10 % HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Zakres: (0,03 – 0,08) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18 pkt.2

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Soki owocowe, nektary owocowe	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 10,0) g/l (0,1 – 10,0) g/kg Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999

Zatwierdziła dnia 12 października 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 9

Wydanie nr 14 z dnia 02.11.2022

zastępuje wydanie nr 13 z dnia 20.09.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość alkoholu/ekstraktu rzeczywistego/ekstraktu brzezki podstawowej/alkoholu etylowego z gęstości/alkoholu etylowego (mocy)

Metoda badań: oscylometryczna

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzezki podstawowej Zakres: alkohol (0,00 – 10,00) % obj. ekstrakt rzeczywisty (2,1 – 8,8) % wag. ekstrakt brzezki podstawowej (6,9 - 21,8) % wag Metoda oscylometryczna	PN-A-79093-2:2000 pkt.2.1
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0,20 – 20,00) % Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U. poz. 1469), załącznik 2

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Wina, drożdżowe osady winiarskie, wytlaki, mieszanka osad-wytłoki	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0,00 – 25,00) % Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2, OIV-MA-AS312- 01, method B
4.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0,00 – 100,00) % Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005. pkt. 7.2 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000r, załącznik 1, metoda B (Dz.U. L 333)
5.	Likiery jajeczne, likiery z dodatkiem jaj i likiery śmietanowe	Zawartość alkoholu etylowego (mocy) Zakres:(14,0-26,0) % Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6:2005, pkt.5.2.2.

Zatwierdziła dnia 02 listopada 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10

Wydanie nr 16 z dnia 22.11.2022

zastępuje wydanie nr 15 z dnia 10.11.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość cukrów redukujących/zawartość cukrów redukujących po inwersji/cukrów ogółem

Metoda badań: miareczkowa

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,000 - 0,040) % Metoda miareczkowa	ICUMSA GS 2/3/9-5:2011
2.	Czekolada	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (27,0 - 59,3) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023 pkt. 2.1.
3.	Pieczyno i bułka tarta	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (3,0 – 14,8) % s.m Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.7.3
4.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (12,00 – 30,00) % s.m Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt.3.5.2
5.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (30,00 – 75,00) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (8,0 – 230,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 4, część I
7.	Miody pitne	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (75,0 – 305,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 4, część II
8.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (2,0 – 76,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Napoje spirytusowe	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres (0,5 - 400,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005, pkt. 5.1.
10.	Soki i nektary owocowe, soki warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość cukrów ogółem Zakres (0,5 – 20,0) g/100 ml Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07

Zatwierdziła dnia 22 listopada 2022 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11

Wydanie nr 14 z dnia 09.01.2023

zastępuje wydanie nr 13 z dnia 10.11.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność i zawartość cukrów

Metoda badań: chromatografii cieczowej (HPLC-RI)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, i nektary owocowe, soki warzywne	Zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 100,00) g/l fruktoza (0,05 – 100,00) g/l Sacharoza (0,05 – 100,00) g/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – RI) Zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	PN-EN 12630:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,005 – 100,000) % glukoza (0,05-100,00) g/l fruktoza (0,005 – 100,000) % fruktoza (0,05-100,00) g/l sacharoza (0,005 – 100,000) % sacharoza (0,05-100,00) g/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – RI) Obecność i zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	PN-EN 12630:2002
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 100,00) g/l fruktoza (0,05 – 100,00) g/l sacharoza (0,05 – 100,00) g/l Granica wykrywalności 0,03 g/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – RI)	PN-EN 12630:2002
4.	Wina	Zawartość cukrów redukujących (suma glukozy i fruktozy) Zakres: Glukoza (0,2 – 100,0) g/l Fruktoza (0,2 – 100,0) g/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – RI)	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.1.,OIV-MA-AS311-03
5.	Wina	Obecność i zawartość sacharozy Zakres: (0,2 – 100,0) g/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – RI)	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.1.,OIV-MA-AS311-03

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Napoje spirytusowe (wódki)	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 10,00) g/l fruktoza (0,05 – 10,00) g/l sacharoza (0,05 – 10,00) g/l Granica wykrywalności 0,03 g/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – RI) Zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	PB-16/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 19.05.2022.
7.	Izoglukoza	Zawartość fruktozy Zakres: (20,0-95,0) g/100 g (%) Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – RI) Zawartość fruktozy (% s.m.) z obliczeń	PN-EN 12630:2002

Zatwierdziła dnia 09 stycznia 2023 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12

Wydanie nr 10 z dnia 02.11.2022

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 01.03.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: gęstość

Metoda badań: oscylometryczna

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działałności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, nektary owocowe	Gęstość Zakres: (1,0150-1,0900) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	IFU 1A (Rev.2005)
2.	Napoje spirytusowe	Gęstość Zakres: (0,7500-1,1500) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005, pkt. 6.2.
3.	Soki warzywne	Gęstość Zakres: (1,0150-1,0900) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	IFU 1A (Rev.2005)
4.	Likiery jajeczne, likiery z dodatkiem jaj i likiery śmietanowe	Gęstość Zakres: (1,010 – 1,170) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6:2005, pkt.5.1.2.
5.	Soki owocowo- warzywne	Gęstość Zakres: (1,0150-1,0900) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	IFU 1A (Rev.2005)

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Gęstość Zakres: (0,98426 – 1,18480) g/cm ³ Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 1

Zatwierdziła dnia 02 listopada 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 13

Wydanie nr 18 z dnia 10.11.2022

zastępuje wydanie nr 17 z dnia 02.11.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość ekstraktu/ekstraktu ogólnego

Metoda badań: refraktometryczna/oscyłometryczna/wagowa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, przetwory owocowe i owocowo- warzywne	Zawartość ekstraktu Zakres: (5,00 – 80,00) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
2.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,01 – 90,00) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033, pkt. 3.6.1.
3.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość ekstraktu Zakres: (0,005 – 400,000) g/l Metoda oscylometryczna Metoda refraktometryczna Metoda wagowa	PN-A-79529-5: 2005, pkt. 5.2., pkt. 5.5., pkt. 5.7 pkt. 5.3., pkt. 5.6

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Soki owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu Zakres: (10,00 – 13,00) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
5.	Izoglukoza	Zawartość ekstraktu (suchej masy) Zakres: (40,0-82,0) % Metoda refraktometryczna	ISO 1743:1982

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 – 530,1) g/l Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 3
7.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (15,00 – 64,00) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02, pkt. 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002

Zatwierdziła dnia 10 listopada 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 14

Wydanie nr 12 z dnia 10.11.2022

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 28.09.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: masa netto/ zawartość nadzienia/ zawartość składników/ udział składników/ masa ryby netto bez glazury/ zawartość glazury/ masa odciekniętych owoców/ warzyw w stosunku do deklarowanej masy netto/ zawartość owoców/warzyw z wadami/ zawartość poszczególnych składników w mieszance/ udział warstwy wodnej/ udział zalewy/ zawartość kawałków owoców/ zawartość owoców z objawami zepsucia

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość nadzienia Zakres: (10,0 - 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt. 3.5.2
2.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników stałych Zakres: (20,0 - 85,0) % Zakres: (30,0 – 2000,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.3.2
3.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników jednorodnych Zakres: (0,1 - 100,0) % Zakres: (1,0 – 4000,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.3.3

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość składników stałych Zakres: (1,1 – 70,1) % Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt. 3.5.1
5.	Konserwy rybne	Udział składników stałych Zakres: (30,0 - 85,0) % Zakres: (15,0 – 1400,0) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.6
6.	Marynaty rybne	Udział składników stałych Zakres: (3,5 – 81,4) % Zakres: (40,0 – 4000,0) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.12
7.	Wyroby garmażeryjne świeże	Zawartość nadzienia Zakres: (5,0 – 85,0) % Zakres: (5,0 – 425,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996
8.	Ryby mrożone	Masa ryby netto bez glazury Zakres: (160-5000) g Zawartość glazury Zakres: (0 - 40) % Metoda wagowa	Codex Stan. 190-1995 Codex Stan. 165-1989
9.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Masa netto Zakres: (24,0 - 3610,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15, pkt. 2
10.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Masa odciekniętych owoców/warzyw w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (20,0 - 75,0) % Zakres: (10,0 - 3000,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15, pkt. 3
11.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,0 – 88,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Mrożonki	Masa netto Zakres: (270,0 – 2600,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.3
13.	Mrożonki	Zawartość poszczególnych składników w mieszance Zakres: (0,2 - 100,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.5.
14.	Mrożonki	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,0 - 98,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.6.
15.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (40 - 1750) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.5.
16.	Marynaty rybne	Masa netto Zakres: (200 - 5000) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.11.
17.	Przetwory rybne wędzone	Masa netto Zakres: (19 - 820) g Metoda wagowa	PN-85/A-86772 pkt. 5.3.3.
18.	Konserwy rybne w zalewie olejowej	Udział warstwy wodnej Zakres: (8 - 450) g Zakres: (2,5 – 60) % Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.7.
19.	Marynaty rybne	Udział zalewy Zakres: (20 - 50) % Zakres: (95 – 1050) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.13.
20.	Suszone owoce	Zawartość owoców z wadami Zakres: (0,00 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16
21.	Suszone owoce	Zawartość kawałków owoców Zakres: (0,00 – 6,00) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997 pkt. 3.2.8.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
22.	Suszone owoce	Zawartość owoców z objawami zepsucia Zakres: (0,00 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997 pkt. 3.2.12.

Zatwierdziła dnia 10 listopada 2022 Dyrektor laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 15

Wydanie nr 10 z dnia 22.11.2022

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 15.09.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: konserwanty

Metoda badań: chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, nektary owocowe, napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
4.	Wędliny	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Napoje spirytusowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)
6.	Przetwory mleczarskie typu twarogi, jogurty, sery topione	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022
7.	Słodycze typu cukierki, ciastka, żelki	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Mięso	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022
9.	Wina	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (1,0 – 300,0) mg/l Granica wykrywalności 0,5 mg/l kwas sorbowy (1,0 – 300,0) mg/l Granica wykrywalności 0,5 mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	Compendium of international methods of wine and must analysis – OIV, Volume 1, section 3.1.3, OIV-MA-AS313-20
10.	Wyroby garmażeryjne typu krokiety, pierogi	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0– 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 09.09.2022

Zatwierdziła dnia 22 listopada 2022 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 16

Wydanie nr 7 z dnia 02.05.2022

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 19.11.2021

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: substancje słodzące

Metoda badań: chromatografii cieczowej (HPLC-MWD/DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje bezalkoholowe, fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory mleczarskie (jogurty, serki)	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/kg - aspartam (10 – 1000) mg/kg - sacharyna (10 – 500) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002
3.	Napoje spirytusowe	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002
4.	Napoje na bazie piwa	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: - acesulfam K (13 – 1000) mg/l - aspartam (13 – 1000) mg/l - sacharyna (13 – 250) mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/kg - aspartam (10 – 1000) mg/kg - sacharyna (10 – 500) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002

Zatwierdziła dnia 02 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 17

Wydanie nr 5 z dnia 05.08.2022

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 19.11.2021

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: liczba drobnoustrojów

Metoda badań: płytkowa (posiew wgłębny)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002

Zatwierdziła dnia 05.08.2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 18

Wydanie nr 7 z dnia 05.08.2022

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 19.11.2021

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: obecność drobnoustrojów

Metoda badań: hodowlana

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Kawa i herbata Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Mięso i przetwory mięsne	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/ A1:2020-09
2.	Kawa i herbata Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Konserwy rybne	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem plazmą króliczą	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/ AC:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Kawa i herbata Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007

Zatwierdziła dnia 05.08.2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 19

Wydanie nr 2 z dnia 04.11.2022

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 05.08.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: kwasy tłuszczowe

Metoda badań: chromatografii gazowej (GC-FID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (zawartość izomerów trans kwasu oleinowego) Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2015/1833, z dnia 12.10.2015 załącznik IV (Dz. U. L 266) COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017
2.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (suma izomerów trans kwasu linolowego i linolenowego) Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2015/1833, z dnia 12.10.2015 załącznik IV (Dz. U. L 266) COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Oliwa z oliwek	Udział kwasów tłuszczowych: - C 14:0 mirystynowy - C 16:0 palmitynowy - C 16:1 oleopalmitynowy - C 17:0 heptadekanowy - C 17:1 heptadekenowy - C 18:0 stearynowy - C 18:1 oleinowy - C 18:2 linolowy - C 18:3 linolenowy - C 20:0 arachidowy - C 20:1 eikozenowy - C 22:0 behenowy - C 24:0 lignocerynowy Zakres: (0,01- 79,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2015/1833, z dnia 12.10.2015 załącznik IV (Dz. U. L 266) COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017
4.	Oleje roślinne	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych: - T18:1 transoleinowy - T18:2 translinolowy - T18:3 translinolenowy Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID) Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07
5.	Oleje roślinne	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych Zakres: (0,01-5,20) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Oleje roślinne	Udział kwasów tłuszczowych: - C6:0 kwas kapronowy - C8:0 kwas kaprylowy - C10:0 kwas kaprynowy - C12:0 kwas laurylowy - C13:0 kwas tridekanowy - C14:0 kwas mirystynowy - C14:1 kwas mirystyoleinowy - C15:0 kwas pentadekanowy - C16:0 kwas palmitynowy - C16:1 kwas oleopalmitynowy - 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 - C20:3 kwas eikozatrienowy - C20:4 kwas arachidonowy - C22:0 kwas behenowy - C22:1 kwas erukowy - C22:2 kwas dokozaadienowy - C24:0 kwas lignocerynowy - C24:1 kwas nerwonowy Zakres: (0,01- 79,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
7.	Oleje roślinne	Zawartość kwasów tłuszczowych (z obliczeń): -nasyconych Zakres: (7,0-94,5) g/100g -jednonienasyconych Zakres: (4,9-65,0) g/100g -wielonienasyconych Zakres: (0,6-74,0) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Zatwierdziła dnia 04.11.2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 20

Wydanie nr 1 z dnia 05.08.2022

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

Badane cechy: Obecność zanieczyszczeń/ zawartość zanieczyszczeń/

Zawartość nasion/ zawartość ciał obcych/ zawartość liści i łodyg/ zawartość odpadków/

obecność/zawartość szkodników/ stopień rozdrobnienia

Metoda badań: wagowa, makroskopowa, wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (0,0 – 2,5) mg/kg Metoda wagowa	PN-87/A-74855/10
2.	Chmiel	Zawartość nasion (Zaziarnienie) Zakres: (0,01 – 20,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1850/2006 z dnia 14 grudnia 2006, załącznik II (Dz. U. L 355)
3.	Chmiel	Zawartość ciał obcych Zakres: (0,0 – 30,0) % Zawartość liści i łodyg Zakres: (0,0 - 15,0) % Zawartość odpadków Zakres: (0,0 - 15,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1850/2006 z dnia 14 grudnia 2006, załącznik II (Dz. U. L 355)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Zawartość zanieczyszczeń: Zakres: Zanieczyszczenia ogółem (0,02 – 16,00) % Ziarna połamane (0,02 – 7,00) % Ziarna poślednie (0,02 – 8,00) % Ziarna niezdrowe (0,02 – 1,00) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 – 2,00) % Ziarna innych zbóż (0,01 – 3,00) % Materiał obcy (0,01 – 2,00) % Materiał obcy nieorganiczny (0,01 – 0,50) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 – 0,500) % Sporysz (0,001 – 0,050) % Metoda wagowa	PN-R-74015:1994
5.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych Metoda wizualna	PN-93/A-74130
6.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń organicznych Metoda makroskopowa	PN-93/A-74130
7.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo- mącznych i innych lub ich pozostałości Metoda makroskopowa	PN-93/A-74130
8.	Butka tarta	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Zakres od 0 szt./kg Metoda makroskopowa	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Bułka tarta	Obecność/zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych Zakres: (0 - 20) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016
10.	Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia Zakres: (80,00-99,99) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
11.	Kawa zbożowa	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998, pkt. 2.4

Zatwierdziła dnia 05.08.2022 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska



Centralne Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 21

Wydanie nr 1 z dnia 09.01.2023

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: wyróżniki oceny sensorycznej/organoleptycznej

Metoda badań: prosty test opisowy

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zapach, smak, barwa, klarowność, goryczka, nasycenie dwutlenkiem węgla, pienistość	PN-74/A-79093 pkt 3.2
2.	Cukier biały	Barwa, wygląd i konsystencja, zapach, smak, klarowność roztworu	PN-A-74855-2:1996

Zatwierdziła dnia 09 stycznia 2023 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świdarska