

**Oferta badań na 2026 r. (uaktualnienie z dnia 05.08.2026r.)**

**Sekcja Badania Żywności**

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

| Lp. | Badane obiekty/<br>Grupa obiektów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Badane cechy i metody<br>badawcze                                                                 | Normy i/lub<br>udokumentowane<br>procedury badawcze | Uwagi    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|
| 1   | Mięso, drób i ich przetwory,<br>jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>kawa, herbata, kakao, herbatki<br>owocowe i ziołowe,<br>ryby, owoce morza i ich przetwory,<br>ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne,<br>wyroby cukiernicze i ciastkarskie,<br>owoce i warzywa, przetwory owocowe<br>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>surowce i przetwory zielarskie,<br>przyprawy,<br>suplementy diety,<br>środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego,<br>tłuszcze<br>Ziarna roślin oleistych<br>Substytuty mięsa<br>Substytuty nabiału | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem<br>biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04<br>+A1:2020-09             | <b>Q</b> |
| 2   | Mięso, drób i ich przetwory,<br>jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>owoce i warzywa, przetwory owocowe<br>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>napoje bezalkoholowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew<br>wglębny)                               | PN-ISO 4832:2007                                    | <b>Q</b> |
| 3   | Jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego,<br>napoje bezalkoholowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew<br>wglębny)                                      | PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br>+Ap1:2016-11            | <b>Q</b> |
| 4   | Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne,<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>substytuty mięsa<br>substytuty nabiału<br>suplementy diety<br>surowce i przetwory zielarskie, przyprawy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba przypuszczalnych<br>Bacillus cereus<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)          | PN-EN ISO<br>7932:2005+A1:2020-09<br>z wył. pkt.9.5 | <b>Q</b> |
| 5   | Mięso, drób i ich przetwory,<br>jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>ryby, owoce morza i ich przetwory,<br>ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne,<br>wyroby cukiernicze i ciastkarskie,<br>owoce i warzywa, przetwory owocowe<br>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>surowce i przetwory zielarskie,<br>przyprawy,<br>suplementy diety,<br>środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>substytuty mięsa<br>substytuty nabiału                                                                                                 | Liczba Listeria monocytogenes<br>Metoda płytkowa (posiew<br>powierzchniowy)                       | PN-EN ISO 11290-2:2017-07                           | <b>Q</b> |

## Oferta badań na 2026 r. (uaktualnienie z dnia 05.08.2026r.)

### Sekcja Badania Żywności

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

| Lp. | Badane obiekty/<br>Grupa obiektów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Badane cechy i metody<br>badawcze                                                                                                             | Normy i/lub<br>udokumentowane<br>procedury badawcze           | Uwagi |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------|
| 6   | Mięso, drób i ich przetwory,<br>jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>ryby, owoce morza i ich przetwory,<br>ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne,<br>wyroby cukiernicze i ciastkarskie,<br>owoce i warzywa, przetwory owocowe<br>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>surowce i przetwory zielarskie,<br>przyprawy,<br>suplementy diety,<br>środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem<br>biochemicznym                                               | PN-EN ISO 11290-1:2017-07                                     | Q     |
| 7   | Mięso, drób i ich przetwory,<br>jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>surowce i przetwory zielarskie,<br>przyprawy                                                                                                                                                                                                                              | Liczba gronkowców<br>koagulazododatnich<br>( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych<br>gatunków)<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:<br>2022-03 z wył. pkt. 9.4.3<br>+A1:2024-02 | Q     |
| 8   | Mięso, drób i ich przetwory,<br>jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>surowce i przetwory zielarskie,<br>przyprawy                                                                                                                                                                                                                              | Liczba gronkowców<br>koagulazododatnich<br>( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych<br>gatunków)<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)       | PN-EN ISO 6888-2:2022-<br>03+A1:2024-02                       | Q     |
| 9   | Mięso, drób i ich przetwory,<br>jaja i produkty jajeczne,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>owoce i warzywa, przetwory owocowe<br>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br>suplementy diety,<br>tłuszcze,<br>wyroby garmażeryjne i kulinarne,<br>surowce i przetwory zielarskie, przyprawy                                                                                                                                                                | Liczba β-<br>glukuronidazododatnich<br><i>Escherichia coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew<br>wgłębnny)                                        | PN-ISO 16649-2:2004                                           | Q     |
| 10  | Mięso, drób i ich przetwory,<br>mleko i przetwory mleczne,<br>środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew<br>wgłębnny)                                                                             | PN-EN ISO 21528-2:2017-08                                     | Q     |
| 11  | Próbki środowiskowe z obszaru produkcji<br>żywności i obrotu żywnością - wymazy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obecność <i>Salmonella</i> spp.<br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem<br>biochemicznym i serologicznym                                      | PN-EN ISO 6579-1:2017-04<br>+A1:2020-09                       | Q     |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem<br>biochemicznym                                               | PN-EN ISO 11290-1:2017-07                                     | Q     |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obecność gronkowców<br>koagulazo-dodatnich.<br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym                                             | PN-EN ISO 6888-3:2004 z<br>wył. pkt. 4.2+AC:2005              | Q     |

**Oferta badań na 2026 r. (uaktualnienie z dnia 05.08.2026r.)**

**Sekcja Badania Żywności**

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

| Lp. | Badane obiekty/<br>Grupa obiektów                                                             | Badane cechy i metody<br>badawcze                                                                                                                                                                                                                                                              | Normy i/lub<br>udokumentowane<br>procedury badawcze                                              | Uwagi                |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 12  | Mięso i przetwory mięsne                                                                      | Zawartość azotu<br>Zakres: (3,0 – 30,0) g/100g<br>Metoda miareczkowa<br>Zawartość białka<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                       | PB/L-63 wydanie 2<br>z dnia 24 czerwca 2021                                                      | <b>Q</b>             |
|     |                                                                                               | Zawartość fosforu dodanego<br>Zakres: (0,26 -6,00) g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub><br>Metoda wagowa                                                                                                                                                                                         | PN-A-82060: 1999                                                                                 | <b>Q</b><br><b>W</b> |
| 13  | Mięso i przetwory mięsne                                                                      | Zawartość azotynów<br>Zakres: (11 - 275) mg/kg NaNO <sub>2</sub><br>(7-184) mg/kg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup><br>Zawartość azotanów<br>Zakres: (13 - 340) mg/kg NaNO <sub>3</sub><br>(9-248) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna                                | PN-EN 12014-3:2006                                                                               | <b>Q</b>             |
| 14  | Mleko i przetwory mleczarskie<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia<br>żywnościowego  | Zawartość azotynów<br>Zakres: (0,6 – 6,0) mg/kg NaNO <sub>2</sub><br>(0,5-5,0) mg/kg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna<br>Zawartość azotanów<br>Zakres: (3 – 74) mg/kg NaNO <sub>3</sub><br>(2-54) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna | PN-EN ISO 14673-1: 2004<br>+Ap1:2007                                                             | <b>Q</b>             |
| 15  | Oleje i tłuszcze roślinne                                                                     | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (0,10 - 6,00 ) % (m/m)<br>(1,0 – 60,0) g/kg<br>Metoda chromatografii gazowej<br>z detekcją płomieniowo-<br>jonizacyjną (GC-FID)                                                                                                                           | PN-EN ISO 12966-1:2015-01<br>PN-EN ISO 12966-2:2017-05<br>z wyłączeniem punktu 5.3;<br>5.4; 5.5. | <b>Q</b>             |
| 16  | Owoce, warzywa i ich przetwory<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia<br>żywnościowego | Zawartość azotanów<br>Zakres: (16,8 – 7200,0) mg/kg<br>NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                             | PN-92/A-75112<br>z wyłączeniem punktu 2                                                          | <b>Q</b><br><b>W</b> |
| 17  | Ryby i produkty rybne                                                                         | Zawartość azotynów<br>Zakres: (25 - 250)mg/kg NaNO <sub>2</sub><br>(17-168) mg/kg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup><br>Zawartość azotanów<br>Zakres: (15 - 300) mg/kg NaNO <sub>3</sub><br>(11-219) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna                               | PB/L -55<br>wydanie 3 z dnia 7 kwietnia<br>2025 r.                                               | <b>Q</b>             |
| 18  | Sól                                                                                           | Zawartość jodku potasowego<br>Zakres: (5,2 -65,0) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                         | PN-80/C-84081.35                                                                                 | <b>Q</b><br><b>W</b> |

**Oferta badań na 2026 r. (uaktualnienie z dnia 05.08.2026r.)**

**Sekcja Badania Żywności**

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

| Lp.                                                                           | Badane obiekty/<br>Grupa obiektów                                                                                     | Badane cechy i metody<br>badawcze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Normy i/lub<br>udokumentowane<br>procedury badawcze   | Uwagi    |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------|
| 19                                                                            | Wyroby ceramiczne i powierzchnie<br>krzemianowe wyrobów innych niż ceramiczne<br>przeznaczone do kontaktu z żywnością | Migracja ołowiu do płynu<br>modelowego<br>Zakres:<br>(0,2 – 80,0) mg/l<br>(0,01 – 4,0) mg/dm <sup>2</sup><br>(0,04 – 16,0) mg/wyrób<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej (FAAS)<br><br>Migracja kadmu do płynu<br>modelowego<br>Zakres:<br>(0,02 – 6,00) mg/l<br>(0,001 - 0,30) mg/dm <sup>2</sup><br>(0,004 - 1,20) mg/wyrób<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN 1388-1: 2000+Ap1:<br>2002<br>PN-EN 1388-2: 2000 | <b>Q</b> |
| Badania nie objęte systemem zarządzania wg normy PN-EN ISO/IEC 17025: 2018-02 |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                       |          |
| 1                                                                             | Środki spożywcze                                                                                                      | Wykrywanie obecności<br>zanieczyszczeń biologicznych<br>i fizycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PB/L-79 wydanie 2 z dnia<br>20.07.2022 r.             |          |
| 2                                                                             | Środki spożywcze                                                                                                      | Ocena organoleptyczna produktów<br>spożywczych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PB/L-81 wydanie 2 z dnia<br>20.07.2022 r.             |          |

**UWAGA:**

1. Niepewność wyników badań i pomiarów podawana jest w sprawozdaniach, kiedy:

- jest to istotne dla ważności lub zastosowania wyników badań,
- jest to uzgodnione z klientem,
- niepewność pomiaru wpływa na zgodność z wyspecyfikowaną granicą.

2. Sekcja Badania Żywności realizuje badania wymienione w ofercie poza wskazanym zakresem metody badawczej jako nieakredytowane.