

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO
DO ZAKRESU AKREDYTACJI AB 311**

**Nr 3/LŻ
Wydanie nr 2**

DZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności, Przedmiotów Użytku i Struktury Żywnienia Sekcja Analizy Instrumentalnej ul. Legionowa 8; 15-099 Białystok		
Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/Badane cechy/metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁴⁾
Zawartość substancji konserwujących, słodzących, kofeiny, barwników Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC- UV/VIS) i detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)		
Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowo – warzywne Mleko i przetwory mleczne Ryby, przetwory rybne i owoce morza Tłuszcze zwierzęce i roślinne Przetwory zbożowo-mączne w tym przekąski typu snack Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Majonezy, musztardy, sosy Koncentraty spożywcze Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Zawartość substancji konserwujących (kwas sorbowy i benzoesowy) oraz słodzących (acesulfam K, sacharyna, aspartam) Zakres: - acesulfam K: (25 -800) mg/kg - aspartam: (75 -3000) mg/kg - sacharyna: (10 -800) mg/kg - kwas benzoesowy: (50 -2000) mg/kg - kwas sorbowy: (50 -2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej detekcją spektrofotometryczną / matrycą diodową (HPLC- UV/VIS lub DAD)	PN-EN 12856: 2002 z wyłączeniem pkt. 6.1.4
Majonezy, musztardy, sosy Wyroby garmażeryjne i kulinarne Ryby, przetwory rybne i owoce morza	Zawartość substancji konserwujących (kwas sorbowy i benzoesowy) oraz słodzących (acesulfam K, sacharyna, aspartam) Zakres - acesulfam K: (63 – 800) mg/kg - aspartam: (188 - 3000) mg/kg - sacharyna: (25 – 800) mg/kg - kwas benzoesowy: (125 – 2000) mg/kg - kwas sorbowy: (125 – 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej detekcją spektrofotometryczną / matrycą diodową (HPLC- UV/VIS lub DAD)	PN-EN 12856: 2002 pkt. 6.1.4
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Napoje bezalkoholowe Suplementy diety	Zawartość kofeiny Zakres: (2 – 80) mg/100ml Zakres: (20 – 700000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną/ matrycą diodową (HPLC–UV/VIS lub DAD)	PN-EN 12856: 2002

Napoje bezalkoholowe alkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Przetwory zbożowo-mączne w tym przekąski typu snack Przetwory owocowe Koncentraty spożywcze Suplementy diety	Zawartość barwników syntetycznych (azorubina, błękit patentowy V, błękit brylantowy FCF, czerwień Allura AC, czerwień koszenilowa, indygotyna, tartrazyna, Żółcień pomarańczowa, żółcień chinolinowa) Zakres: (1,5-300) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej detekcją matrycą diodową (HPLC- DAD)	PB-26 wyd.2 data wyd. 07.02.2020
Sproszkowana papryka, kurkuma oraz produkty z ich udziałem	Zawartość barwników Sudan (Sudan I, Sudan II, Sudan III Sudan IV i para-Red) Zakres: (0,5 – 200) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC- DAD)	PB-62 wyd.3, data wyd. 07.02.2020

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach, procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

Data wydania: 15.06.2026

Zarządzający:
p.o. Kierownika
Sekcji Badań Żywności,
Przedmiotów Użytku i Struktury Żywienia
Anna Dudko
/dokument podpisany elektronicznie/

Zatwierdził:
Kierownik Działu Laboratoryjnego
Agnieszka Joanna Bajguz
/dokument podpisany elektronicznie/