

Wykaz oznaczeń fizykochemicznych wykonywanych w próbkach żywności

OZNACZENIA AKREDYTOWANE (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Certyfikat akredytacji PCA nr AB 537			
Elastyczny zakres akredytacji			
Przedmiot badań	Oznaczany parametr	Metoda badawcza	Zakres lista badań prowadzona w ramach elastycznego zakresu akredytacji
Żywność ^{E)}	Zawartość substancji konserwujących Metoda miareczkowa	Normy	Lista nr 1/HŻŁ
Żywność ^{E)}	Zawartość substancji dodatkowych Metoda HPLC-DAD	Normy	
Żywność ^{E)}	Zawartość metali Metoda ICP-MS	Normy	
E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w Liście nr 1/HŻŁ.			
OZNACZENIA AKREDYTOWANE (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Certyfikat akredytacji PCA nr AB 537			
Oznaczany parametr	Zakres	Metoda badawcza	
warzywa, owoce, przetwory azotany azotyny	(7 - 16000) mg/kg NO ₃ ⁻ (1,0 - 50,0) mg/kg NO ₂ ⁻	PN-92/A-75112 pkt. 3* metoda: spektrofotometryczna	
produkty mleczne azotany	(6,8 - 324,0) mg/kg NO ₃ ⁻ (9,3 - 450) mg/kg NaNO ₃ (z obliczeń)	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007 metoda: spektrofotometryczna	
azotyny	(1,0 - 48,0) mg/kg NO ₂ ⁻ (1,5 - 72,0) mg/kg NaNO ₂ (z obliczeń)		
wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne w żywności: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen Σ WWA (z obliczeń)	(0,5 - 50,0) µg/kg	PB/HŻŁ-12 wydanie 4 z dnia 10.06.2019 r. metoda: wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
barwniki syntetyczne w żywności: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, azorubina, czerwień koszenilowa, czerwień Allura, błękit patentowy, indygotyna, błękit brylantowy, czerń brylantowa	(2 - 500) mg/kg	PB/HŻŁ-14 wydanie 2 z dnia 20.04.2009 r. metoda: wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	
histamina w rybach, konserwach i przetworach rybnych, owocach morza	(13 - 500) mg/kg	PN-EN ISO 19343:2017-08 metoda: wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	
jodek potasu w soli spożywczej (jodan potasu z obliczeń)	(8,0 - 65,0) mg/kg	PN-80/C-84081.35* metoda: spektrofotometryczna	
ołów (Pb) w żywności, metoda drugiego wyboru dla matryc: owoce, warzywa i ich przetwory, mięso i przetwory (z wyjątkiem podrobów), zioła i przyprawy, zboża i produkty zbożowe	(0,005 - 5,0) mg/kg	PN-EN 14082:2004* metoda: absorpcyjna spektrometria atomowa z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
kadm (Cd) w żywności, metoda drugiego wyboru dla matryc: owoce, warzywa i ich	(0,001 - 2,0) mg/kg		

przetwory, mięso i przetwory (z wyjątkiem podrobów), zioła i przyprawy, zboża i produkty zbożowe		
rtęć (Hg) w żywności	(0,001 - 2,0) mg/kg	PB/HŻL-11 wydanie 3 z dnia 10.06.2019 r. metoda: absorpcyjna spektrometria atomowa z techniką amalgamacji
cyna (Sn) w żywności	(10 - 500) mg/kg	PB/HŻL-15 wydanie 3 z dnia 10.06.2019 r. metoda: absorpcyjna spektrometria atomowa z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)
wykrywanie napromieniania żywności zawierającej kości	-----	PN-EN 1786:2000 metoda: spektroskopia EPR
wykrywanie napromieniania żywności zawierającej celulozę	-----	PN-EN 1787:2022-09 metoda: spektroskopia EPR
wykrywanie napromieniania żywności zawierającej krystaliczne cukry	-----	PN-EN 13708:2022-08 metoda: spektroskopia EPR
wykrywanie napromieniania żywności zawierającej minerały krzemianowe	-----	PN-EN 1788:2002 metoda: termoluminescencja (TL)
	-----	PN-EN 13751:2009 (metoda skringowa) metoda: fotoluminescencja stymulowana światłem (PSL)
wykrywanie napromieniania żywności zawierającej tłuszcze	-----	PN-EN 1784:2007 metoda: chromatografia gazowa z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)
Dobór metody badawczej stosowanej przy wykrywaniu napromieniania uzależniony jest od rodzaju i składu dostarczonej do badania próbki środka spożywczego		
OZNACZENIA NIEAKREDYTOWANE <i>(spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)</i>		
Oznaczany parametr	Zakres	Metoda badawcza
syntetyczne barwniki w żywności (wykrywanie i identyfikacja)	-----	PB/HŻL-24 wydanie 2 z dnia 02.04.2025 r. metoda: chromatografii bibułowej
tłuszcz w produktach kakaowych	(9,00-45,00) %	AOAC nr 963.15 metoda: ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)
tłuszcz w wyrobach cukierniczych	(1,00-60,00) %	PN-A-88021:1971 pkt 2.1* metoda: ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)

* norma wycofana ze zbioru Polskich Norm bez zastąpienia