

**5 DZIAŁ LABORATORYJNY WSSE W ŁODZI**

**ODDZIAŁ LABORATORYJNY**

**BADANIA ŻYWNOŚCI I PRODUKTÓW KOSMETYCZNYCH**

*Oferta badań laboratoryjnych na rok 2026*

**PRACOWNIA BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH**

| <b>Przedmiot badań</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/ metoda</b>                                                                                                                             | <b>Dokumenty<br/>odniesienia</b>                                                                                                  |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Kawa i herbata Koncentraty spożywcze<br>Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe - piwo, cydr<br>Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Lody bez udziału mleka<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy,<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności<br>Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania<br>Jaja i produkty jajeczne | Obecność Salmonella spp.<br>Obecność Salmonella<br>Enteritidis<br>Obecność Salmonella<br>Typhimurium<br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem<br>biochemicznym<br>i serologicznym | PN-EN ISO<br>6579-1:2017-04<br><br>PN-EN ISO<br>6579-1:2017-<br>04/A1:2020-09<br><br>Schemat<br>White'a<br>Kauffmanna<br>z 2007r. | <b>A</b> |
| Ziarna roślin oleistych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem<br>biochemicznym<br>i serologicznym                                                                             | PN-EN ISO<br>6579-1:2017-04<br><br>PN-EN ISO<br>6579-1:2017-<br>04/A1:2020-09                                                     | <b>A</b> |
| Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby<br>garmażeryjne i kulinarne<br>Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Liczba gronkowców<br>koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                                           | PN-EN ISO<br>6888-1:2022-03<br>PN-EN ISO<br>6888-1:2022-<br>03/A1:2024-02                                                         | <b>A</b> |
| Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne<br>i kulinarne Suplementy diety i ich półprodukty<br>Gotowe dania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Liczba gronkowców<br>koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny)                                                                                                  | PN-EN ISO<br>6888-2:2022-03<br>PN-EN ISO<br>6888-2:2022-<br>03/A1:2024-02                                                         | <b>A</b> |
| Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso, podroby<br>i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe<br>Napoje alkoholowe - piwo, cydr Owoce i warzywa, przetwory owocowe,<br>warzywne, warzywno-mięsne Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Surowce<br>i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia<br>żywieniowego Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności<br>Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania                                                                                                  | Ogólna liczba<br>drobnoustrojów w 30 °C.<br>Metoda płytkowa (posiew<br>wgłębny)                                                                                                  | PN-EN ISO<br>4833-1:2013                                                                                                          | <b>A</b> |
| Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze<br>i ciastkarskie Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne,<br>warzywno-mięsne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Dodatki do żywności<br>Suplementy diety i ich półprodukty, Gotowe dania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Liczba przypuszczalnych<br>Bacillus cereus w 30 °C<br>(Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                                | PN-EN ISO<br>7932:2005<br><br>PN-EN ISO<br>7932:2005/<br>A1:2020-09<br>z wył. pkt.9.5                                             | <b>A</b> |
| Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa,<br>przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne Ryby, owoce morza i<br>ich przetwory Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności<br>Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Liczba β-glukuronidazo-<br>dodatnich Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew<br>wgłębny)                                                                                     | PN-ISO 16649-<br>2:2004                                                                                                           | <b>A</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |                                                                          |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| Koncentraty spożywcze Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe,<br>warzywne, warzywno-mięsne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory Surowce i przetwory zielarskie,<br>przyprawy Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Lody bez udziału mleka Środki specjalnego przeznaczenia<br>żywieniowego Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty<br>Gotowe dania | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                                    | PN-EN ISO 11290-1:2017-07                                                | <b>A</b> |
| Koncentraty spożywcze Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe,<br>warzywne, warzywno-mięsne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Lody bez udziału mleka Surowce i przetwory zielarskie,<br>przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania                    | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                                              | PN-EN ISO 11290-2:2017-07                                                | <b>A</b> |
| Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe<br>Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne<br>Lody bez udziału mleka Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności<br>Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                                                | PN-EN ISO 21528-2:2017-08                                                | <b>A</b> |
| Mleko i przetwory mleczne<br>Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Obecność enterotoksyny gronkowcowej<br>Metoda immunoenzymatyczna ELFA                                                                                                                                        | PN-EN ISO 19020:2017-08 z wył. pkt.11                                    | <b>A</b> |
| Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Obecność <i>Campylobacter</i> spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym                                                                                                        | PN-EN ISO 10272-1:2017-08<br>PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08        | <b>A</b> |
| <b>Badanie wykonywane tylko w ramach działalności nadzorowej</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                              |                                                                          |          |
| Warzywa świeże, mięso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obecność specyficznego DNA <i>Escherichia coli</i> oraz obecność <i>Escherichia coli</i> , wytwarzających toksynę Shiga (STEC) 0103, 0157, O111, 026, 0145, 0121, 045, 0104:H4 w 25g<br>Metoda real time PCR | ISO/TS 13136:2012<br>Instrukcja IU/L/HŻ-23<br>wyd. 1 z dnia 04.04.2017r. | <b>A</b> |
| Preparaty dla niemowląt na bazie mleka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Obecność <i>Cronobacter</i> spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                                          | PN-EN ISO 22964:2017-06                                                  | <b>A</b> |
| Owoce miękkie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Obecność materiału genetycznego norowirusów<br>Metoda real time RT-PCR                                                                                                                                       | PN-EN-ISO 15216-2:2019-12                                                | <b>A</b> |

|                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                 |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                   | Obecność materiału genetycznego wirusowego zapalenia wątroby typ A<br>Metoda real time RT-PCR   | PN-EN-ISO 15216-2:2019-12                                       | <b>A</b> |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy, w tym wymazy z rąk | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                               | PN-EN ISO 4833-1:2013-12                                        | <b>A</b> |
|                                                                                                   | Obecność gronkowców koagulazo- dodatnich<br><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 6888-3:2004                                           | <b>A</b> |
|                                                                                                   | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym     | PN-EN ISO 6579-1:2017-04<br>PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 | <b>A</b> |
|                                                                                                   | Obecność bakterii z grupy coli<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym               | PN ISO 4831:2007                                                | <b>A</b> |
|                                                                                                   | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym              | PN-EN ISO 11290-1:2017-07                                       | <b>A</b> |

**UWAGA!**

*Istnieje możliwość wykonania innych badań, nie wymienionych w ofercie, po uzgodnieniu ze zleceniobiorcą.*

**A** – badanie akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji w Warszawie, ujęte w Zakresie Akredytacji Nr AB 538 (wydanie nr 33 z dnia 26.03.2026 r.) będącym załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 538 z dnia 24 września 2020 r.

**DZIAŁ LABORATORYJNY WSSE W ŁODZI****ODDZIAŁ LABORATORYJNY  
BADANIA ŻYWNOŚCI I PRODUKTÓW KOSMETYCZNYCH*****Oferta badań laboratoryjnych na rok 2026*****PRACOWNIA BADAŃ CHEMICZNYCH**

| <b>Przedmiot badań</b>                                                                | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/ metoda</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Dokumenty odniesienia</b> |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|
| Materiały i wyroby<br>z tworzyw sztucznych<br>przeznaczone do kontaktu<br>z żywnością | Migracja globalna do wodnych płynów<br>modelowych<br>- metoda przez całkowite zanurzenie<br>Zakres:<br>woda (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>3% kw. octowy (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>10% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>20% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>50% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda wagowa                                                                                                   | PN-EN 1186-3:2023-01         | <b>A</b> |
|                                                                                       | Migracja globalna do wodnych płynów<br>modelowych<br>- metoda z zastosowaniem komory<br>pomiarowej<br>Zakres:<br>woda (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>3% kw. octowy (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>10% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>20% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>50% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda wagowa                                                                                         | PN-EN 1186-3:2023-01         | <b>A</b> |
|                                                                                       | Migracja globalna do wodnych płynów<br>modelowych<br>- metoda z zastosowaniem torebki<br>Zakres:<br>woda (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>3% kw. octowy (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>10% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>20% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>50% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda wagowa                                                                                                      | PN-EN 1186-3:2023-01         | <b>A</b> |
|                                                                                       | Migracja globalna do wodnych płynów<br>modelowych<br>- metoda przez napełnienie wyrobu<br>Zakres:<br>woda (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 -500) mg/kg<br>3% kw. octowy (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 -500) mg/kg<br>10% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 -500) mg/kg<br>20% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 -500) mg/kg<br>50% etanol (1,0 -150) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 -500) mg/kg<br>Metoda wagowa | PN-EN 1186-3:2023-01         | <b>A</b> |
|                                                                                       | Migracja globalna do mediów substytucyjnych<br>Zakres:<br>izooktan (1,0 -150,0) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 -500,0) mg/kg<br>95% etanol (1,0 -150,0) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 -500,0) mg/kg<br>Metoda wagowa                                                                                                                                                                                                                                   | PN-EN 1186-3:2023-01         | <b>A</b> |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                 |          |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością | Migracja formaldehydu do płynów modelowych<br>Zakres:<br>3% kw. octowy (1,5 -30,0) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CEN/TS 13130-23: 2005                                                                                           | <b>A</b> |
|                                                                              | Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) do płynów modelowych – 3% kw. octowy<br>Zakres:<br>2,4-TDA (0,002 – 0,03) mg/kg<br>2,6-TDA (0,002 – 0,03) mg/kg<br>Anilina (0,002 – 0,03) mg/kg<br>4,4-MDA (0,002 – 0,03) mg/kg<br>1,3 - fenylenodiamina (0,002 – 0,03) mg/kg<br>1,5 - diaminonaftalen (0,002 – 0,03) mg/kg<br>4,4 - oksydianilina (0,002 – 0,03) mg/kg<br>3,3 - dimetylobenzydyna (0,002 – 0,03) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC – DAD) | PB/L-84 wyd. 3<br>z dnia 10.01.2024r                                                                            | <b>A</b> |
| Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością | Migracja bisfenolu A<br>Zakres: (0,01 – 0,1) mg/kg<br>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PB/L-108 wyd. 1<br>z dnia 05.09.2022r.                                                                          | <b>A</b> |
| Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością                        | Zawartość formaldehydu w wyciągu wodnym<br>Zakres: (1 – 25) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PN-EN 1541:2003                                                                                                 | <b>A</b> |
|                                                                              | Zawartość niezwiązanego fenolu w wyciągu wodnym<br>Zakres: (0,25 – 25) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PN-P-50430:1998<br>załącznik D                                                                                  | <b>A</b> |
| Produkty kosmetyczne                                                         | Zawartość formaldehydu<br>Zakres: (0,002 - 0,05) %<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz. U. z dnia 26 maja 2020r., poz.931)<br>Załącznik XI | <b>A</b> |
|                                                                              | Zawartość azotynów<br>Zakres: (0,04 - 0,20)%<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz. U. z dnia 26 maja 2020r., poz.931)<br>Załącznik X  | <b>A</b> |

**UWAGA!**

***Istnieje możliwość wykonania innych badań, nie wymienionych w ofercie, po uzgodnieniu ze zleceniobiorcą.***

**A** – badanie akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji w Warszawie, ujęte w Zakresie Akredytacji Nr AB 538 (wydanie nr 33 z dnia 26.03.2026 r.) będącym załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 538 z dnia 24 września 2020 r.

# DZIAŁ LABORATORYJNY WSSE W ŁODZI

## ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADANIA ŻYWNOŚCI I PRODUKTÓW KOSMETYCZNYCH

### Oferta badań laboratoryjnych na rok 2026

#### PRACOWNIA BADAŃ CHEMICZNYCH

| Przedmiot badań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Rodzaj działalności/<br>badane dechy/ metoda                                                                                                                                                  | Dokumenty odniesienia                                            |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---|
| Kawa herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiowe, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce, przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, tłuszcze roślinne i zwierzęce, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, grzyby, sól, suplementy diety substancje dodatkowe miód, orzechy i ziarna roślin oleistych, ocet, sosy, cukier, drożdże | Zawartość rtęci<br>Zakres: (0,0005-15) mg/kg<br><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par (CVAAS)                                                             | Procedura badawcza PB/L-01 wydanie 5 z dnia 16.07.2021r.         | A |
| Kawa herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiowe, mleko i produkty mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce, przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, grzyby, sól, suplementy diety substancje dodatkowe miód, orzechy i ziarna roślin oleistych, ocet, sosy, cukier, drożdże                                                                         | Zawartość arsenu<br>Zakres:(0,01 – 25,00) mg/kg<br><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodoroków (HGAAS)                                                               | Wydawnictwo Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny Warszawa 2005 | A |
| Substancje dodatkowe Suplementy diety Kawa herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiowe, mleko i produkty mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce, przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, grzyby, sól, miód, orzechy i ziarna roślin oleistych, ocet, sosy, cukier, drożdże                                                                         | Zawartość ołowiu<br>Zakres: (0,01 – 20,0) mg/kg<br><br>Zawartość kadmu<br>Zakres:(0,002 – 20,0) mg/kg<br><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PN-EN 14083:2004                                                 | A |
| Konserwy mięsne, drobiowe, mleko i produkty mleczne w puszkach, napoje bezalkoholowe w puszkach, owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne w puszkach, konserwy rybne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego w puszkach suplementy diety substancje dodatkowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Zawartość cyny<br>Zakres: (2 – 500) mg/kg<br><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)                                                             | PN-EN 15764:2010                                                 | A |
| Mięso, podroby i produkty mięsne, drób, podroby drobiowe, produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne, ryby i owoce morza oraz ich przetwory, mleko i przetwory mleczne, ziarno zbóż i przetwory zbożowe, wyroby cukiernicze, orzechy i ziarna roślin oleistych, ziola i przyprawy, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia, cukier, miód, warzywa i ich przetwory, owoce i ich przetwory, grzyby, drożdże, napoje alkoholowe i bezalkoholowe, tłuszcze roślinne, ocet, herbata, herbata ziołowa i owocowa, kawa, suplementy diety                                                           | Zawartość niklu<br>Zakres:(0,05 – 200,00) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                         | PB/L-105 wyd. 3 z dnia 02.02.2022r.                              | A |

|                                          |                                                                                                                                                                |                                        |          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------|
| Żywność <sup>1</sup>                     | Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) <sup>1</sup> | PB/L-61 <sup>1</sup>                   | <b>A</b> |
| Żywność pochodzenia roślinnego           | Zawartość miedzi<br>Zakres: (5,0 – 100,0) mg/kg<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                              | PN-EN 14084:2004                       | <b>A</b> |
| Świeże ryby, owoce morza i ich przetwory | Zawartość histaminy<br>Zakres: ( 15,0 – 480,0 ) mg/kg<br>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC/MS/MS)                     | PB/L-113<br>wyd. 1 z dnia 02.12.2024r. | <b>A</b> |
| Napoje spirytusowe                       | Zawartość metanolu<br>Zakres: (2,0 – 2000) g/hl alkoholu 100% objętości<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (FID)              | PN-A 79529:2005                        | <b>A</b> |

**Badanie wykonywane tylko w ramach działalności nadzorowej**

| <b>Przedmiot badań</b>                                      | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane dechy/ metoda</b>                                                                                               | <b>Dokumenty odniesienia</b>               |          |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|
| Napoje bezalkoholowe<br>Suplementy diety                    | Zawartość kofeiny<br>Zakres:<br>(10-1000) mg/l<br>(1-500) mg/porcję<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV-Vis (HPLC/PDA) | PB/L-92 wydanie 3<br>z dnia 28.02.2022 r.  | <b>A</b> |
| Suplementy diety                                            | Zawartość diosminy<br>Zakres:<br>(10- 600) mg/porcję<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV-Vis (HPLC/PDA)                | PB/L-101 wydanie 3<br>z dnia 28.02.2022 r. | <b>A</b> |
| Suplementy diety                                            | Zawartość rutyny<br>Zakres:<br>(0,5-600) mg/porcję<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV-Vis (HPLC/PDA)                  | PB/L-102 wydanie 3<br>z dnia 28.02.2022 r. | <b>A</b> |
| Żywność pochodzenia roślinnego, produkty rolne <sup>2</sup> | Pozostałość pestycydów<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC/MS/MS) <sup>2</sup>                             | PN-EN 15662 <sup>2</sup>                   | <b>A</b> |

|                                             |                                                                                                                                                      |                                           |          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------|
|                                             | Pozostałość pestycydów<br>Metoda chromatografii<br>cieczowej z detekcją<br>tandemową spektrometrią<br>mas (LC/MS/MS) <sup>2</sup>                    |                                           |          |
| Żywność pochodzenia roślinnego <sup>3</sup> | Pozostałość pestycydów<br>Metoda chromatografii<br>cieczowej z detekcją<br>tandemową spektrometrią<br>mas (LC/MS/MS) <sup>3</sup>                    | EURL-SRM QuPPE-PO-<br>Method <sup>3</sup> | <b>A</b> |
| Żywność pochodzenia roślinnego              | Pozostałość<br>ditiokarbaminianów<br>(0,010 – 10,00) mg/kg<br>Metoda chromatografii<br>gazowej z detekcją<br>spektrometrią mas (GC/MS)               | PB/L-112 wyd. 2<br>z dnia 10.03.2025      | <b>A</b> |
| Żywność <sup>4</sup>                        | Zawartość metali<br>szkodliwych dla zdrowia<br>Metoda spektrometrii mas<br>z jonizacją w plazmie<br>indukcyjnie sprzężonej<br>( ICP-MS) <sup>4</sup> | PN-EN 17851 <sup>4</sup>                  | <b>A</b> |

**UWAGA!**

*Istnieje możliwość wykonania innych badań, nie wymienionych w ofercie, po uzgodnieniu ze zleceniobiorcą.*

A – badanie akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji w Warszawie,  
ujęte w Zakresie Akredytacji Nr AB 538 (wydanie nr 33 z dnia 26.03.2026 r.)  
będącym załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 538 z dnia 24 września 2020 r.

1. **Zgodnie z „Listą akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego – WIELOPIERŚCIENIOWE WĘGLOWODORY AROMATYCZNE” wyd. 1 z dnia 09.06.2022 r.**
2. **Zgodnie z „Listą akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego - PESTYCYDY” wyd. 24 z dnia 13.01.2026 r.**
3. **Zgodnie z „Listą akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego – PESTYCYDY POLARNE” wyd. 6 z dnia 30.12.2025 r.**
4. **Zgodnie z „Listą akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego – METALE SZKODLIWE DLA ZDROWIA” wyd. 2 z dnia 06.02.2026 r.**