

ZAKRES DZIAŁALNOŚCI LABORATORYJNEJ DZIAŁU LABORATORYJNEGO WSSE w RZESZOWIEWydanie nr 2 Data wydania 30.01.2026
Egzemplarz nr 1Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia w Rzeszowie
35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16
Certyfikat akredytacji AB 343 (badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Produkty kakaowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (9,0 – 45,0) % Metoda wagowa	AOAC nr 963.15
2	Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja globalna - przez całkowite zanurzenie, - z zastosowaniem komory, - z zastosowaniem torebki, - przez napełnienie wyrobu, do płynów modelowych: Zakres: woda (0,5 - 50,0) mg/dm ² (1 - 150) mg/kg 3% kwas octowy (0,5 - 50,0) mg/dm ² (1 - 150) mg/kg 10% etanol (0,5 - 50,0) mg/dm ² (1 - 150) mg/kg 20% etanol (0,5 - 50,0) mg/dm ² (1 - 150) mg/kg 50% etanol (0,5 - 50,0) mg/dm ² (1 - 150) mg/kg izooktan (0,5 - 50,0) mg/dm ² (1 - 150) mg/kg 95 % etanol (0,5 - 50,0) mg/dm ² (1 - 150) mg/kg Metoda wagowa	PN-EN 1186-3:2023-01
3	Tworzywa sztuczne Tłoczywa melaminowo-formaldehadowe przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja formaldehydu Zakres: woda (0,5 – 100,0) µg/ml (0,5 – 100,0) mg/kg 3% kwas octowy (0,5 – 100,0) µg/ml (0,5 – 100,0) mg/kg 10% etanol (0,5 – 100,0) µg/ml (0,5 – 100,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna z acetyloacetone	PN-EN ISO 4614:2005 pkt 8 i 9 PN-EN 13130-1:2006
4	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	Zapach i smak przekazywane przy bezpośrednim kontakcie Zakres: (0 - 4) Metoda multiporównawcza	DIN 10955:2024-01
5	Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne Owoce i przetwory owocowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Lody Soki i napoje Suplementy diety Przyprawy	Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016-11+A1:2022-06
6	Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne Drób i produkty drobiarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Owoce i przetwory owocowe Przetwory jajowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zioła i przyprawy Suplementy diety Produkty dla dzieci i niemowląt Ryby Jaja	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
7	Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Lody Wyroby garmażeryjne i kulinarne Owoce i przetwory owocowe	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

8	Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Ryby i przetwory rybne Suplementy diety Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Lody Przyprawy Warzywa, przetwory warzywne i owocowo-warzywne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
9	Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Owoce i przetwory owocowe Suplementy diety Warzywa, przetwory warzywne i owocowo-warzywne	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
10	Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Owoce i przetwory owocowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Suplementy diety	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30 °C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09
11	Mleko w proszku Mleko w proszku dla niemowląt	Obecność <i>Cronobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
12	Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne Drób i produkty drobiarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Przetwory owocowe Warzywa i owoce świeże Przetwory jajowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zioła i przyprawy Suplementy diety Produkty dla dzieci i niemowląt	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02
13	Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne Drób i produkty drobiarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Przetwory owocowe Warzywa i owoce Przetwory jajowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zioła i przyprawy Suplementy diety Produkty dla dzieci i niemowląt	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
14	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
15	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

**Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia w Rzeszowie
wspólnie z Laboratorium Analiz Instrumentalnych w Rzeszowie
35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16
Certyfikat akredytacji AB 343 (badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
16	Żywność dla dzieci, mleko, napoje mleczne, soki	Zawartość ołowiu (Pb) Zakres: (0,02 - 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH, 1996 „Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”
17	Produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, wyroby cukiernicze, koncentraty, napoje bezalkoholowe, alkoholowe, tłuszcze i oleje, posiłki	Zawartość ołowiu (Pb) Zakres: (0,05 - 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
18	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dorosłych, suplementy diety, produkty suszone	Zawartość ołowiu (Pb) Zakres: (0,10 - 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
19	Substancje dodatkowe dozwolone	Zawartość ołowiu (Pb) Zakres: (0,25 - 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
20	Warzywa owocowe inne niż kukurydza cukrowa	Zawartość ołowiu (Pb) Zakres: (0,025 - 0,25) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	

21	Żywność dla dzieci, mleko, napoje mleczne, soki	Zawartość kadmu (Cd) Zakres: (0,002 - 1,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH, 1996 „Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”
22	Produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, wyroby cukiernicze, koncentraty, napoje bezalkoholowe, alkoholowe, tłuszcze i oleje, posiłki	Zawartość kadmu (Cd) Zakres: (0,005 - 1,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
23	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dorosłych, suplementy diety, produkty suszone	Zawartość kadmu (Cd) Zakres: (0,010 - 1,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
24	Substancje dodatkowe dozwolone	Zawartość kadmu (Cd) Zakres: (0,025 - 1,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
25	Przetwory mleczne Przetwory rybne Przetwory owocowe i warzywne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Wyroby garmażeryjne Produkty mięsne Produkty dla dzieci	Zawartość cyny (Sn) Zakres: (40,0 - 800) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 13805:2014
26	Zboża i ich przetwory	Zawartość deoksynivalenolu DON Zakres: (100 - 2000) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2005r. „Oznaczanie toksyn Fusarium – Deoksynivalenolu (DON) w zbożach i jego przetworach metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn powinowactwa immunologicznego”
27	Sok jabłkowy i przetwory w tym produkty dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość patuliny Zakres: (6,0 - 200,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2005 r. „Oznaczanie patuliny w soku jabłkowym i przetworach z jabłek, w tym w produktach dla niemowląt i małych dzieci, metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem do fazy stałej (SPE)”
28	Papryka, produkty z dodatkiem papryki, przyprawy, oleje, sosy	Zawartość barwników Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Para-Red Wykrywanie - granica wykrywalności: Sudan I - 0,39 mg/kg Sudan II - 0,39 mg/kg Sudan III - 0,39 mg/kg Sudan IV - 0,39 mg/kg Para-Red - 0,24 mg/kg i analiza ilościowa Zakres: (2,5 - 2500) mg/kg - dla każdego barwnika Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2004 „Wykrywanie i oznaczanie barwników Sudan i biksyny w sproszkowanej papryce chilli i produktach na bazie papryki chilli”
29	Przetwory warzywne	Zawartość barwnika rodamina B Zakres: (0,075-0,50) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PB/HŻ/R-52 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 PB/AI/R-32 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024
30	Zboża i produkty na bazie zbóż	Zawartość jonu bromkowego Zakres: (15,0-150) mg/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD)	PB/HŻ/R-43 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 PN-EN15662:2018-06, Aneks A.6.6.
31	Zboża, produkty na bazie zbóż, produkty o wysokiej zawartości tłuszczu i bardzo niskiej zawartości wody Produkty mleczne dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość ditiokarbaminianów (jako CS ₂) Zakres: (0,05 – 2,0) mg/kg Zakres: (0,01 – 0,40) mg/kg Metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS)	PB/HŻ/R-50 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 PB/AI/R-31 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024

32	Jaja Mleko Tłuszcz pochodzenia zwierzęcego Produkty o wysokiej zawartości skrobi i/lub białka oraz niskiej zawartości wody i tłuszczu Produkty pochodzenia roślinnego o wysokiej zawartości tłuszczu i średniej zawartości wody Produkty pochodzenia roślinnego o wysokiej zawartości tłuszczu i bardzo niskiej zawartości wody	Zawartość miedzi Zakres: (1,0 – 10,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/HZ/R-55 Wydanie 1 z dnia 14.01.2025 PB/AI/R-34 Wydanie 1 z dnia 14.01.2025
33	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością Powierzchnie krzemianowe - wyroby ceramiczne	Migracja ołowiu (Pb) Zakres: (0,2 - 40,0) mg/l (0,1 - 8,0) mg/dm ² Migracja kadmu (Cd) Zakres: (0,02 - 4,00) mg/l (0,01 - 0,80) mg/dm ² Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388-1:2000+Ap1:2002
34	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością Powierzchnie krzemianowe - wyroby inne niż ceramiczne, obrzeża wyrobów ceramicznych	Migracja ołowiu (Pb) Zakres: (0,2 - 40,0) mg/l □(0,1 - 8,0) mg/dm ² □(0,1 - 8,0) mg/wyrób Migracja kadmu (Cd) Zakres: (0,02 - 8,00) mg/l □(0,01 - 0,80) mg/dm ² □(0,01 - 0,80) mg/wyrób Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388 -2:2000
35	Wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja bisfenolu A Zakres: 3% kwas octowy (0,010-0,20) mg/kg 20% etanol (0,010-0,20) mg/kg 50% etanol (0,010-0,20) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN 13130-1:2006 PB/AI/R-28 Wydanie 3 z dnia 22.02.2024
36	Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja specyficzna metali do 3% kwasu octowego Zakres: bar (0,1-2,0) mg/kg kobalt (0,02-0,4) mg/kg miedź (0,1-6,0) mg/kg żelazo (0,1-60) mg/kg lit (0,1-2,0) mg/kg mangan (0,1-2,0) mg/kg cynk (0,1-6,0) mg/kg glin (0,1-2,0) mg/kg nikiel (0,01-0,2) mg/kg Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	PN-EN 13130-1:2006 PB/AI/R-29 Wydanie 4 z dnia 22.02.2024

**Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia w Rzeszowie
35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16
Certyfikat akredytacji AB 343 - Elastyczny zakres akredytacji Listy HŻ/R/5, HŻ/R/6**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Żywność ¹⁾	Zawartość ditiokarbaminianów (jako CS ₂) ³⁾ Metoda spektrofotometryczna	Normy ⁴⁾
2	Żywność ¹⁾	Zawartość rtęci ³⁾ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	PB/HŻ/R-28 ⁵⁾

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych oraz wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 5) Stosowanie zaktualizowanej metody opisanej w procedurze opracowanej przez laboratorium

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

**Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia w Rzeszowie
wspólnie z Laboratorium Analiz Instrumentalnych w Rzeszowie
35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16
Certyfikat akredytacji AB 343 - Elastyczny zakres akredytacji Listy HŻ/R/1, HŻ/R/2, HŻ/R/3, HŻ/R/4, HŻ/R/7**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Żywność ¹⁾	Pozostałości pestycydów ²⁾³⁾ Metoda chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS) Pozostałości pestycydów ²⁾³⁾ Metoda chromatografii gazowej z tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS)	Normy / procedury opracowane przez laboratorium ⁴⁾
2	Żywność ¹⁾	Zawartość arsenu ³⁾ Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)	Normy ⁵⁾
3	Żywność ¹⁾	Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) ³⁾ Benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten, benzo(a)piren, chryzen Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorymetryczną (HPLC-FLD)	Procedury opracowane przez laboratorium ⁶⁾
4	Żywność ¹⁾	Zawartość mikotoksyn ^{2,3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluoroscencyjną (HPLC-FLD)	Normy/dokumenty normatywne/procedury opracowane przez laboratorium ⁷⁾

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)

3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej

4) Stosowanie zaktualizowanych oraz wdrażanie nowych metod opisanych w normach /w procedurach opracowanych przez laboratorium

5) Stosowanie zaktualizowanych oraz wdrażanie nowych metod opisanych w normach

6) Stosowanie zaktualizowanych oraz wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

7) Stosowanie zaktualizowanych oraz wdrażanie nowych metod opisanych w normach / dokumentach normatywnych/ procedurach opracowanych przez laboratorium

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

**Wykaz badań nieakredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia w Rzeszowie
35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16
Badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Kosmetyki (szampony do włosów, płyny lub żele do kąpieli)	Zawartość formaldehydu Metoda kolorymetryczna	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19.03.2020 r. (Dz.U. z 26.05.2020 poz 931)
2	Kosmetyki	Zawartość rtęci Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej techniką amalgamacji	PB/HŻ/R-51 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024
3	Produkty kosmetyczne (do barwienia brwi i rzęs)	Zawartość azotanu (V) srebra Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19.03.2020 r. (Dz.U. z 26.05.2020 poz 931)
4	Produkty spożywcze/żywność	Organoleptyka m.in. wygląd, barwa, smak, zapach,	PB/HŻ-01 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024
5	Produkty spożywcze/żywność	Zanieczyszczenia biologiczne Metoda: wizualnie	PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024
6	Produkty spożywcze/żywność	Zanieczyszczenia fizyczne Metoda: wizualnie, wagowo	PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024
7	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02
8		Liczba drobnoustrojów w temp. 30oC Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2016-11+A1:2022-06
9		Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
10	Kosmetyki. Mikrobiologia.	Ogólna liczba mezofilnych mikroorganizmów tlenowych (bakterie plus drożdże i pleśń) w 1 g	PN-EN ISO 21149:2017-07 +A1:2023-01 PN -EN ISO 16212:2017-08 +A1:2023-01
11	Kosmetyki. Mikrobiologia.	Obecność <i>Staphylococcus aureus</i> w 1 g	PN-EN ISO 22718:2016-01 +A1:2023-01

12	Kosmetyki. Mikrobiologia.	Wykrywanie obecności <i>Escherichia coli</i> w 1 g	PN-EN ISO 21150:2016-01 +A1:2023-03
13	Kosmetyki. Mikrobiologia.	Wykrywanie obecności <i>Pseudomonas aeruginosa</i> w 1 g	PN-EN ISO 22717:2016-01 +A1:2023-03
14	Zboża	Przetrwalniki buławinki czerwonej	PN-R-74015:1994 /W
15	Tworzywa sztuczne Tłoczywa melaminowo- formaldehydowe przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja formaldehydu Zakres: 3% kwas octowy (1,0 – 100,0) µg/ml (1,0 – 100,0) mg/kg 10% etanol (1,0 – 100,0) µg/ml (1,0 – 100,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna z kwasem chromotropowym	PN-EN ISO 4614:2005 pkt 7 i 9 PN-EN 13130-1:2006
16	Produkty o wysokiej kwasowości i wysokiej zawartości wody	Zawartość ditiokarbaminianów (jako CS ₂) Zakres: (0,050 – 5,0) mg/kg Metoda chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS)	PB/HZ/R-50 Wydanie 3 z dnia 20.01.2026 PB/AI/R-31 Wydanie 3 z dnia 20.01.2026
17	Mięso (mięśnie) i produkty morza Produkty pochodzenia roślinnego o wysokiej zawartości tłuszczu i średniej zawartości wody Produkty o wysokiej zawartości skrobi i/lub białka oraz niskiej zawartości wody i tłuszczu	Zawartość miedzi Zakres: (1,0 – 10,0) mg/kg Zakres: (1,0 – 50,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/HZ/R-55 Wydanie 2 z dnia 30.01.2026 PB/AI/R-34 Wydanie 1 z dnia 14.01.2025
<p>Laboratorium deklaruje, że będzie umieszczać na jednym sprawozdaniu z badań opatrzonym symbolem akredytacji, tylko wyniki własnych badań akredytowanych i nieakredytowanych spełniających wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.</p> <p>Wyniki badań, które nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 będą umieszczane na oddzielnym sprawozdaniu z badań bez symbolu akredytacji.</p>			

Zatwierdził: 30.01.2026 Alicja Zachara

data, imię i nazwisko Kierownika Laboratorium

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa