

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

nr 1/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 mykotoksyn Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC- FLD)		
Orzechy arachidowe, orzechy, owoce suszone, przyprawy, ziarna zbóż łącznie z kukurydzą i gryką oraz produkty ich przetwarzania	Zawartość aflatoksyny B ₁ oraz sumy aflatoksyn B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ Zakres: B1, G1 (0,80– 16,0) µg/kg B2, G2 (0,20– 4,0) µg/kg ΣB ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ z obliczeń Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC – FLD)	PN-EN ISO 16050:2011
Produkty dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość aflatoksyny B ₁ Zakres: (0,06 – 0,36) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2005
Mleko surowe	Zawartość aflatoksyny M1 Zakres: (0,01 – 0,12) µg/kg	PN-EN ISO 14501:2021-10
Mleko w proszku, produkty z udziałem mleka dla niemowląt i małych dzieci	Zakres: (0,007 – 0,120) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
Kawa	Zawartość ochratoksyny A (0,67-15,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-22 wyd.3, data wyd. 03.02.2025
Ziarna zbóż łącznie z ryżem i gryką Produkty otrzymane ze zboża (łącznie z przetworami zbożowymi i ziarnami zbóż przeznaczonymi do bezpośredniego spożycia), Orzechy Kakao Rodzyunki, owoce suszone, syrop daktylowy Przyprawy	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,60 – 12,0) µg/kg (1,20 – 12,0) µg/kg (1,50 – 15,0) µg/kg (0,50 – 30,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC – FLD)	PB-66 wyd. 4, data wyd. 09.05.2024

Bezmleczne środki spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,10 – 2,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC – FLD)	PB-73 wyd.2 data wyd. 07.02.2020
Wino, wino owocowe, cydr Przetwory z winogron	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,40-8,00) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-78 wyd. 2 data wyd.07.02.2020
Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość toksyny Fusarium: zearalenonu (ZEA) Zakres: (5 - 200) µg/kg	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2005
Ziarna zbóż i przetwory zbożowo – mączne	Zakres: (10 - 200) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, kukurydza i jej przetwory	Zawartość fumonizyn B1 i B2 Zakres: fumonizyna B1: (50 – 1000) µg/kg fumonizyna B2: (50 – 1000) µg/kg Σ: fumonizyny B1 i fumonizyny B2 z obliczeń Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN 14352:2005
Ziarna zbóż i przetwory zbożowo- mączne, przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość mykotoksyny T-2, HT-2 Zakres: (5,0- 500) µg/kg Σ: T-2, HT-2 z obliczeń Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-21 wyd.2, data wyd. 07.02.2020
Zawartość mykotoksyn Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC- DAD)		
Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci Ziarna zbóż i przetwory zbożowo – mączne	Zawartość toksyny Fusarium: deoksyniwalenolu (DON) Zakres: (40 - 2000) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC–DAD)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2005
Produkty na bazie jabłek dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość patuliny Zakres: (2,00 – 66,0) µg/kg	Wydawnictwo Metodyczne PZH 2005
Sok jabłkowy, przetwory z jabłek	(5,00 – 66) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC–DAD)	

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, wydawnictwach metodycznych PZH

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

Data wydania: 25.09.2025

Zarządzający:
Starszy asystent
Sekcji Badań Żywności,
Przedmiotów Użytku i Struktury Żywnienia
Anna Dudko
/dokument podpisany elektronicznie/

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