



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1

Wydanie nr 3 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 02.06.2025

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: substancje słodzące

Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działałności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Napoje bezalkoholowe Wyroby cukiernicze Dodatki do żywności	Zawartość substancji słodzących - glikozydów stewiolowych Zakres: - rebaudiozyd A (2,5 – 660000) mg/kg (mg/l) - stewiozyd (2,5 – 230000) mg/kg (mg/l) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-06/LW wydanie 3 z dnia 14.09.2020 r. wg Steviol Glycosides FAO JECFA Monographs 10 (2010)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
2	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Mrożone wyroby kulinarne Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Wyroby cukiernicze Herbata. Kawa Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość substancji słodzących Zakres: - acesulfam K (2,5 - 2000) mg/kg (mg/l) - sacharyna i jej sole (2 - 800) mg/kg (mg/l) - aspartam (2,5 - 2000) mg/kg (mg/l) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
3	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Mrożone wyroby kulinarne Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Wyroby cukiernicze Herbata. Kawa Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość substancji słodzących Zakres: - kwas cyklaminy i jego sole: (5 - 2000) mg/kg (mg/l) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12857:2002

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) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2

Wydanie nr 3 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 04.12.2023

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: polioli

Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁴⁾
1	Wyroby cukiernicze	Zawartość polioli Zakres: - izomalt (0,025 – 100) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 15086:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁴⁾
2	Wyroby cukiernicze Dodatki do żywności	Zawartość polioli Zakres: - erytrytol (0,025 – 100) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 15086:2006
3	Przetwory mleczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Wyroby ciastkarskie Wyroby cukiernicze	Zawartość polioli Zakres: - ksylitol (0,0125-100) g/100 g (g/100 ml) - maltitol (0,025-50) g/100 g (g/100 ml) - mannitol (0,025-75) g/100 g (g/100 ml) - sorbitol (0,025-98) g/100 g (g/100 ml) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 15086:2006

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) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normie

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3

Wydanie nr 3 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 02.06.2025

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: witaminy, kwas askorbinowy

Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1.	Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Wyroby cukiernicze Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość witaminy B3 (niacyny, amidu kwasu nikotynowego) Zakres: (0,2 – 30) mg/100 g (mg/100 ml) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-64/LW wydanie 4 z dnia 22.09.2025 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
2.	Mleko i przetwory mleczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Wyroby cukiernicze Herbata Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość witaminy C Zakres: (2 - 95000) mg/100 g (mg/100 ml) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 14130:2004
3.	Soki	Zawartość kwasu askorbinowego Zakres: (20 - 600) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU No. 17a (Rev. 2005)
4.	Przetwory zbożowe	Zawartość kwasu askorbinowego Zakres: (0,5 – 100) mg/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-64/LW wydanie 4 z dnia 22.09.2025 r.

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) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4

Wydanie nr 7 z dnia 08.07.2026

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 09.02.2026

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: kwasowość ogólna/kwasowość stała/kwasowość miareczkowa/zawartość kwasów

Metoda badań: metoda miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny Zakres: (0,004 – 3,4) g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny w gramach na jednostkę ekstraktu Z obliczeń	PN-85/A-79033 p. 3.8.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
2	Soki	Kwasowość miareczkowa Zakres: • (9,6 - 170) mmol H⁺/l przy pH 8,1 • (4,2 - 35) mmol H⁺/l przy pH 7,0 • (0,6 - 56) g/l w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy • (1 - 86) g/kg w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy • (0,3 - 60) g/l w przeliczeniu na kwas jabłkowy • (0,3 - 68) g/l w przeliczeniu na kwas winowy Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000 IFU No. 3 (Rev. 2017)
3	Napoje spirytusowe Drinki alkoholowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,7 - 200) g kwasu octowego/hl 100% alkoholu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	OIV-MA-BS-12:R2009
4	Napoje spirytusowe Drinki alkoholowe	Kwasowość stała Zakres: (0,2 - 400) g kwasu octowego/hl 100% alkoholu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	OIV-MA-BS-12:R2009
5	Wyroby winiarskie gronowe	Kwasowość ogólna Zakres: (3 - 300) meq/l (0,2 - 20,0) g kwasu winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	OIV-MA-AS313-01:R2015, p. 5.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
6	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 - 20,0) g kwasu jabłkowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., załącznik nr 6 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
7	Fermentowane przetwory mleczne	Kwasowość miareczkowa Zakres: • (2 – 20) mmol NaOH/100 g produktu • (0,2 – 1,8) g kwasu mlekowego/ 100 g produktu • (9 – 80) °SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PKN ISO/TS 11869:2021-03
8	Mleko i płynne produkty mleczne	Kwasowość ogólna Zakres: (5 - 14) °SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	DIN 10316:2000-08
9	Przetwory owocowe i warzywne Dodatki do żywności	Kwasowość ogólna Zakres: (0,7 - 70) g/l (g/kg) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-10/LW wydanie 7 z dnia 30.06.2026 r.

Granice elastyczności:

¹⁾ Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

³⁾ Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej

⁵⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium / przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 08 lipca 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 5

Wydanie nr 4 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 16.12.2024

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: popiół nierozpuszczalny w kwasie solnym

Metoda badań: metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Herbata	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,01 - 7,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
2	Zioła i przyprawy	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,04 - 16,5) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie w przeliczeniu na suchą masę Z obliczeń	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
3	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N kwasie solnym w suchej substancji wyrobu cukierniczego Zakres: (0,01 – 1,20) % (m/m) Metoda wagowa	PN-59/A-88022 p. 8
4	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego Zakres: (0,02 – 10,6) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-79011-08:1998 p. 3

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6

Wydanie nr 3 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 3.04.2023

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: siarczyny/dwutlenek siarki

Metoda badań: metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Koncentraty spożywcze	Zawartość siarczynów ogółem jako SO ₂ Zakres (10 - 2100) mg/l (mg/kg) Metoda miareczkowa (Monier-Williamsa)	PN-EN 1988-1:2001
2	Wyroby winiarskie gronowe	Dwutlenek siarki wolny Zakres: (10 - 96) mg/l Metoda miareczkowa	OIV-MA-AS323- -04A1:R2021

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
3	Wyroby winiarskie gronowe	Dwutlenek siarki całkowity Zakres: (10 - 300) mg/l Metoda miareczkowa	OIV-MA-AS323- -04A2:R2021
4	Fermentowane napoje winiarskie	Dwutlenek siarki całkowity Zakres: (10 - 300) mg/l Metoda miareczkowa	OIV-MA-AS323- -04A2:R2021

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: siarczyny/dwutlenek siarki

Metoda badań: metoda spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ³⁾	Dokumenty odniesienia ⁴⁾
1	Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Koncentraty spożywcze	Zawartość siarczynów ogółem jako SO ₂ Zakres: (3 - 2000) mg/l (mg/kg) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1988-2:2001

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normie
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7

Wydanie nr 3 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 8.05.2023

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: obecność związków fosforu

Metoda badań: metoda chromatografii cienkowsarstwowej (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe	Obecność i identyfikacja związków fosforu: - pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) (E 450 (iii)) - ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) (E 451 (i)) - sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) (E 452 (i)) Metoda chromatografii cienkowsarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999 Załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
2	Ryby i inne zwierzęta wodne mrożone	Obecność i identyfikacja związków fosforu: - pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) (E 450 (iii)) - ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) (E 451 (i)) - sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) (E 452 (i)) Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999 Załącznik A
3	Przetwory mleczne Wyroby ciastkarskie Wyroby garmażeryjne	Obecność i identyfikacja związków fosforu: - pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) (E 450 (iii)) - ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) (E 451 (i)) - sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) (E 452 (i)) Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999 Załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
4	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne mrożone	Obecność i identyfikacja związków fosforu: - pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) (E 450 (iii)) - ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) (E 451 (i)) - sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) (E 452 (i)) Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	ISO 5553:2024

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8

Wydanie nr 4 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 31.07.2023

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość cukrów, zawartość skrobi, zawartość ekstraktu bezcukrowego, zawartość sacharozy, suma cukrów ogółem i rzeczywistej zawartości alkoholu pomnożonej przez 18

Metoda badań: metoda miareczkowa, z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Przetwory owocowe i warzywne Napoje bezalkoholowe Soki Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Wyroby cukiernicze Koncentraty spożywcze	Zawartość cukrów Zakres: (1 - 850) g/l (g/kg) Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	PB-46/LW wydanie 6 z dnia 31.07.2023 r.
		Zawartość sacharozy Z obliczeń	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
2	Przetwory owocowe i warzywne Napoje bezalkoholowe Soki	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	PB-46/LW wydanie 6 z dnia 31.07.2023 r.
3	Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne Napoje alkoholowe Wyroby piekarskie Koncentraty spożywcze	Zawartość cukrów Zakres: (0,02 - 50) % (m/m), % (m/v) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PB-47/LW wydanie 7 z dnia 31.07.2023 r.
4	Wyroby ciastkarskie	Zawartość cukrów Zakres: (1,0 - 50) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74252:1998 p. 3.5.2
		Zawartość cukrów w przeliczeniu na suchą masę Z obliczeń	
		Zawartość cukrów w przeliczeniu na sacharozę Z obliczeń	
5	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne	Zawartość skrobi Zakres: (0,3 - 30) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PB-51/LW wydanie 4 z dnia 24.09.2020 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
6	Wyroby winiarskie gronowe	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących Zakres: (1,0 - 200) g/l Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	OIV-MA-AS311-01A:R2009
7	Fermentowane napoje winiarskie (z wyłączeniem miodów pitnych)	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących i cukrów redukujących po inwersji Zakres: (1,0 - 300) g/l Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	Rozporządzenie MReRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 4 część I (Dz.U. z 2022, poz. 1469)
8	Fermentowane napoje winiarskie (miody pitne)	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących i cukrów redukujących po inwersji Zakres: (10 - 350) g/l Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	Rozporządzenie MReRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 4 część II (Dz.U. z 2022, poz. 1469)
9	Fermentowane napoje winiarskie (miody pitne)	Suma cukrów ogółem i rzeczywistej zawartości alkoholu pomnożonej przez 18 Z obliczeń	Rozporządzenie MReRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 4 część II (Dz.U. z 2022, poz. 1469)
10	Fermentowane napoje winiarskie (miody pitne)	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MReRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 3 (Dz.U. z 2022, poz. 1469)

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) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium / przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 9

Wydanie nr 5 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 26.06.2025

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: tożsamość/ identyfikacja składników

Metoda badań: metoda jakościowa, metoda mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Zioła i przyprawy	Tożsamość/ identyfikacja liścia oliwki Metoda jakościowa, metoda mikroskopowa	PB-71/LW wydanie 4 z dnia 23.06.2025 r. wg Farmakopea Polska, tom II, 01/2022:1878
2	Herbatki	Tożsamość/identyfikacja składników: - korzeń lukrecji - kwiat hibiskusa - owoc dzikiej róży - owoc maliny Metoda jakościowa, metoda mikroskopowa	PB-75/LW wydanie 1 z dnia 19.06.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
3	Pieprz czarny mielony Pieprz biały mielony	Tożsamość/identyfikacja Metoda jakościowa, metoda mikroskopowa	PB-71/LW wydanie 4 z dnia 23.06.2025 r. wg Farmakopea Polska, tom II, 01/2013:2477 zmieniona (10.0)

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10

Wydanie nr 4 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 10.12.2024

Przedmiot badań: zioła i przyprawy

Badane cechy: tożsamość

Metoda badań: metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Zioła i przyprawy	Tożsamość oregano (obecność karwakrolu i tymolu) Metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC	Farmakopea Polska tom II, 01/2011:1880 zmieniona (10.0)
2	Zioła i przyprawy	Tożsamość liścia oliwki (obecność oleuropeiny) Metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC	Farmakopea Polska tom II, 01/2022:1878

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11

Wydanie nr 3 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 10.12.2024

Przedmiot badań: żywność, pasze dla zwierząt domowych

Badane cechy: obecność i identyfikacja barwników

Metoda badań: metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC), metoda wybarwiania, metoda wysokosprawnej chromatografii cienkowarstwowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1	Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Przetwory owocowe i warzywne	Obecność i identyfikacja naturalnych barwników: - kurkuma Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PB-76/LW wydanie 2 z dnia 15.03.2024 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
2	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe	Obecność i identyfikacja syntetycznych barwników: tartrazyna, amarant, indygotyna, żółcień pomarańczowa FCF, czerń brylantowa BN, czerwień allura AC, zieleń brylantowa BS, azorubina, zieleń trwała FCF, błękit brylantowy FCF, orange II, błękit patentowy V, erytrozyna, rodamina B, czerwień koszenilowa A, czerwień 2G, żółcień chinolinowa, zieleń malachitowa, brąz HT Metoda chromatografii cienkowsarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496:2002 + Ap1:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
3	Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Mrożone wyroby kulinarne Wyroby garmazeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Cukier Wyroby cukiernicze Herbata Kawa Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność i identyfikacja syntetycznych barwników: tartrazyna, amarant, indygotyna, żółcień pomarańczowa FCF, czerń brylantowa BN, czerwień allura AC, zieleń brylantowa BS, azorubina, zieleń trwała FCF, błękit brylantowy FCF, orange II, błękit patentowy V, erytrozyna, rodamina B, czerwień koszenilowa A, czerwień 2G, żółcień chinolinowa, zieleń malachitowa, brąz HT Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PB-35/LW wydanie 5 z dnia 27.09.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
4	Pasze dla zwierząt domowych	Obecność i identyfikacja syntetycznych barwników: tartrazyna, amarant, indygotyna, żółcień pomarańczowa FCF, czerń brylantowa BN, czerwień allura AC, zieleń brylantowa BS, azorubina, zieleń trwała FCF, błękit brylantowy FCF, orange II, błękit patentowy V, erytrozyna, rodamina B, czerwień koszenilowa A, czerwień 2G, żółcień chinolinowa, zieleń malachitowa, brąz HT Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PB-35/LW wydanie 5 z dnia 27.09.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
5	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Mrożone wyroby kulinarne Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Cukier Wyroby cukiernicze Herbata Kawa Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność syntetycznych barwników Metoda wybarwiania	PB-41/LW wydanie 4 z dnia 27.09.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
6	Pasze dla zwierząt domowych	Obecność syntetycznych barwników Metoda wybarwiania	PB-41/LW wydanie 4 z dnia 27.09.2022 r.
7	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmazeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Wyroby cukiernicze Herbata Kawa Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Dodatki do żywności	Obecność i identyfikacja syntetycznych barwników: tartrazyna, amarant, indygotyna, żółcień pomarańczowa FCF, czerni brylantowa BN, czerwien allura AC, zieleń brylantowa BS, azorubina, zieleń trwała FCF, błękit brylantowy FCF, orange II, błękit patentowy V, erytrozyna, rodamina B, czerwien koszenilowa A, czerwien 2G, żółcień chinolinowa, zieleń malachitowa, brąz HT Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/LW wydanie 1 z dnia 28.03.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
8	Pasze dla zwierząt domowych	Obecność i identyfikacja syntetycznych barwników: tartrazyna, amarant, indygotyna, żółcień pomarańczowa FCF, czerń brylantowa BN, czerwień allura AC, zieleń brylantowa BS, azorubina, zieleń trwała FCF, błękit brylantowy FCF, orange II, błękit patentowy V, erytrozyna, rodamina B, czerwień koszenilowa A, czerwień 2G, żółcień chinolinowa, zieleń malachitowa, brąz HT Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/LW wydanie 1 z dnia 28.03.2022 r.

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12

Wydanie nr 1 z dnia 09.02.2026

zastępuje wydanie nr — z dnia —

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: obecność i zawartość alergennych składników

Metoda badań: metoda immunochromatograficzna, metoda immunoenzymatyczna (ELISA)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1.	Mleko i przetwory mleczne (wytworzone z mleka owczego i/lub koziego) - mleko w proszku, zagęszczone - mleko fermentowane, mleko smakowe, maślanka - sery	Obecność mleka krowiego Metoda immunochromatograficzna	PB-30/LW wydanie 4 z dnia 17.09.2020 r. wg testu producenta RIDA®QUICK CIS/IC-BOVINO

2.	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Mrożone wyroby kulinarne Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Cukier Wyroby cukiernicze Herbata Kawa Przyprawy ziołowe i korzenne Koncentraty spożywcze Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność glutenu Metoda immunochromatograficzna	PB-52/LW wydanie 3 z dnia 01.10.2020 r. wg testu producenta RIDA QUICK Gliadin
----	---	---	--

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ^{2) 3)}	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
3.	Mleko i przetwory mleczne (wytworzone z mleka owczego i/lub koziego) - mleko w proszku, zagęszczone - mleko fermentowane, mleko smakowe, maślanka - sery	Zawartość mleka krowiego Zakres: (0,1 - 10) % (m/m) Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-31/LW wydanie 4 z dnia 17.09.2020 r. wg testu producenta CheeseFraud ELISA

4.	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Mrożone wyroby kulinarne Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Cukier Wyroby cukiernicze Herbata Kawa Przyprawy ziołowe i korzenne Koncentraty spożywcze Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość glutenu Zakres: (3 – 3000) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-09/LW wydanie 4 z dnia 17.09.2020 r. wg testu producenta INGEZIM Gluten
----	---	---	---

Przedmiot badań: żywność, pasze dla zwierząt domowych

Badane cechy: obecność surowca zwierzęcego

Metoda badań: metoda immunoenzymatyczna (ELISA)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ⁵⁾
1.	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmazeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Pasze dla zwierząt domowych	Obecność surowca wołowego/ wieprzowego/baraniego/ drobiowego/końskiego/jeleniego Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-40/LW wydanie 5 z dnia 12.10.2021 r. wg testu producenta ELISA-TEK

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) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 9 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka