IJHARS

Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PAF

Wydanie nr 52 z dnia 03.11.2026

zastępuje wydanie nr 51 z dnia 16.10.2026

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze
Badane cechy: zawartość wody/ suchej masy/ wilgotność/ ubytek masy/ wilgotność i zawartość substancji lotnych
Metoda badań: wagowa, pomiar objętości

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość wilgotności Zakres: (1,30 - 6,80) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5537:2024-1
2.	Mleko płynne	Zawartość suchej masy Zakres: (8,00 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-68/A-86122
3.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy Zakres: (10,00 - 30,00) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130
4.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy Zakres: (10,34 – 20,66) % Metoda wagowa	PN-ISO 13580:2017-03

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
5.	Mleko zagęszczone niesłodzone	Zawartość suchej masy Zakres: (20,00-25,38) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 8 lipca 2004 r. (Dz.U. Nr 164 poz. 1723), Zał. Nr 2
6.	Lody	Zawartość suchej masy Zakres: (15,0 - 50,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430
7.	Zboża i przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (3,20 - 17,45) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712-1:2025-03
8.	Jęczmień browarny	Wilgotność Zakres: (13,0 - 17,0) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998 pkt 2.2 PN-R-74110:1998/Ap1:1999
9.	Wyroby ciastkarskie	Wilgotność Zakres: (1,1 – 32,3) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PN-A-74252:1998
10.	Nasiona oleiste, orzechy	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (1,4 - 15,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09
11.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (4,0 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
12.	Pieczywo	Wilgotność Zakres: (4,0 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
13.	Herbata	Ubytek masy w temp. 103 °C Zakres: (2,8 - 15,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1573:1996
14.	Herbata	Zawartość suchej masy Zakres: (85,0 - 95,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1572:1996 PN-ISO 1572:1996/Ap1:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
15.	Herbatki owocowe	Strata masy po suszeniu Zakres: (7,00 - 11,00) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
16.	Kawa palona	Zawartość wody Zakres: (1,06- 7,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 11294:2002
17.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (1,8 – 15,5) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
18.	Kawa zielona	Wilgotność Zakres: (9,0 - 17,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1447:1997
19.	Kawa rozpuszczalna	Ubytek masy Zakres: (1,87-4,14) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-ISO 3726:2000
20.	Masło, tłuszcze mleczne, miksy tłuszczowe	Zawartość wody Zakres: (10,00 – 32,12) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-EN ISO 3727-1:2004
21.	Sery , Przetwory, produkty topione z serów, produkty seropodobne	Zawartość całkowitej suchej masy Zakres: (10,00 - 70,00) % Metoda wagowa Zawartość wody Z obliczeń	PN-EN ISO 5534:2005
22.	Przetwory rybne	Zawartość wody Zakres: (0,5 - 90,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783
23.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,01 – 54,27) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
24.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (10,0 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995
25.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (30,0 - 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
26.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (30,0 – 88,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
27.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (67,3 - 99,7) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-84/A-88027
28.	Przyprawy, zioła	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 25,0) % Pomiar objętości	PN-ISO 939:2001
29.	Susze ziemniaczane	Wilgotność Zakres: (5,4 – 12,3) % Metoda wagowa	PN-78/A-74702
30.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres: (9,88 – 14,33) % Metoda wagowa	ISO 24557:2009
31.	Desery mleczne	Zawartość suchej masy Zakres: (24,78 – 28,47) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-75/A-86130
32.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość suchej substancji Zakres: (24,8 – 87,0) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-ISO 1026:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
33.	Śliwki suszone	Zawartość wody Zakres: (10,9 – 33,0) % Metoda wagowa	PN-A-75201:1997
34.	Kukurydza	Wilgotność Zakres: (12,64 – 14,60) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2021-08
35.	Grzyby suszone	Wilgotność Zakres: (7,34-15,69) % Metoda wagowa	PN-A-78509:2007
36.	Ryby i krewetki	Zawartość wody Zakres: (65,2 – 88,9) % Metoda wagowa	ISO 1442:2023-08 pkt. 7

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu wolnego

Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,18 - 44,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
2.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 - 44,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
3.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,3 - 3,82) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
4.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,40 - 3,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7208:2010

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
5.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 - 10,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-75/A-86130
6.	Maślanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7208:2010
7.	Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 – 36,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 2450:2010
8.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Zawartość tłuszczu Zakres: (19,47 – 99,93) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-EN ISO 17189: 2005
9.	Sery, Przetwory, produkty topione z serów	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 53,75) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
10.	Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,30 - 20,00)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	ISO 8262-2:2005/ IDF 124-2:2005 PN-EN ISO 7328:2010
11.	Mleko zagęszczone niesłodzone	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 – 8,22)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-EN ISO 1737:2010
12.	Przetwory mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 – 36,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
13.	Przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,02 - 60,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-67/A-86734
14.	Przetwory rybne, przetwory z owoców morza	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 52,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
15.	Przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 1,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-64/A-74039
16.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 5,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74131:1999
17.	Zboża, przetwory zbożowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,7 – 9,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
18.	Bułka tarta	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5-6,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
19.	Pieczywo	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1-14,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
20.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (16,1 – 84,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86950:1995
21.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (4,82 – 81,55) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
22.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,3 - 55,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 1444:2000
23.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,3- 39,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	BS 4401:Part 4:1970 Method A
24.	Wyroby garmażeryjne (świeże i mrożone)	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 48,3) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2
25.	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,04 – 63,59)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-71/A-88021

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
26.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (3,1 – 34,7)% Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1
27.	Nasiona oleiste	Zawartość oleju Zakres: (19,7 – 77,2)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 659:2010
28.	Przetwory jajowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (37,3 – 37,6) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86509:1994
29.	Napoje roślinne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,45-3,50) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
30.	Produkty przeznaczone dla wegetarian i wegan	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5-26,1) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość soli kuchennej/ soli/ chlorku sodu

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Przetwory rybne, owoce morza	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,01 – 14,5) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86739
2.	Owoce morza mrożone – panierowane w cieście	Zawartość chlorku sodu Zakres: (1,3 – 1,5) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
3.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość soli Zakres: (0,1 - 2,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
4.	Masło	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,1 – 1,3) % Metoda miareczkowa	IDF 12:2004/ISO 1738:2004
5.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,06 – 5,10)% Metoda miareczkowa	PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002
6.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (2,25 – 2,35)% Metoda miareczkowa	PN-ISO 1841-1:2002
7.	Wyroby garmażeryjne, świeże i mrożone	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,6 – 2,5)% Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
8.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,4 – 5,0)% Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10 /Az1:2002
9.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,01 – 0,50) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033
10.	Sery	Zawartość soli Zakres: (0,01 – 3,20) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232
11.	Pieczywo	Zawartość soli Zakres: (0,1 – 2,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996
12.	Herbatniki	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,75 – 2,24) % Metoda miareczkowa	PN-A-88109:1998
13.	Koncentraty spożywcze, przyprawy	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,15 – 39,8) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-7:1998
14.	Orzechy solone	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,1 - 2,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-7:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
15.	Grzyby	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,3 – 1,6) % Metoda miareczkowa	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: Zawartość chlorku sodu/soli/soli kuchennej

Metoda badań: miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,3 – 6,5) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002
2.	Masło, oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,10 – 2,10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 15648:2015-07
3.	Sery	Zawartość chlorku sodu (soli, soli kuchennej) Zakres: (0,10 – 2,10) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	pH Zakres: 4,2 - 7,5 Metoda potencjometryczna	PB-7/PAF /LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
2.	Mleko płynne	pH Zakres: 5,5 - 7,5 Metoda potencjometryczna	PN-68/A-86122
3.	Napoje mleczne fermentowane, Przetwory mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	pH Zakres: 3,5 – 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130
4.	Piwo, napoje na bazie piwa	pH Zakres: 3,0 - 5,1 Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000
5.	Koncentraty spożywcze	pH Zakres: 4,0 - 5,5 Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998 /Az1:2001
6.	Masło, tłuszcze do smarowania	pH plazmy Zakres: 3,36 – 7,00 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 7238:2013-03
7.	Sery, produkty seropodobne	pH Zakres: 4,0 – 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232
8.	Przetwory rybne, przetwory z owoców morza, wyroby garmażeryjne	pH Zakres: 3,5 – 5,8 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782
9.	Przetwory owocowe i warzywne	pH Zakres: 2,0 – 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06 PN-90/A-75101/06 /Az1:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
10.	Soki owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe	pH Zakres: 3,00 – 4,41 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
11.	Kakao	pH Zakres: 2,0 – 7,6 Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
12.	Wina	pH Zakres: 3,24 – 3,32 Metoda potencjometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis – OIV, volume 1 section 3.1.3., OIV-MA-AS313-15
13.	Mięso i przetwory mięsne	pH Zakres: 5,70– 6,05 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 PN-ISO 2917:2001/Ap1:2002

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość azotu / zawartość białka z obliczeń

Metoda badań: miareczkowa (metoda Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 12,0) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-EN ISO 8968-1:2014-03
2.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 1,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
3.	Śmietana i śmietanka	Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 0,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
4.	Lody	Zawartość azotu Zakres: (0,15 – 1,4) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
5.	Zboża, przetwory zbożowe, pieczywo	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 5,0) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
6.	Nasiona soi	Zawartość azotu Zakres: (5,9 – 6,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
7.	Przetwory rybne i przetwory z owoców morza	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 4,8) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
8.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 5,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
9.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,4 – 1,7) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-85/A-82100
10.	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 5,4) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
11.	Owoce morza, Owoce morza mrożone – panierowane w cieście	Zawartość azotu Zakres: (0,9 – 3,5) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
12.	Makaron	Zawartość azotu Zakres: (0,3 – 2,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
13.	Fasola	Zawartość azotu Zakres: (3,2 – 3,3) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
14.	Nasiona oleiste	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 4,6) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
15.	Napoje roślinne	Zawartość azotu Zakres: (0,1-0,8) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018
16.	Produkty przeznaczone dla wegetarian i wegan	Zawartość azotu Zakres: (0,2-8,2) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-85/A-82100
17.	Ryby i owoce morza	Zawartość azotu Zakres: (0,17-4,58) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	ISO 937:2023-08

Przedmiot badań: ryby, owoce morza

Badane cechy: masa netto bez glazury, zawartość glazury

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Ryby mrożone	Masa netto bez glazury Zakres: (169 – 7600) g Metoda wagowa	Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016
2.	Ryby mrożone	Zawartość glazury Zakres: (0,5 – 47,6) % Metoda wagowa	Codex Stan 190 – 1995, last revised 2017, last amended 2014 Codex Stan 165 – 1989, last revised 2017, last amended 2016
3.	Krewetki mrożone	Masa netto bez glazury Zakres: (144 -1900) g Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014
4.	Krewetki mrożone	Zawartość glazury Zakres: (1,0 – 29,3) % Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze
Badane cechy: masa netto, masa składników stałych, masa składników stałych w stosunku do masy netto, udział składników stałych, zawartość zalewy, zawartość pokrywy, zawartość korpusu, zawartość nadzienia
Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
2.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
3.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
4.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Compulsory Specification for The manufacture, production, processing and treatment of canned fish, canned marine molluscs and canned crustaceans Published by Government Notice R.790 (Government Gazette 26530) of 9 July 2004, ICS 67.120.30, VC8014, Ed.3 (pkt 11.5)
5.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732
6.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa	Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
7.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa	Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018
8.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (140-338) g Metoda wagowa	Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
9.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (166-338) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732
10.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	Codex Stan. 119 – 1981, last revised 1995, last amended 2018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
11.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	Codex Stan. 94 – 1981, last revised 2007, last amended 2018
12.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018
13.	Konserwy rybne	Masa netto ryby w stosunku do masy netto produktu/Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto Zakres: (30,0-100,0) % Metoda wagowa	PN-92/A-86732
14.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Udział składników stałych Zakres: (0,6 - 80,0) % Metoda wagowa	PN-87/A-86782 PN-92/A-86732
15.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Masa netto Zakres: (50 - 6119) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782
16.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Udział zalewy Zakres: (20,0 - 70,0) % Metoda wagowa	PN-87/A-86782
17.	Przetwory rybne marynowane, prezerwy rybne, owoce morza	Masa składników stałych, Masa netto po odsączeniu Zakres: (120 - 4371) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782
18.	Ryby wędzone	Masa netto Zakres: (250 - 251) g Metoda wagowa	PN-85/A-86772

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
19.	Ryby mrożone panierowane	Udział ryby w produkcie Zakres: (49,9 – 70,6) % Metoda wagowa	AOAC Official Method 996.15
20.	Ryby mrożone panierowane	Zawartość panieru Z obliczeń	AOAC Official Method 996.15
21.	Ryby świeże	Masa netto Zakres: (98 – 100) g Metoda wagowa	PN-86/A-86767
22.	Ryby solone	Masa netto Zakres: (244 – 251) g Metoda wagowa	PN-84/A-86766
23.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa netto Zakres: (88 – 3500) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
24.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa odciekniętych owoców/warzyw Zakres: (50 – 2000) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
25.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa odciekniętych owoców/warzyw w stosunku do masy netto Zakres: (20,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
26.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zalewy Z obliczeń	PN-90/A-75101/15
27.	Przetwory owocowo-warzywne	Masa owoców/warzyw z wadami w stosunku do masy odciekniętych owoców/warzyw Zakres: (0,3 – 0,9)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16
28.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość składnika Zakres: (2,5 – 50,0)% Metoda wagowa	PN-90/A-75051

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
29.	Koncentraty pomidorowe	Masa netto produktu Zakres: (100,0– 200,0) g Metoda wagowa	PN-75/A-77601
30.	Wyroby cukiernicze	Zawartość pokrywy Zakres: (5,0 – 30,0) % Metoda wagowa	PN-A-88111:1998
31.	Wyroby cukiernicze	Zawartość korpusu Zakres: (14,5 – 95,0) % Metoda wagowa	PN-A-88111:1998
32.	Sery	Masa netto Zakres: (130-286) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
33.	Sery	Masa sera Zakres: (99-146) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
34.	Sery	Masa zalewy Zakres: (97,8 – 147,0) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
35.	Przetwory mięsne Konserwy	Udział masy części stałych Zakres: (9,5 – 72,0)% Metoda wagowa	PN-85/A-82056
36.	Przetwory mięsne Konserwy	Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety Zakres: (2,9 – 49,2)% Metoda wagowa	PN-85/A-82056
37.	Wyroby garmażeryjne	Udział składnika, Zawartość składnika Zawartość nadzienia/farszu Zakres: (2,0 – 90,0)% Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 PN-A-82350:1996
38.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników stałych Masa składnika Zakres: (200,4 –400,0)g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
39.	Artykuły rolno-spożywcze	Masa netto Zakres: (4 – 2088) g Metoda wagowa	PB-44/PAF/LG wydanie 6 z dnia 29.09.2023 r.
40.	Herbaty owocowe	Zawartość domieszek Zakres: (0,1 – 5,0) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
41.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość nadzienia Zakres: (36,4 – 43,0)% Metoda wagowa	PN-A-88109:1998
42.	Koncentraty spożywcze	Zawartość składników stałych Zakres: (0,9 – 20,9)% Metoda wagowa	PB-32/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
43.	Mieszanki śniadaniowe, musli	Udział składnika Zakres: (0,2 – 71,6)% Metoda wagowa	PN-V-74031:2006
44.	Oleje roślinne	Masa netto Zakres: (230 – 4600) g Metoda wagowa	PB-35/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
45.	Artykuły rolno-spożywcze	Masa netto Zakres: (4 – 2088) g Metoda wagowa	Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych
46.	Grzyby	Masa netto Zakres: (50 – 778) g Metoda wagowa	PN-A-78509:2007
47.	Przetwory grzybowe	Masa grzybów po odcieknięciu/ Masa produktu po odcieknięciu Zakres: (90 -389) g Metoda wagowa	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: kwasowość, kwasowość ogólna, kwasowość miareczkowa, kwasowość tłuszczowa, liczba kwasowa, kwasowość oleju, liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, kwasowość lotna, zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy

Metoda badań: miareczkowa, miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Mleko w proszku, Mieszanki mleczne w proszku	Kwasowość Zakres: (5,0 - 9,0) ^{0}SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla) Zakres: (0,100 - 0,190) g kw. mlek./100ml Metoda miareczkowa (wg ADMI)	PN-78/A-86030
2.	Mleko w proszku	Kwasowość miareczkowa Zakres: (15,0 - 18,0) ml 0,1N NaOH/10 g s .m. beztł. Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 6091:2012
3.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres: (0,2 - 8,5) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-68/A-86122
4.	Napoje mleczne fermentowane	Kwasowość Zakres: (19,3 - 60,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-75/A-86130
5.	Napoje mleczne fermentowane	Kwasowość miareczkowa Zakres: (9,09 – 10,96) mmole NaOH/100 g produktu Zakres:(0,20-1,11) g kw. mlekowego/100 g produktu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	ISO/TS 11869:2012
6.	Desery mleczne, Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Kwasowość Zakres: (4,0 – 6,3) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-75/A-86130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
7.	Lody	Kwasowość Zakres: (10,0 - 20,0) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-67/A-86430
8.	Sery	Kwasowość Zakres: (19,0- 90,4) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-73/A-86232
9.	Masło	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,10 – 2,00) stopnie kwasowości Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
10.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,72 – 1,01) mmol/100g tłuszczu Metoda miareczkowa	ISO 1740:2004/ IDF 6:2004
11.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Kwasowość Zakres: (0,10 - 0,33) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
12.	Piwo	Kwasowość ogólna Zakres: (1,2 – 4,0) ml 1M NaOH/100 ml piwa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79093-3:2000
13.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,10-0,80) g/100ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
14.	Napoje bezalkoholowe	Kwasowość lotna Zakres: (0,001 – 0,20) g kw. octowego/100ml Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033
15.	Napoje spirytusowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 2,0) g/hl alkoholu 100 % obj. Metoda miareczkowa	PN-A-79529-10:2005
16.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 -15,0) g kw. jabłkowego /l Zakres: (0,2 -16,8) g kw. winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 6
17.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość lotna Zakres: (0,33 – 50,00) miligramorówn./l Zakres: (0,02 – 12,00) g kw. octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 7
18.	Wino	Kwasowość ogólna Zakres: (47,0 – 175,0) meq /l Zakres: (3,52 -13,1) g kw. winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV-MA-AS313-01
19.	Wino	Kwasowość lotna Zakres: (2,8 – 20,2) miligramorówn./l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV-MA-AS313-02
20.	Przetwory zbożowe	Kwasowość tłuszczowa Zakres: (20 - 84) mg KOH/100g (s.m.) Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
21.	Przetwory zbożowe	Kwasowość Zakres: (0,9-6,0) stopnie Metoda miareczkowa	PN-60/A-74007
22.	Pieczywo Bułka tarta	Kwasowość Zakres: (0,9-7,9) stopni Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
23.	Nasiona oleiste	Liczba kwasowa Zakres: (0,2 - 5,0) mg KOH/g Kwasowość oleju Zakres (0,10 - 2,50) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 729:1999
24.	Śmietana i śmietanka	Kwasowość Zakres: (3,5 – 41,2) °SH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-78/A-86028
25.	Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,09 - 2,00) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
26.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Kwasowość Zakres: (0,01 – 1,34) % Liczba kwasowa Zakres: (0,03 – 6,5) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
27.	Oliwa z oliwek	Kwasowość Zakres: (0,01 - 2,50) % Metoda miareczkowa	COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017
28.	Majonez, sosy majonezowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,1 - 1,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995
29.	Majonez, sosy majonezowe	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,5 – 2,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
30.	Wyroby cukiernicze	Kwasowość Zakres: (0,9 - 19,0) stopnie normalne Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-79/A-88024
31.	Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 8,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024
32.	Wyroby cukiernicze	Kwasowość Zakres: (0,6 – 2,8) % jednowodnego kw. cytrynowego Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-79/A-88024
33.	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,3 – 5,0) % Zakres w przeliczeniu na: kwas jabłkowy: (0,4 – 5,0)% kwas cytrynowy: (0,3 – 5,0) % kwas szczawiowy: (0,3 – 5,0) % kwas mlekowy: (0,1 – 5,0) % kwas octowy: (0,04 – 5,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04, PN-90/A-75101/04/Az1:2002
34.	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość lotna Zakres: (0,01 – 0,40) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/05
35.	Soki owocowe i warzywne, Nektary	Kwasowość miareczkowa/ Kwasowość ogólna do pH 8,1 Zakres w przeliczeniu na: kwas winowy: (1,0 – 4,0) g/l kwas jabłkowy: (1,0 – 3,6) g/l kwas cytrynowy: (1,0 – 19,5) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
36.	Wyroby garmażeryjne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 1,2) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
37.	Ocet	Moc Zakres: (5,5 – 10,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79733:1996

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość cukrów, cukrów redukujących, cukrów redukujących po inwersji, skrobi, ekstraktu bezcukrowego, sacharozy

Metoda badań: miareczkowa, z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Napoje spirytusowe	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,5 – 200,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
2.	Fermentowane napoje winiarskie - z wyłączeniem miodów pitnych	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (0,6 – 300,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część I
3.	Fermentowane napoje winiarskie - miody pitne	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji Zakres: (10,0 – 420,3) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 4, Część II
4.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 3
5.	Pieczywo Bułka tarta Makaron	Zawartość cukrów Zakres: (0,3 – 30,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
6.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (7,4 – 97,1) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
7.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (16,5 – 47,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
8.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie, płatki zbożowe	Zawartość cukrów Zakres: (1,0 – 64,5)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2
9.	Przetwory owocowo-warzywne Napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres: (1,2 – 75,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07
10.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
11.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość sacharozy Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
12.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (2,5 – 7,9) % Metoda miareczkowa	PN-66/A-86740
13.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (0,07– 9,2) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
14.	Desery mleczne, desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (9,7 – 13,6) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023 pkt. 2.1
15.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 - 4,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
16.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 4,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
17.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 – 20,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
18.	Konserwy rybne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 3,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
19.	Likiery	Zawartość cukrów Zakres: (175,9 – 362,2) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005
20.	Płatki ziemniaczane	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,2 – 1,9) % Metoda miareczkowa	PN-A-74722: 1997, załącznik B

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość popiołu, popiołu nierozpuszczalnego w HCl, popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego, alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH)

Metoda badań: wagowa, miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość popiołu Zakres: (4,51 – 9,88) % Metoda wagowa	ADPI Dairy Ingridient Standards 2016
2.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 - 1,10) % Metoda wagowa	PB-26/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 5,0) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25.06.2022 r. (Dz. U. z 2022 r., poz. 1469), Zał. 5

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
4.	Wina	Zawartość popiołu Zakres: (0,73 -0,76) g/l Metoda wagowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 2., MA-E-AS2-04-CENDRE
5.	Nasiona roślin strączkowych	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (3,42 – 3,47) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010
6.	Zboża, Przetwory zbożowe, kasze	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 2,20) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010
7.	Zboża, Przetwory zbożowe, kasze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,46) % Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
8.	Bułka tarta, Pieczywo	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,20) % s.m. Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
9.	Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (5,0 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996
10.	Herbata	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,01 - 2,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
11.	Herbata	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie w odniesieniu do popiołu ogólnego Zakres: (42,0 - 70,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1576:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
12.	Herbata	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH) Zakres: (1,0 - 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 1578:1996
13.	Przetwory rybne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 – 5,45) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
14.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,75 – 4,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
15.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,06 – 1,24) % Metoda wagowa	PB-38/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.
16.	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,01 – 8,82) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022
17.	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,80) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022
18.	Desery mleczne Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (2,03 – 2,87) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022
19.	Desery mleczne Desery mleczne na bazie serków z dodatkami o jasnym zabarwieniu	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,03 – 0,06) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
20.	Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,8 – 15,5) % Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
21.	Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 2,2) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999
22.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 – 12,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
23.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 4,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
24.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,56 – 1,14) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/08, PN-90/A-75101/08/Az1:2002
25.	Soki owocowe i warzywne	Zawartość popiołu Zakres: (1,95 - 12,26) % Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999
26.	Lody	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 – 1,50) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość ekstraktu ogólnego

Metoda badań: refraktometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Owoce i przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (5,4 – 72,2) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02, PN-90/A-75101/02 /Az1:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
2.	Soki owocowe i warzywne, Nektary	Zawartość substancji rozpuszczalnych/ Zawartość ekstraktu/ Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,1 - 23,7)% Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
3.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu Zakres: (0,3 – 16,0) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: obecność szkodników i ich pozostałości

Metoda badań: wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Zboża	Obecność szkodników i ich pozostałości/ Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna	PN-69/R-74016
2.	Zboża, Przetwory zbożowe, Bułka tarta, Nasiona roślin strączkowych	Obecność szkodników i ich pozostałości/ Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna	PN-74/A-74016
3.	Nasiona oleiste, Mąki z nasion oleistych	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./250g Metoda wizualna	PN-91/R-66160

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia [5)]
4.	Nasiona oleiste, Orzechy	Obecność rozkruszków/ Obecność rozkruszków żywych Obecność rozkruszków martwych Granica wykrywalności: 1szt./250g Metoda wizualna	PN-90/R-66145
5.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./500g Metoda wizualna	PN-93/A-74130
6.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
7.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność rozkruszków żywych Granica wykrywalności: 1 szt./10g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
8.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność innych szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
9.	Koncentraty spożywcze, kawa palona	Obecność pozostałości szkodników Granica wykrywalności: 1 szt./60g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
10.	Przetwory owocowo-warzywne, mieszanki	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna	PB-29/PAF/LG wydanie 5 z dnia 29.09.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia [5)]
11.	Przyprawy i zioła, Herbaty, herbatki owocowe, herbatki ziołowe	Obecność szkodników żywych i martwych Obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./100g Metoda wizualna	PN-R-87027:1996
12.	Grzyby suszone	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna	PN-A-78510:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze
Badane cechy: zawartość zanieczyszczeń, frakcji ziaren, zanieczyszczeń metalicznych i ferromagnetycznych, organicznych, nieorganicznych, mineralnych
obecność zanieczyszczeń mineralnych, organicznych, nieorganicznych, mechanicznych oraz cząstek przypalonych
Metoda badań: wagowa, wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zanieczyszczenia mechaniczne Granica wykrywalności:1 szt. Metoda wizualna	ADPI Dairy Ingridient Standards 2016
2.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zanieczyszczenia mechaniczne Granica wykrywalności:1 szt. Metoda wizualna	PN-78/A-86030
3.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Cząstki przypalone Metoda wizualna	ADPI Dairy Ingridient Standards 2016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
4.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Cząstki przypalone Metoda wizualna	PN-78/A-86030
5.	Napoje mleczne fermentowane, Serki homogenizowane	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna	PN-78/A-86028
6.	Pszenica zwyczajna	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Ziarna połamane (0,02 - 7,0) % Ziarna poślednie (0,02 - 8,0) % Ziarna niezdrowe (0,02 - 1,0) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 - 2,0) % Ziarna innych zbóż (0,004 - 3,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % w tym materiał obcy nieorganiczny (0,01 - 0,5) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 - 0,50) % w tym sporysz (0,001 - 0,05) % Metoda wagowa	PN-R-74015:1994

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
7.	Żyto	Zawartość zanieczyszczeń Zakres : Ziarna połamane (0,02 - 7,0) % Ziarna poślednie (0,02 - 8,0) % Ziarna niezdrowe (0,02 - 1,5) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,02 - 2,0) % Ziarna innych zbóż (0,004 - 3,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % w tym materiał obcy nieorganiczny (0,004 - 0,5) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,001 - 0,50) % w tym sporysz (0,001 - 0,05) % Metoda wagowa	PN-R-74102:1996 PN-R-74102:1996/Az1:1999
8.	Jęczmień zwyczajny	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 - 18,4) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998 PN-R-74110:1998 /Ap1:1999
9.	Jęczmień browarny	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 -10,0) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998 PN-R-74110:1998 /Ap1:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
10.	Ryż	Zawartość materiału obcego organicznego i nieorganicznego Zawartość ziaren nieobłuszczonych, brązowych, ziaren uszkodzonych, uszkodzonych termicznie, kredowych, czerwonych, z czerwonym prążkiem, pstrych, częściowo sklejkowanych Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, brązowego nie preparowanego termicznie, białego preparowanego termicznie, białego nie preparowanego termicznie Zawartość ziaren ryżu woskowatego w ryżu nie preparowanym termicznie Zawartość frakcji części ziaren poniżej 1,4 mm, ziaren niedojrzałych/źle wykształconych, ziaren łamanych Zakres: (0,01 – 20,8)% Metoda wagowa	PN-ISO 7301:2004 (z wyłączeniem pkt. A.4.3.2. Zał. A i Zał. B)
11.	Przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych, Płatki śniadaniowe	Zawartość zanieczyszczeń metalicznych i ferromagnetycznych Zakres: (2 – 5000) mg/kg Metoda wagowa	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
12.	Przetwory zbożowe, kasze, musli, Płatki śniadaniowe	Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 50g: 0,02% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 20g: 0,05% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 10g i 1g: 0,1% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 0,5g: 0,2% Metoda wizualna	PN-74/A-74016
13.	Przetwory zbożowe, kasze, musli	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,002 – 1,5) % Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym: szkodliwych dla zdrowia nieobłuszczonych ziaren kaszy, ziaren kaszy innych roślin uprawnych, ziaren obcych. Zakres: (0,002 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016
14.	Przetwory zbożowe, kasze, musli, Płatki śniadaniowe	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych Granica wykrywalności: dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 50g: 0,02% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 20g: 0,05% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 10g i 1g: 0,1% dla zanieczyszczeń wybranych z próbki o masie 0,5g: 0,2% Metoda wizualna	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
15.	Przetwory zbożowe, kasze, musli Zboża	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych Zakres: (0,02 – 0,5) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016
16.	Bułka tarta	Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: 0,1% Metoda wizualna	PN-74/A-74016
17.	Bułka tarta	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych Granica wykrywalności: 0,1% Metoda wizualna	PN-74/A-74016
18.	Kasza manna	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Liczba cząstek okrywy owocowo-nasiennej ziarna pszenicy (otrąb) na powierzchni 1 cm^2 Zakres: (6 - 7) szt. Metoda wizualna	PN-88/A-74036 pkt. 5.3.1
19.	Kasza manna	Obecność zanieczyszczeń organicznych w tym: obecność cząstek nasion kąkolu Granica wykrywalności: 1 szt./1g Metoda wizualna	PN-74/A-74016
20.	Nasiona roślin strączkowych	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,001 - 1,2) % Metoda wagowa	PN-72/R-74014 pkt. 2.4
21.	Rzepak	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: oleiste (0,01 - 0,3) % nieoleiste(0,01 - 2,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
22.	Orzechy	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01 - 2,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004
23.	Nasiona słonecznika	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,06 - 1,4) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004
24.	Rzepak	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 15,3) % w tym: niedojrzałe i porośnięte (0,01 – 13,5) % przypalone (0,01 - 0,5) % nieużyteczne (0,01 - 4,0) % w tym: zanieczyszczenia mineralne (0,01 - 0,9)% nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % ziarna spleśniałe (0,01 - 0,5) % ziarna o zwęglonym wnętrzu (0,01- 0,2) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160
25.	Mak	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: organicznych (0,01- 0,5) % w tym ziarna maku spleśniałe, nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia, kał gryzoni 0,01 – 0,5) % mineralnych (0,01- 0,5) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160
26.	Nasiona słonecznika	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,04 - 5,5) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
27.	Herbata, Przyprawy	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (1 – 12) mg/kg Metoda wagowa	PN-74/A-74016
28.	Herbaty, herbatki owocowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01 - 2,5) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
29.	Herbaty, herbatki owocowe	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
30.	Koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998
31.	Koncentraty spożywcze, owoce suszone, grzyby suszone	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (1 – 10) mg/kg Metoda wagowa	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998 /Az2:2008
32.	Kawa zielona	Zawartość ziaren uszkodzonych przez szkodniki Zakres: (1,6 – 3,9) % Metoda wagowa	PN-ISO 4149:1998
33.	Kawa palona	Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa	PN-A-76100:2009
34.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-93/A-74130
35.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń organicznych Granica wykrywalności: 1 szt./50g Metoda wizualna	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
36.	Konserwy rybne	Obecność zanieczyszczeń Granica wykrywalności 1 szt. Metoda wizualna	PN-92/A-86732
37.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01-0,50) % Metoda wagowa Zakres: (1-10) szt./ jednostkę masy produktu Metoda wizualna	PN-90/A-75101/17
38.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,001 – 2,00) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18
39.	Mrożone warzywa i owoce	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (1-98) mg/kg Metoda wagowa	PN-90/A-75051 pkt. 3.17

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
40.	Przyprawy, zioła, herbaty, herbatki owocowe, herbatki ziołowe	Zawartość substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych Zakres: (0,01 – 22,4) % Zawartość materiału ubocznego Zakres: (0,01 – 20,1) % Zawartość materiału obcego Zakres: (0,01 – 2,3) % Zawartość materiału pochodzenia zwierzęcego (odchody gryzoni) Zakres: (1 – 10) mg/kg Zawartość materiału pochodzenia zwierzęcego (odchody owadów i ptaków) Zakres: (1 – 10) mg/kg Zawartość materiału zapleśniałego Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość produktu skażonego owadami Zakres: (0,01 – 1,0) % Metoda wagowa Zawartość całych owadów i ich części Zakres: (1-10) szt. Zawartość larw Zakres: (1-10) szt. Metoda wizualna	PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
41.	Płatki ziemniaczane	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Granica wykrywalności: 0,02% Metoda wizualna	PN-A-74702-5:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
42.	Płatki ziemniaczane	Zawartość zanieczyszczeń i części przypalonych Zakres: (0,01 – 0,5)% Metoda wagowa Zakres (1-120) szt./100g Metoda wizualna	PN-A-74702-5:1999
43.	Proso	Zawartość zanieczyszczeń ogółem w tym: zanieczyszczenia użyteczne - ziarno prosa porośnięte z oznakami skiełkowania lub obłuszczone, połamane, zgniecione, nadgryzione przez szkodniki - ziarna innych zbóż - nasiona innych roślin uprawnych nieszkodliwych dla zdrowia zanieczyszczenia nieużyteczne - mineralne - szkodliwe dla zdrowia - ziarno zniszczone - nasiona roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia Zakres: (0,01% - 4,70%) Metoda wagowa	PN-69/R-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
44.	Kukurydza	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Ziarna połamane (0,01 - 8,0) % Ziarna innych zbóż (0,01 - 4,0) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,01 - 2,0) % Ziarna uszkodzone termicznie (0,01 - 2,0) % Ziarna porośnięte (0,01 – 1,0) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne (0,001 - 0,50) % Ziarna niezdrowe (0,01 - 1,0) % Materiał obcy (0,01 - 2,0) % Metoda wagowa Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego (1-10) szt./kg Metoda wizualna	PN-EN 16378:2013-12

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
45.	Ziarno soi	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 4,0) % w tym: ziarno soi (połówki) (0,01 – 0,6) % przypalone (0,01 - 0,5) % porośnięte (0,01 - 0,5) % uszkodzone mechanicznie (0,01 - 0,9) % nasiona innych uprawnych roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 – 1,5) % nieużyteczne (0,01 - 2,0) % w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona chwastów nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona obcych roślin uprawnych nieoleistych (0,01 - 0,3) % ziarna spleśniałe i zbutwiałe (0,01 - 0,5) % zanieczyszczenia organiczne (0,01- 0,2) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
46.	Len	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: Zanieczyszczenia ogółem: w tym użyteczne (0,01- 4,1) % w tym: ziarna uszkodzone mechanicznie (0,01 – 1,6) % niewykształcone, drobne, pomarszczone i niepełne (0,01 - 0,5) % spleśniałe, porośnięte (0,01 - 0,5) % nasiona innych uprawnych roślin oleistych nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 – 1,5) % nieużyteczne (0,01 – 5,3) % w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia (0,01 - 0,4) % nasiona innych roślin uprawnych nieoleistych i chwastów nieszkodliwych dla zdrowia (0,01 - 2,4) % nasiona (0,01 - 1,3) % zanieczyszczenia organiczne (0,01- 1,2) % Metoda wagowa	PN-91/R-66160
47.	Kawa mielona	Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres: (0,01 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 4149:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
48.	Płatki owsiane	Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym: ziaren owsa i ziarn innych roślin uprawnych nie zgniecionych, ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych (w tym ziarn żyta zgniecionych), zawartość luźnych plewek, ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, nasiona chwastów, szkodliwych dla zdrowia (w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia) Zakres: (0,002 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016

Przedmiot badań: oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce

Badane cechy: liczba nadtlenkowa

Metoda badań: miareczkowa, spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe, tłuszcze do smarowania	Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 – 2,1) mEq O2/kg Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
2.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,02 – 14,7) mEq O2/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
3.	Oliwa z oliwek	Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 - 22,0) mEq O2/kg Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91; zał. III COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe, kasze

Badane cechy: przesiew, stopień rozdrobnienia, wyrównanie ziarna

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Mąka	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265 µm Zakres: (80-100) % przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 225 µm Zakres: (92-100) % przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 µm Zakres: (10-100) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
2.	Kasza jęczmienna	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 3,0 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 2,8 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 2,2 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 1,8 mm Zakres: (0,01 – 100) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,01 – 2) % Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 0,6 mm Zakres: (0,01 – 1) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
3.	Kasza jaglana	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,02 - 0,14) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
4.	Kasza gryczana i gryka	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 2,4 mm Zakres: (0,01 - 100) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,8 mm Zakres: (0,01 - 71) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,25 mm Zakres: (0,01 - 44) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
5.	Kasza gryczana	Zawartość kaszy i mąki gryczanej przechodzących przez sito o średnicy oczek 1 mm Zakres: (0,01 – 0,7) % Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 2,4 mm Zakres: (0,01 – 8) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
6.	Kasza bulgur	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 3,0 mm Zakres: (57-62) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
7.	Kasza manna	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850 µm Zakres: (85-100) % przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230 µm Zakres: (0,01 - 5) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
8.	Kasza kukurydziana	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25 mm Zakres: (0,01 - 7) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
9.	Płatki owsiane	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego 150µm Zakres: (0,01 – 8) % Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 6 mm Zakres: (98 – 99) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
10.	Płatki jęczmienne	Zawartość mączki jęczmiennej przesiewającej się przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego 200µm Zakres: (0,01 – 8) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
11.	Jęczmień browarny, Jęczmień zwyczajny	Wyrównanie ziarna Zakres: (70 - 100) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
12.	Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 1 mm Zakres: (89,4 – 89,9) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
13.	Cukier	Granulacja kryształu: Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 3,15 mm (92-99)% Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 1,60 mm (3-99)% Przesiew przez sito o długości boku oczek kwadratowych 0,71 mm (0,2-96)% Pozostałość na sicie długości boku oczek kwadratowych 0,28 mm (0,1-8)% Metoda wagowa	PN-A-74855-03:1987

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość dwutlenku siarki

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10,0 – 1931,6) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23, PN-90/A-75101/23 /Az2:2002
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (5 – 273) mg/l Metoda miareczkowa	PN-90/A-79120/10

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
3.	Wina	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (3 –223) mg/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., OIV-MA-A323-04

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

Badane cechy: ilość glutenu (wymywanie ręczne, wymywanie mechaniczne)

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [4)]
	Pszenica	Ilość glutenu Zakres: (15 - 40) % Metoda wagowa (wymywanie ręczne)	PN-77/A-74041
	Mąka pszenna	Ilość glutenu Zakres: (16 - 35) % Metoda wagowa (wymywanie ręczne)	PN-77/A-74041
	Mąka pszenna	Ilość glutenu Zakres: (16 - 35) % Metoda wagowa (wymywanie mechaniczne)	PN-77/A-74041

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

Badane cechy: liczba opadania

Metoda badań: wiskozymetryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [4)]
1.	Pszenica	Liczba opadania Zakres: (60 - 465) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [4)]
2.	Żyto	Liczba opadania Zakres: (60 - 276) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
3.	Mąki	Liczba opadania Zakres: (60 - 695) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: skuteczność pasteryzacji, skuteczność pasteryzacji wysokiej

Metoda badań: wizualna (reakcja barwna)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Napoje mleczne fermentowane	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-78/A-86028
2.	Piwo	Skuteczność pasteryzacji Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-A-79093-10:2000
3.	Śmietana i śmietanka	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-78/A-86028
4.	Masło	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcji barwnej)	PN-80/A-86207
5.	Mleko płynne	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcja barwna)	PN-68/A-86122
6.	Ser	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda wizualna (reakcji barwnej)	PB-40/PAF/LG wydanie 4 z dnia 29.09.2023 r.

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość kwasów organicznych

Metoda badań: enzymatyczno-spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przetwory pomidorowe	Zawartość kwasu L(+) glutaminowego Zakres: (0,10 – 13,60) % Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB-87/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 10.09.2024 r.
2.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,06 – 11,93) g/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
3.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,42 – 5,64) g/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
4.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu D-jabłkowego Zakres: (20,0 – 199,0) mg/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 12138:2000
5.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu D-izocytrynowego Zakres: (4,7 – 94) mg/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000
6.	Mleko w proszku	Zawartość kwasu mlekowego/ Zawartość mleczanów Zakres: (2 - 536) mg/100g s. m. beztł. Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN ISO 8069:2008

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji konserwujących

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (50- 512) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (10 - 2014) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość sorbinianu potasu Z obliczeń	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
2.	Wyroby cukiernicze	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (50- 507) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 - 530) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość sorbinianu potasu Z obliczeń	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
3.	Mięso i wyroby mięsne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (10- 536) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (4 - 518) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) Zawartość sorbinianu potasu Z obliczeń	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
4.	Mleko i przetwory mleczne (z wyłączeniem serów podpuszczkowych dojrzewających)	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Mleko Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (1-370) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,5-475) mg/l Przetwory mleczne: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (2 - 330) mg/l; (2 - 330) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (8 - 450) mg/l; (8 - 450) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
5.	Napoje alkoholowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (10- 1000) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5- 1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.
6.	Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu poniżej 60 %	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (5- 2522) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 2542) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
7.	Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu od 60 %	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (5- 1252) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 1261) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.
8.	Przetwory pomidorowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (5- 971) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (3,9 – 1026) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
9.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (6 - 200) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 200) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)
10.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (0,5- 500) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,5 – 500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
11.	Dżemy, marmolady	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (20- 232) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (2,6 – 430) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.
12.	Przetwory rybne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (30 - 2000) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (29 – 2085) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
13.	Soki i nektary	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Soki owocowe Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (5 - 150) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 150) mg/l Nektary, soki warzywne, soki owocowo-warzywne Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (5 - 300) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 300) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
14.	Piwa, napoje piwne, drinki smakowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (5 - 200) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 – 200) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 (rev. 2005)
15.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (10 - 2000) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (10 - 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
16.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (20 - 2000) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (20 - 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.
17.	Ser	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (20 - 1500) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (10 - 1500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
18.	Miksy tłuszczowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (5 - 1100) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (5 - 1100) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.
19.	Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoesowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoesowy: (25 - 1500) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (25 - 1000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 4 z dnia 09.09.2026 r.

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji słodzących

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Produkty mleczne	Zawartość cyklaminianu Zakres: (66,7 - 1600) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12857:2002
2.	Napoje bezalkoholowe, soki	Zawartość cyklaminianu Zakres: (10 - 250) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12857:2002
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (1 - 100) mg/l Aspartam (2 - 100) mg/l Sacharyna (1 - 100) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
4.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (1,5 - 600) mg/l Aspartam (10 - 600) mg/l Sacharyna (1,5 - 600) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
5.	Przetwory rybne	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (10 - 470) mg/kg Aspartam (20 - 270) mg/kg Sacharyna (10 - 450) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
6.	Drinki alkoholowe typu RTD	Zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: Acesulfam K (23 – 360) mg/l Aspartam (23 – 610) mg/l Sacharyna (21 – 100) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: skład kwasów tłuszczowych

Metoda badań: GC-FID

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek oraz olej rybi	Skład kwasów tłuszczowych:	PN-EN ISO 12966-4:2015-07

		C12:0 kwas laurynowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystoleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadecenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas cis-10-heptadecenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1n9c kwas oleinowy C18:2n6c kwas linolowy C18:3n6 kwas γ-linolenowy C18:3n3 kwas α-linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1n9 kwas cis-11-eikozenowy C20:2 kwas cis-11,14-eikozadienowy C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentenowy, EPA C21:0 kwas heneikozanowy C22:0 kwas behenowy C22:1n9 kwas erukowy C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy C22:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-dokozapentaenowy, DPA C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksenowy, DHA C23:0 kwas trikozanowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1n9 kwas nerwonowy Zakres: (0,05 – 84,2)% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	

2.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek oraz olej rybi	Zawartość kwasów omega 3 i omega 6 Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
3.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek, margaryna	Zawartość kwasów nasyconych/ nienasyconych/ jednonienasyconych/ wielonienasyconych Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
4.	Oliwa z oliwek	Skład kwasów tłuszczowych: C14:0 kwas mirystynowy (0,01-0,12) % C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1 kwas oleinowy C18:2 kwas linolowy C18:3 kwas linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1 kwas eikozenowy C22:0 kwas behenowy C24:0 kwas lignocerynowy Zakres: (0,05 - 78,09) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	COI/T. 20/ Doc. No 33/Rev. 1 – 2017

5.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów: C18:1 trans-oleinowy (0,04-0,49) % C18:2 kwas trans- linolowy (0,04-0,50) % C18:3 kwas trans-linolenowy (0,04-0,32) % Suma izomerów trans kwasów linolowego i linolenowego Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	COI/T. 20/ Doc. No 33/Rev. 1 – 2017
6.	Oleje roślinne, margaryna	Zawartość izomerów trans kwasów: C18:1 trans-oleinowy (0,05-2,0) % C18:2 kwas trans- linolowy (0,08-2,0) % C18:3 kwas trans-linolenowy (0,1-0,7) % Suma izomerów trans kwasów linolowego i linolenowego Suma izomerów trans kwasów oleinowego, linolowego i linolenowego Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
7.	Miksy tłuszczowe	Zawartość tłuszczu mlecznego w tłuszczu całkowitym Zakres: (3,0 – 84,0) % Zawartość tłuszczu mlecznego Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-75/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 05.11.2024 r.

8.	Margaryna	Skład kwasów tłuszczowych: C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C12:0 kwas laurynowy C14:0 kwas mirystynowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1 kwas oleinowy C18:2 kwas linolowy C18:3 kwas linolenowy C20:0 kwas arachidowy C20:1 kwas eikozenowy C20:2 kwas eikozadienowy C22:0 kwas behenowy C22:1 kwas erukowy C22:2 kwas dokozadienowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1n9 kwas nerwonowy Zakres: (0,05 – 50,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
9.	Margaryna	Zawartość kwasów omega 3, omega 6 i omega 9 Z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
10.	Rzepak	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,05 – 48,2) %	BN-80/8050-50; PN-EN ISO 12966-4:2015-07

		Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość/ obecność barwników

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób** [1)]	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda** [2), 3)]	**Dokumenty odniesienia** [5)]
1.	Przetwory owocowe	Zawartość barwników: Tartrazyna (5 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień koszenilowa A (3 mg/kg – 200 mg/kg) Żółcień pomarańczowa FCF (7 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień Allura AC (2 mg/kg – 200 mg/kg) Azorubina (3 mg/kg – 200 mg/kg) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 5 z dnia 02.07.2025 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
2.	Przetwory warzywne	Zawartość barwników: Tartrazyna (6 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień koszenilowa A (4 mg/kg – 100 mg/kg) Żółcień pomarańczowa FCF (6 mg/kg – 200 mg/kg) Czerwień Allura AC (3 mg/kg – 200 mg/kg) Azorubina (5 mg/kg – 200 mg/kg) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 5 z dnia 02.07.2025 r.
3.	Mięso i produkty mięsne	Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Azorubina, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Czerwień Allura AC Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 5 z dnia 02.07.2025 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
4.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość barwników: Tartrazyna, Amarant, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Zieleń S, Czerń brylantowa BN, Błękit patentowy Zakres: (2-100 mg/l) Obecność barwników: Indygokarmin i erytrozyna Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 5 z dnia 02.07.2025 r.
5.	Przetwory mleczne	Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Azorubina, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Czerwień Allura AC, Erytrozyna Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 5 z dnia 02.07.2025 r.
6.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość barwników: Czerwień Allura AC, Azorubina, Błękit Brylantowy FCF Zakres: (2 mg/l – 92 mg/l) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-77/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 05.11.2024 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
7.	Piwo, napoje piwne, fermentowane napoje winiarskie	Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Czerwień koszenilowa A, Indygokarmin, Czerń brylantowa, Żółcień pomarańczowa FCF, Zieleń S, Błękit patentowy, Erytrozyna Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 5 z dnia 02.07.2025 r.
8.	Piwo, napoje piwne, fermentowane napoje winiarskie	Obecność barwników: Czerwień Allura AC, Azorubina, Błękit brylantowy Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-77/PAF/LG, wydanie 2 z dnia 05.11.2024 r.
9.	Ryby i owoce morza oraz ich przetwory	Obecność barwników: Tartrazyna, Amarant, Czerwień koszenilowa A, Żółcień pomarańczowa FCF, Czerwień Allura AC, Azorubina Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-76/PAF/LG, wydanie 5 z dnia 02.07.2025 r.

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość alkoholu, ekstrakt brzeczki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt pozorny, ekstrakt ogólny, ekstrakt całkowity, gęstość

Metoda badań: oscylometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Piwo	Zawartość alkoholu Zakres: (0,01 – 10,3) % obj. Metoda oscylometryczna	Analytica-EBC Section 9 Method 9.2.1, 2008
2.	Piwo	Zawartość ekstraktu rzeczywistego, ekstraktu brzeczki podstawowej i ekstraktu pozornego Zakres: ekstrakt rzeczywisty (2,0 – 4,8) % wag. ekstrakt brzeczki podstawowej (4,8 – 25,5) % wag. ekstrakt pozorny (1,0 – 4,3) % wag. Metoda oscylometryczna	Analytica-EBC Section 9 Method 9.4, 2004
3.	Wina	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,01 – 16,5) % obj. Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2., OIV-MA-AS312-01A, method B
4.	Likiery	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (13,7 – 20,3) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6: 2005
5.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (4,2-13,8) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 2
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Gęstość Zakres: (0,9927-1,0274) g/ml Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [3)]	Dokumenty odniesienia [5)]
7.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (27,9-92,3) g/l Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3
8.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (3,8-95,0) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 PN-A-79529-4:2005
9.	Napoje spirytusowe	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (4,6-286,3) g/l Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-5:2005
10.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Gęstość Zakres: (0,81141-1,06750) g/ml Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005
11.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,01-0,8) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-85/A-79033
12.	Napoje roślinne	Gęstość Zakres: (1,00086-1,04785) g/ml Metoda oscylometryczna	PB-84/PAF/LG wydanie 1 z dnia 10.06.2024 r.
13.	Oleje roślinne	Gęstość Zakres: (0,91193-0,92957) g/ml Metoda oscylometryczna	ISO 18301:2014

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: Zawartość potasu, zawartość sodu/ zawartość chlorku sodu z obliczeń

Metoda badań: Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia [5)]
1.	Soki owocowe i warzywne	Zawartość potasu Zakres: (500 – 3000) mg K/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1134:1999
2.	Sok pomidorowy, sos pomidorowy	Zawartość sodu Zakres: (10 – 6500) mg Na/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PN-EN 1134:1999
3.	Przetwory zbożowe	Zawartość sodu Zakres: (0,001 – 2) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PB-78/PAF/LG wydanie 3 z dnia 04.12.2025 r.
4.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość sodu Zakres: (0,035 – 2,0) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PB-78/PAF/LG wydanie 3 z dnia 04.12.2025 r.
5.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość sodu Zakres: (0,2 – 4,0) g Na/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PB-78/PAF/LG wydanie 3 z dnia 04.12.2025 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia [5)]
6.	Ser, produkty seropodobne	Zawartość sodu Zakres: (0,030 – 2,000) g/100 g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) Zawartość chlorku sodu Z obliczeń	PN-ISO 8070:2021-06

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 normach

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

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

Zatwierdził dnia 03.11.2026 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak

IJHARS

Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PM

Wydanie nr 7 z dnia 16.03.2026

Zastępuje wydanie nr 6 z dnia 24.11.2025

Przedmiot badań: przetwory mleczne [1)]

Badane cechy: Liczba bakterii [2)]

Metoda badań: Metoda płytkowa [3)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone Proszek jogurtowy	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Zakres : od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7889:2007 PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone	Liczba przypuszczalnych bifidobakterii Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 29981:2012
3.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone	Liczba Lactobacillus casei Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-05/PM/LG wydanie 3 z dnia 29.09.2023 r.

Przedmiot badań: przetwory mleczne [1)]
Badane cechy: Lactobacillus acidophilus
Metoda badań: Metoda płytkowa [3)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone Shake proteinowy	Liczba przypuszczalnego Lactobacillus acidophilus Zakres : od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012 PN-ISO 20128:2012/Ap1:2013-06

Przedmiot badań: Żywność (artykuły rolno-spożywcze) [1)]
Badane cechy: Ogólna liczba drobnoustrojów
Metoda badań: Metoda płytkowa (posiew wgłębny) [3)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko i przetwory mleczne Przetwory z owoców lub warzyw Przetwory mięsne Zboża i przetwory zbożowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06

Przedmiot badań: Żywność w opakowaniach szczelnych [1)]
Badane cechy: Szczelność opakowania
Metoda badań: Metoda próżniowa [3)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne,	Szczelność Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02
2.	Konserwy rybne	Szczelność Metoda próżniowa	PN-92/A-86732
3.	Konserwy mięsne	Szczelność Metoda próżniowa	PN-97/A-82055/04 PN-97/A-82055/04/Az1:2002
4.	Napoje bezalkoholowe	Szczelność Metoda próżniowa	PN-85/A-79033

Przedmiot badań: Żywność w opakowaniach szczelnych [1)]
Badane cechy: Trwałość
Metoda badań: Metoda próby termostatowej [3)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne,	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03
2.	Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732
3.	Konserwy mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-94/A-82055/05
4.	Mleko UHT	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-93/A-86034/03

Przedmiot badań: Zioła i przyprawy [1)]
Badane cechy: Tożsamość
Metoda badań: Metoda mikroskopowa [4)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Majeranek *(Origanum Majorana*) Bazylia (*Ocimum basilicum)* Oregano (*Origanum vulgare)* Papryka (*Capsicium annuum)* Pieprz (*Piper nigrum)*	Tożsamość Metoda mikroskopowa	PB-06/PM/LG wydanie 8 z dnia 29.09.2023 r.

	Ziele angielskie (*Eugenia pimenta*) Kolendra (*Coriandrum sativum*) Tymianek (*Thymus vulgaris*) Gałka muszkatołowa (*Myristica fragrans)* Estragon (*Atremisia dracunculus*) Kurkuma (*Curcuma longa*) Rozmaryn *(Rosmarinus officinalis)* Kminek (*Carum carvi*) Szafran (*Crocus sativus*) Cynamon (*Cinamonum*) Wanilia (*Vanilla Mill*.) Imbir (*Zingiber officinale)* Jałowiec (*Juniperus communis*) Koper włoski *(Foeniculum vulgare)* Cząber (*Satureja hortensis*) Owoc anyżu (*Fructus anisi*)		

	Gożdziki (*Caryophylli)* Koper ogrodowy (*Anethum graveolens)* Pietruszka (*Petroselinum hortense)* Liść laurowy (*Laurus nobilis*) Chmiel hiszpański (*Majorana Onites)* Czosnek pospolity (*Allium sativum)* Liść mięty pieprzowej (*Mentha pierita)* Czystek (*Cistus*) Gorczyca biała (*Sinapis alba L*. ssp. alba) Kozieradka (*Semen Foenugraeci*) Kardamon (*Fructus Cardamomi)* Lubczyk *(Levisticum officinale)* Czarnuszka *(Nigella L.)*		

Przedmiot badań: Ryby świeże i mrożone, Owoce morza świeże i mrożone

Badane cechy: : Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby/ owoców morza [2)]

Metoda badań: Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF) [4)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Ryby świeże i mrożone	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby: pstrąg tęczowy (*Oncorhynchus mykiss*), pstrąg alpejski *(Salvelinus alpinus*), pstrąg źródlany (*Salvelinus fontinalis*), Łosoś (*Salmo salar),* troć *(Salmo trutta),* Sielawa (*Coregonus albula),* Makrela (*Scomber scombrus),* tuńczyk żółtopłetwy (*Thunnus albacares),* panga (*Megalaspis cordyla),* sum panga (*Pangasius pangasius),* Flądra *(Platichthys flesus),* Halibut	PB-13/PM/LG wydanie 3 z dnia 14.05.2025 r.

		(*Hippoglossus hippoglossus),* halibut niebieski (*Reinhardtius hippoglossoides),* limanda żółtopłetwa (*Limanda aspera),* Zimnica (*Limanda limanda),* Dorsz (*Gadus morhua)* Mintaj *(Theragra chalcogramma),* czarniak (*Pollachius virens),* plamiak (*Melanogrammus aeglefinus*), witlinek *(Merlangius merlangus),* śledź atlantycki *(Clupea harengus),* szprot *(Sprattus sprattus),* Sola *(Solea solea),* morszczuk zwyczajny *(Merluccius merluccius),* morszczuk argentyński *(Merluccius hubbsi),* morszczuk kaspki *(Merluccius capensis),* miruna nowozelandzka *(Macruronus novaezelandiae),* miruna patagońska	

		(Macruronus magellanicus), szczupak *(Esox lucius),* płoć *(Rutilus rutilus),* Leszcz (*Abramis brama),* karp *(Cyprinus carpio),* jaź *(Leuciscus idus),* Tołpyga *(Hypophthalmichthys molitrix),* tilapia nilowa *(Oreochromis niloticus),* okoń *(Perca fluviatilis),* Sandacz *(Sander lucioperca),* Dorada *(Sparus aurata),* Nototenia *(Notothenia rossii),* turbot *(Scophthalmus maximus*), łosoś gorbusz *(Oncorhynchus gorbusca)* dorsz pacyficzny *(Gadus macrocephalus),* Krąp *(Blicca bjoerkna),* amur biały *(Ctenopharyngodon idella)* ,	

		lin *(Tinca tinca),* karaś chiński *(Carassius auratus),* sum afrykański *(Clarias gariepinus),* gładzica *(Pleuronectes platessa*) Morszczuk pacyficzny *(Merluccius productus)* Granica wykrywalności: 0,0025% Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)	
3.	Owoce morza świeże, mrożone	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku owocu morza: krewetka biała *(Litopenaeus vannamei),* krewetka tygrysia *(Penaeus monodon),* argentyńska kałamarnica pospolita *(Illex argentinus),* kalmar japoński, strzalik japoński (*Todarodes pacificus)* Granica wykrywalności: 0,0025% Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)	PB-14/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

Przedmiot badań: : Ryby i przetwory rybne, przetwory z owoców morza, owoce morza świeże, mrożone

Badane cechy: Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby/owocu morza [2)]

Metoda badań: Metoda PCR-MSSCP [4)]

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Ryby i przetwory rybne	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby: Łosoś (*Salmo salar),* Kiżucz (*Oncorhynchus kisutch),* Keta (*Oncorhynchus keta*), Gorbusz (*Oncorhynchus gorbuscha),* Nerka (*Oncorhynchus nerka*), Czawycza (*Oncorhynchus tshawytscha),* Pstrąg tęczowy *(Oncorhynchus mykiss*), Troć wędrowna (*Salmon trutta*), Pstrąg alpejski (*Salvelinus alpinus*), Pstrąg źródlany (*Salvelinus fontinalis*), Tuńczyk długopłetwy (*Thunnus alalunga*), Tuńczyk żółtopłetwy	PB-15/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

		(*Thunnus albacares),* Bonito, tunek pasiasty (*Katsuwonus pelamis*), Tuńczyk pospolity (*Thunnus thynnus*), Tazar (*Auxis thazard*), Tunek atlantycki *(Euthynnus alletteratus*), Tuńczyk wielkooki (*Thunnus obesus*), Atlantic bonito = Pelamida (*Sarda sarda),* Makrela atlantycka *(Scomber scombrus*), Makrela australijska (*Scomber australasicus),* Makrela kolias *(Scomber colias*), Makrela japońska (*Scomber japonicas*), Pangasius bocurti, Pangasius larnaudii, Pangasinadon gigas, Pangasinadon hypophtalmus, Pangasius pangasius, Halibut czarny (*Reinhardtius hippoglossoides*), Halibut atlantycki (*Hippoglossus ippoglossus*), Flądra (*Platichthys flesus),* Limanda żółtopłetwa	

		(*Limanda aspera*), Gładzica (*Pleuronectes platessa*), Strzępiel (*Serranus scriba*), Węgorz europejski *(Anguilla anguilla),* Węgorz amerykański (*Anguilla rostrata*), Węgorz japoński *(Anguilla japonica),* Węgorz australijski (*Anguilla australias),* Dorsz atlantycki *(Gadus Morhua*), Mintaj (*Theragra chalcogramma*), Dorsz pacyficzny (*Gadus macrocephalus),* Śledź atlantycki (*Clupea harengus),* Szprot (*Sprattus sprattus),* Sardynka europejska, atlantycka (*Sardina pilchardus*), Dorada (*Sparus aurata*), Sola zwyczajna (*Solea solea*), Jesiotr atlantycki (*Acipenser oxyrinchus*), Morszczuk zwyczajny	

		(Merluccius merluccius), Miruna nowozelandzka (*Macruronus novaezelandiae),* Turbot *(Scophthalmus maximus*), Nagład (*Scophthalmus rhombus*), Morszczuk argentyński (*Merluccius hubbsi),* Morszczuk kaspki (*Merluccius capensis*), , Miruna patagońska (*Macruronus magellanicus*), Czarniak (*Pollachius virens*), Plamiak (*Melanogrammus aeglefinus*), Witlinek (*Merlangius merlangus),* Rdzawiec (*Pollachius pollachius*) Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	
5.	Przetwory z owoców morza, owoce morza świeże, mrożone	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku owocu morza: krewetka tygrysia (*Penaeus mondon*), krewetka biała (*Litopenaeus vannamei),* kałamarnica pospolita	PB-16/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.

		(*Illex argentinus – Argentyńska),* Strzalik japoński *(Todarodes pacificus)* Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	

Przedmiot badań: Artykuły rolno-spożywcze [1)]

Badane cechy: Obecność specyficznego DNA [2)]

Metoda badań: Metoda PCR [3)]

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
1.	Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne Produkty wegańskie/ wegetariańskie	Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: kurzego, indyczego, kaczego, gęsiego, bydła, wieprzowego, owczego, końskiego, koziego, króliczego Metoda PCR	PB-17/PM/LG wydanie 4 z dnia 05.07.2024 r.
2.	Przetwory mięsne, przetwory mleczne, wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA białka sojowego Metoda PCR	PB-18/PM/LG wydanie 2 z dnia 29.09.2023 r.
3.	Pszenica durum, przetwory z pszenicy durum	Obecność specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej Metoda PCR	PB-23/PM/LG wydanie1 z dnia 01.09.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Kozie i owcze przetwory mleczne	Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia : koziego, owczego Metoda PCR	PB-26/PM/LG wydanie 1 z dnia 05.07.2024 r.
5	Przetwory grzybowe świeże, mrożone, suszone, wyroby garmażeryjne.	Obecność specyficznego DNA dla danego gatunku grzyba wielkoowcnikowego: pieczarka Metoda PCR	PB-27/PM/LG wydanie 1 z dnia 05.11.2024 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) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez Laboratorium

4) Stosowanie zaktualizowanej metody opisanej w: procedurze opracowanej przez laboratorium

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

Zatwierdził dnia 16.03.2026 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak

IJHARS

Laboratorium w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PS

Wydanie nr 26 z dnia 09.10.2026

zastępuje Wydanie nr 25 z dnia 02.10.2026

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: metoda prostego testu opisowego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
1.	Mleko w proszku	Wygląd, barwa, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-78/A-86030
2.	Masło, masło z dodatkami	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86155:1995
3.	Mleko spożywcze	Zapach, wygląd, barwa, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-68/A-86122
4.	Napoje mleczne fermentowane	Zapach, wygląd, barwa i konsystencja, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-75/A-86130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
5.	Śmietana i śmietanka	Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda prostego testu opisowego	PN-78/A-86028
6.	Majonezy i sosy majonezowe	Konsystencja, barwa, zapach i smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86950:1995
7.	Herbata czarna	Wygląd, barwa i zapach suchego liścia, Cechy charakterystyczne smaku i zapachu, wyglądu naparu, Wygląd liścia po naparzeniu Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6078:1996 ISO 3103:2019 pkt. 7.1, 7.2.1
8.	Kawa palona	Barwa, wygląd, smak i zapach naparu, obecność szkodników i ich pozostałości Metoda prostego testu opisowego	PN-A-76100:2009
9.	Kawa zielona	Zapach ziarna kawy, gatunek botaniczny kawy, barwa i jej jednolitość Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 4149:1998
10.	Koncentraty spożywcze	Konsystencja, wygląd, barwa, zapach, smak przed przyrządzeniem Wygląd, rozpuszczalność, klarowność, konsystencja, smak i zapach po przyrządzeniu Metoda prostego testu opisowego	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
11.	Kawa rozpuszczalna	Wygląd, barwa, zapach przed przyrządzeniem Rozpuszczalność w wodzie, barwa, klarowność, smak i zapach po przyrządzeniu Metoda prostego testu opisowego	PN-A-94019:2007
12.	Makaron	Wygląd, forma, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu Metoda prostego testu opisowego	PN-93/A-74130
13.	Konserwy rybne	Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia/wygląd, barwa sosu lub zalewy, konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa składników stałych, barwa, smakowitość/smak i zapach, tekstura składników stałych/ tekstura Metoda prostego testu opisowego	PN-92/A-86732
14.	Przetwory rybne marynowane	Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, barwa i klarowność zalewy, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryby, barwa składników stałych, smakowitość, tekstura składników stałych Metoda prostego testu opisowego	PN-87/A-86782

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
15.	Dżem	Barwa, smak, zapach, konsystencja, wygląd, objawy zafermentowania lub zapleśnienia Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75100:1994
16.	Ryba wędzona	Wygląd, barwa, smak, zapach, tekstura mięsa Metoda prostego testu opisowego	PN-85/A-86772
17.	Soki warzywne, warzywno - owocowe	Wygląd, barwa, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75958:2002
18.	Sery	Wygląd, barwa, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-73/A-86232
19.	Sery podpuszczkowe dojrzewające	Kształt i wygląd, skórka, oczkowanie, konsystencja, barwa, smak i zapach/ smakowitość Metoda prostego testu opisowego	PN-68/A-86230
20.	Napoje bezalkoholowe	Barwa, klarowność, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-85/A-79033
21.	Wyroby garmażeryjne	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-82107:1996
22.	Olej roślinny rafinowany	Klarowność Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86908:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
23.	Konserwy mięsne, mięsnowarzywne	Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, konsystencja, struktura i konsystencja, stopień związania, układ i jakość składników, kruchość, soczystość, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-85/A-82056
24.	Koncentrat pomidorowy	Barwa, wygląd i konsystencja, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-75/A-77601
25.	Sałatki warzywne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77750:1997
26.	Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa ziaren fasoli, barwa zalewy, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77807:1997
27.	Warzywa marynowane	Wygląd, konsystencja, zapach, smak, barwa warzyw, barwa i klarowność zalewy Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77806:1997
28.	Powidła śliwkowe	Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zapleśnienia Metoda prostego testu opisowego	PN-93/A-75102

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
29.	Ryba mrożona i świeża	Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej, sprężystość tkanki mięsnej Metoda prostego testu opisowego	PN-86/A-86767
30.	Ryba solona	Zapach, smak, wygląd, barwa tekstura dla ryby solonej; zapach, smak, klarowność, wygląd, barwa dla solanki Metoda prostego testu opisowego	PN-84/A-86766
31.	Fasolka konserwowa	Konsystencja, barwa fasoli, wygląd zalewy, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77802:2007
32.	Groszek konserwowy	Barwa ziaren groszku, wygląd ziaren groszku, wygląd zalewy, konsystencja, jednolitość wielkości ziaren, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77803:2007
33.	Ogórki kwaszone	Wygląd zewnętrzny ogórków, barwa, konsystencja, smak i zapach, wygląd zalewy Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77701:1997
34.	Ogórki konserwowe	Wygląd zewnętrzny ogórków, zalewy i przypraw (barwa, klarowność zalewy), konsystencja i przekrój poprzeczny, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77801:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
35.	Kapusta kwaszona	Barwa skrawków, smak i zapach, jędrność, wygląd soku Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77700:2006
36.	Produkty grzybowe	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak, jędrność Metoda prostego testu opisowego	PN-A-78509:2007
37.	Olej roślinny	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
38.	Lody	Wygląd zewnętrzny, barwa, struktura i konsystencja, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86431:1999
39.	Przetwory zbożowe	Wygląd, barwa, konsystencja, obecność piasku, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-64/A-74013
40.	Mrożone wyroby kulinarne	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-82350:1996
41.	Owoce pasteryzowane	Barwa, klarowność zalewy, wygląd, konsystencja, zapach i smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77610:1998
42.	Mrożone owoce i warzywa	Wygląd, dojrzałość, zdrowotność, barwa, konsystencja, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-90/A-75051

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
43.	Wędliny	Wygląd ogólny/wygląd, struktura i konsystencja/ konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-88/A-82062
44.	Susz owocowy/ warzywny	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
45.	Musztarda	Stan opakowania, barwa, wygląd, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86964:2002
46.	Sery topione	Konsystencja Metoda prostego testu opisowego	PN-66/A-86233
47.	Napoje spirytusowe, wyroby spirytusowe czyste i gatunkowe	Stan opakowania jednostkowego, barwa i/lub wygląd, i/lub przezroczystość, i/lub klarowność, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-79529-2:2005 pkt 6-8, 9.6-9.9
48.	Bułka tarta	Barwa, postać, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-74113:1997
49.	Ryż	Wygląd, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 7301:2023-05
50.	Ryż	Smak po ugotowaniu Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
51.	Papryka mielona	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86955:1997
52.	Przyprawy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
53.	Mieszanki przyprawowe	Barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86967:1998
54.	Estragon	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86961:1997
55.	Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, skórka, miękisz, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-74108:1996
56.	Majeranek	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86958:1997
57.	Pieprz czarny	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86965:1997
58.	Kolendra	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86957:1997
59.	Konfitury	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75115:2001
60.	Ziarno roślin oleistych	Barwa, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-R-66149:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
61.	Ziarno roślin oleistych	Wygląd, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
62.	Marmolada	Konsystencja i wygląd, barwa, zapach, smak, objawy zafermentowania lub zapleśnienia Metoda prostego testu opisowego	PN-93/A-75103
63.	Kompoty	barwa, klarowność zalewy, zapach i smak, wygląd i konsystencja owoców Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75953:2006
64.	Wina i miody pitne	Barwa, klarowność, zapach i smak Metoda prostego testu opisowego	PN-90/A-79120/02
65.	Przetwory ziemniaczane	Postać, barwa, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-74702-1:1998
66.	Wyroby i półprodukty cukiernicze w tym kakaowe	Wygląd zewn. wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak/ smakowitość Metoda prostego testu opisowego	PN-A-88032:1998
67.	Orzechy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
68.	Margaryna	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
69.	Bazylia	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86959:1997
70.	Herbatka owocowa	Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, barwa naparu, smak i zapach naparu Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
71.	Herbata	Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, smak i zapach naparu Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
72.	Napoje bezalkoholowe gazowane	Nasycenie dwutlenkiem węgla Metoda prostego testu opisowego	PN-93/A-79032
73.	Sosy	Barwa, zapach i smak, konsystencja i wygląd Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86951:2006
74.	Piwo	Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pienistość Metoda prostego testu opisowego	PN-74/A-79093

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
75.	Wyroby ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, struktura i tekstura, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-74252:1998
76.	Przecier pomidorowy, passata pomidorowa	Barwa, wygląd i konsystencja, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77606:1996
77.	Zupy zagęszczone	Barwa, konsystencja, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75980:1997
78.	Cząber	Barwa, wygląd, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86956:1997
79.	Musli	Barwa, wygląd, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-64/A-74013
80.	Owoce morza świeże i mrożone	Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej Metoda prostego testu opisowego	PN-86/A-86767
81.	Ziarno roślin strączkowych	Wygląd, barwa, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-72/R-74014
82.	Prezerwy rybne	Wygląd ogólny, barwa, zapach, konsystencja zalewy, tekstura mięsa ryb, tekstura, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-92/A-86732
83.	Kminek	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86953:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
84.	Mięso mielone	Barwa, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-82009:1997
85.	Herbatka ziołowa	Wygląd, barwa, zapach, wygląd naparu, smak i zapach naparu Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
86.	Soki dla dzieci	Barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75048:1994, PN-A-75048:1994/ Az1:2000
87.	Soki owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
88.	Owoce kandyzowane	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
89.	Przetarte warzywa, przeciery warzywne, przeciery owocowe, owocowo-warzywne, i z dodatkami	Barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
90.	Miksy tłuszczowe	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
91.	Miksy tłuszczowe	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86155:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
92.	Powidła owocowe	Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zapleśnienia Metoda prostego testu opisowego	PN-93/A-75102
93.	Jabłka prażone	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
94.	Przeciery z ogórków kwaszonych	Barwa, konsystencja, zapach i smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77701:1997
95.	Pasty warzywne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
96.	Warzywa w oleju	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
97.	Mleko zagęszczone	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-79/A-86004
98.	Desery mleczne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
99.	Produkty mleczarskie w proszku	Wygląd, barwa Metoda prostego testu opisowego	PN-78/A-86030

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
100.	Serwatka w proszku	Wygląd, barwa, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86364:1996
101.	Serwatka w proszku	Zapach i smak Metoda prostego testu opisowego	PN-78/A-86030
102.	Produkty seropodobne	Wygląd, barwa, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-73/A-86232
103.	Mieszanki produktów mlecznych z tłuszczem roślinnym	Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda prostego testu opisowego	PN-78/A-86028
104.	Ziarno zbóż	Zapach, barwa, wygląd Metoda prostego testu opisowego	PN-R-74013:2012
105.	Chrupki	Kształt i wygląd zewnętrzny, konsystencja, struktura, smak i zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-88034:1998
106.	Czarnuszka	Wygląd, barwa, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86960:1997
107.	Mąka z innych roślin niż zboża	Wygląd, barwa, smak, zapach, obecność piasku Metoda prostego testu opisowego	PN-64/A-74013
108.	Produkty gotowe do spożycia dla niemowląt i dzieci (konserwy)	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-85/A-82056

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
109.	Prażone ziarna roślin oleistych z orzechami	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
110.	Makaron ze zbóż innych niż pszenica	Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu Metoda prostego testu opisowego	PN-93/A-74130
111.	Makaron świeży	Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu Metoda prostego testu opisowego	PN-93/A-74130
112.	Piwo smakowe	Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pienistość Metoda prostego testu opisowego	PN-74/A-79093
113.	Zagęszczony sok z buraków ćwikłowych	Wygląd, barwa, klarowność, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-77805:1997
114.	Podpiwek	Wygląd, konsystencja przed przyrządzeniem; Wygląd w tym barwa i konsystencja po przyrządzeniu, smak i zapach po przyrządzeniu Metoda prostego testu opisowego	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
115.	Cukier biały, brązowy, cukier z dodatkami	Wygląd, barwa, zapach, smak, klarowność roztworu Metoda prostego testu opisowego	PN-A-74855-2:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
116.	Produkty roślinne białkowe typu wędlina	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-88/A-82062
117.	Soki z owoców południowych	Barwa, zapach, smak, wygląd Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75959:1997
118.	Soki z owoców leśnych	Barwa, zapach, smak, wygląd Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75965:1998
119.	Soki owocowe	Barwa, zapach, smak, wygląd Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75951:1994
120.	Nektary	Barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Metoda prostego testu opisowego	PN-A-75956:1994
121.	Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-A-86524:1994
122.	Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	Obróbka, stan powierzchni, czystość, barwa, konsystencja, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-65/A-82000
123.	Grzyby marynowane i suszone	Obecność grzybów uszkodzonych, zaczerwionych, zapopielonych, przypalonych Metoda prostego testu opisowego	PN-A-78509:2007

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
124.	Produkty przetworzone z ziemniaków, zbóż, orzechów, nasion	Wygląd, kształt, konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
125.	Produktu wegańskie i wegetariańskie typu mleko/ napój	Zapach, wygląd, barwa, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-68/A-86122
126.	Wyroby garmażeryjne wegańskie, wegetariańskie	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda prostego testu opisowego	PN-A-82107:1996
127.	Produkty wegańskie, wegetariańskie typu ser/ serek	Wygląd, barwa, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PN-73/A-86232
128.	Grzyby mrożone	Wygląd, barwa, zapach, smak, jędrność Metoda prostego testu opisowego	PN-A-78509:2007
129.	Herbata zielona, herbata zielona prażona, herbata zielona z dodatkami	Wygląd suchego liścia, barwa suchego liścia, zapach suchego liścia, cechy charakterystyczne smaku i zapachu naparu, barwa naparu, wygląd liścia po naparzeniu, zapach liścia po naparzeniu Metoda prostego testu opisowego	ISO 18449:2021 PN-ISO 3103:2019 pkt. 7.1, 7.2.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
130.	Herbata czerwona	Wygląd suchego liścia, barwa suchego liścia, zapach suchego liścia, cechy charakterystyczne smaku i zapachu naparu, barwa naparu, wygląd liścia po naparzeniu, zapach liścia po naparzeniu Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 3103:2019 pkt. 7.7, 7.2.1
131.	Kawa zielona	Wygląd Metoda prostego testu opisowego	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
132.	Herbata biała	Wygląd suchego liścia, barwa suchego liścia, zapach suchego liścia, cechy charakterystyczne smaku i zapachu naparu, barwa naparu, wygląd liścia po naparzeniu, zapach liścia po naparzeniu Metoda prostego testu opisowego	ISO 3103:2019 ISO/TR 12591:2013
133.	Herbata oolong	Wygląd suchego liścia, barwa suchego liścia, zapach suchego liścia, cechy charakterystyczne smaku i zapachu naparu, barwa naparu, wygląd liścia po naparzeniu, zapach liścia po naparzeniu Metoda prostego testu opisowego	ISO 3103:2019 ISO 20716:2022
134.	Herbata matcha	Wygląd proszku, zapach proszku, barwa naparu, wygląd piany, smak i zapach naparu Metoda prostego testu opisowego	ISO/TR 21380:2022, PN-ISO 66658:1998 pkt 5.4.2

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: rozmiar

Metoda badań: pomiar bezpośredni

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [4)]
1.	Ogórki konserwowe	Długość / średnica Zakres: (0,4 – 13,0) cm Metoda pomiaru bezpośredniego	PN-A-77801:1997
2.	Ogórki kwaszone	Długość / średnica Zakres: (1,0 – 19,0) cm Metoda pomiaru bezpośredniego	PN-A-77701:1997
3.	Mrożone owoce, warzywa	Długość Zakres: (8 – 55) mm Średnica Zakres: (6 – 85) mm Metoda pomiaru bezpośredniego	PN-90/A-75051
4.	Bakalie	Długość Zakres: (20,2 – 27,2) mm Średnica Zakres: (11,7 – 15,8) mm Metoda pomiaru bezpośredniego	PN-A-77801:1997
5.	Ryż	Długość Zakres: (6,4 – 7,8) mm Średnica Zakres: (1,6 – 2,2) mm Metoda pomiaru bezpośredniego	PN-A-77801:1997

6.	Produkty grzybowe	Długość trzonów Zakres: (0,50 – 23,50) mm Średnica kapeluszy Zakres: (13,40 – 43,90) mm Metoda pomiaru bezpośredniego	PN-A-78509:2007

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość produktu z wadami, zawartość zanieczyszczeń

Metoda badań: wagowa

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób** [1)]	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda** [2), 3)]	**Dokumenty odniesienia** [4)]
1.	Susze owocowe i warzywne	Zawartość owoców/warzyw uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,05 – 31,0) % Metoda wagowa Zawartość owoców/warzyw z objawami zepsucia Zakres: (0,05 – 31,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16
2.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,01 – 77,2) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051
3.	Warzywa konserwowe	Zawartość warzyw z wadami Zakres: (0,03 – 23,3) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16

4.	Kawa palona	Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 73,5) % Metoda wagowa Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,91) % Metoda wagowa	PN-A-76100:2009
5.	Ryba mrożona	Zawartość uszkodzeń Zakres: (1,0 – 25,0) % Metoda wagowa	PN-86/A-86767
6.	Ziarno roślin strączkowych	Zawartość ziaren wadliwych Zakres: (0,1 – 97,8) % Metoda wagowa	PN-72/R-74014
7.	Orzeszki arachidowe (ziemne)	Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,27 – 13,1) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004
8.	Makaron	Zawartość makaronu niewłaściwej długości Zakres: (0,05– 30,4) % Metoda wagowa Zawartość makaronu zdeformowanego Zakres: (0,02 – 20,1) % Metoda wagowa	PN-93/A-74130
9.	Ogórki kwaszone	Zawartość ogórków z wadami Zakres: (0,02 – 26,00) % Metoda wagowa	PN-A-77701:1997
10.	Kompoty	Zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,06 – 26,96) % Metoda wagowa Zawartość owoców z plamami Zakres: (0,06 – 25,61) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16

11.	Kawa zielona	Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,1 – 97,1) % Metoda wagowa Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,73) % Metoda wagowa	PN-ISO 4149:1998
12.	Grzyby marynowane i suszone	Zawartość grzybów uszkodzonych Zakres: (0,5-65,0)% Metoda wagowa Zawartość grzybów zaczerwionych Zakres: (0,5-35,0)% Metoda wagowa Zawartość grzybów zapopielonych Zakres: (0,5-30,0)% Metoda wagowa Zawartość grzybów przypalonych Zakres: (0,5-30,0)% Metoda wagowa	PN-A-78509:2007
13.	Grzyby mrożone	Zawartość grzybów zaczerwionych Zakres: (0,5-35,0)% Metoda wagowa	PN-A-78509:2007
14.	Kawa palona	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,02-0,72)% Metoda wagowa	PN-A-76100:2009
15.	Kawa zielona	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,01-2,08)% Metoda wagowa	ISO 4149:2025

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość produktu z wadami

Metoda badań: pomiaru bezpośredniego i z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [4)]
1.	Ryba mrożona	Zawartość wysuszki % powierzchni Zakres: od 0,9% do 99,9% Metoda pomiaru bezpośredniego i z obliczeń	PN-A-86759:1994

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze
Badane cechy: zawartość produktu z wadami
Metoda badań: ilościowo –liczbowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [4)]
1.	Mrożone owoce i warzywa	Liczba składników ze zmianami chorobowymi lub uszkodzonych przez szkodniki Zakres: od 1 szt. do 24 szt. Metoda ilościowo – liczbowa Liczba warzyw/owoców z pozostałością skórki Zakres: od 1 szt. do 32 szt. Metoda ilościowo – liczbowa	PN-90/A-75051
2.	Mrożone owoce i warzywa	Liczba składników z wadami Zakres: od 1 szt. do 32 szt. Metoda ilościowo – liczbowa	PN-90/A-75051

Przedmiot badań: ryba mrożona
Badane cechy: zawartość ryby niewłaściwie oprawionej

Metoda badań: ilościowa - liczbowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2)]	Dokumenty odniesienia [4)]
1.	Ryba mrożona	Zawartość ryby niewłaściwie oprawionej: Liczba łusek Liczba ości lub kości Liczba przebarwień Liczba przekrwień Liczba skrzepów krwi Liczba pozostałości skóry Liczba pozostałości czarnej błony otrzewnej Liczba płetw lub ich części Zakres: od 1 szt. do 5 szt. Metoda ilościowa – liczbowa	PN-86/A-86767

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: punktowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób [1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda [2), 3)]	Dokumenty odniesienia [4)]
1.	Mleko w proszku	Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07
2.	Masło	Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07
3.	Mleko spożywcze UHT	Wygląd, konsystencja, smak i zapach Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-ISO 22935-2:2013-07 PN-ISO 22935-3:2013-07

4.	Ekstrakty kaw zbożowych	Wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak po przyrządzeniu Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2/Az1:2000
5.	Kakao	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, barwa, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-A-88032:1998
6.	Konserwa rybna	Stopień rozkruszenia tkanki kostnej Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-92/A-86732
7.	Czekolada	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-A-88032:1998 PN-A-88032:1998/Ap1:2001
8.	Olej roślinny rafinowany	Smakowitość Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-A-86935:1996
9.	Margaryna	Barwa, konsystencja, smakowitość Zakres: 1-5 Metoda punktowa	PN-A-86936:1997

Przedmiot badań: Żywność

Badane cechy: Zawartość składników

Metoda badań: wagowa

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób** [1)]	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda** [2), 3)]	**Dokumenty odniesienia** [4)]

1.	Tuńczyk konserwowy	Zawartość kawałków Zakres: (0,21 – 97,5) % Metoda wagowa Zawartość płatków Zakres: (0,4 – 48,6) % Metoda wagowa Zawartość tuńczyka rozdrobnionego w strzępach Zakres: (0,13 – 99,6) % Metoda wagowa	Codex Stan CXS 234-1999. Adopted in 1999. Last amendment: 2024
2.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość składników Zakres: (0,3 – 98,8) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051

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 i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

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

Zatwierdziła dnia 09.10.2026 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak