

Oferta badań na 2025 r. (aktualizacja od 22.07.2025r.)

Sekcja Badania Żywności

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

„N” - badania nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Uwagi
1	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, ryby, owoce morza i ich przetwory, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, tłuszcze Ziarna roślin oleistych Substytuty mięsa Substytuty nabiału	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09	Q
2	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-ISO 4832:2007	Q
3	Jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, napoje bezalkoholowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11	Q
4	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, wyroby garmażeryjne i kulinarne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego substytuty mięsa substytuty nabiału suplementy diety	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wył. pkt.9.5	Q
5	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, ryby, owoce morza i ich przetwory, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego substytuty mięsa substytuty nabiału	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	Q

Oferta badań na 2025 r. (aktualizacja od 22.07.2025r.)

Sekcja Badania Żywności

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

„N” - badania nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Uwagi
6	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, ryby, owoce morza i ich przetwory, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Q
7	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1: 2022-03 z wył. pkt. 9.4.3 +A1:2024-02	Q
8	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022- 03+A1:2024-02	Q
9	Mięso, drób i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, mleko i przetwory mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, suplementy diety, tłuszcze, wyroby garmażeryjne i kulinarne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Liczba β - glukuronidazododatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004	Q
10	Mięso, drób i ich przetwory, mleko i przetwory mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	Q
11	Środki spożywcze	Wykrywanie obecności zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych	PB/L-79 wydanie 2 z dnia 20.07.2022 r.	N
12	Środki spożywcze	Ocena organoleptyczna produktów spożywczych	PB/L-81 wydanie 2 z dnia 20.07.2022 r.	N

Oferta badań na 2025 r. (aktualizacja od 22.07.2025r.)

Sekcja Badania Żywności

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

„N” - badania nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Uwagi
13	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (3,0 – 30,0) g/100g Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PB/L-63 wydanie 2 z dnia 24 czerwca 2021	Q
14		Zawartość fosforu dodanego Zakres: (0,26 -6,00) g/kg P ₂ O ₅ Metoda wagowa	PN-A-82060: 1999	Q W
15	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów Zakres: (11 - 275) mg/kg NaNO ₂ (7-184) mg/kg NO ₂ ⁻ Zawartość azotanów Zakres: (13 - 340) mg/kg NaNO ₃ (9-248) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12014-3:2006	Q
16	Mleko i przetwory mleczarskie Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywnościowego	Zawartość azotynów Zakres: (0,6 – 6,0) mg/kg NaNO ₂ (0,5-5,0) mg/kg NO ₂ ⁻ Metoda spektrofotometryczna Zawartość azotanów Zakres: (3 – 74) mg/kg NaNO ₃ (2-54) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1: 2004 +Ap1:2007	Q
17	Oleje i tłuszcze roślinne	Zawartość kwasu erukowego Zakres: 0,10% - 6,00% (m/m) (1,0 – 60,0) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo- jonizacyjną (GC-FID)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem punktu 5.3; 5.4; 5.5.	Q
18	Owoce, warzywa i ich przetwory Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywnościowego	Zawartość azotanów Zakres: (16,8 – 7200,0) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PN-92/A-75112 z wyłączeniem punktu 2	Q W
19	Ryby i produkty rybne	Zawartość azotynów Zakres: (25 - 250)mg/kg NaNO ₂ (17-168) mg/kg NO ₂ ⁻ Zawartość azotanów Zakres: (15 - 300) mg/kg NaNO ₃ (11-219) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PB/L -55 wydanie 3 z dnia 7 kwietnia 2025 r.	Q
20	Sól	Zawartość jodku potasowego Zakres: (5,2 -65,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-80/C-84081.35	Q W

Oferta badań na 2025 r. (aktualizacja od 22.07.2025r.)

Sekcja Badania Żywności

„Q” - badanie akredytowane przez PCA w Warszawie zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 539

„W” - norma wycofana przez PKN, zwalidowana/zweryfikowana w laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

„N” - badania nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Uwagi
21	Wyroby ceramiczne i powierzchnie krzemianowe wyrobów innych niż ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja ołowiu do płynu modelowego Zakres: (0,2 – 80,0) mg/l (0,01 – 4,0) mg/dm ² (0,04 – 16,0) mg/wyrób Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388-1: 2000+Ap1: 2002 PN-EN 1388-2: 2000	Q
		Migracja kadmu do płynu modelowego Zakres: (0,02 – 6,00) mg/l (0,001 - 0,30) mg/dm ² (0,004 - 1,20) mg/wyrób Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)		

UWAGA:

Niepewność wyników badań i pomiarów podawana jest w sprawozdaniach, gdy jest to istotne dla ważności lub zastosowania wyników badań lub jest to uzgodnione z klientem oraz gdy niepewność pomiaru wpływa na zgodność z wyspecyfikowaną granicą.

Sekcja Badania Żywności realizuje badania wymienione w ofercie poza wskazanym zakresem metody badawczej jako nieakredytowane.