



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 1**

Wydanie nr 17 z dnia 31.05.2022

zastępuje wydanie nr 16 z dnia 30.03.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** wilgotność/zawartość wody/zawartość suchej masy/zawartość całkowitej suchej masy/zawartość wody i substancji lotnych/zawartość suchej substancji

**Metoda badań:** wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób              | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                       | Dokumenty odniesienia                                                                                     |
|-----|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Ziarno zbóż<br>i przetwory zbożowe | Wilgotność<br>Zakres: (1,50 – 19,00) %<br>Metoda wagowa            | PN-EN ISO 712:2012                                                                                        |
| 2.  | Pieczczywo i bułka tarta           | Wilgotność miękiszu<br>Zakres: (1 - 53) %<br>Metoda wagowa         | PN-A-74108:1996 p. 3.3                                                                                    |
| 3.  | Mięso i przetwory<br>mięsne        | Zawartość wody<br>Zakres: (30,0 – 85,0) %<br>Metoda wagowa         | PN-ISO 1442:2000                                                                                          |
| 4.  | Mleko                              | Zawartość suchej masy<br>Zakres: (5,00 – 15,00) %<br>Metoda wagowa | Decyzja Rady 92/608/EWG<br>z dnia 14.11.1992 r.,<br>Załącznik II (Dz.U. WE L 407<br>z dnia 31.12.1992 r.) |

| <b>Lp.</b> | <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                      | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/ metoda</b>                                             | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.         | Mleko zagęszczane niesłodzone                                     | Zawartość suchej masy<br>Zawartość wody<br>Zakres: (15,00 – 85,00) %<br>Metoda wagowa            | Rozporządzenie MRiRW z dnia 08.07.2004 r., p. II, Załącznik nr 2 (Dz.U. Nr 164 poz. 1723)  |
| 6.         | Mleko w proszku                                                   | Zawartość wody<br>Zakres: (1,00 – 10,00) %<br>Metoda wagowa                                      | Rozporządzenie MRiRW z dnia 08.07.2004 r., p. III, Załącznik nr 2 (Dz.U. Nr 164 poz. 1723) |
| 7.         | Mleko w proszku                                                   | Zawartość wody<br>Zakres: (2,00 – 5,00) %<br>Metoda wagowa                                       | PN-78/A-86030                                                                              |
| 8.         | Masło                                                             | Zawartość wody<br>Zakres: (0,01 – 45,00) %<br>Metoda wagowa                                      | PN-EN ISO 3727-1:2004                                                                      |
| 9.         | Sery twarogowe<br>Sery podpuszczkowe dojrzewające<br>Sery topione | Zawartość całkowitej suchej masy<br>Zawartość wody<br>Zakres: (15,00 – 85,00) %<br>Metoda wagowa | PN-EN ISO 5534:2005                                                                        |
| 10.        | Wyroby cukiernicze i czekoladowe                                  | Zawartość suchej masy<br>Zawartość wody<br>Zakres: (0,1 – 99,9) %<br>Metoda wagowa               | PN-84/A-88027 p. 2.3                                                                       |
| 11.        | Wyroby i półprodukty ciastkarskie                                 | Wilgotność<br>Zawartość suchej masy<br>Zakres: (1,0 – 99,0) %<br>Metoda wagowa                   | PN-A-74252:1998 p. 3.2.3, 3.2.4                                                            |
| 12.        | Lody                                                              | Zawartość suchej masy<br>Zawartość wody<br>Zakres: (15,0 – 85,0) %<br>Metoda wagowa              | PN-67/A-86430 p. 2.7.1                                                                     |

| <b>Lp.</b> | <b>Przedmiot badań/wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/ metoda</b>                                     | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
|------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 13.        | Napoje mleczne               | Zawartość suchej masy<br>Zawartość wody<br>Zakres: (7,0 – 93,0) %<br>Metoda wagowa       | PN-75/A-86130 p. 3.5.1       |
| 14.        | Ryby i przetwory rybne       | Zawartość wody<br>Zakres: (40,0 – 80,0) %<br>Metoda wagowa                               | PN-62/A-86783                |
| 15.        | Majonezy i sosy majonezowe   | Zawartość wody i substancji lotnych<br>Zakres: (14,0 – 70,0) %<br>Metoda wagowa          | PN-A-86950:1995 p. 5.3.3     |
| 16.        | Przetwory jajowe             | Zawartość suchej substancji<br>Zawartość wody<br>Zakres: (3,0 – 97,0) %<br>Metoda wagowa | PN-A-86509:1994 p. 2.1       |
| 17.        | Nasiona roślin strączkowych  | Wilgotność<br>Zakres: (7,5 – 15,5) %<br>Metoda wagowa                                    | ISO 24557:2009(E)            |
| 18.        | Kakao i czekolada w proszku  | Zawartość suchej masy<br>Zawartość wody<br>Zakres: (0,7 – 99,3)%<br>Metoda wagowa        | PN-84/A-88027 p. 2.3.2       |

Zatwierdził dnia 31.05.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 2**

Wydanie nr 12 z dnia 23.08.2022

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 05.07.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** zawartość azotu/zawartość białka

**Metoda badań:** miareczkowa (Kjeldahla)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób       | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                  | Dokumenty odniesienia                   |
|-----|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1.  | Pszenica<br>Mąka pszenna    | Zawartość azotu<br>Zakres: (1,600 - 2,600) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (9,1 - 14,8) %  | PN-75/A-04018<br>PN-75/A-04018/Az3:2002 |
| 2.  | Mięso i przetwory<br>mięsne | Zawartość azotu<br>Zakres: (1,00 - 5,00) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (6,2 – 31,2) %    | PN-75/A-04018<br>PN-75/A-04018/Az3:2002 |
| 3.  | Mleko                       | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,300 - 0,800) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (1,91 – 5,11) % | PN-EN ISO 8968-1:2014-03                |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                                                | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                    | Dokumenty odniesienia                   |
|-----|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 4.  | Mleko w proszku                                                      | Zawartość azotu<br>Zakres: (1,700 - 6,500) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (10,85 – 41,47) % | PN-EN ISO 8968-1:2014-03                |
| 5.  | Sery twarogowe<br>Sery podpuszczkowe<br>dojrzewające<br>Sery topione | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,500 - 5,500) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (3,2 – 35,1) %    | PN-EN ISO 8968-1:2014-03                |
| 6.  | Napoje mleczne                                                       | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,100 - 1,600) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (0,64 – 10,21) %  | PN-75/A-04018<br>PN-75/A-04018/Az3:2002 |
| 7.  | Ryby i przetwory<br>rybne                                            | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,50 - 3,10) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (3,1 – 19,4) %      | PN-75/A-04018<br>PN-75/A-04018/Az3:2002 |
| 8.  | Lody                                                                 | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,300 - 0,800) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (1,91 – 5,10) %   | PN-75/A-04018<br>PN-75/A-04018/Az3:2002 |
| 9.  | Wyroby cukiernicze<br>i czekoladowe                                  | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,500 - 2,500) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (3,12 – 15,62) %  | ISO 1871:2009                           |
| 10. | Makaron                                                              | Zawartość azotu<br>Zakres: (1,25 – 2,50) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (7,8 – 15,7) %      | PN-75/A-04018<br>PN-75/A-04018/Az3:2002 |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                               | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 11. | Wyroby garmażeryjne   | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,03 – 3,89) %<br>Metoda miareczkowa (Kjeldahla)<br>Zawartość białka<br>Zakres: (0,2 – 24,3) % | PN-85/A-82100 p.2.4   |

Zatwierdził dnia 23.08.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 3**

Wydanie nr 11 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 19.01.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** pH

**Metoda badań:** potencjometryczna

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda               | Dokumenty odniesienia                       |
|-----|------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1.  | Mleko                  | pH<br>Zakres: 6,0 - 7,2<br>Metoda potencjometryczna        | PN-68/A-86122 p. 3.3.2                      |
| 2.  | Napoje mleczne         | pH<br>Zakres: 3,0 - 7,0<br>Metoda potencjometryczna        | PN-75/A-86130 p. 3.4                        |
| 3.  | Ryby i przetwory rybne | pH<br>Zakres: 3,00 - 7,00<br>Metoda potencjometryczna      | PN-87/A-86782 p. 2.4.15                     |
| 4.  | Masło                  | pH plazmy<br>Zakres: 3,0 - 8,0<br>Metoda potencjometryczna | PB-02/LB,<br>Wydanie 2 z dnia 27.04.2020 r. |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                                                | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda          | Dokumenty odniesienia                                                                              |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.  | Sery twarogowe<br>Sery podpuszczkowe<br>dojrzewające<br>Sery topione | pH<br>Zakres: 4,1 - 6,6<br>Metoda potencjometryczna   | PN-73/A-86232 p. 3.7                                                                               |
| 6.  | Śmietanka i śmietana                                                 | pH<br>Zakres: 4,2 - 6,9<br>Metoda potencjometryczna   | PN-75/A-86130 p. 3.4                                                                               |
| 7.  | Miód                                                                 | pH<br>Zakres: 3,6 - 5,8<br>Metoda potencjometryczna   | Rozporządzenie MRiRW<br>z dnia 14 stycznia 2009 r.,<br>Załącznik, p. VIII (Dz.U. Nr 17<br>poz. 94) |
| 8.  | Majonezy i sosy<br>majonezowe                                        | pH<br>Zakres: 3,5 - 4,5<br>Metoda potencjometryczna   | PN-75/A-86130 p. 3.4                                                                               |
| 9.  | Przetwory owocowe<br>i warzywne                                      | pH<br>Zakres: 2,6 – 6,5<br>Metoda potencjometryczna   | PN-90/A-75101/06<br>PN-90/A-75101/06/Az1:2002                                                      |
| 10. | Soki                                                                 | pH<br>Zakres: 2,90 – 4,60<br>Metoda potencjometryczna | PN-EN 1132:1999                                                                                    |
| 11. | Piwo                                                                 | pH<br>Zakres: 4,0 – 4,9<br>Metoda potencjometryczna   | PN-A-79093-4:2000<br>PN-A-79093-4/Ap1:2002                                                         |
| 12. | Kakao i czekolada<br>w proszku                                       | pH<br>Zakres: 5,0 – 8,5<br>Metoda potencjometryczna   | PN-79/A-88024 p. 2.4                                                                               |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 4**

Wydanie nr 9 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 19.01.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** zawartość popiołu całkowitego/popiołu ogólnego/popiołu

**Metoda badań:** wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                              | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1.  | Ziarno zbóż<br>Mąka pszenna i żytnia | Zawartość popiołu całkowitego<br>Zakres: (0,35 - 2,70) %<br>Metoda wagowa | PN-EN ISO 2171:2010   |
| 2.  | Mięso i przetwory<br>mięsne          | Zawartość popiołu całkowitego<br>Zakres: (0,50 - 5,00) %<br>Metoda wagowa | PN-ISO 936:2000       |
| 3.  | Mleko w proszku                      | Zawartość popiołu<br>Zakres: (5,00 - 10,00) %<br>Metoda wagowa            | PN-78/A-86030 p. 3.7  |
| 4.  | Napoje mleczne                       | Zawartość popiołu ogólnego<br>Zakres: (0,04 - 1,00) %<br>Metoda wagowa    | PN-A-79011-8:1998     |
| 5.  | Lody                                 | Zawartość popiołu<br>Zakres: (0,30 - 2,00) %<br>Metoda wagowa             | PN-67/A-86430 p. 2.14 |

| <b>Lp.</b> | <b>Przedmiot badań/wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/ metoda</b>                                                                     | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
|------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 6.         | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość popiołu<br>Zakres: (0,15 - 4,15) %<br>Metoda wagowa                                                            | PN-90/A-75101/08 p. 2        |
| 7.         | Makaron                      | Zawartość popiołu całkowitego<br>Zakres: (0,30 - 1,80) %<br>Metoda wagowa<br>Zawartość popiołu w suchej masie z obliczeń | PN-EN ISO 2171:2010          |
| 8.         | Kakao i czekolada w proszku  | Zawartość popiołu całkowitego<br>Zakres: (2,68 – 12,75) %<br>Metoda wagowa                                               | PN-59/A-88022 p. 5           |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 5**

Wydanie nr 5 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 19.01.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego

**Metoda badań:** wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                                                               | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                               | Dokumenty odniesienia |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1.  | Mąka pszenna i żytnia<br>Makaron, kasze<br>i płatki                                 | Popiół nierozpuszczalny w 10%<br>roztworze kwasu solnego<br>Zakres: (0,01 - 0,20) %<br>Metoda wagowa       | PN-A-74014:1994       |
| 2.  | Bułka tarta                                                                         | Popiół nierozpuszczalny w 10%<br>roztworze kwasu solnego<br>Zakres: (0,01 - 1,00) %<br>Metoda wagowa       | PN-A-74014:1994       |
| 3.  | Wyroby cukiernicze,<br>czekoladowe,<br>ciastkarskie, kakao<br>i czekolada w proszku | Zawartość popiołu<br>nierozpuszczalnego w 4 N kwasie<br>solnym<br>Zakres: (0,01 - 0,40) %<br>Metoda wagowa | PN-59/A-88022 p. 8    |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 6**

Wydanie nr 12 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 15.11.2021

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** masa netto/masa odciekniętych owoców i warzyw/zawartość nadzienia (farszu)/zawartość składników stałych/zawartość składników mieszanki

**Metoda badań:** wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób        | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                   | Dokumenty odniesienia                               |
|-----|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1.  | Przetwory owocowe i warzywne | Masa netto<br>Zakres: (100 - 3500) g<br>Metoda wagowa                          | PN-90/A-75101/15 p. 2                               |
| 2.  | Przetwory owocowe i warzywne | Masa odciekniętych owoców i warzyw<br>Zakres: (20,0 - 90,0) %<br>Metoda wagowa | PN-90/A-75101/15 p. 3                               |
| 3.  | Przetwory owocowe i warzywne | Masa odciekniętych owoców i warzyw<br>Zakres: (100 - 2200) g<br>Metoda wagowa  | PN-90/A-75101/15 p. 3<br>(z wyłączeniem punktu 3.5) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                                               | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                              | Dokumenty odniesienia    |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 4.  | Wyroby garmażeryjne                                                 | Zawartość nadzienia (farszu)<br>Zakres: (5,0 - 65,0) %<br>Metoda wagowa   | PN-A-82107:1996 p. 2.3.4 |
| 5.  | Wyroby garmażeryjne                                                 | Zawartość składników stałych<br>Zakres: (10,0 - 80,0) %<br>Metoda wagowa  | PN-A-82107:1996 p. 2.3.2 |
| 6.  | Mrożone warzywa i owoce                                             | Zawartość składników mieszanki<br>Zakres: (0,1 - 99,0) %<br>Metoda wagowa | PN-90/A-75051 p. 3.5     |
| 7.  | Mrożone owoce i warzywa                                             | Masa netto<br>Zakres: (1 - 2000) g<br>Metoda wagowa                       | PN-90/A-75051 p. 3.3     |
| 8.  | Mrożone wyroby kulinarne                                            | Zawartość nadzienia<br>Zakres: (13,0 - 45,0) %<br>Metoda wagowa           | PN-A-82350:1996 p. 3.5.2 |
| 9.  | Przetwory mięsne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Mrożone wyroby kulinarne | Masa netto<br>Zakres: (100 - 2000) g<br>Metoda wagowa                     | PN-85/A-82056 p. 2.3.5   |
| 10. | Przetwory zbożowe                                                   | Masa netto<br>Zakres: (40 - 1250) g<br>Metoda wagowa                      | PN-V-74002:2005 p. 6.2   |
| 11. | Majonezy i sosy majonezowe                                          | Masa netto<br>Zakres: (1 - 2000) g<br>Metoda wagowa                       | PN-90/A-75101/15 p. 2    |
| 12. | Ryby i przetwory rybne                                              | Zawartość składników stałych<br>Zakres: (1 – 99) %<br>Metoda wagowa       | PN-87/A-86782 p. 2.4.12  |
| 13. | Ryby i przetwory rybne                                              | Zawartość składników stałych<br>Zakres: (1 - 4000) g<br>Metoda wagowa     | PN-87/A-86782 p. 2.4.12  |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 8**

Wydanie nr 6 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 19.01.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** skuteczność pasteryzacji/aktywność enzymatyczna

**Metoda badań:** reakcji barwnej

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                                                | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                 | Dokumenty odniesienia  |
|-----|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1.  | Mleko                                                                | Skuteczność pasteryzacji –<br>obecność fosfatazy<br>Metoda reakcji barwnej   | PN-68/A-86122 p. 3.7.1 |
| 2.  | Mleko                                                                | Skuteczność pasteryzacji –<br>obecność peroksydazy<br>Metoda reakcji barwnej | PN-68/A-86122 p. 3.7.2 |
| 3.  | Masło                                                                | Skuteczność pasteryzacji<br>Metoda reakcji barwnej                           | PN-80/A-86207 p. 2.8   |
| 4.  | Sery twarogowe<br>Sery podpuszczkowe<br>dojrzewające<br>Sery topione | Skuteczność pasteryzacji<br>Metoda reakcji barwnej                           | PN-73/A-86232 p. 3.2   |

| <b>Lp.</b> | <b>Przedmiot badań/wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/ metoda</b>                                     | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                      |
|------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 5.         | Śmietanka i śmietana         | Skuteczność pasteryzacji wysokiej<br>Metoda reakcji barwnej                              | PN-78/A-86028 p. 3.5                                              |
| 6.         | Mrożone warzywa              | Aktywność enzymatyczna –<br>skuteczność blanszowania<br>warzyw<br>Metoda reakcji barwnej | PN-90/A-75051 p. 3.10                                             |
| 7.         | Piwo                         | Skuteczność pasteryzacji<br>Metoda reakcji barwnej                                       | PN-A-79093-10:2000<br>PN-A-79093-10/Ap1:2002                      |
| 8.         | Mleko w proszku              | Skuteczność pasteryzacji –<br>obecność fosfatazy<br>Metoda reakcji barwnej               | PN-68/A-86122 p. 3.7.1<br>PN-78/A-86030 p. 2.4.1.2,<br>p. 2.4.1.3 |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 10**

Wydanie nr 6 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 15.11.2021

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** zawartość soli kuchennej/zawartość chlorków/zawartość chlorku sodu/zawartość soli

**Metoda badań:** miareczkowa (Mohra)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób           | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                     | Dokumenty odniesienia                              |
|-----|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.  | Masło                           | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,01 - 2,50)%<br>Metoda miareczkowa (Mohra) | PN-80/A-86207 p. 2.9                               |
| 2.  | Przetwory owocowe<br>i warzywne | Zawartość chlorków<br>Zakres: (0,2 - 3,5) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)        | PN-90/A-75101/10 p. 2<br>PN-90/A-75101/10/Az1:2002 |
| 3.  | Wyroby garmażeryjne             | Zawartość chlorku sodu<br>Zakres: (0,1 - 3,0) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)    | PN-85/A-82100 p. 2.7                               |
| 4.  | Ryby i przetwory<br>rybne       | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,3 - 4,0) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)  | PN-74/A-86739                                      |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób      | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                              | Dokumenty odniesienia    |
|-----|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 5.  | Majonezy i sosy majonezowe | Zawartość soli<br>Zakres: (0,50 – 2,00) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)   | PN-A-86950:1995 p. 5.3.8 |
| 6.  | Pieczynwo                  | Zawartość soli<br>Zakres: (0,2 – 3,5) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra)     | PN-A-74108:1996 p.3.5    |
| 7.  | Musztarda                  | Zawartość chlorków<br>Zakres: (1,0 – 6,5) %<br>Metoda miareczkowa (Mohra) | PN-90/A-75101/10 p. 2    |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 11**

Wydanie nr 6 z dnia 15.09.2022

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 30.03.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** kwasowość/kwasowość ogólna/kwasowość tłuszczowa

**Metoda badań:** miareczkowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                                                | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                | Dokumenty odniesienia    |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1.  | Mąka pszenna i żytnia                                                | Kwasowość tłuszczowa<br>Zakres: (10-120) mg KOH/100 g<br>Metoda miareczkowa | PN-ISO 7305:2001         |
| 2.  | Pieczywo i bułka tarta                                               | Kwasowość<br>Zakres: (1 –10) °SH<br>Metoda miareczkowa                      | PN-A-74108:1996 p. 3.4.4 |
| 3.  | Mleko spożywcze                                                      | Kwasowość<br>Zakres: (6,0 – 8,0) °SH<br>Metoda miareczkowa                  | PN-68/A-86122 p. 3.3.1   |
| 4.  | Sery twarogowe<br>Sery podpuszczkowe<br>dojrzewające<br>Sery topione | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (7,0 – 92,0) °SH<br>Metoda miareczkowa          | PN-73/A-86232 p. 3.6     |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób          | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                             | Dokumenty odniesienia                                                                   |
|-----|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.  | Napoje mleczne                 | Kwasowość<br>Zakres: (4,0 – 50,0) °SH<br>Metoda miareczkowa<br>Kwasowość w przeliczeniu na procent kwasu mlekowego z obliczeń            | PN-A-86061:2002 p. 4.3                                                                  |
| 6.  | Śmietanka i śmietana           | Kwasowość<br>Zakres: (3,0 – 40,0) °SH<br>Metoda miareczkowa                                                                              | PN-78/A-86028 p. 3.4.1                                                                  |
| 7.  | Miód                           | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (0,5 - 5,0) ml 1 mol/l roztworu NaOH na 100 g miodu<br>Metoda miareczkowa                                    | PN-88/A-77626 p. 5.3.6                                                                  |
| 8.  | Fermentowane napoje winiarskie | Kwasowość ogólna<br>Zakres:<br>(2,0 – 9,0) g/l kwasu jabłkowego<br>(30,0 – 135,0)<br>miligramorównoważniki na litr<br>Metoda miareczkowa | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., Załącznik 6 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) |
| 9.  | Przetwory owocowe i warzywne   | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (0,3 - 5,0) %<br>Metoda miareczkowa                                                                          | PN-90/A-75101/04 p. 3<br>PN-90/A-75101/04/Az1:2002                                      |
| 10. | Ryby i przetwory rybne         | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (0,1 - 2,0) %<br>Metoda miareczkowa                                                                          | PN-74/A-86746                                                                           |
| 11. | Lody                           | Kwasowość<br>Zakres: (3,0 – 10,0) °SH<br>Metoda miareczkowa                                                                              | PN-67/A-86430 p. 2.3                                                                    |
| 12. | Majonezy i sosy majonezowe     | Kwasowość<br>Zakres: (0,20 – 1,00) %<br>Metoda miareczkowa                                                                               | PN-A-86950:1995 p. 5.3.7                                                                |
| 13. | Musztarda                      | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (1,0 - 4,0) %<br>Metoda miareczkowa                                                                          | PN-90/A-75101/04 p. 3<br>PN-90/A-75101/04/Az1:2002                                      |

Zatwierdził dnia 15.09.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 12**

Wydanie nr 8 z dnia 15.09.2022

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 30.03.2022

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** kwasowość ogólna/zawartość wolnych kwasów

**Metoda badań:** miareczkowania potencjometrycznego

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                 | Dokumenty odniesienia                                                                     |
|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Miód                  | Zawartość wolnych kwasów<br>Zakres: (5,0 – 120,0) mval/kg<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego                       | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VIII (Dz.U. Nr 17 poz. 94) |
| 2.  | Miód                  | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (0,5 - 5,0) ml 1 mol/l roztworu NaOH na 100 g miodu<br>Metoda miareczkowania potencjometrycznego | PN-88/A-77626 p. 5.3.6                                                                    |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób          | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                | Dokumenty odniesienia                                                                  |
|-----|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.  | Napoje bezalkoholowe           | Zawartość kwasów<br>Zakres: (0,010 - 1,000)<br>g/jednostkę ekstraktu<br>w przeliczeniu na kwas cytrynowy<br>(0,100 - 1,000) % - w przeliczeniu<br>na kwas cytrynowy<br>Metoda miareczkowania<br>potencjometrycznego         | PN-85/A-79033 p. 3.8.1                                                                 |
| 4.  | Fermentowane napoje winiarskie | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (2,0 – 9,0) g/l kwasu jabłkowego<br>(30,0 – 135,0)<br>miligramorównoważniki na litr<br>Metoda miareczkowania<br>potencjometrycznego                                                             | Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., Załącznik 6 (Dz.U. z 2022 r. poz.1469) |
| 5.  | Przetwory owocowe i warzywne   | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (0,3 - 5,0) %<br>Metoda miareczkowania<br>potencjometrycznego                                                                                                                                   | PN-90/A-75101/04 p. 2<br>PN-90/A-75101/04/Az1:2002                                     |
| 6.  | Soki                           | Kwasowość miareczkowa<br>Zakres: (35-1320) milimole H <sup>+</sup> /litr produktu<br>Kwasowość miareczkowa<br>w przeliczeniu na odpowiedni kwas<br>Zakres: (2,2 – 99,0) g/l<br>Metoda miareczkowania<br>potencjometrycznego | PN-EN 12147:2000                                                                       |
| 7.  | Piwo                           | Kwasowość ogólna<br>Zakres: (0,5 - 5,0) ml<br>Metoda miareczkowania<br>potencjometrycznego                                                                                                                                  | PN-A-79093-3:2000 p. 2.1<br>PN-A-79093-3/Ap1:2002                                      |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób       | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                                                                    | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 8.  | Kakao i czekolada w proszku | Kwasowość<br>Zakres: (0,1 – 27,0) °n<br>Zakres: (0,01 – 1,91)<br>w przeliczeniu na procent<br>jednowodnego kwasu<br>cytrynowego<br>Metoda miareczkowania<br>potencjometrycznego | PN-79/A-88024 p. 2.3  |

Zatwierdził dnia 15.09.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 13**

Wydanie nr 9 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 17.11.2021

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** zawartość tłuszczu/zawartość tłuszczu wolnego/zawartość tłuszczu w suchej masie/zawartość tłuszczu całkowitego

**Metoda badań:** ekstrakcyjno-wagowa

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób    | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                               | Dokumenty odniesienia        |
|-----|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1.  | Pieczynko i bułka tarta  | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,5 – 20,0) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa                 | PN-A-74108:1996 p. 3.6       |
| 2.  | Makaron                  | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,2 – 3,8) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa                  | PN-A-74131:1999, Załącznik B |
| 3.  | Makaron                  | Zawartość tłuszczu całkowitego<br>Zakres: (0,5 – 5,5) g/100g<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa | PN-EN ISO 11085:2015         |
| 4.  | Mięso i przetwory mięsne | Zawartość tłuszczu wolnego<br>Zakres: (0,5 – 65,0) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa         | PN-ISO 1444:2000             |

| <b>Lp.</b> | <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                           | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/ metoda</b>                          | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
|------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 5.         | Mleko odtłuszczone                                                     | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,05 - 1,00) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa   | PN-EN ISO 7208:2010          |
| 6.         | Mleko spożywcze                                                        | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,05 – 5,60) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa   | PN-EN ISO 1211:2011          |
| 7.         | Mleko zagęszczone                                                      | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (2,50 - 8,50) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa   | PN-EN ISO 1737:2010          |
| 8.         | Mleko w proszku                                                        | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,30 - 30,00) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa  | PN-EN ISO 1736:2010          |
| 9.         | Masło, spożywcze<br>emulsje tłuszczowe<br>i tłuszcze do<br>smarowania  | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (50,00 - 99,90) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa | PN-EN ISO 17189:2005         |
| 10.        | Sery twarogowe,<br>Sery podpuszczkowe<br>dojrzewające,<br>Sery topione | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,20 - 80,00) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa  | PN-EN ISO 1735:2006          |
| 11.        | Przetwory mleczne<br>i żywność na bazie<br>mleka                       | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,04 - 51,00) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa  | PN-ISO 8262-3:2011           |
| 12.        | Śmietanka i śmietana                                                   | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (5,00 - 45,00) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa  | PN-EN ISO 2450:2010          |
| 13.        | Wyroby cukiernicze<br>i czekoladowe                                    | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (10,00 - 45,00) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa | PN-71/A-88021 p. 2.1         |
| 14.        | Ryby i przetwory<br>rybne                                              | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,1 - 30,0) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa    | PN-67/A-86734                |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób      | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                | Dokumenty odniesienia    |
|-----|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 15. | Lody                       | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (1,00 - 20,00) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa                | PN-EN ISO 7328:2010      |
| 16. | Proszek jajeczny           | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (36,0 - 39,0) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa                 | PN-A-86509:1994 p. 2.2   |
| 17. | Majonezy i sosy majonezowe | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (9,0 – 81,0) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa                  | PN-A-86950:1995 p. 5.3.4 |
| 18. | Mięso i przetwory mięsne   | Zawartość tłuszczu całkowitego<br>Zakres: (1,0 – 36,5) g/100g<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa | BS 4401-4:1970, Metoda A |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 14**

Wydanie nr 6 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 15.11.2021

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** wyróżniki jakości organoleptycznej

**Metoda badań:** prosty test opisowy

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                  | Dokumenty odniesienia                                                                                             |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Makaron               | Wygląd, barwa, zapach, forma przed ugotowaniem i po ugotowaniu oraz smak po ugotowaniu<br>Prosty test opisowy | PN-93/A-74130 p. 3.4                                                                                              |
| 2.  | Miód                  | Konsystencja, barwa, zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                                      | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. X (Dz. U. Nr 17 poz. 94)<br>PN-88/A-77626 p. 5.3.2 |
| 3.  | Sery                  | Wygląd zewnątrz, wygląd wewnętrzny, barwa, zapach, smak<br>Prosty test opisowy                                | PN-73/A-86232 p. 2                                                                                                |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                          | Dokumenty odniesienia        |
|-----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 4.  | Masło                 | Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, smak, zapach<br>Prosty test opisowy | PN-A-86155:1995              |
| 5.  | Napoje mleczne        | Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach<br>Prosty test opisowy                      | PN-75/A-86130                |
| 6.  | Mleko w proszku       | Wygląd, barwa, smak, zapach<br>Prosty test opisowy                                    | PN-78/A-86030 p. 2.2, p. 2.4 |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 17**

Wydanie nr 3 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 15.11.2021

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** zawartość substancji słodzących

**Metoda badań:** wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób     | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                 | Dokumenty odniesienia |
|-----|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1.  | Mleko i przetwory mleczne | Zawartość substancji słodzących<br>Zakres:<br>Acesulfam K (10 - 550) mg/kg<br>Aspartam (10 - 450) mg/kg<br>Sacharyna (7 - 380) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002      |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 2.  | Soki, nektary i napoje bezalkoholowe | Zawartość substancji słodzących<br>Zakres:<br>Acesulfam K (5 - 1000) mg/l<br>Aspartam (5 - 1000) mg/l<br>Sacharyna (5 - 1000) mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002      |
| 3.  | Soki, nektary i napoje bezalkoholowe | Zawartość cyklamianu<br>Zakres: (200 - 800) mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                   | PN-EN 12857:2002      |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 18**

Wydanie nr 3 z dnia 30.03.2022

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 15.11.2021

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** zawartość substancji konserwujących

**Metoda badań:** wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób          | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                                                                                            | Dokumenty odniesienia |
|-----|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1.  | Napoje bezalkoholowe           | Zawartość kwasu benzoesowego<br>Zakres: (15 - 200) mg/l<br>Zawartość kwasu sorbowego<br>Zakres: (10 - 400) mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002      |
| 2.  | Fermentowane napoje winiarskie | Zawartość kwasu sorbowego<br>Zakres: (20 - 200) mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                            | PN-EN 12856:2002      |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób                         | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                                                                                            | Dokumenty odniesienia |
|-----|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 3.  | Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne | Zawartość kwasu benzoowego<br>Zakres: (10 - 900) mg/kg<br>Zawartość kwasu sorbowego<br>Zakres: (10 - 700) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | PN-EN 12856:2002      |

Zatwierdził dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch



**Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku**

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Lista nr 19**

Wydanie nr 1 z dnia 18.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

**Przedmiot badań:** produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)

**Badane cechy:** obecność barwników

**Metoda badań:** chromatografii cienkowarstwowej (TLC)

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/<br>badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                                              | Dokumenty odniesienia                               |
|-----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1.  | Napoje bezalkoholowe  | Obecność barwników:<br><br>Tatazyna (E102)<br><br>Czerwień koszenilowa (E124)<br><br>Żółcień chinolinowa (E104)<br><br>Żółcień pomarańczowa (E110)<br><br>Azorubina (E122)<br><br>Zakres: od 0,1 mg/l<br><br>Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC) | PN-ISO 13496:2002<br><br>PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006 |

Zatwierdził dnia 18.05.2022 Dyrektor Laboratorium Leszek Piotr Arciuch