



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PAF

Wydanie nr 97 z dnia 22.08.2022

zastępuje wydanie nr 96 z dnia 15.11.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

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

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	Zawartość wody Zakres: (1,30 - 6,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5537:2006
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mleko zagęszczone niesłodzone	Zawartość suchej masy Zakres: (20,00-25,38) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MReRW 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	Wilgotność Zakres: (7,0 - 17,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
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.	Ryż	Wilgotność Zakres: (7,00 – 15,17) % Metoda wagowa	PN- EN ISO 712:2012
10.	Przetwory zbożowe, Kasze, Płatki śniadaniowe	Wilgotność Zakres: (3,06 – 30,53) % Metoda wagowa	PN- EN ISO 712:2012
11.	Wyroby ciastkarskie	Wilgotność Zakres: (1,13 - 7,00) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PN-A-74252:1998
12.	Nasiona oleiste, orzechy	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (1,4 - 15,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09
13.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (4,0 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
14.	Pieczywo	Wilgotność Zakres: (4,0 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Herbata	Ubytek masy w temp. 103 °C Zakres: (2,8 - 15,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1573:1996
16.	Herbata	Zawartość suchej masy Zakres: (85,0 - 95,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1572:1996 PN-ISO 1572:1996/Ap1:2006
17.	Herbatki owocowe	Strata masy po suszeniu Zakres: (7,00 - 11,00) % Metoda wagowa	PN-91/R-87019
18.	Kawa palona	Zawartość wody Zakres: (1,06- 7,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 11294:2002
19.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (1,8 – 15,5) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
20.	Kawa zielona	Wilgotność Zakres: (9,0 - 17,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1447:1997
21.	Kawa rozpuszczalna	Ubytek masy Zakres: (1,92-4,14) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-ISO 3726:2000
22.	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
23.	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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
24.	Przetwory rybne	Zawartość wody Zakres: (0,5 - 90,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783
25.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,01 – 54,27) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06
26.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (10,0 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995
27.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (30,0 - 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
28.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość wody Zakres: (30,0 – 88,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
29.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (67,3 - 99,7) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-84/A-88027
30.	Przyprawy, zioła	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 25,0) % Pomiar objętości	PN-ISO 939:2001
31.	Płatki ziemniaczane	Wilgotność Zakres: (7,0 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-78/A-74702
32.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres: (9,88 – 14,33) % Metoda wagowa	ISO 24557:2009

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
33.	Desery mleczne	Zawartość suchej masy Zakres: (24,78 – 28,47) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-75/A-86130
34.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość suchej substancji Zakres: (27,9 – 87,0) % Metoda wagowa Zawartość wody z obliczeń	PN-ISO 1026:2000
35.	Śliwki suszone	Zawartość wody Zakres: (10,9 – 33,0) % Metoda wagowa	PN-A-75201:1997
36.	Kukurydza	Wilgotność Zakres: (12,64 – 14,60) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2021-08

Zatwierdziła dnia 22 sierpnia 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2/PAF

Wydanie nr 61 z dnia 08.11.2022

zastępuje wydanie nr 60 z dnia 07.11.2022

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu wolnego

Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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: (19,57 - 90,00) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-EN ISO 17189: 2005
9.	Sery, Przetwory, produkty topione z serów	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 40,35) % (0,11 – 56,90) % s.m. Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1735:2006
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) % (0,11 – 56,90) % s.m. 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 – 38,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 1,7) % s.m. Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-64/A-74039
16.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 5,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74131:1999
17.	Przetwory zbożowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,1 – 6,6) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
18.	Zboża	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,7 – 3,9) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
19.	Bułka tarta	Zawartości tłuszczu Zakres: (0,5-5,0) % s.m. Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
20.	Pieczywo	Zawartości tłuszczu Zakres: (0,5-8,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
21.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartości tłuszczu Zakres: (16,1 – 84,4) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86950:1995
22.	Majonez, sosy majonezowe	Zawartości tłuszczu Zakres: (20,00 – 73,00) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
23.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,3 - 55,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 1444:2000
24.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,3- 34,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	BS 4401:Part 4:1970 Method A
25.	Wyroby garmażeryjne, świeże i mrożone	Zawartości tłuszczu Zakres: (1,7 – 20,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
26.	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 44,57)% (0,5 – 46,87)% s.m. Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-71/A-88021
27.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (9,38 – 25,25)% (9,68 – 26,15)% s.m. Metoda ekstrakcyjno - wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1
28.	Nasiona oleiste	Zawartość oleju Zakres: (19,7 – 55,0)% s.m. Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 659:2010
29.	Przetwory jajowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (37,3 – 37,6) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86509:1994

Zatwierdziła dnia 8 listopada 2022 Dyrektora Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3/PAF

Wydanie nr 28 z dnia 16.08.2022

zastępuje wydanie nr 27 z dnia 15.11.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość soli kuchennej/ soli/ chlorku sodu

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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
4.	Masło	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,1 – 1,3) % Metoda miareczkowa	IDF 12:2004/ISO 1738:2004

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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 garmazeryjne, 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: (4,9 – 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
15.	Grzyby	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,3 – 1,6) % Metoda miareczkowa	PN-A-78509:2007

Zatwierdziła dnia 16 sierpnia 2022 wz. Dyrektora Laboratorium Beata Marosz-Jakubowska



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4/PAF

Wydanie nr 14 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 13 z dnia 20.05.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: Zawartość chlorku sodu/soli/soli kuchennej

Metoda badań: miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 5/PAF

Wydanie nr 35 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 34 z dnia 20.05.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Proszki mleczne, z dodatkiem lub bez dodatku tłuszczów roślinnych	pH Zakres: 4,2 - 7,5 Metoda potencjometryczna	PB-7/PAF /LG wydanie 5 z dnia 06.11.2020 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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Piwo, napoje na bazie piwa	pH Zakres: 3,6 - 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: 4,20 – 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: 2,8 – 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06 PN-90/A-75101/06 /Az1:2002
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

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6/PAF

Wydanie nr 36 z dnia 07.11.2022

zastępuje wydanie nr 35 z dnia 21.10.2022

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość azotu / zawartość białka z obliczeń

Metoda badań: miareczkowa (metoda Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Śmietana i śmietanka	Zawartość azotu Zakres: (0,4 – 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, kasza	Zawartość azotu Zakres: (1,4 – 2,8) % 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.	Ryby i przetwory rybne, przetwory z owoców morza	Zawartość azotu Zakres: (1,1 – 4,8) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Fasola	Zawartość azotu Zakres: (3,2 – 3,3) % Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018

Zatwierdziła dnia 7 listopada 2022r. Dyrektora Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7/PAF

Wydanie nr 26 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 25 z dnia 20.05.2021

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	Dokumenty odniesienia
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 (przetworzone)	Masa netto bez glazury Zakres: (750 -1000) g Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Krewetki mrożone (przetworzone)	Zawartość glazury Zakres: (5,4 – 15,3) % Metoda wagowa	Codex Stan 92 – 1981, last revised 2017, last amended 2014

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8/PAF

Wydanie nr 54 z dnia 14.06.2022

zastępuje wydanie nr 53 z dnia 27.04.2022

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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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
3.	Konserwy rybne, prezerwy rybne	Masa netto ryby Zakres: (56 - 858) g Metoda wagowa	Codex Stan. 70 – 1981, last revised 1995, last amended 2018

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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: (166-338) 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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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: (1,2 - 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: (133 - 4371) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
18.	Ryby wędzone	Masa netto Zakres: (250 - 251) g Metoda wagowa	PN-85/A-86772
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: (100 – 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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
28.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość składnika Zakres: (2,5 – 50,0)% Metoda wagowa	PN-90/A-75051
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: (130-200) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 5 z dnia 06.11.2020 r.
33.	Sery	Masa sera Zakres: (99-138) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 5 z dnia 06.11.2020 r.
34.	Sery	Masa zalewy Zakres: (97,8 - 99,8) g Metoda wagowa	PB-20/PAF/LG wydanie 5 z dnia 06.11.2020 r.
35.	Przetwory mięsne Konserwy	Udział masy części stałych Zakres: (50,8 – 72,0)% Metoda wagowa	PN-85/A-82056
36.	Przetwory mięsne Konserwy	Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety Zakres: (14,5 – 49,2)% Metoda wagowa	PN-85/A-82056
37.	Wyroby garmazeryjne	Udział składnika, Zawartość składnika Zawartość nadzienia/farszu Zakres: (2,0 – 90,0)% Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 PN-A-82350:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
38.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników stałych Masa składnika Zakres: (200,4 –400,0)g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996
39.	Kawa palona, Herbata, Herbata owocowa, Wyroby garmażeryjne, Przetwory mięsne Przyprawy i zioła Tłuszcze do smarowania Wyroby cukiernicze Przetwory mleczne, Wyroby ciastkarskie, Koncentraty spożywcze, Sosy majonezowe, Przetwory zbożowe	Masa netto Zakres: (10,0 – 1015)g Metoda wagowa	PB-44/PAF/LG wydanie 4 z dnia 01.10.2021 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 3 z dnia 06.11.2020 r
43.	Mieszanki śniadaniowe musli	Udział składnika Zakres: (0,2 – 71,6)% Metoda wagowa	PN-V-74031:2006
44.	Oleje roślinne	Masa netto Zakres: (230g – 4600g) Metoda wagowa	PB-35/PAF/LG wydanie 3 z dnia 06.11.2020 r.

Zatwierdziła dnia 14 czerwca 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 9/PAF

Wydanie nr 60 z dnia 01.09.2022

zastępuje wydanie nr 59 z dnia 21.07.2022

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: kwasowość, kwasowość ogólna, kwasowość miareczkowa, kwasowość tłuszczowa, liczba kwasowa, kwasowość oleju, liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, kwasowość lotna

Metoda badań: miareczkowa, miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko w proszku, Mieszanki mleczne w proszku	Kwasowość Zakres: (5,0 - 9,0) OSH 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. bezttł. Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 6091:2012

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres: (5,0 - 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
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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 660:2010 pkt 9.1
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
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., poz. 1469), Zał. 6

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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., 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 – 11,6) 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
21.	Przetwory zbożowe	Kwasowość Zakres: (0,9-6,0) stopnie Metoda miareczkowa	PN-60/A-74007
22.	Bułka tarta	Kwasowość Zakres: (1,0-5,0) stopni Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
23.	Pieczywo	Kwasowość Zakres: (1,0-6,0) stopni Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
24.	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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
25.	Śmietana i śmietanka	Kwasowość Zakres: (3,5 – 37,0) OSH Metoda miareczkowa (Soxhleta-Henkla)	PN-78/A-86028
26.	Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,10 - 2,00) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
27.	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
28.	Oliwa z oliwek	Kwasowość Zakres: (0,01 - 2,50) % Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2016/1227 z dnia 27 lipca 2016 r. COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017
29.	Majonez, sosy majonezowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,1 - 1,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995
30.	Majonez, sosy majonezowe	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,5 – 2,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995
31.	Wyroby cukiernicze	Kwasowość Zakres: (0,9 - 19,0) stopnie normalne Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-79/A-88024
32.	Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,1 – 8,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
33.	Wyroby cukiernicze	Kwasowość Zakres: (0,6 – 2,8) % jednowodnego kw. cytrynowego Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-79/A-88024
34.	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
35.	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość lotna Zakres: (0,01 – 0,20) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/05
36.	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
37.	Wyroby garmażeryjne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 1,2) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
38.	Ocet	Moc Zakres: (5,5 – 10,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79733:1996

Zatwierdziła dnia 1 września 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10/PAF

Wydanie nr 46 z dnia 07.11.2022

zastępuje wydanie nr 45 z dnia 07.10.2022

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość cukrów, cukrów redukujących, cukrów redukujących po inwersji, skrobi, ekstraktu bezcukrowego, sacharozy / Metoda miareczkowa, z obliczeń

Metoda badań: miareczkowa, z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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., 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., poz. 1469), Zał. 4, Część II

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21.05.2013 r. (Dz. U. Nr 0, poz. 624), Zał. 4
5.	Pieczywo	Zawartość cukrów Zakres: (2,0 – 30,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
6.	Bułka tarta	Zawartość cukrów Zakres: (1,0 – 5,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
7.	Makaron	Zawartość cukrów Zakres: (3,5 – 10,7) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
8.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (7,4 – 97,1) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
9.	Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (16,5 – 47,0) % s.m. Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
10.	Wyroby ciastkarskie, płatki zbożowe	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany Zakres: (2,0 – 30,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2
11.	Przetwory owocowo-warzywne Napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres: (1,2 – 64,5) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07
12.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
13.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość sacharozy Z obliczeń	PN-90/A-75101/07
14.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (2,5 – 7,9) % Metoda miareczkowa	PN-66/A-86740

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Przetwory rybne, owoce morza marynowane	Zawartość cukrów Zakres: (0,07– 6,5) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
16.	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
17.	Mleko w proszku	Zawartość laktozy Zakres: (30,0 – 55,0) % Metoda miareczkowa	PN-78/A-86030
18.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 - 4,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
19.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość cukrów Zakres: (0,1 – 2,2) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.5
20.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 – 20,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
21.	Konserwy rybne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 – 3,7) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059
22.	Likiery	Zawartość cukrów Zakres: (175,9 – 362,2) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005

Zatwierdziła dnia 7 listopada 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11/PAF

Wydanie nr 35 z dnia 21.10.2022

zastępuje wydanie nr 34 z dnia 01.09.2022

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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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 3 z dnia 06.11.2020 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., poz. 1469), Zał. 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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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
12.	Herbata	Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie (jako KOH) Zakres: (1,0 - 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-ISO 1578:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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: (0,78 – 4,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
15.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,06 – 1,24) % Metoda wagowa	PB-38/PAF/LG wydanie 3 z dnia 06.11.2020 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
20.	Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,0 – 15,5) % Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
21.	Przyprawy, Zioła, Herbaty owocowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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: (0,92 – 1,02) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430

Zatwierdziła dnia 21 października 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12/PAF

Wydanie nr 21 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 20 z dnia 20.05.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość ekstraktu ogólnego

Metoda badań: refraktometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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
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

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 13/PAF

Wydanie nr 25 z dnia 18.10.2022

zastępuje wydanie nr 24 z dnia 14.04.2022

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: obecność szkodników i ich pozostałości

Metoda badań: wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Rzepak, Orzechy, Len	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt./250g Metoda wizualna	PN-91/R-66160
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	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt. Metoda wizualna	PB-29/PAF/LG wydanie 4 z dnia 25.01.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	PN-R-87027:1996
12.	Grzyby suszone	Obecność szkodników i ich pozostałości Granica wykrywalności: 1 szt.	PN-A-78510:2007

Zatwierdziła dnia 18 października 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 14/PAF

Wydanie nr 44 z dnia 22.08.2022

zastępuje wydanie nr 43 z dnia 15.11.2021

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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
7.	Żyto	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 (0,004 - 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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Ryż	Zawartość materiału obcego organicznego i nieorganicznego Zawartość ziaren nieobłuszczonych, brązowych, ziaren uszkodzonych, uszkodzonych termicznie, kredowych, czerwonych, z czerwonym prążkiem, pstrych, częściowo sklejkowych 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 - 15,0)% 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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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 kąkol Granica wykrywalności: 1 szt./1g Metoda wizualna	PN-74/A-74016
20.	Nasiona roślin strączkowych	Zawartość zanieczyszczeń Zakres: (0,3 - 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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (5 – 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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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: (1-33) mg/kg Zakres: (0,0001-0,0033) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051 pkt. 3.17

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
40.	Przyprawy, zioła, herbaty, herbatki owocowe, herbatki ziołowe	Zawartość substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość materiału ubocznego Zakres: (0,01 – 1,0) % Zawartość materiału obcego Zakres: (0,01 – 1,0) % 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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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

Zatwierdziła dnia 22 sierpnia 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 15/PAF

Wydanie nr 12 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 20.05.2021

Przedmiot badań: oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce

Badane cechy: liczba nadtlenkowa

Metoda badań: miareczkowa, spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Masło	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,01 - 0,50) mEq O ₂ /kg Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3976:2014-11
2.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe, tłuszcze do smarowania	Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 – 2,1) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
3.	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,02 – 9,8) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
4.	Oliwa z oliwek	Liczba nadtlenkowa Zakres: (1,0 - 22,0) mEq O ₂ /kg Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91; zał. III COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 16/PAF

Wydanie nr 22 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 21 z dnia 24.09.2021

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość alkoholu, ekstrakt brzezki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt ogólny, gęstość

Metoda badań: piknometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zawartość ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzezki podstawowej Zakres: ekstrakt rzeczywisty (2,1 - 8,8) % wag. ekstrakt brzezki podstawowej (7,7 - 21,8) % wag. Metoda piknometryczna	PN-A-79093-2:2000
2.	Piwo, Kombucha	Zawartość alkoholu Zakres: (0,05 – 10,4) % obj. Metoda piknometryczna	PN-A-79093-2:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (4,4 - 96,5) % obj. Metoda piknometryczna	PN-A-79529-4:2005, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik 1, metoda A
4.	Napoje spirytusowe	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (18,6 – 258,5) g/l Metoda piknometryczna	PN-A-79529-5:2005
5.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Gęstość Zakres: (0,7890 – 0,9980) g/ml Metoda piknometryczna	PN-A-79529-4:2005
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,1 – 20,0) % obj. Metoda piknometryczna	PN-90/A-79120/04
7.	Fermentowane napoje winiarskie	Gęstość Zakres: (0,0001 – 0,9999) g/ml Metoda piknometryczna	PN-90/A-79120/03
8.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 – 530,1) g/l Metoda piknometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 21.05.2013 r. (Dz. U. Nr 0, poz. 624), Zał. 4
9.	Napoje bezalkoholowe	Zawartości ekstraktu Zakres: (1,0 – 16,0) % Metoda piknometryczna	PN-85/A-79033
10.	Soki owocowe i warzywne	Gęstość Zakres: (1,02973 – 1,04941) Metoda piknometryczna	PN-EN 1131:1999
11.	Wina	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (7,9 – 14,5) % obj. Metoda piknometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2., OIV-MA-AS312-01A
12.	Oleje roślinne	Gęstość Zakres: (0,8900-0,9252) g/ml Metoda piknometryczna	PN-ISO 6883:2017-03

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 17/PAF

Wydanie nr 13 z dnia 21.03.2022

zastępuje wydanie nr 12 z dnia 31.01.2022

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe, kasze

Badane cechy: przesiew, stopień rozdrobnienia, wyrównanie ziarna

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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) % Metoda wagowa przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 μm Zakres: (10-100) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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: (1-100) % przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,02 - 0,14) % Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 0,6 mm Zakres: (0,01-1,0) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
3.	Kasza jaglana	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 1,0 mm Zakres: (0,02 - 0,14) %	PN-73/A-74015
4.	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
5.	Kasza bulgur	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 3,0 mm Zakres: (57-62) %	PN-73/A-74015

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
11.	Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 1 mm Zakres: (89,4 – 89,9) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Zatwierdziła dnia 21 marca 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 20/PAF

Wydanie nr 16 z dnia 11.04.2022

zastępuje wydanie nr 15 z dnia 15.11.2021

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość dwutlenku siarki

Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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
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-A323-04A2

Zatwierdziła dnia 11 kwietnia 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 21/PAF

Wydanie nr 8 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 20.05.2021

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

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

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
	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

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 22/PAF

Wydanie nr 9 z dnia 10.03.2022

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 31.01.2022

Przedmiot badań: zboża, przetwory zbożowe

Badane cechy: liczba opadania

Metoda badań: wiskozymetryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Pszenica	Liczba opadania Zakres: (60 - 450) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
2.	Żyto	Liczba opadania Zakres: (60 - 250) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010
3.	Mąki	Liczba opadania Zakres: (94 - 450) s Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010

Zatwierdziła dnia 10 marca 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 23/PAF

Wydanie nr 8 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 20.05.2021

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: skuteczność pasteryzacji, skuteczność pasteryzacji niskiej, skuteczność pasteryzacji wysokiej

Metoda badań: wizualna (reakcja barwna)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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 3 z dnia 06.11.2020 r.

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 24/PAF

Wydanie nr 10 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 07.10.2021

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość kwasów organicznych

Metoda badań: enzymatyczno-spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne	Zawartość kwasu L(+) glutaminowego Zakres: (0,10-1,00)% Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	L-glutamic acid, Enzymatic BioAnalysis/ Food Analysis, r- biopharm
2.	Koncentraty spożywcze	Zawartość kwasu L(+) glutaminowego Zakres: (0,10 – 13,60)% Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	L-glutamic acid, Enzymatic BioAnalysis/ Food Analysis, r- biopharm
3.	Przetwory pomidorowe	Zawartość kwasu L(+) glutaminowego Zakres: (0,04 – 0,28)% Metoda enzymatyczno- spektrofotometryczna	L-glutamic acid, Enzymatic BioAnalysis/ Food Analysis, r- biopharm

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,06 – 11,93) g/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
5.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu L-jabłkowego Zakres: (0,42 – 5,64) g/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
6.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu D-jabłkowego Zakres: (20,0 – 199,0) mg/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 12138:2000
7.	Soki owocowe i nektary	Zawartość kwasu D-izocytrynowego Zakres: (4,7 – 94) mg/l Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000
8.	Mleko w proszku	Zawartość kwasu mlekowego/ Zawartość mleczanów Zakres: (2 - 536) mg/100g s. m. beztł. Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PN-EN ISO 8069:2008

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 26/PAF

Wydanie nr 4 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 10.08.2021

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji konserwujących

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (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 1 z dnia 09.11.2020 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Wyroby cukiernicze	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (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 1 z dnia 09.11.2020 r.
3.	Mięso i wyroby mięsne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (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 1 z dnia 09.11.2020 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (1-370) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,5-475) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 09.11.2020 r.
5.	Napoje alkoholowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoianów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (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 1 z dnia 09.11.2020 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu poniżej 60 %	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (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 1 z dnia 09.11.2020 r.
7.	Margaryna, tłuszcze do smarowania o zawartości tłuszczu od 60 %	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (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 1 z dnia 09.11.2020 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Koncentrat pomidorowy	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (5- 542) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (3,9 – 542) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 January 1995
9.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (0,1 - 200) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy:(0,1 – 200) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU – Analysis No. 63 January 1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Zawartość kwasu benzoowego i benzoesanów w przeliczeniu na kwas benzoowy: (0,5- 500) mg/l Zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów w przeliczeniu na kwas sorbowy: (0,02 – 500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-74/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 09.11.2020 r.

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 27/PAF

Wydanie nr 4 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 10.08.2021

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji słodzących

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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
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

Zatwierdził dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 28/PAF

Wydanie nr 6 z dnia 27.01.2022

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 15.11.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: skład kwasów tłuszczowych

Metoda badań: GC-FID

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		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-dokozahexenowy, DHA C23:0 kwas trikozanowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1n9 kwas nerwonowy Zakres: (0,05 – 76,00)% 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	Zawartość kwasów nasyconych/ nienasyconych/ jednonienasyconych/ wielonienasyconych Z obliczeń	PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	
4.	Oliwa z oliwek	Skład kwasów tłuszczowych: C14:0 kwas mirystynowy (0,01-0,12)% C16:0 kwas palmitynowy (5,61-13,39)% C16:1 kwas palmitoleinowy (0,27-1,39)% C17:0 kwas heptadekanowy (0,05-0,17)% C17:1 kwas heptadekenowy (0,05-0,23)% C18:0 kwas stearynowy (2,12-4,07)% C18:1 kwas oleinowy (57,14-78,09)% C18:2 kwas linolowy (5,01-26,12)% C18:3 kwas linolenowy (0,60-5,21)% C20:0 kwas arachidowy (0,05-0,53)% C20:1 kwas eikozenowy (0,05-1,09)% C22:0 kwas behenowy (0,05-0,35)% C24:0 kwas lignocerynowy (0,05-0,15)% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2015/1833 Załącznik IV
			COI/T. 20/ Doc. No 33/Rev. 1 – 2017
5.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów: C18:1 trans-oleinowy (0,04-0,27)%	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2015/1833 Załącznik IV

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		C18:2 kwas trans- linolowy (0,04-0,20)% 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	Zawartość izomerów trans kwasów: C18:1 trans-oleinowy (0,05-2,01)% C18:2 kwas trans- linolowy (0,08-2,00)% C18:3 kwas trans-linolenowy (0,10-0,67)% 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: (0,1 – 84,2)% Zawartość tłuszczu mlecznego	PB-75/PAF/LG, wydanie 1 z dnia 09.11.2020 r.

Zatwierdził dnia 27 stycznia 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 29/PAF

Wydanie nr 7 z dnia 05.05.2022

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 31.01.2022

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość barwników

Metoda badań: HPLC-DAD

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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) Allura Red (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 3 z dnia 29.04.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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) Allura Red (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 3 z dnia 29.04.2022 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 3 z dnia 29.04.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość barwników: tartrazyna, amarant, czerwien koszenilowa A, żółcień pomarańczowa FCF, zieleń S, czern brylantowa BN i 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 3 z dnia 29.04.2022 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 3 z dnia 29.04.2022 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 1 z dnia 03.08.2021 r.

Zatwierdził dnia 05.05.2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 30/PAF

Wydanie nr 2 z dnia 28.03.2022

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 17.02.2022

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość alkoholu, ekstrakt brzezki podstawowej, ekstrakt rzeczywisty, ekstrakt pozorny

Metoda badań: oscylometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zawartość alkoholu Zakres: (0,3 – 9,7) % obj. Metoda oscylometryczna	Analytica-EBC Section 9 Method 9.4, 2004

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Piwo	Zawartość ekstraktu rzeczywistego, ekstraktu brzezki podstawowej i ekstraktu pozornego Zakres: ekstrakt rzeczywisty (2,0 – 4,8) % wag. ekstrakt brzezki podstawowej (4,8 – 17,7) % wag. ekstrakt pozorny (1,0 – 4,3) % wag. Metoda oscylometryczna	Analytica-EBC Section 9 Method 9.4, 2004
3.	Wino	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (10,5 – 13,7) % obj. Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2., OIV-MA-AS312-01A
4.	Likiery	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (13,7 – 20,3) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6: 2005

Zatwierdziła dnia 28 marca 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PM

Wydanie nr 12 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 05.10.2018

Przedmiot badań: Przetwory mleczne

Badane cechy: Liczba bakterii

Metoda badań: Metoda płytkowa

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 wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007 PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
2.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone	Liczba przypuszczalnych bifidobakterii Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 29981:2012

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Jogurt Kefir Maślanka Lody jogurtowe Mleko ukwaszone	Liczba <i>Lactobacillus casei</i> Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-05/PM/LG wydanie II z dnia 23.07.2015 r.

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2/PM

Wydanie nr 12 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 03.04.2019

Przedmiot badań: Przetwory mleczne

Badane cechy: Lactobacillus acidophilus

Metoda badań: metoda płytkowa

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

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3/PM

Wydanie nr 10 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 07.07.2017

Przedmiot badań: Żywność w opakowaniach szczelnych

Badane cechy: Szczelność opakowania

Metoda badań: Metoda próżniowa

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

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4/PM

Wydanie nr 11 z dnia 15.11.2021

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 07.07.2017

Przedmiot badań: żywność w opakowaniach szczelnych

Badane cechy: trwałość

Metoda badań: metoda próby termostatowej

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

Zatwierdziła dnia 15 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 5/PM

Wydanie nr 6 z dnia 09.08.2022

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 15.11.2021

Przedmiot badań: zioła i przyprawy

Badane cechy: tożsamość

Metoda badań: metoda mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Majeranek (<i>Origanum Majorana</i>) Bazylia (<i>Ocimum basilicum</i>) Oregano (<i>Origanum vulgare</i>) Papryka (<i>Capsicum annuum</i>) Pieprz (<i>Piper nigrum</i>) Ziele angielskie (<i>Eugenia pimenta</i>) Kolendra	Tożsamość Metoda mikroskopowa	PB-06/PM/LG wydanie VI z dnia 09.08.2022 r.

(<i>Coriandrum sativum</i>)		
Tymianek		
(<i>Thymus vulgaris</i>)		
Gałka muszkatołowa		
(<i>Myristica fragrans</i>)		
Estragon		
(<i>Aurema</i>		
<i>dracunculus</i>)		
Kurkuma		
(<i>Curcuma longa</i>)		
Rozmaryn		
(<i>Rosmarinus</i>		
<i>officinalis</i>)		
Kminek		
(<i>Carum carvi</i>)		
Szafran		
(<i>Crocus sativus</i>)		
Cynamon (<i>Cinamonum</i>)		
Wanilia		
(<i>Vanilla Mill.</i>)		
Imbir		
(<i>Zingiber officinale</i>)		
Jałowiec		
(<i>Juniperus communis</i>)		
Koper włoski		
(<i>Foeniculum vulgare</i>)		
Cząber		
(<i>Satureja hortensis</i>)		
Owoc anyżu		
(<i>Fructus anisi</i>)		
Goździki		
(<i>Caryophylli</i>)		
Koper ogrodowy		

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

Zatwierdziła dnia 09 sierpnia 2022 r. wz. Dyrektor Laboratorium Beata Marosz-Jakubowska



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Listy nr 6/PM

Wydanie nr 1 z dnia 17.02.2022 r.

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

Badane cechy: Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby/ owoców morza

Metoda badań: Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ryby świeże i mrożone	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby: pstrąg tęczowy (Oncorhynchus mykiss), pstrąg alpejski (Salvelinus alpinus), pstrąg źródlany (Salvelinus fontinalis), łosoś	PB-13/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.10.2021 r.

		(<i>Salmo salar</i>), troć (<i>Salmo trutta</i>), Sielawa (<i>Coregonus albula</i>), Makrela (<i>Scomber scombrus</i>), tuńczyk żółtopłetwy (<i>Thunnus albacares</i>), panga (<i>Megalaspis cordyla</i>), sum panga (<i>Pangasius pangasius</i>), Flądra (<i>Platichthys flesus</i>), Halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), halibut niebieski (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>), limanda żółtopłetwa (<i>Limanda aspera</i>), Zimnica (<i>Limanda limanda</i>), Dorsz (<i>Gadus morhua</i>) Mintaj (<i>Theragra chalcogramma</i>), czarniak (<i>Pollachius virens</i>), plamiak (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), witlinek (<i>Merlangius merlangus</i>),	
--	--	--	--

	śledź atlantycki (Clupea harengus), szprot (Sprattus sprattus), Sola (Solea solea), morszczuk zwyczajny (Merluccius merluccius), morszczuk argentyński (Merluccius hubbsi), morszczuk kaspi (Merluccius capensis), miruna nowozelandzka (Macruronus novaezelandiae), miruna patagońska (Macruronus magellanicus), szczupak (Esox lucius), płóć (Rutilus rutilus), Leszcz (Abramis brama), karp (Cyprinus carpio), jaź (Leuciscus idus), Tołpyga (Hypophthalmichthys molitrix), tilapia nilowa (Oreochromis niloticus), okoń (Perca fluviatilis), Sandacz	
--	---	--

		(<i>Sander lucioperca</i>), Dorada (<i>Sparus aurata</i>), Nototenia (<i>Notothenia rossii</i>), turbot (<i>Scophthalmus maximus</i>), łosoś gorbusz (<i>Oncorhynchus gorbusca</i>) dorsz pacyficzny (<i>Gadus macrocephalus</i>), Krąp (<i>Blicca bjoerkna</i>), amur biały (<i>Ctenopharyngodon idella</i>) , lin (<i>Tinca tinca</i>), karaś chiński (<i>Carassius auratus</i>), sum afrykański (<i>Clarias gariepinus</i>), gładzica (<i>Pleuronectes platessa</i>) Granica wykrywalności: 0,0025% Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)	
2.	Owoce morza świeże i mrożone	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku owocu morza: krewetka biała (<i>Litopenaeus vannamei</i>),	PB-14/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.10.2021 r.

		krewetka tygrysia <i>(Penaeus monodon)</i>, argentyńska kałamarnica pospolita <i>(Illex argentinus)</i>, kalmar japoński, strzalik japoński <i>(Todarodes pacificus)</i> Granica wykrywalności: 0,0025% Metoda ogniskowania izoelektrycznego (IEF)	
--	--	--	--

Zatwierdziła dnia 17 lutego 2022 r. Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7/PM

Wydanie nr 1 z dnia 17.02.2022 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

Metoda badań: Metoda PCR-MSSCP

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ryby i przetwory rybne	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby: łosoś (<i>Salmo salar</i>), Kiżucz (<i>Oncorhynchus kisutch</i>), Keta (<i>Oncorhynchus keta</i>),	PB-15/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.10.2021 r.

	Gorbusz (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>), Nerka (<i>Oncorhynchus nerka</i>), Czawycza (<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>), Pstrąg tęczowy (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), Troć wędrowna (<i>Salmon trutta</i>), Pstrąg alpejski (<i>Salvelinus alpinus</i>), Pstrąg źródlany (<i>Salvelinus fontinalis</i>), Tuńczyk długopłetwy (<i>Thunnus alalunga</i>), Tuńczyk żółtopłetwy (<i>Thunnus albacares</i>), Bonito, tunek pasiasty (<i>Katsuwonus pelamis</i>), Tuńczyk pospolity (<i>Thunnus thynnus</i>), Tazar (<i>Auxis thazard</i>), Tunek atlantycki (<i>Euthynnus alletteratus</i>), Tuńczyk wielkooki (<i>Thunnus obesus</i>), Atlantic bonito = Pelamida (<i>Sarda sarda</i>), Makrela atlantycka (<i>Scomber scombrus</i>), Makrela australijska	
--	--	--

	(<i>Scomber australasicus</i>), Makrela kolias (<i>Scomber colias</i>), Makrela japońska (<i>Scomber japonicas</i>), Pangasius bocurti, Pangasius larnaudii, Pangasinadon gigas, Pangasinadon hypophtalmus, Pangasius pangasius, Halibut czarny (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>), Halibut atlantycki (<i>Hippoglossus ippoglossus</i>), Flądra (<i>Platichthys flesus</i>), Limanda żółtopłetwa (<i>Limanda aspera</i>), Gładzica (<i>Pleuronectes platessa</i>), Strzępiel (<i>Serranus scriba</i>), Węgorz europejski (<i>Anguilla anguilla</i>), Węgorz amerykański (<i>Anguilla rostrata</i>), Węgorz japoński (<i>Anguilla japonica</i>), Węgorz australijski (<i>Anguilla australias</i>), Dorsz atlantycki (<i>Gadus Morhua</i>), Mintaj	
--	---	--

	(<i>Theragra chalcogramma</i>), Dorsz pacyficzny (<i>Gadus macrocephalus</i>), Śledź atlantycki (<i>Clupea harengus</i>), Szprot (<i>Sprattus sprattus</i>), Sardynka europejska, atlantycka (<i>Sardina pilchardus</i>), Dorada (<i>Sparus aurata</i>), Sola zwyczajna (<i>Solea solea</i>), Jesiotr atlantycki (<i>Acipenser oxyrinchus</i>), Morszczuk zwyczajny (<i>Merluccius merluccius</i>), Miruna nowozelandzka (<i>Macruronus novaezelandiae</i>), Turbot (<i>Scophthalmus maximus</i>), Nagład (<i>Scophthalmus rhombus</i>), Morszczuk argentyński (<i>Merluccius hubbsi</i>), Morszczuk kaspi (<i>Merluccius capensis</i>), , Miruna patagońska (<i>Macruronus magellanicus</i>), Czarniak (<i>Pollachius virens</i>), Plamiak	
--	---	--

		(<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), Witlinek (<i>Merlangius merlangus</i>), Rdzawiec (<i>Pollachius pollachius</i>) Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	
2.	Przetwory z owoców morza, owoce morza świeże, mrożone	Obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku owocu morza: krewetka tygrysia (<i>Penaeus mondon</i>), krewetka biała (<i>Litopenaeus vannamei</i>), kałamarnica pospolita (<i>Illex argentinus</i> – <i>Argentyńska</i>), Strzalik japoński (<i>Todarodes pacificus</i>) Granica wykrywalności: 0,0002% Metoda PCR-MSSCP	PB-16/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.10.2021 r.

Zatwierdziła dnia 17 lutego 2022r. Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8/PM

Wydanie nr 2 z dnia 04.03.2022r.

Zastępuje wydanie nr 1 z dnia 17.02.2022 r.

Przedmiot badań: Artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: Obecność specyficznego DNA

Metoda badań: Metoda PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: kurzego, indyckiego, kaczego, gęsiego, wołowego, wieprzowego, jagnięcego, końskiego Metoda PCR	PB-17/PM/LG wydanie 2 z dnia 04.03.2022 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory mięsne, przetwory mleczne, wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA białka sojowego Metoda PCR	PB-18/PM/LG wydanie 1 z dnia 01.10.2021 r.
3.	Wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca pochodzenia: kurzego, indycznego, kaczego, gęsiego, wołowego, wieprzowego, jagnięcego, końskiego Metoda PCR	PB-19/PM/LG wydanie 2 z dnia 04.03.2022 r.

Zatwierdziła dnia 04 marca 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PS

Wydanie nr 89 z dnia 28.06.2022

zastępuje wydanie nr 88 z dnia 09.05.2022

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: prosty test opisowy

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko w proszku	Wygląd, barwa, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-78/A-86030
2.	Masło	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86155:1995
3.	Mleko spożywcze	Zapach, wygląd, barwa, smak Prosty test opisowy	PN-68/A-86122
4.	Napoje mleczne fermentowane	Zapach, wygląd, barwa i konsystencja, smak Prosty test opisowy	PN-75/A-86130
5.	Śmietana i śmietanka	Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych Prosty test opisowy	PN-78/A-86028

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Majonezy i sosy majonezowe	Konsystencja, barwa, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-A-86950:1995
7.	Herbata czarna	Wygląd, barwa i zapach suchego liścia Cechy charakterystyczne smaku i zapachu, wyglądu naparu Wygląd liścia po naparzeniu Prosty test opisowy	PN-ISO 6078:1996 PN-ISO 3103 : 1996 pkt. 7.1, 7.2.1
8.	Kawa palona	Barwa, wygląd, smak i zapach naparu, obecność szkodników i ich pozostałości Prosty test opisowy	PN-A-76100:2009
9.	Kawa zielona	Zapach ziarna kawy, gatunek botaniczny kawy, barwa i jej jednolitość Prosty test opisowy	PN-ISO 4149:1998
10.	Koncentraty spożywcze	Konsystencja, wygląd, barwa, zapach przed przyrządzeniem Wygląd, rozpuszczalność, klarowność, konsystencja, smak i zapach po przyrządzeniu Prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
11.	Kawa rozpuszczalna	Wygląd, barwa, zapach przed przyrządzeniem Rozpuszczalność w wodzie, barwa, klarowność, smak i zapach po przyrządzeniu Prosty test opisowy	PN-A-94019:2007
12.	Makaron	Wygląd/forma, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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 Prosty test opisowy	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 Prosty test opisowy	PN-87/A-86782
15.	Dżem	Barwa, smak, zapach, konsystencja, wygląd, objawy zafermentowania lub zapeśnienia Prosty test opisowy	PN-A-75100:1994
16.	Ryba wędzona	Wygląd, barwa, smak, zapach, tekstura mięsa Prosty test opisowy	PN-85/A-86772
17.	Soki warzywne, warzywno - owocowe	Wygląd, barwa, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-75958:2002
18.	Sery	Wygląd, barwa, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-73/A-86232

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
19.	Sery podpuszczkowe dojrzewające	Kształt i wygląd, skórka, oczkowanie, konsystencja, barwa, smak i zapach/ smakowość Prosty test opisowy	PN-68/A-86230
20.	Napoje bezalkoholowe	Barwa, klarowność, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-85/A-79033
21.	Wyroby garmażeryjne	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
22.	Olej roślinny rafinowany	Klarowność Prosty test opisowy	PN-A-86908:2000
23.	Konserwy mięsne, mięsnowarzywne	Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, konsystencja, struktura i konsystencja, stopień związania, układ i jakość składników, kruchość, soczystość, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-85/A-82056
24.	Koncentrat pomidorowy	Barwa, wygląd i konsystencja, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-75/A-77601
25.	Salatki warzywne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-77750:1997
26.	Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-77807:1997
27.	Warzywa marynowane	Wygląd, konsystencja, zapach, smak, barwa, barwa i klarowność zalewy Prosty test opisowy	PN-A-77806:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
28.	Powidła śliwkowe	Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zapeśnienia Prosty test opisowy	PN-93/A-75102
29.	Ryba mrożona	Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej Prosty test opisowy	PN-86/A-86767
30.	Ryba solona	Cechy organoleptyczne ryby, cechy organoleptyczne solanki Prosty test opisowy	PN-84/A-86766
31.	Fasolka konserwowa	Konsystencja, barwa fasoli, wygląd zalewy, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-77802:2007
32.	Groszek konserwowy	Barwa ziaren groszku, wygląd ziaren groszku, wygląd zalewy, konsystencja, jednolitość wielkości ziaren, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-77803:2007
33.	Ogórki kwaszone	Wygląd zewnętrzny ogórków, barwa, konsystencja, smak i zapach, wygląd zalewy Prosty test opisowy	PN-A-77701:1997
34.	Ogórki konserwowe	Wygląd zewnętrzny ogórków, zalewy i przypraw (barwa, klarowność zalewy), konsystencja i przekrój poprzeczny, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-77801:1997
35.	Kapusta kwaszona	Barwa skrawków, smak i zapach, jędrność, wygląd soku Prosty test opisowy	PN-A-77700:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
36.	Produkty grzybowe	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak, jędrność Prosty test opisowy	PN-A-78509:2007
37.	Olej roślinny	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
38.	Lody	Wygląd zewnętrzny, barwa, struktura i konsystencja, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-86431:1999
39.	Przetwory zbożowe	Wygląd, barwa, konsystencja, obecność piasku, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-64/A-74013
40.	Mrożone wyroby kulinarne	Wygląd zewnętrzny, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82350:1996
41.	Owoce pasteryzowane	Barwa, klarowność zalewy, wygląd, konsystencja, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-A-77610:1998
42.	Mrożone owoce i warzywa	Wygląd, dojrzałość, zdrowotność, barwa, konsystencja, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-90/A-75051
43.	Wędliny	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-88/A-82062
44.	Susz owocowy/ warzywny	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
45.	Musztarda	Stan opakowania, barwa, wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86964:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
46.	Sery topione	Konsystencja Prosty test opisowy	PN-66/A-86233
47.	Napoje spirytusowe	Stan opakowania jednostkowego, barwa i/lub przezroczystość, i/lub klarowność, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-79529-2:2005 pkt 6-8, 9.7-9.9
48.	Bułka tarta	Barwa, postać, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-74113:1997
49.	Ryż	Wygląd, zapach Prosty test opisowy	PN-ISO 7301:2004
50.	Ryż	Smak po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
51.	Papryka mielona	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86955:1997
52.	Przyprawy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
53.	Mieszanki przyprawowe	Barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86967:1998
54.	Estragon	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86961:1997
55.	Pieczyno	Wygląd zewnętrzny, skórka, miękkiz, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996
56.	Majeranek	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86958:1997
57.	Pieprz czarny	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86965:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
58.	Kolendra	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86957:1997
59.	Konfitury	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-75115:2001
60.	Ziarno roślin oleistych	Barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-R-66149:1997
61.	Ziarno roślin oleistych	Wygląd, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
62.	Marmolada	Konsystencja i wygląd, barwa, zapach, smak, objawy zafermentowania lub zamięśnienia Prosty test opisowy	PN-93/A-75103
63.	Kompoty	barwa, klarowność zalewy, zapach i smak, wygląd i konsystencja owoców Prosty test opisowy	PN-A-75953:2006
64.	Wina i miody pitne	Barwa, klarowność, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-90/A-79120/02
65.	Przetwory ziemniaczane	Postać, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-74702-1:1998
66.	Wyroby cukiernicze	Wygląd zewn. wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998
67.	Orzechy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
68.	Margaryna	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
69.	Bazylia	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86959:1997
70.	Herbatka owocowa	Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, barwa naparu, smak i zapach naparu Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
71.	Herbata	Wygląd, barwa, zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu, smak i zapach naparu Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
72.	Napoje bezalkoholowe gazowane	Nasycenie dwutlenkiem węgla Prosty test opisowy	PN-93/A-79032
73.	Sosy warzywne, owocowe, warzywno- owocowe i warzywno-grzybowe	Barwa, zapach i smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PN-A-86951:2006
74.	Piwo	Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pienistość Prosty test opisowy	PN-74/A-79093
75.	Wyroby ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny/wygląd, barwa, struktura i tekstura, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-74252:1998
76.	Przecier pomidorowy	Barwa, wygląd i konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-77606:1996
77.	Zupy zagęszczone	Barwa, konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-75980:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
78.	Cząber	Barwa, wygląd, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86956:1997
79.	Musli	Barwa, wygląd, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-64/A-74013
80.	Owoce morza świeże i mrożone	Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura tkanki mięsnej Prosty test opisowy	PN-86/A-86767
81.	Ziarno roślin strączkowych	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-72/R-74014
82.	Prezerwy rybne	Wygląd ogólny, barwa, zapach, konsystencja zalewy, tekstura mięsa rybtekstura, smak Prosty test opisowy	PN-92/A-86732
83.	Kminek	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86953:1997
84.	Mięso mielone	Barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-82009:1997
85.	Herbatka ziołowa	Wygląd, barwa, zapach, wygląd naparu, smak i zapach naparu Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
86.	Soki dla dzieci	Barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-75048:1994, PN-A-75048:1994/ Az1:2000
87.	Soki owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
88.	Owoce kandyzowane	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
89.	Przetarte warzywa, przeciery warzywne, przeciery owocowe i owocowo-warzywne	Barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
90.	Przeciery owocowe z dodatkiem zbóż, ew. mlekiem, twarożkiem	Barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
91.	Miksy tłuszczowe	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
92.	Miksy tłuszczowe	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-86155:1995
93.	Powidła owocowe	Barwa, wygląd, konsystencja, smak i zapach, objawy zafermentowania lub zapeśnienia Prosty test opisowy	PN-93/A-75102
94.	Jabłka prażone	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
95.	Przeciery z ogórków kwaszonych	Barwa, konsystencja, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-A-77701:1997
96.	Pasty warzywne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
97.	Warzywa w oleju	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
98.	Mleko zagęszczone	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-79/A-86004
99.	Desery mleczne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
100.	Produkty mleczarskie w proszku	Wygląd, barwa Prosty test opisowy	PN-78/A-86030
101.	Serwatka w proszku	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86364:1996
102.	Serwatka w proszku	Zapach i smak Prosty test opisowy	PN-78/A-86030
103.	Produkty seropodobne	Wygląd, barwa, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-73/A-86232
104.	Mieszanki produktów mlecznych z tłuszczem roślinnym	Wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja, obecność zanieczyszczeń mechanicznych Prosty test opisowy	PN-78/A-86028
105.	Ziarno zbóż	Zapach Prosty test opisowy	PN-R-74013:2012
106.	Chrupki	Kształt i wygląd zewnętrzny, konsystencja, struktura, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-88034:1998
107.	Czarnuszka	Wygląd, barwa, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86960:1997
108.	Mąka z innych roślin niż zboża	Wygląd, barwa, smak, zapach, obecność piasku Prosty test opisowy	PN-64/A-74013
109.	Produkty gotowe do spożycia dla niemowląt i dzieci (konserwy)	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-85/A-82056
110.	Prażone ziarna roślin oleistych z orzechami	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
111.	Makaron ze zbóż innych niż pszenica	Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
112.	Makaron świeży	Wygląd, barwa, zapach przed ugotowaniem; wygląd, barwa, smak i zapach po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-93/A-74130
113.	Piwo smakowe	Zapach, klarowność, barwa, nasycenie dwutlenkiem węgla, smak, goryczka, pienistość Prosty test opisowy	PN-74/A-79093
114.	Zagęszczony sok z buraków ćwikłowych	Wygląd, barwa, klarowność, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-77805:1997
115.	Podpiwek	Wygląd, konsystencja przed przyrządzeniem; Wygląd w tym barwa i konsystencja po przyrządzeniu, smak i zapach po przyrządzeniu Prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
116.	Cukier biały	Wygląd, barwa, zapach, smak, klarowność roztworu Prosty test opisowy	PN-A-74855-2:1996
117.	Produkty roślinne białkowe typu wędlina	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-88/A-82062

Zatwierdziła dnia 28 czerwca 2022 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2/PS

Wydanie nr 10 z dnia 17.11.2021

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 07.12.2017

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: rozmiar

Metoda badań: pomiar bezpośredni

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ogórki konserwowe	Długość Zakres: (1,9 – 13,0) cm Średnica Zakres: (0,4 – 5,0) cm Pomiar bezpośredni	PN-A-77801:1997
2.	Ogórki kwaszone	Długość Zakres: (2,4 – 19,0) cm Średnica Zakres: (1,0 – 6,4) cm Pomiar bezpośredni	PN-A-77701:1997
3.	Mrożone owoce, warzywa	Długość Zakres: (8 – 55) mm Średnica Zakres: (6 – 85) mm Pomiar bezpośredni	PN-90/A-75051

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Bakalie	Długość Zakres: (20,2 – 27,2) mm Średnica Zakres: (11,7 – 15,8) mm Pomiar bezpośredni	PN-A-77801:1997
5.	Ryż	Długość Zakres: (6,4 – 7,8) mm Średnica Zakres: (1,6 – 2,2) mm Pomiar bezpośredni	PN-A-77801:1997

Zatwierdziła dnia 17 listopada.2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3/PS

Wydanie nr 17 z dnia 01.12.2021

zastępuje wydanie nr 16 z dnia 17.11.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: zawartość produktu z wadami

Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Susze owocowe i warzywne	Zawartość owoców/warzyw uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,09 – 27,50) % Zawartość owoców/warzyw z objawami zepsucia Zakres: (0,05 – 24,50) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16
2.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,04 – 26,50) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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) % 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 – 38,7) % 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) % Zawartość makaronu zdeformowanego Zakres: (0,02 – 20,1) % Metoda wagowa	PN-93/A-74130
9.	Ogórki kwaszone	Zawartość ogórków z wadami Zakres: (0,02 – 23,27) % Metoda wagowa	PN-A-77701:1997
10.	Kompoty	Zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie Zakres: (0,06 – 26,96) % Zawartość owoców z plamami Zakres: (0,06 – 25,61) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
11.	Kawa zielona	Zawartość ziaren z wadami Zakres: (0,1 – 97,1) % Zawartość wad pochodzących z owocu kawy Zakres: (0,01 – 0,53) % Metoda wagowa	PN-ISO 4149:1998

Zatwierdziła dnia 01 grudnia 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4/PS

Wydanie nr 10 z dnia 01.12.2021

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 17.11.2021

Przedmiot badań: ryba mrożona

Badane cechy: zawartość ryby niewłaściwie opracionej

Metoda badań: ilościowa - liczbowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ryba mrożona	Zawartość ryby niewłaściwie opracionej: Liczba łusek Liczba ości lub kości Liczba przebarwień Liczba przekrwień Liczba skrzepów krwi Liczba pozostałości skóry Zakres: od 1 szt. Metoda ilościowa – liczbowa	PN-86/A-86767

Zatwierdził dnia 01 grudnia 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak



Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 5/PS

Wydanie nr 12 z dnia 17.11.2021

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 16.10.2018

Przedmiot badań: artykuły rolno-spożywcze

Badane cechy: wyróżniki jakości organoleptycznej

Metoda badań: punktowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
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

Zatwierdziła dnia 17 listopada 2021 Dyrektor Laboratorium Dorota Wowak