



Laboratorium w Warszawie

## Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

### Lista nr 1

Wydanie nr 2 z dnia 02.06.2025

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 21.12.2021

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** substancje słodzące

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

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

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

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

Zatwierdziła dnia 02 czerwca 2025 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

## Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

### Lista nr 2

Wydanie nr 2 z dnia 04.12.2023

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 21.12.2021

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** polioli

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

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wyroby cukiernicze</li> <li>- Dodatki do żywności</li> </ul>	Zawartość polioli Zakres: <ul style="list-style-type: none"> <li>- erytrytol (0,025 – 100) g/100 g</li> </ul> Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 15086:2006
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przetwory mleczne</li> <li>- Przetwory owocowe i warzywne</li> <li>- Soki</li> <li>- Napoje bezalkoholowe</li> <li>- Napoje alkoholowe</li> <li>- Wyroby ciastkarskie</li> <li>- Wyroby cukiernicze</li> </ul>	Zawartość polioli Zakres: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ksylitol (0,0125-100) g/100 g (g/100 ml)</li> <li>- maltitol (0,025-50) g/100 g (g/100 ml)</li> <li>- mannitol (0,025-75) g/100 g (g/100 ml)</li> <li>- sorbitol (0,025-98) g/100 g (g/100 ml)</li> </ul> Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 15086:2006

Zatwierdziła dnia 4 grudnia 2023 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

## Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

### Lista nr 3

Wydanie nr 2 z dnia 02.06.2025

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 21.12.2021

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** witaminy

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Wyroby cukiernicze Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość witaminy B3 (niacyny, amidu kwasu nikotynowego) Zakres: (0,2 – 30) mg/100 g (mg/100 ml) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PB-64/LW wydanie 3 z dnia 17.09.2020 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2	Mleko i przetwory mleczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Wyroby cukiernicze Herbata Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość witaminy C Zakres: (2 - 95000) mg/100 g (mg/100 ml) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 14130:2004

Zatwierdziła dnia 02 czerwca 2025 Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

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

**Lista nr 4**

Wydanie nr 5 z dnia 24.07.2023

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 10.08.2022

**Przedmiot badań:** żywność

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

**Metoda badań:** metoda miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	- Soki	Kwasowość miareczkowa Zakres: - (9,6 - 170) mmol H <sup>+</sup> /l przy pH 8,1 - (4,2 - 35) mmol H <sup>+</sup> /l przy pH 7,0 - (0,6 - 56) g/l w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy - (1 - 86) g/kg w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy - (0,3 - 60) g/l w przeliczeniu na kwas jabłkowy - (0,3 - 68) g/l w przeliczeniu na kwas winowy Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000 IFU No. 3 (Rev. 2017)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2	- Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny Zakres: (0,004 – 3,4) g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033 p. 3.8.1
		Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny w gramach na jednostkę ekstraktu Z obliczeń	
3	- Napoje spirytusowe - Drinki alkoholowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,7 - 200) g kwasu octowego/hl 100% alkoholu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of analysis of spirituous beverages of vitivicultural origin, OIV-MA-BS-12:R2009
4	- Napoje spirytusowe - Drinki alkoholowe	Kwasowość stała Zakres: (0,2 - 400) g kwasu octowego/hl 100% alkoholu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of analysis of spirituous beverages of vitivicultural origin, OIV-MA-BS-12:R2009
5	- Wyroby winiarskie gronowe	Kwasowość ogólna Zakres: (3 - 300) meq/l (0,2 - 20,0) g kwasu winowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS313-01:R2015, p. 5.2
6	- Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 - 20,0) g kwasu jabłkowego/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., załącznik nr 6 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
7	- Fermentowane przetwory mleczne	Kwasowość miareczkowa Zakres: - (2 – 20) mmol NaOH/100 g produktu - (0,2 – 1,8) g kwasu mlekowego/100 g produktu - (9 – 80) °SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	ISO/TS 11869:2012
8	Mleko i płynne produkty mleczne	Kwasowość ogólna Zakres: (5 - 14) °SH Metoda miareczkowania potencjometrycznego	DIN 10316:2000-08
9	- Przetwory owocowe i warzywne - Dodatki do żywności	Kwasowość ogólna Zakres: (0,7 - 70) g/l (g/kg) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-10/LW wydanie 6 z dnia 17.09.2020 r.

Zatwierdziła dnia 24.07.2023 r. z up. Dyrektora laboratorium Dagmara Szymańska



**Laboratorium w Warszawie**

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

**Lista nr 5**

Wydanie nr 3 z dnia 16.12.2024

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 17.02.2023

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** popiół nierozpuszczalny w kwasie solnym

**Metoda badań:** metoda wagowa

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

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

Zatwierdziła dnia 16 grudnia 2024 roku Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



**Laboratorium w Warszawie**

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

**Lista nr 6**

Wydanie nr 2 z dnia 3.04.2023

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 21.12.2021

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** siarczyny/dwutlenek siarki

**Metoda badań:** metoda miareczkowa/metoda spektrofotometryczna

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
1	<ul style="list-style-type: none"><li>- Przetwory owocowe i warzywne</li><li>- Soki</li><li>- Napoje bezalkoholowe</li><li>- Napoje alkoholowe</li><li>- Koncentraty spożywcze</li></ul>	Zawartość siarczynów ogółem jako SO <sub>2</sub> Zakres (10 - 2100) mg/l (mg/kg)  Metoda miareczkowa (Monier-Williamsa)	PN-EN 1988-1:2001

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
2	- Przetwory owocowe i warzywne - Soki - Napoje bezalkoholowe - Napoje alkoholowe - Koncentraty spożywcze	Zawartość siarczynów ogółem jako SO <sub>2</sub> Zakres: (3 - 2000) mg/l (mg/kg) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1988-2:2001
3	- Wyroby winiarskie gronowe	Dwutlenek siarki wolny Zakres: (10 - 96) mg/l Metoda miareczkowa	OIV-MA-AS323- -04A1:R2021
4	- Wyroby winiarskie gronowe	Dwutlenek siarki całkowity Zakres: (10 - 300) mg/l Metoda miareczkowa	OIV-MA-AS323- -04A2:R2021
5	- Fermentowane napoje winiarskie	Dwutlenek siarki całkowity Zakres: (10 - 300) mg/l Metoda miareczkowa	OIV-MA-AS323- -04A2:R2021

Zatwierdziła dnia 3 kwietnia 2023

Dyrektor Laboratorium w Warszawie – Agnieszka Strzębicka



**Laboratorium w Warszawie**

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

**Lista nr 7**

Wydanie nr 2 z dnia 8.05.2023

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 17.01.2023

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** obecność związków fosforu

**Metoda badań:** metoda chromatografii cienkowsarstwowej (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	- Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe	Obecność i identyfikacja związków fosforu Zakres: - pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) (E 450 (iii)) od 100 mg/kg - ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) (E 451 (i)) od 300 mg/kg - sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) (E 452 (i)) od 70 mg/kg  Metoda chromatografii cienkowsarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999 Załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2	- Ryby i inne zwierzęta wodne mrożone	<p>Obecność i identyfikacja związków fosforu</p> <p>Zakres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) (E 450 (iii)) od 100 mg/kg</li> <li>- ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) (E 451 (i)) od 300 mg/kg</li> <li>- sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) (E 452 (i)) od 70 mg/kg</li> </ul> <p>Metoda chromatografii cienkwarstwowej (TLC)</p>	PN-A-82060:1999 Załącznik A
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przetwory mleczne</li> <li>- Wyroby ciastkarskie</li> <li>- Wyroby garmazeryjne</li> </ul>	<p>Obecność i identyfikacja związków fosforu</p> <p>Zakres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pirofosforan (V) sodu (pirofosforan) (E 450 (iii)) od 1000 mg/kg</li> <li>- ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) (E 451 (i)) od 400 mg/kg</li> <li>- sześciometafosforan (V) sodu (sześciometapolifosforan) (E 452 (i)) od 700 mg/kg</li> </ul> <p>Metoda chromatografii cienkwarstwowej (TLC)</p>	PN-A-82060:1999 Załącznik A

Zatwierdziła dnia 8 maja 2023

Dyrektor Laboratorium w Warszawie - Agnieszka Strzębicka



Laboratorium w Warszawie

## Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

### Lista nr 8

Wydanie nr 3 z dnia 31.07.2023

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 25.04.2023

**Przedmiot badań:** żywność

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

**Metoda badań:** metoda miareczkowa, z obliczeń

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

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5	- Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe - Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory - Wyroby garmażeryjne - Wyroby gastronomiczne	Zawartość skrobi Zakres: (0,3 - 30) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PB-51/LW wydanie 4 z dnia 24.09.2020 r.
6	- Wyroby winiarskie gronowe	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących Zakres: (1,0 - 200) g/l Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS311-01A:R2009
7	- Fermentowane napoje winiarskie (z wyłączeniem miodów pitnych)	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących i cukrów redukujących po inwersji Zakres: (1,0 - 300) g/l Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 4 część I (Dz.U. z 2022, poz. 1469)
8	- Fermentowane napoje winiarskie (miody pitne)	Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących i cukrów redukujących po inwersji Zakres: (10 - 350) g/l Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 4 część II (Dz.U. z 2022, poz. 1469)
9	- Fermentowane napoje winiarskie (miody pitne)	Suma cukrów ogółem i rzeczywistej zawartości alkoholu pomnożonej przez 18 Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 4 część II (Dz.U. z 2022, poz. 1469)

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
10	- Fermentowane napoje winiarskie (miody pitne)	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik nr 3 (Dz.U. z 2022, poz. 1469)

Zatwierdziła dnia 31 lipca 2023 Dyrektor Laboratorium w Warszawie – Agnieszka Strzębicka



**Laboratorium w Warszawie**

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

**Lista nr 9**

Wydanie nr 3 z dnia 10.12.2024

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 04.12.2023

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** tożsamość/ identyfikacja składników

**Metoda badań:** metoda jakościowa, metoda mikroskopowa

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
1	Zioła i przyprawy	Tożsamość/ identyfikacja liścia oliwki Zakres: od 2,3% (m/m) Metoda jakościowa, metoda mikroskopowa	PB-71/LW wydanie 3 z dnia 17.10.2024 r. wg Farmakopea Polska, tom II, 01/2022:1878

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2	Herbatki	Tożsamość/ identyfikacja składników Zakres: - korzeń lukrecji (> 0,1 % (m/m)) - kwiat hibiskusa (> 0,4 % (m/m)) - owoc dzikiej róży (> 0,1 % (m/m)) - owoc maliny (> 0,1 % (m/m)) Metoda jakościowa, metoda mikroskopowa	PB-75/LW wydanie 1 z dnia 19.06.2023 r.

Zatwierdziła dnia 10 grudnia 2024 roku Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



**Laboratorium w Warszawie**

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

**Lista nr 10**

Wydanie nr 3 z dnia 10.12.2024

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 11.05.2023

**Przedmiot badań:** zioła i przyprawy

**Badane cechy:** tożsamość

**Metoda badań:** metoda chromatografii cienkowsarstwowej TLC

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

Zatwierdziła dnia 10 grudnia 2024 roku Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka



**Laboratorium w Warszawie**

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

**Lista nr 11**

Wydanie nr 2 z dnia 10.12.2024

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 17.01.2024

**Przedmiot badań:** żywność

**Badane cechy:** obecność i identyfikacja barwników

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Mięso i przetwory mięsne, w tym drobiowe	<p>Obecność i identyfikacja syntetycznych barwników:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tartrazyna,</li> <li>- amarant,</li> <li>- indygotyna,</li> <li>- żółcień pomarańczowa FCF,</li> <li>- czerń brylantowa BN,</li> <li>- czerwień allura AC,</li> <li>- zieleń brylantowa BS,</li> <li>- azorubina,</li> <li>- zieleń trwała FCF,</li> <li>- błękit brylantowy FCF,</li> <li>- orange II,</li> <li>- błękit patentowy V,</li> <li>- erytrozyna,</li> <li>- rodamina B,</li> <li>- czerwień koszenilowa A,</li> <li>- czerwień 2G,</li> <li>- żółcień chinolinowa,</li> <li>- zieleń malachitowa</li> <li>- brąz HT</li> </ul> <p>Zakres od 0,1 g/l (g/kg)</p> <p>Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)</p>	PN-ISO 13496:2002 + Ap1:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2	Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Mrożone wyroby kulinarne Wyroby garmażeryjne Wyroby gastronomiczne Przetwory owocowe i warzywne Soki Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Przetwory zbożowe Wyroby piekarskie Wyroby ciastkarskie Cukier Wyroby cukiernicze Herbata Kawa Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Dodatki do żywności Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność i identyfikacja syntetycznych barwników: - tartrazyna, - amarant, - indygotyna, - żółcień pomarańczowa FCF, - czerń brylantowa BN, - czerwień allura AC, - zieleń brylantowa BS, - azorubina, - zieleń trwała FCF, - błękit brylantowy FCF, - orange II, - błękit patentowy V, - erytrozyna, - rodamina B, - czerwień koszenilowa A, - czerwień 2G, - żółcień chinolinowa, - zieleń malachitowa - brąz HT Zakres od 0,1 g/l (g/kg) Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PB-35/LW wydanie 5 z dnia 27.09.2022 r.

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
3	Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Przetwory owocowe i warzywne	Obecność i identyfikacja naturalnych barwników Zakres: - kurkuma od 100 mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PB-76/LW wydanie 2 z dnia 15.03.2024 r.

Zatwierdziła dnia 10 grudnia 2024 roku Dyrektor Laboratorium Agnieszka Strzębicka