IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1

Wydanie nr 20 z dnia 26.01.2026

zastępuje wydanie nr 19 z dnia 30.01.2024

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: wilgotność/zawartość wody/zawartość suchej masy/zawartość całkowitej suchej masy/zawartość wody i substancji lotnych/zawartość suchej substancji
Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno zbóż i przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (1,50 – 19,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712-1:2025-03
2.	Pieczywo i bułka tarta	Wilgotność miękiszu Zakres: (1 - 53) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 p. 3.3
3.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (30,0 – 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
4.	Mleko	Zawartość suchej masy Zakres: (5,00 – 15,00) % Metoda wagowa	Decyzja Rady 92/608/EWG z dnia 14.11.1992 r., Załącznik II (Dz.U. WE L 407 z dnia 31.12.1992 r.)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mleko zagęszczone	Zawartość suchej masy Zawartość wody Zakres: (15,00 – 85,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 08.07.2004 r., Załącznik nr 2, p. II (Dz.U. z 2024 r. poz. 28)
6.	Mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 10,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 08.07.2004 r., Załącznik nr 2, p. III (Dz.U. z 2024 r. poz. 28)
7.	Mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (2,00 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-78/A-86030
8.	Masło	Zawartość wody Zakres: (0,01 – 45,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
9.	Sery twarogowe Sery podpuszczkowe dojrzewające Sery topione	Zawartość całkowitej suchej masy Zawartość wody Zakres: (10,00 – 90,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005
10.	Wyroby cukiernicze i czekoladowe	Zawartość suchej masy Zawartość wody Zakres: (0,1 – 99,9) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 p. 2.3
11.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wilgotność Zawartość suchej masy Zakres: (1,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 p. 3.2.3, 3.2.4
12.	Lody	Zawartość suchej masy Zawartość wody Zakres: (15,0 – 85,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430 p. 2.7.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Napoje mleczne	Zawartość suchej masy Zawartość wody Zakres: (7,0 – 93,0) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130 p. 3.5.1
14.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość wody Zakres: (40,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783
15.	Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (14,0 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 p. 5.3.3
16.	Przetwory jajowe	Zawartość suchej substancji Zawartość wody Zakres: (3,0 – 97,0) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994 p. 2.1
17.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres: (7,5 – 15,5) % Metoda wagowa	ISO 24557:2009(E)
18.	Kakao i czekolada w proszku	Zawartość suchej masy Zawartość wody Zakres: (0,7 – 99,3) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 p. 2.3.2
19.	Nasiona oleiste	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (1,9 – 11,3) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 26 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2

Wydanie nr 15 z 09.03.2026

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 26.01.2026

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość azotu/zawartość białka
Metoda badań: miareczkowa (Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Pszenica Mąka pszenna	Zawartość azotu Zakres: (1,600 - 2,600) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (9,1 - 14,8) % z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (1,00 - 5,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (6,2 – 31,2) % z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mleko	Zawartość azotu Zakres: (0,300 - 0,800) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (1,91 – 5,11) % z obliczeń	PN-EN ISO 8968-1:2014-03
4.	Mleko w proszku	Zawartość azotu Zakres: (1,700 - 6,500) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (10,85 – 41,47) % z obliczeń	PN-EN ISO 8968-1:2014-03
5.	Sery twarogowe Sery podpuszczkowe dojrzewające Sery topione	Zawartość azotu Zakres: (0,500 - 5,500) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (3,2 – 35,1) % z obliczeń	PN-EN ISO 8968-1:2014-03
6.	Napoje mleczne	Zawartość azotu Zakres: (0,100 - 1,600) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (0,64 – 10,21) % z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
7.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotu Zakres: (0,50 - 3,10) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (3,1 – 19,4) % z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Lody	Zawartość azotu Zakres: (0,300 - 0,800) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (1,91 – 5,10) % z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
9.	Wyroby cukiernicze i czekoladowe	Zawartość azotu Zakres: (0,500 - 2,500) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (3,12 – 15,62) % z obliczeń	ISO 1871:2009
10.	Makaron	Zawartość azotu Zakres: (1,25 – 2,50) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (7,8 – 15,7) % z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
11.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,03 – 3,89) % Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (0,2 – 24,3) % z obliczeń	PN-85/A-82100 p.2.4
12.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość azotu Zakres: (0,10 – 3,08) g/100g Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (0,6 – 19,3) g/100g z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach.

4) Wdrażanie nowych metod opisanych w normach.

Zatwierdziła dnia 09 marca 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3

Wydanie nr 13 z dnia 07.01.2026

zastępuje wydanie nr 12 z dnia 21.11.2023

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

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Sery twarogowe Sery podpuszczkowe dojrzewające Sery topione	pH Zakres: 4,1 - 6,6 Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232 p. 3.7
6.	Śmietanka i śmietana	pH Zakres: 4,2 - 6,9 Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130 p. 3.4
7.	Miód	pH Zakres: 3,6 - 5,8 Metoda potencjometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VIII (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
8.	Majonezy i sosy majonezowe	pH Zakres: 3,5 - 4,5 Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130 p. 3.4
9.	Przetwory owocowe i warzywne	pH Zakres: 2,6 – 6,5 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06 PN-90/A-75101/06/Az1:2002
10.	Soki	pH Zakres: 2,90 – 4,60 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
11.	Piwo	pH Zakres: 4,0 – 4,9 Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000 PN-A-79093-4:2000/Ap1:2002
12.	Kakao i czekolada w proszku	pH Zakres: 5,0 – 8,5 Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024 p. 2.4
13.	Napoje bezalkoholowe	pH Zakres: 2,30 – 9,00 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

5) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.
6) Wdrażanie nowych metod opracowanych przez laboratorium.

Zatwierdziła dnia 07 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4

Wydanie nr 13 z dnia 26.01.2026

zastępuje wydanie nr 12 z dnia 07.06.2024

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość popiołu całkowitego/popiołu ogólnego/popiołu
Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno zbóż Mąka pszenna i żytnia	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,35 - 2,70) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2023-09
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,50 - 5,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
3.	Mleko w proszku	Zawartość popiołu Zakres: (5,00 - 10,00) % Metoda wagowa	PN-78/A-86030 p. 3.7

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Napoje mleczne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,04 - 1,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
5.	Lody	Zawartość popiołu Zakres: (0,30 - 2,00) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430 p. 2.14
6.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu Zakres: (0,15 - 4,15) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/08 p. 2
7.	Makaron	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 1,80) % Metoda wagowa Zawartość popiołu w suchej masie z obliczeń	PN-EN ISO 2171:2023-09
8.	Kakao i czekolada w proszku	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (2,68 – 12,75) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022 p. 5
9.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,25 – 2,60) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022 p. 5
10.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,4 – 3,0) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., Załącznik nr 5 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
11.	Sery	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,55 – 8,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.

3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 26 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 5

Wydanie nr 7 z dnia 07.01.2026

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 24.07.2025

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego
Metoda badań: wagowa

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

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 07 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6

Wydanie nr 16 z dnia 07.01.2026

zastępuje wydanie nr 15 z dnia 04.05.2023

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: masa netto/masa odciekniętych owoców i warzyw/zawartość nadzienia (farszu)/zawartość składników stałych/zawartość składników mieszanki/zawartość pokrywy/zawartość korpusu
Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto Zakres: (100 - 3500) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15 p. 2
2.	Przetwory owocowe i warzywne	Masa odciekniętych owoców i warzyw Zakres: (20,0 - 99,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15 p. 3
3.	Przetwory owocowe i warzywne	Masa odciekniętych owoców i warzyw Zakres: (59,0 – 2200,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15 p. 3 (z wyłączeniem punktu 3.5)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość nadzienia (farszu) Zakres: (5,0 - 65,0) % Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 p. 2.3.4
5.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników stałych Zakres: (10,0 - 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 p. 2.3.2
6.	Mrożone warzywa i owoce	Zawartość składników mieszanki Zakres: (0,1 - 99,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051 p. 3.5
7.	Mrożone owoce i warzywa	Masa netto Zakres: (1 - 2000) g Metoda wagowa	PN-90/A-75051 p. 3.3
8.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość nadzienia Zakres: (13,0 - 45,0) % Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 p. 3.5.2
9.	Przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne Mrożone wyroby kulinarne	Masa netto Zakres: (100 - 2000) g Metoda wagowa	PN-85/A-82056 p. 2.3.5
10.	Przetwory zbożowe	Masa netto Zakres: (40 - 1250) g Metoda wagowa	PN-V-74002:2005 p. 6.2
11.	Majonezy i sosy majonezowe	Masa netto Zakres: (1 - 2000) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15 p. 2
12.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość składników stałych Zakres: (1 – 99) % Metoda wagowa	PN-87/A-86782 p. 2.4.12
13.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość składników stałych Zakres: (1 - 4000) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 p. 2.4.12
14.	Wyroby cukiernicze i czekoladowe	Zawartość pokrywy Zawartość korpusu Zakres: (15,0 – 85,0) % Metoda wagowa	Procedura Badawcza PB-15/LB, Wydanie 1 z dnia 06.10.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Towary w opakowaniach jednostkowych	Masa netto Zakres: (11,0 – 5050,0) g Metoda wagowa	Procedura Badawcza PB-14/LB, Wydanie 1 z dnia 26.08.2022

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
5) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.
6) Wdrażanie nowych metod opracowanych przez laboratorium.

Zatwierdziła dnia 07 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7

Wydanie nr 1 z dnia 11.05.2026

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość sodu, zawartość soli
Metoda badań: chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Sery	Zawartość sodu Zakres: (0,010 - 2,350) g/100 g Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD) Zawartość soli z obliczeń	Procedura badawcza PB-16/LB, Wydanie 1 z dnia 15.01.2025
2.	Soki, koncentraty soków i nektary	Zawartość sodu Zakres: (0,0004 - 3,100) g/100 ml Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD) Zawartość soli z obliczeń	Procedura badawcza PB-16/LB, Wydanie 1 z dnia 15.01.2025

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 11 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8

Wydanie nr 8 z dnia 08.01.2026

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 10.04.2025

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: skuteczność pasteryzacji/aktywność enzymatyczna
Metoda badań: reakcji barwnej

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Śmietanka i śmietana	Skuteczność pasteryzacji wysokiej Metoda reakcji barwnej	PN-78/A-86028 p. 3.5
6.	Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna – skuteczność blanszowania warzyw Metoda reakcji barwnej	PN-90/A-75051 p. 3.10
7.	Piwo	Skuteczność pasteryzacji Metoda reakcji barwnej	PN-A-79093-10:2000 PN-A-79093-10:2000/Ap1:2002
8.	Mleko w proszku	Skuteczność pasteryzacji – obecność fosfatazy Metoda reakcji barwnej	PN-68/A-86122 p. 3.7.1 PN-78/A-86030 p. 2.4.1.2, p. 2.4.1.3
9.	Lody	Skuteczność pasteryzacji – obecność fosfatazy Metoda reakcji barwnej	PN-67/A-86430 p. 2.10

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
3) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 08 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10

Wydanie nr 8 z dnia 08.01.2026

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 10.04.2025

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość soli kuchennej/zawartość chlorków/zawartość chlorku sodu/zawartość soli
Metoda badań: miareczkowa (Mohra)

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość soli Zakres: (0,50 – 2,00) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-86950:1995 p. 5.3.8
6.	Pieczywo	Zawartość soli Zakres: (0,2 – 3,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-74108:1996 p.3.5
7.	Musztarda	Zawartość chlorków Zakres: (1,0 – 6,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-90/A-75101/10 p. 2 PN-90/A-75101/10/Az:2002

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 08 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11

Wydanie nr 10 z dnia 08.01.2026

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 29.01.2024

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: kwasowość/kwasowość ogólna/kwasowość tłuszczowa
Metoda badań: miareczkowa

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Napoje mleczne	Kwasowość Zakres: (4,0 – 50,0) °SH Metoda miareczkowa Kwasowość w przeliczeniu na procent kwasu mlekowego z obliczeń	PN-A-86061:2002 p. 4.3
6.	Śmietanka i śmietana	Kwasowość Zakres: (3,0 – 40,0) °SH Metoda miareczkowa	PN-78/A-86028 p. 3.4.1
7.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (2,0 – 14,5) g/l kwasu jabłkowego (30,0 – 216,4) miligramorównoważniki na litr Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., Załącznik 6 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
8.	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,3 - 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/04 p. 3 PN-90/A-75101/04/Az1:2002
9.	Ryby i przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 - 2,0) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
10.	Lody	Kwasowość Zakres: (3,0 – 10,0) °SH Metoda miareczkowa	PN-67/A-86430 p. 2.3
11.	Majonezy i sosy majonezowe	Kwasowość Zakres: (0,20 – 1,00) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995 p. 5.3.7
12.	Musztarda	Kwasowość ogólna Zakres: (1,0 - 4,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/04 p. 3 PN-90/A-75101/04/Az1:2002
13.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Kwasowość Zakres: (0,3 – 9,8) ° Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 p. 3.3

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.

2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 08 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12

Wydanie nr 12 z dnia 09.01.2026

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 29.01.2024

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: kwasowość ogólna/zawartość wolnych kwasów
Metoda badań: miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Miód	Zawartość wolnych kwasów Zakres: (5,0 – 120,0) mval/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. VIII (Dz.U. Nr 17 poz. 94)
2.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów Zakres: (0,010 - 1,000) g/jednostkę ekstraktu w przeliczeniu na kwas cytrynowy (0,100 - 1,000) % - w przeliczeniu na kwas cytrynowy Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033 p. 3.8.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (2,0 – 14,5) g/l kwasu jabłkowego (30,0 – 216,4) miligramorównoważniki na litr Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., Załącznik 6 (Dz.U. z 2022 r. poz.1469)
4.	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,3 - 5,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04 p. 2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002
5.	Soki, nektary i koncentraty soków	Kwasowość miareczkowa Zakres: (35-1320) milimole H^+/litr produktu Kwasowość miareczkowa w przeliczeniu na odpowiedni kwas Zakres: (2,2 – 99,0) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
6.	Piwo	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5 - 5,0) ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-79093-3:2000 p. 2.1 PN-A-79093-3:2000/Ap1:2002
7.	Kakao i czekolada w proszku	Kwasowość Zakres: (0,1 – 27,0) °n Zakres: (0,01 – 1,91) w przeliczeniu na procent jednowodnego kwasu cytrynowego Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-79/A-88024 p. 2.3

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.

2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 09 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 13

Wydanie nr 12 z dnia 09.01.2026

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 31.01.2024

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość tłuszczu/zawartość tłuszczu wolnego/zawartość tłuszczu w suchej masie/zawartość tłuszczu całkowitego
Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mleko odtłuszczone	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 - 1,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 7208:2010
6.	Mleko spożywcze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 – 5,60) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
7.	Mleko zagęszczone	Zawartość tłuszczu Zakres: (2,50 - 8,50) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 1737:2010
8.	Mleko w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,30 - 30,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
9.	Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania	Zawartość tłuszczu Zakres: (19,00 - 99,90) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 17189:2005
10.	Sery twarogowe, Sery podpuszczkowe dojrzewające, Sery topione	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,20 - 80,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
11.	Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,04 - 51,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
12.	Śmietanka i śmietana	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 - 45,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 2450:2010
13.	Wyroby cukiernicze i czekoladowe	Zawartość tłuszczu Zakres: *(*10,00 - 45,00*)* % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-71/A-88021 p. 2.1
14.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 30,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-67/A-86734

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,00 - 20,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 7328:2010
16.	Proszek jajeczny	Zawartość tłuszczu Zakres: (36,0 - 39,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-86509:1994 p. 2.2
17.	Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (9,0 – 81,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-86950:1995 p. 5.3.4
18.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 – 36,5) g/100g Metoda ekstrakcyjno-wagowa	BS 4401-4:1970, Metoda A
19.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość tłuszczu w suchej masie Zakres: (0,4 – 40,0) % Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 40,0) g/100g Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-74252:1998 p. 3.4.1

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 09 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 14

Wydanie nr 9 z dnia 27.03.2026

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 09.01.2026

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (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.	Makaron	Wygląd, barwa, zapach, forma przed ugotowaniem i po ugotowaniu oraz smak po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-93/A-74130 p. 3.4
2.	Miód	Konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. X (Dz. U. Nr 17 poz. 94)
3.	Sery	Wygląd zewnętrzy, wygląd wewnętrzny, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-73/A-86232 p. 2
4.	Masło	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-A-86155:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Napoje mleczne	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-75/A-86130
6.	Mleko w proszku	Wygląd, barwa, smak, zapach Prosty test opisowy	PN-78/A-86030 p. 2.2, p. 2.4
7.	Wyroby cukiernicze i czekoladowe	Wygląd zewnętrzny, kształt, powierzchnia, przełom, konsystencja, barwa, zapach, smak, wypełnienie nadzieniem Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998, PN-A-88032:1998/Ap1:2001

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
4) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 27 marca 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 17

Wydanie nr 5 z dnia 10.02.2026

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 24.07.2025

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość substancji słodzących
Metoda badań: wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Soki, nektary i napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfam K (5 - 1000) mg/l Aspartam (5 - 1000) mg/l Sacharyna (5 - 1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
3.	Soki, nektary i napoje bezalkoholowe	Zawartość cyklaminianu Zakres: (200 - 800) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12857:2002
4.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfam K (5 - 500) mg/l Aspartam (5 - 800) mg/l Sacharyna (5 - 155) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
5) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 10 lutego 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 18

Wydanie nr 5 z dnia 12.01.2026

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 24.07.2025

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość substancji konserwujących
Metoda badań: wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (20 - 200) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
3.	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Zawartość kwasu benzoesowego Zakres: (10 - 900) mg/kg Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (10 – 700) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
5) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 12 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 19

Wydanie nr 5 z dnia 30.06.2026

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 12.01.2026

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

Badane cechy: obecność barwników

Metoda badań: chromatografia cienkowarstwowa (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje bezalkoholowe	Obecność barwników: Tartrazyna (E102) Czerwień koszenilowa (E124) Żółcień chinolinowa (E104) Żółcień pomarańczowa (E110) Azorubina (E122) Zieleń S (E142) Zieleń trwała (E143) Błękit brylantowy (E133) Błękit patentowy (E131) Amarant (E123) Czerwień Allura (E129) Indygotyna (E132) Erytrozyna (E127) Kwas karminowy (E120) Zakresy: od 0,1 mg/l Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006
2.	Wyroby cukiernicze, czekolada i wyroby czekoladowe	Obecność barwników: Tartrazyna (E102) Czerwień koszenilowa (E124) Żółcień chinolinowa (E104) Żółcień pomarańczowa (E110) Azorubina (E122) Zieleń S (E142) Błękit brylantowy (E133) Amarant (E123) Zakresy: od 0,15 mg/kg Erytrozyna (E127) Zakres: od 5 mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Piwo i napoje na bazie piwa	Obecność barwników: Tartrazyna (E102) Czerwień koszenilowa (E124) Żółcień chinolinowa (E104) Żółcień pomarańczowa (E110) Azorubina (E122) Zieleń S (E142) Zieleń trwała (E143) Błękit brylantowy (E133) Błękit patentowy (E131) Amarant (E123) Czerwień Allura (E129) Indygotyna (E132) Zakres: od 0,2 mg/l Erytrozyna (E127) Kwas karminowy (E120) Zakres: od 0,5 mg/l Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Lody	Obecność barwników: Tartrazyna (E102) Czerwień koszenilowa (E124) Żółcień chinolinowa (E104) Żółcień pomarańczowa (E110) Azorubina (E122) Zieleń S (E142) Zieleń trwała (E143) Błękit brylantowy (E133) Błękit patentowy (E131) Amarant (E123) Czerwień Allura (E129) Indygotyna (E132) Zakres: od 0,2 mg/kg Erytrozyna (E127) Kwas karminowy (E120) Zakres: od 2,0 mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność barwników: Tartrazyna (E102) Czerwień koszenilowa (E124) Żółcień chinolinowa (E104) Żółcień pomarańczowa (E110) Azorubina (E122) Zieleń trwała (E143) Amarant (E123) Czerwień Allura (E129) Zakresy: od 0,5 mg/kg Błękit patentowy (E131) Zakres: od 1,0 mg/kg Erytrozyna (E127) Zakres: od 3,0 mg/kg Kwas karminowy (E120) Zakres: od 5,0 mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.

2) Dodanie badanej cech w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).

3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.

4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

5) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 30 czerwca 2026 Dyrektor laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 20

Wydanie nr 5 z dnia 11.05.2026

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 07.06.2024

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

Badane cechy: zawartość cukrów

Metoda badań: metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Pieczywo i bułka tarta	Zawartość cukrów w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,4 – 40,8) % Zawartość cukrów Zakres: (0,4 – 35,2) g/100g Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 p. 3.7.3
2.	Wyroby cukiernicze i czekoladowe	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (3,7 – 100,0) % Zawartość cukrów redukujących Zakres: (2,3 – 44,5) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023 p.2.1
3.	Przetwory rybne	Zawartość cukru w zalewach Zakres: (0,4 – 15,0) % Metoda miareczkowa	PN-66/A-86740

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Musztarda	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (3,0 – 33,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07 p. 2
5.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,5 – 61,0) % Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,5 – 48,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07 p. 2
6.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie Zakres: (0,5 – 100,0) % Zawartość cukrów w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,5 – 100,0) % Zawartość cukrów Zakres: (0,5 – 100,0) g/100g Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 p. 3.5.2 PN-A-74252:1998 p. 3.5
7.	Miody pitne	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (30.0 – 450,0) g/l Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (40,0 – 450,0) g/l Metoda miareczkowa Zawartość sacharozy z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., Załącznik nr 4, część II (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,4 – 105,0) g/l Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (0,5 – 138,0) g/l Metoda miareczkowa Zawartość sacharozy z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r., Załącznik nr 4, część I (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469)
9.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,1 - 4,5) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82059 p. 2.2

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2).Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
5) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 11 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 21

Wydanie nr 3 z dnia 21.05.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 12.01.2026

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: obecność zanieczyszczeń, zawartość zanieczyszczeń, obecność szkodników i ich pozostałości, zawartość szkodników i ich pozostałości
Metoda badań: metoda wizualna, wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno zbóż: pszenica, żyto i jęczmień	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-69/R-74016 p. 2.3
2.	Przetwory zbożowe	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-74/A-74016 p. 2.1, 2.2, 2.3
3.	Przetwory zbożowe	Liczba szkodników Zakres: (2 – 100) sztuk/1 kg Metoda wizualna	PN-74/A-74016 p. 2.1, 2.2, 2.3
4.	Przetwory zbożowe	Obecność pozostałości szkodników Metoda wizualna	PN-74/A-74016 p. 2.4
5.	Przetwory zbożowe	Pozostałość szkodników Zakres: (0,01 – 0,20) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016 p. 2.4

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Mąka pszenna i żytnia, musli, kasze, płatki	Obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych Metoda wizualna	PN-74/A-74016 p. 2.6.1, 2.6.2
7.	Mąka pszenna i żytnia, musli, kasze, płatki	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych i organicznych Zakres: (0,01 – 1,00) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016 p. 2.6.1, 2.6.2
8.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych Metoda wizualna	PN-93/A-74130 p. 3.8.2
9.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Metoda wizualna	PN-93/A-74130 p. 3.8.1
10.	Nasiona oleiste	Obecność zanieczyszczeń ogółem Metoda wizualna	PN-EN ISO 658:2004
11.	Nasiona oleiste	Zawartość zanieczyszczeń ogółem Zakres: (0,02 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 658:2004
12.	Ziarno lnu	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-74/R-66200 p. 4.3.4
13.	Ziarno lnu	Zawartość szkodników Zakres: od 2 sztuk/1 kg Metoda wizualna	PN-74/R-66200 p. 4.3.4
14.	Ziarno gorczycy	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-74/R-65653 p. 5.2
15.	Ziarno gorczycy	Zawartość szkodników Zakres: od 1 sztuki/1 kg Metoda wizualna	PN-74/R-65653 p. 5.2

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.

2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)

3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.

4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach.

5) Wdrażanie nowych metod opisanych w normach.

Zatwierdziła dnia 21 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Hodujko

IJHARS

Laboratorium w Białymstoku

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 22

Wydanie nr 2 z dnia 12.01.2026

zastępuje nr 1 z dnia 08.07.2025

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość cukrów
Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Miód	Zawartość cukrów Zakres: Glukoza (10,0 - 50,0) % Fruktoza (10,0 - 60,0) % Sacharoza (0,1 - 30,0) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem refraktometrycznym (HPLC-RID) Suma glukozy i fruktozy z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. III (Dz.U. Nr 17 poz. 94)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Soki, nektary i napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres: Glukoza (0,05 - 100,0) g/l Fruktoza (0,05 - 100,0) g/l Sacharoza (0,05 - 100,0) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Suma glukozy, fruktozy i sacharozy z obliczeń Stosunek glukozy do fruktozy z obliczeń	PN-EN 12630:2002

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w przepisach prawa, normach.
5) Wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa, normach.

Zatwierdziła dnia 12 stycznia 2026 osoba kierująca laboratorium Magdalena Hodujko