IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1

Wydanie nr 34 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 33 z dnia 07.03.2024

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

Badane cechy: Zawartość wody

Metoda badań: Metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno zbóż	Wilgotność Zakres: (7,00 - 20,00) %	PN-EN ISO 712:2012
2.	Przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (7,00 - 20,00) %	PN-EN ISO 712:2012
3.	Makaron	Wilgotność Zakres: (6,00 - 13,00) %	PN-EN ISO 712:2012
4.	Chmiel nieprzygotowany	Wilgotność Zakres: (4,0 - 18,0) %	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. Załącznik IV B.1 (Dz.U. L 2024/601 z 16.02.2024)
5.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (25,0 - 90,0) %	PN-ISO 1442:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Nasiona oleiste	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (2,5 - 15,0) %	PN-EN ISO 665:2020-09
7.	Zioła i przyprawy	Zawartość wody Zakres: (5,0 – 15,0) %	PN-91/R-87019
8.	Herbata	Zawartość wody / Ubytek masy w temperaturze 103oC Zakres: (4,0 – 15,0) %	PN-ISO 1573:1996
9.	Herbatki ziołowo-owocowe	Zawartość wody/ strata masy po suszeniu Zakres: (7,5 – 15,0) %	PN-91/R-87019 pkt 3
10.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (88,0 – 98,0) %	PN-84/A-88027 pkt 2.3.2
11.	Wyroby cukiernicze	Zawartość suchej masy Zakres: (83,0 – 99,5) % Wilgotność (z obliczeń)	PN-84/A-88027 pkt 2.3.3
12.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (1,0 – 13,0) %	PN-A-79011-3:1998 pkt 2.2.3
13.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (45,0 – 82,0) %	PN-85/A-82100 pkt 2.2.1
14.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość suchej masy (z obliczeń) Zakres: (95,8 – 98,8) %	PN-A-74252:1998 pkt 3.2.3
15.	Pieczywo	Wilgotność Zakres: (7,0 – 52,0) %	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
16.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres: (9,0-16,5) %	PN-86/A-74011 pkt 2.3
17.	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (14,0 -79,0) %	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
18.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (5,0 – 10,0) %	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
19.	Cukier biały	Wilgotność Zakres: (0,001 – 0,189) %	ICUMSA GS2/1/3/9-15:2007
20.	Produkty grzybowe - grzyby suszone	Wilgotność Zakres: (6,8 – 13,9) %	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.23

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia Komisji UE)

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2

Wydanie nr 11 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 23.09.2024

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Zawartość popiołu / Zawartość popiołu nierozpuszczalnego
Metoda badań: Metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,37 - 2,71) % w s.m.	PN-EN ISO 2171:2023-09
2.	Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,01 - 0,50) %	PN-A-74014:1994
3.	Makaron	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,01 - 1,00) %	PN-A-74014:1994
4.	Zioła i przyprawy	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (2,5 -23,0) % Zawartość popiołu ogólnego w s.m. (z obliczeń)	PN-ISO 928:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Zioła i przyprawy	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres: (0,01 – 17,50) % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie w s.m.(z obliczeń)	PN-ISO 930:1999
6.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,90 – 3,50) %	PN-ISO 936:2000
7.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,01– 0,60) %	PN-90/A-75101/18 pkt 2
8.	Mrożonki owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,001 – 0,10) %	PN-90/A-75051

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3

Wydanie nr 22 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 21 z dnia 23.07.2024

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Masa i zawartość składników
Metoda badań: Metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe i warzywne Majonez Sosy majonezowe Musztarda	Masa netto Zakres: (25,0 - 2100) g	PN-90/A-75101/15
2.	Przetwory owocowe i warzywne	Masa odciekniętych owoców i/lub warzyw Zakres: (55,0 - 1050) g	PN-90/A-75101/15
3.	Przetwory owocowe i warzywne	Stosunek masy odciekniętych owoców i/lub warzyw do masy netto (%) (z obliczeń)	PN-90/A-75101/15

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Przetwory owocowe i warzywne Mrożonki owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,00 - 0,50) %	PN-90/A-75101/17 pkt 2
5.	Przetwory owocowe i warzywne Mrożonki owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0 - 49) sztuk na jednostkę masy produktu lub opakowanie jednostkowe	PN-90/A-75101/17 pkt 3
6.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość farszu/ nadzienia Zakres: (15,0 – 55,0) %	PN-A-82107:1996
7.	Mrożonki owocowe i warzywne	Zawartość składników Zakres: (1,0 – 80,0) %	PN-90/A-75051
8.	Musli	Zawartość składników Zakres: (0,4 – 76,0)%	PN-V-74031:2006
9.	Chmiel nieprzygotowany	Zawartość nasion Zakres: (0,1 – 20,0)%	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. Załącznik IV C.2 (Dz.U. L 2024/601 z 16.02.2024)
10.	Chmiel nieprzygotowany	Zawartość liści, łodyg i odpadków Zakres: (0,1 – 50,0)%	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. Załącznik IV C.1 (Dz.U. L 2024/601 z 16.02.2024)
11.	Nasiona oleiste	Zawartość zanieczyszczeń: -ogółem - drobnych - nieoleistych - oleistych Zakres: (0,00-13,0)%	PN-EN ISO 658:2004

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Makaron	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem Zakres: (1 - 100) %	PN-93/A-74130
13.	Makaron	Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem Zakres: (1 - 100) %	PN-93/A-74130
14.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,1 – 11,5) %	PN-91/R-87019
15.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,02 – 2,0) %	PN-91/R-87019
16.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i mineralnych Zakres: (0,1 – 11,5) %	PN-91/R-87019
17.	Przyprawy ziołowe	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (10 – 600) mg/kg	PN-74/A-74016
18.	Miód	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Zakres: (0,01 – 0,60) g/100g	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt II (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
19.	Przyprawy ziołowe	Zawartość materiału pochodzenia zewnętrznego Zakres: (0,1 – 15,8) % Zawartość materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne rośliny Zakres: (0,4 – 99,8) % Zawartość materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne (mineralne, plastik, itp.) Zakres: (0,02 – 2,00) % Zawartość materiału pochodzenia zewnętrznego i materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt (z obliczeń)	PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
20.	Produkty grzybowe – grzyby suszone	Zawartość grzybów zaczerwionych pierwotnie / wtórnie Zakres: (0,5 – 59,8) %	PN-A-78509:2007
21.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	Zawartość grzybów zaczerwionych pierwotnie Zakres: (0,5 – 24,8) %	PN-A-78509:2007
22.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	Masa netto Zakres: (150 – 1900) g	PN-A-78509:2007
23.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	Masa netto po odcieknięciu zalewy / Masa grzybów po odcieknięciu zalewy Zakres: (61 – 1113) g	PN-A-78509:2007

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
24.	Przyprawy ziołowe	Masa netto Zakres: (5,0 – 550) g	PN-90/A-75101/15

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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia Komisji UE/ Rozporządzenia krajowe)

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4

Wydanie nr 15 z dnia 06.05.2026

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 25.09.2025

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Zawartość tłuszczu
Metoda badań: Metoda wagowo-ekstrakcyjna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 - 5,0) % Liczba jaj w makaronie (z obliczeń)	PN-A-74131:1999 Zał. B
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,5 - 65,0) %	PN-ISO 1444:2000
3.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 - 45,0) %	ISO 1443:1973
4.	Bułka tarta	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,9 – 3,6) %, (g/100 g) w przeliczeniu na suchą masę Metoda Weibull-Stoldta	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Pieczywo	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 21,8) %, (g/100 g) Zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę Zakres: (0,2 – 32,2) %, (g/100 g) Metoda Weibull-Stoldta	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
6.	Majonez	Zawartość tłuszczu Zakres: (11,0 – 81,0) % (g/100 g)	PN-A-86950:1995
7.	Majonez i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (6,0 – 82,0) g/100 g (%) Zakres: (6,3 – 76,5) g/100 ml	PN-A-79011-4:1998 pkt 2.5

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 06 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 5

Wydanie nr 10 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 09.06.2023

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

Badane cechy: Zawartość azotu

Metoda badań: Metoda miareczkowa (metoda Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno pszenicy	Zawartość azotu Zakres: (1,40 – 2,50) **%** Zawartość białka Zawartość białka w s.m. (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
2.	Ziarno jęczmienia	Zawartość azotu Zakres: (0,70 - 3,16) % Zawartość białka Zawartość białka w s.m. (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mąka pszenna	Zawartość azotu Zakres: (0,70 - 3,16) % Zawartość białka Zawartość białka w s.m. (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
4.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (0,6 – 5,6) % Zawartość białka (z obliczeń)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6

Wydanie nr 8 z dnia 19.02.2026

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 19.08.2025

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Kwasowość
Metoda badań: Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mąka pszenna Mąka żytnia	Kwasowość tłuszczowa Zakres: (20 - 191) mg KOH/100 g s.m.	PN-ISO 7305:2001
2.	Bułka tarta	Kwasowość Zakres: (1,0 – 10) stopnie	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
3.	Pieczywo	Kwasowość Zakres: (1,0 – 10) stopnie	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
4.	Majonez	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,20 – 1,00) %	PN-A-86950:1995

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 19 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7

Wydanie nr 11 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 09.06.2023

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

Badane cechy: Zawartość chlorków

Metoda badań: Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,5 – 6,0) % Metoda Mohra	PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/ Az1:2002
2.	Majonez	Zawartość soli Zakres: (0,30 – 3,00) %	PN-A-86950:1995
3.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,1 – 2,0) % Metoda Mohra	PN-85/A-82100
4.	Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (4,0 – 52,0) % Metoda Mohra	PN-A-79011-7:1998

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8

Wydanie nr 11 z dnia 06.05.2026

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 25.09.2025

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Zawartość węglowodanów
Metoda badań: Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Bułka tarta	Zawartość cukrów Zakres: (3,0 – 7,2) %, (g/100 g) w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę Metoda Luffa-Schoorla	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
2.	Pieczywo	Zawartość cukrów Zakres: (0,8 – 15,9) %, (g/100 g) Zawartość cukrów w suchej masie w przeliczeniu na sacharozę Zakres: (1,2 – 22,6) %, (g/100 g) Metoda Luffa-Schoorla	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi oraz innych wielocukrów Zakres: (0,2 – 7,0) %	PN-85/A-82059 pkt 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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 06 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 9

Wydanie nr 6 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 09.06.2023

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

Badane cechy: Zawartość wapnia

Metoda badań: Metoda miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wapnia Zakres: (0,004 – 0,300) % Zawartość wapnia w s.m. (z obliczeń)	PN-92/A-86522

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10

Wydanie nr 14 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 13 z dnia 21.11.2023

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

Badane cechy: Kwasowość

Metoda badań: Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Miód	Zawartość wolnych kwasów Zakres: (0,5 - 80,0) mval/kg	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt VIII (Dz. U. z 2009 r. Nr 17; poz. 94)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2	Przetwory owocowe i warzywne Musztarda	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na: - kwas jabłkowy - kwas cytrynowy - kwas szczawiowy - kwas mlekowy - kwas octowy Zakres: (0,1 - 2,5) % Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, w stosunku do ekstraktu (z obliczeń) Zakres: (0,1 – 62,5) %	PN-90/A-75101/04 pkt 2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002
3	Produkty grzybowe Grzyby marynowane	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na: - kwas octowy Zakres: (0,1 - 2,0) %	PN-A-78509:2007 Pkt 6.3.20

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11

Wydanie nr 8 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 17.07.2023

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

Badane cechy: pH

Metoda badań: Metoda potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Miód	pH Zakres: (3,00 – 6,50)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt VIII (Dz. U. z 2009 r. Nr 17 poz. 94)
2	Przetwory owocowe i warzywne	pH Zakres: (2,5 – 8,0)	PN-90/A-75101/06 PN-90/A-75101/06/Az1:2002

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12

Wydanie nr 5 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 4 z dnia 17.07.2023

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

Badane cechy: Zawartość chlorków

Metoda badań: Metoda miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorków Zakres: (0,1 – 8,0) % Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)	PN-ISO 1841-2:2002

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 13

Wydanie nr 4 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 17.07.2023

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: fruktoza (10,0 – 50,0) g/100 g glukoza (10,0 – 50,0) g/100 g sacharoza (0,1 - 30,0) g/100 g Suma fruktozy i glukozy (z obliczeń)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt III (Dz. U. z 2009 r. Nr 17 poz. 94)

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 14

Wydanie nr 7 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 17.07.2023

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

Badane cechy: -

Metoda badań: Metoda spektrofotometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1	Miód	Liczba diastazowa Zakres: w skali Schade (0,1 - 60,0) Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS) (Phadebas)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt IX (Dz. U. z 2009 r. Nr 17; poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)
2	Miód	Zawartość proliny Zakres: (10,0 – 130,0) mg/100 g Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt V (Dz. U. z 2009 r. Nr 17 poz. 94)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3	Cukier biały	Zabarwienie roztworu cukru białego Zakres: (5 – 120) IU Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS)	ICUMSA GS2/3-9 (1994)
4	Cukier biały	Zabarwienie roztworu cukru białego Zakres: (5 – 50) IU Metoda spektrofotometrii w świetle widzialnym (VIS)	ICUMSA GS2/3-10 (2011)

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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 15

Wydanie nr 12 z dnia 13.10.2025

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 19.08.2025

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

Badane cechy: Obecność zanieczyszczeń/ produktów z wadami

Metoda badań: Metoda makroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory zbożowe	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych / Obecność zanieczyszczeń organicznych / Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	PN-74/A-74016
2.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	PN-93/A-74130
3.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń organicznych	PN-93/A-74130
4.	Makaron	Obecność makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem	PN-93/A-74130
5.	Makaron	Obecność makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	PN-93/A-74130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Herbatki owocowe i ziołowe	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
7.	Herbatki owocowe i ziołowe	Obecność materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne (mineralne, plastik, itp.)	PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
8.	Herbata czarna	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
9.	Herbata zielona	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
10.	Koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	PN-A-79011-2:1998
11.	Przyprawy ziołowe	Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych	PN-74/A-74016
12.	Przyprawy ziołowe	Obecność materiału pochodzenia zewnętrznego Obecność materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne rośliny Obecność materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt - inne (mineralne, plastik, itp.) Obecność materiału pochodzenia zewnętrznego i materiału obcego nie pochodzącego od zwierząt	PN-EN ISO 927:2009, PN-EN ISO 927:2009/AC:2012
13.	Produkty grzybowe – grzyby suszone	Obecność grzybów zaczerwionych pierwotnie / wtórnie	PN-A-78509:2007
14.	Produkty grzybowe – grzyby marynowane	Obecność grzybów zaczerwionych pierwotnie	PN-A-78509:2007

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 i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 13 października 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 16

Wydanie nr 11 z dnia 15.10.2026

zastępuje wydanie nr 10 z dnia 19.08.2025

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Obecność składników/ dodatków do żywności /zafałszowań
Metoda badań: Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Makaron	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej granica wykrywalności dodatku mąki z pszenicy zwyczajnej 10 %	PN-A-74131:1999 Zał. A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Pieprz ziołowy	Identyfikacja głównych składników: - karwon granica wykrywalności dla owocu kminku 5 %, - linalol granica wykrywalności dla owocu kolendry 5 %, - karotenoidy granica wykrywalności dla papryki mielonej 1 %, granica wykrywalności dla ziela majeranku 10% granica wykrywalności dla cząbru 3% granica wykrywalności dla tymianku 2%	PN-A-86952:1997
3.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność fosforanów dodanych granica wykrywalności: - ortotrójfosforanu sodu 300 mg/kg, - pirofosforanu sodu 600 mg/kg, - sześciometafosforanu sodu 300 mg/kg	PN-A-82060:1999 Zał. A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność związków barwiących amarant E123 granica wykrywalności 1 mg/kg, azorubina E122 granica wykrywalności 5 mg/kg, czerwień Allura E129 granica wykrywalności 1 mg/kg, czerwień koszenilowa E124 granica wykrywalności 1 mg/kg, kwas karminowy E120 granica wykrywalności 10 mg/kg, tartrazyna E102 granica wykrywalności 3 mg/kg, żółcień pomarańczowa E110 granica wykrywalności 2 mg/kg	PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006
5.	Przyprawy (oregano)	Obecność oleuropeiny granica wykrywalności dodatku liścia oliwki 3 %	Farmakopea Polska, Tom II, 01/2022:1878 pkt C

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Przyprawy: Papryka mielona	Obecność sztucznych barwników Para Red granica wykrywalności 30 mg/kg, Rhodamine B granica wykrywalności 0,2 mg/kg, Sudan I granica wykrywalności 20 mg/kg, Sudan II granica wykrywalności 10 mg/kg, Sudan III granica wykrywalności 10 mg/kg, Sudan IV granica wykrywalności 10 mg/kg, Sudan Orange G granica wykrywalności 30 mg/kg	PB-20/LL Wydanie 4 z dnia 22.07.2024 r.
7.	Przyprawy: kurkuma mielona, curry	Obecność sztucznych barwników Para Red granica wykrywalności 30 mg/kg, Sudan I granica wykrywalności 20 mg/kg, Sudan II granica wykrywalności 10 mg/kg, Sudan III granica wykrywalności 10 mg/kg, Sudan IV granica wykrywalności 10 mg/kg, Sudan Orange G granica wykrywalności 30 mg/kg	PB-20/LL Wydanie 4 z dnia 22.07.2024 r.
8.	Cynamon cejloński, Cynamon cassia (mielony, laski)	Tożsamość Granica wykrywalności cynamonu cassia 10 %	PB-28/LL Wydanie 1 z dnia 18.09.2026 r.

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 i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 15 października 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 17

Wydanie nr 33 z dnia 15.10.2026

zastępuje wydanie nr 32 z dnia 05.12.2025

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Tożsamość produktu/ składników/ Obecność zafałszowań
Metoda badań: Metoda mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Miód	Udział pyłku przewodniego Udział pyłków Zakres: (1 - 99) %	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt VI (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
2.	Miód	Potwierdzenie pochodzenia botanicznego miodu	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt VI (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
3.	Miód	Potwierdzenie pochodzenia geograficznego miodu	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt VI (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność cząstek kości granica wykrywalności 1% dodatku MOM Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) granica wykrywalności 5%	PB-01/LL Wydanie 5 z dnia 05.06.2023 r.
5.	Wyroby garmażeryjne mięsne	Obecność cząstek kości granica wykrywalności 1% dodatku MOM Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) granica wykrywalności 5%	PB-01/LL Wydanie 5 z dnia 05.06.2023 r.
6.	Przyprawy (oregano)	Obecność liścia oliwki granica wykrywalności 3%	Farmakopea Polska, Tom II, 01/2022:1878 pkt B
7.	Oregano	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 1%: - cząber (Satureja sp.) - czystek (Cistus incanus) - drzewo truskawkowe liść (Arbutus unedo) - jeżyna liść (Rubi fruticosi) - leszczyna liść (Corylus avellana) - liść laurowy (Laurus nobilis) - majeranek (Origanum majorana) - mięta (Mentha sp.) - mirt (Myrtus communis) - oliwka (Olea europaea) - sumak octowiec liść (Rhus typhina) - sumak garbarski liść (Rhus coriaria) - tymianek (Thymus sp.) i inne	PN-A-86967:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Pieprz czarny mielony Pieprz biały mielony	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 3 %	Farmakopea Polska, Tom II, 01/2013:2477 zmieniona (10.0) pkt B

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Herbatki owocowe i ziołowe	Tożsamość / Identyfikacja składników granica wykrywalności 0,2% zakres: - aromaty (w postaci stałej-kulki, kryształki, itp.), - kora cynamonu, - korzeń buraka, - korzeń cykorii kawałki, - korzeń imbiru, - korzeń lukrecji, - kwiat goździka, - kwiat hibiskusa, - kwiat ślazu dzikiego (rodzina ślazowatych), - kwiat malwy czarnej (rodzina ślazowatych), - kwiat / koszyczek rumianku (pospolitego, Matricaria recutita, Chamomilla recutita), - kwiat rumianu rzymskiego (Chamaemelum nobile), - kwiat/ koszyczek/ płatki kwiatu nagietka, - kwiat/ płatki kwiatu krokosza barwierskiego / saflor/ dziki szafran, - kwiat/ kwiatostan lipy, - kwiatostan głogu, - liść jeżyny, - liść melisy, - liść maliny, - liść mięty, - liść / ziele pokrzywy, - liść ostrokrzewu paragwajskiego (Ilex paraguariensis), - liście stewii, - orzechy laskowe kawałki, - owoc ananasa, - owoc anyżu, - owoc aronii, - owoc banana,	PB-09/LL Wydanie 3 z dnia 05.06.2023 r. pkt 5.2.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
cd. 9	Herbatki owocowe i ziołowe	- owoc borówki amerykańskiej / Vaccinium corymbosum, - owoc borówki brusznicy / Vaccinium vitis-idaea, - owoc borówki czarnej / borówki czernicy / czarnej jagody/ Vaccinium myrtillus, - owoc czarnego bzu, - owoc czarnej porzeczki, - owoc czerwonej porzeczki, - owoc dzikiej róży, - owoc głogu, - owoc gruszki, - owoc jabłka, - owoc jarzębiny, - owoc jeżyny, - owoc kardamonu, - owoc kiwi, - owoc kminku, - owoc kopru, - owoc maliny, - owoc mandarynki, - owoc mango, - owoc papai, - owoc pigwy, - owoc pomarańczy, - owoc poziomki, - owoc rokitnika, - owoc rodzynki, - owoc śliwki, - owoc truskawki, - owoc wiśni, - owoc żurawiny, - płatki róży, - płatki migdałów, - płatki kwiatu chabra bławatka, - rabarbar suszony, - skórka cytryny, - skórka dzikiej róży, - skórka grapefruita, - skórka pomarańczy, - skórka granatu, - trawa cytrynowa, - ziele rdestu ptasiego	PB-09/LL Wydanie 3 z dnia 05.06.2023 r. pkt 5.2.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Przyprawy jednoskładnikowe i mieszanki przypraw w zakresie przypraw: - bazylia, - cząber, - cebula, - czosnek, - estragon, - kminek ziarno, - kmin rzymski ziarno, - kolendra ziarno, - liść laurowy, - liść mirtu, - liść oliwki, - majeranek, - mięta - oregano, - owoc jałowca cały, - pieprz czarny ziarno, - pieprz czarny rozdrobniony, - pieprz biały ziarno, - rozmaryn, - szałwia, - tymianek	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 1 % granica wykrywalności dla przypraw w mieszance 1 %	PN-A-86967:1998
11.	Papryka mielona	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 1 %	Farmakopea Polska, Tom II, 01/2014:1859 pkt B
12.	Kurkuma mielona	Tożsamość granica wykrywalności dla obcych części roślin 1 %	Farmakopea Polska, Tom II, 01/2015:2543 zmieniona (10.0), 01/2015:1441, pkt B
13.	Pestki dyni mielone	Tożsamość granica wykrywalności cząstek łupiny 1 %	PB-24/LL Wydanie 2 z dnia 05.06.2023 r.
14.	Szafran (Crocus sativus L.) nitki i cięte nitki	Tożsamość granica wykrywalności obcych części roślin 1 %	ISO 3632-2:2010 pkt 5.2
15.	Cynamon mielony	Tożsamość granica wykrywalności obcych części roślin i innych materiałów obcych 2 %	Farmakopea Polska, Tom II, 04/2011:0387 pkt B

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 i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)/ procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 15 października 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 18

Wydanie nr 6 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 09.06.2023

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Obecność zafałszowań/ dodatków do żywności
Metoda badań: Metoda makroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność skrobi granica wykrywalności 0,1%	PN-85/A-82059 pkt 2.1
2.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność karagenu granica wykrywalności 0,2%	PB-02/LL Wydanie 2 z dnia 18.04.2023 r.
3.	Miód	Obecność dekstryn skrobiowych granica wykrywalności syropu skrobiowego 1%	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.1 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Miód	Obecność melasu granica wykrywalności 15%	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.2 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
5.	Miód	Obecność skrobi granica wykrywalności 0,01%	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.3 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
6.	Miód	Obecność barwników sztucznych granica wykrywalności 1mg/kg	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.4 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)

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 i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)/ procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 19

Wydanie nr 16 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 15 z dnia 20.11.2023

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Obecność i zawartość szkodników i ich pozostałości
Metoda badań: Metoda makroskopowa/ mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Ziarno zbóż	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości Zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych Zakres: od 1 szt./kg Skala: (1 - 3) stopień porażenia Identyfikacja szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	PN-69/R-74016
2.	Przetwory zbożowe	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	PN-74/A-74016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	PN-93/A-74130
4.	Przyprawy	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
5.	Herbatki owocowo-ziołowe	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
6.	Herbata czarna	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
7.	Herbata zielona	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
8.	Miód	Obecność rozkruszka	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.5 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
9.	Koncentraty spożywcze	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5.2, pkt 2.5.3, pkt 2.5.4
10.	Ziarno maku	Obecność rozkruszków żywych i martwych Zawartość rozkruszków żywych i martwych: Zakres: od 1 szt./kg	PN-74/R-66148
11.	Ziarno słonecznika	Obecność rozkruszków żywych i martwych Zawartość rozkruszków żywych i martwych: Zakres: od 1 szt./kg	PN-R-66201:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Ziarno soi	Obecność roztoczy żywych i martwych Zawartość roztoczy żywych i martwych: Zakres: od 1 szt./kg	PN-R-66167:1996
13.	Ziarno rzepaku	Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości Zawartość szkodników zbożowo-mącznych Zakres: od 1 szt./kg	PN-91/R-66160
14.	Owoce suszone	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996
15.	Ziarno lnu	Obecność rozkruszków żywych i martwych / Obecność szkodników Zawartość rozkruszków żywych i martwych / Zawartość szkodników Zakres: od 2 szt./kg ziarna	PN-74/R-66200
16.	Ziarno grochu obłuskanego	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	PN-73/A-74600
17.	Produkty grzybowe – grzyby suszone	Obecność szkodników	PN-A-78510:2007 pkt 6.2.1 pkt 6.2.2

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) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 20

Wydanie nr 3 z dnia 03.04.2023

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 24.10.2022

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Obecność specyficznego DNA
Metoda badań: Metoda PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Chmiel	Obecność specyficznego DNA dla chmielu nieprzygotowanego odmiany: - Lubelski - Marynka - Perle - Magnat - Sybilla - Hallertauer Tradition - Hallertauer Magnum Zakres: od 10 %	PB-15/LL Wydanie 2 z dnia 03.04.2023

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Chmiel	Obecność niespecyficznego DNA dla badanej odmiany chmielu nieprzygotowanego Zakres: od 10 %	PB-15/LL Wydanie 2 z dnia 03.04.2023
3.	Mięso Przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne mięsne	Obecność specyficznego DNA dla danego surowca mięsnego: - wołowiny - wieprzowiny - kaczki - kurczaka - indyka - koniny - królika - jagnięciny - gęsiny Zakres: od 0,1%	PB-14/LL Wydanie 3 z dnia 03.04.2023

Zatwierdziła dnia 03 kwietnia 2023 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 21

Wydanie nr 9 z dnia 25.08.2026

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 30.06.2026

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

Badane cechy: Obecność i zawartość GMO/ specyficznego DNA

Metoda badań: Metoda Real Time PCR

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
1.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające: - soję - kukurydzę - rzepak	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor 35S - terminator NOS - CTP2-CP4-EPSPS - pat - bar Zakres: od 0,1 % Metoda Real Time PCR (screening)	PB-19/LL Wydanie 5 z dnia 30.06.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające: - soję - kukurydzę - rzepak	Obecność genetycznie modyfikowanych odmian (GMO) - soja GTS 40-3-2 (RR) - kukurydza NK603 - kukurydza Bt176 - soja MON89788 (RR2) - rzepak Ms8 - rzepak T45 - rzepak Rf3 - rzepak RT73 (GT73) - soja A2704-12 -soja A5547-127 Zakres: od 0,1 % Metoda Real Time PCR	PB-19/LL Wydanie 5 z dnia 30.06.2026 r.
3.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające: - soję - kukurydzę	Zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja GTS 40-3-2 (RR) - soja MON89788 (RR2) - kukurydza Bt176 - kukurydza NK603 - soja A2704-12 -soja A5547-127 Zakres: (0,10 - 100,00) % Metoda Real Time PCR	PB-19/LL Wydanie 5 z dnia 30.06.2026 r.
4.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające pszenicę durum	Zawartość specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej Zakres: (0,10 - 100,00) % Metoda Real Time PCR	PB-23/LL Wydanie 1 z dnia 16.09.2022 r.
5.	Artykuły rolno-spożywcze zawierające grzyby kapeluszowe	Obecność specyficznego DNA dla danego gatunku grzyba kapeluszowego: pieczarka podgrzybek Zakres: od 0,05 % Metoda Real Time PCR	PB-25/LL Wydanie 2 z dnia 01.06.2026 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Mięso Przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne mięsne	Obecność specyficznego DNA dla danego surowca mięsnego: - kurczaka - wołowiny Zakres: od 0,1 % - wieprzowiny Zakres: od 0,5 % Metoda Real Time PCR	PB-27/LL Wydanie 1 z dnia 16.04.2025 r.

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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 25 sierpnia 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 22

Wydanie nr 3 z dnia 19.08.2025

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 15.11.2023

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

Badane cechy: Identyfikacja odmian chmielu nieprzygotowanego na podstawie DNA

Metoda badań: Metoda multipleks PCR z elektroforezą kapilarną

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Chmiel	Identyfikacja odmian chmielu nieprzygotowanego na podstawie DNA: - Hallertauer Magnum - Lubelski - Marynka - Sybilla - Magnat - Perle - Hallertauer Tradition - Hallertauer Taurus - chmiel zawierający niespecyficzne DNA Zakres: od 10 % Metoda multipleks PCR z elektroforezą kapilarną	PB-22/LL Wydanie 2 z dnia 03.04.2023 r.

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 i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 19 sierpnia 2025 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 23

Wydanie nr 8 z dnia 21.01.2026

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 31.12.2025

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.	Miód	Barwa Konsystencja Smak Zapach	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik pkt X (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
2.	Wyroby garmażeryjne	Wygląd ogólny Konsystencja i struktura Barwa Smak Zapach	PN-A-82107:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Produkty grzybowe	Wygląd Konsystencja Barwa Smak Zapach Jędrność	PN-A-78509:2007
4.	Mrożone owoce i warzywa	Wygląd Dojrzałość Zdrowotność Barwa Konsystencja Smak Zapach	PN-90/A-75051
5.	Herbatka owocowa	Wygląd przed zaparzeniem Barwa przed zaparzeniem Zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu Barwa naparu Smak naparu Zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt.5.4.2
6.	Herbatka ziołowa	Wygląd przed zaparzeniem Barwa przed zaparzeniem Zapach przed zaparzeniem Wygląd naparu Barwa naparu Smak naparu Zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt.5.4.2
7.	Mieszanki przyprawowe	Konsystencja Barwa Zapach Smak	PN-A-86967 : 1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Bazylia	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86959: 1997
9.	Cząber	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86956 : 1997
10.	Estragon	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86961 : 1997
11.	Kminek	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86953 : 1997
12.	Kolendra	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86957 : 1997
13.	Liście Laurowe	Wygląd Barwa Konsystencja Zapach Smak	BN- 67/8132-10
14.	Majeranek	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86958:1997
15.	Oregano	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-ISO 7925:2001

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
16.	Pieprz czarny	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86965:1997
17.	Pieprz biały	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86966:1997
18.	Papryka mielona słodka	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86955:1997
19.	Papryka mielona ostra	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-A-86955:1997
20.	Pieprz ziołowy	Barwa Konsystencja Zapach Smak	PN-A-86952:1997
21.	Tymianek	Wygląd Barwa Zapach Smak	PN-ISO 6754:1999
22.	Cynamon	Barwa Kształt Konsystencja Zapach Smak	BN-68/8132-09
23.	Ziele angielskie	Barwa Kształt Powierzchnia Zapach Smak	BN-67/8132-14

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
24.	Goździki	Wygląd Barwa Smak Zapach	BN-89/8132-02
25.	Majonezy i Sosy majonezowe	Konsystencja Barwa Smak Zapach	PN-A-86950:1995
26.	Cukier biały	Barwa Wygląd i konsystencja Zapach Smak Klarowność roztworu	PN-A-74855-2:1996
27.	Cukier trzcinowy	Barwa Wygląd i konsystencja Zapach Smak	PN-A-74855-2:1996
28.	Cukier brązowy	Barwa Wygląd i konsystencja Zapach Smak	PN-A-74855-2:1996
29.	Przetwory zbożowe	Wygląd Barwa Konsystencja Obecność piasku Zapach Smak	PN-64/A-74013
30.	Ryż	Wygląd Zapach	PN-EN ISO 7301:2023-05, PN-EN ISO 7301:2023-05/ A1:2025-01
31.	Ryż	Barwa Smak po ugotowaniu	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

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) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/ przepisach prawa (Rozporządzenia krajowe)

Zatwierdziła dnia 21 stycznia 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak

IJHARS

Laboratorium w Lublinie

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 24

Wydanie nr 2 z dnia 27.02.2026

zastępuje wydanie nr 1 z dnia 19.08.2025

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

Badane cechy: Zawartość sodu

Metoda badań: Metoda potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne	Zawartość sodu Zakres: (0,01 – 2,00) g/100g (g/100 ml) Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-26/LL Wydanie 2 z dnia 05.02.2025 r. wg Application Brochure 44, Mettler Toledo 11/2015
2.	Przetwory owocowe i/lub warzywne	Zawartość sodu Zakres: (0,008 – 1,3) g/100 g (g/100 ml) Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-26/LL Wydanie 2 z dnia 05.02.2025 wg Application Brochure 44, Mettler Toledo 11/2015

Granice elastyczności:

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

Zatwierdził dnia 27 lutego 2026 Dyrektor Laboratorium Renata Wojtysiak