

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

**Wykaz badań wykonywanych przez Laboratorium  
Higieny Żywności i Żywienia  
Pracownia w Sanoku**

<b>Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343)</b>			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	<b>Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe</b>	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,04 – 7,0)% Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (0,23 – 45,0)% (z obliczeń)	PN-75/A-04018+Az3:2002 (W)
2.	<b>Pieczywo i bułka tarta</b>	Kwasowość Zakres: (0,5 – 30)° Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
3.	<b>Mięso i przetwory</b>	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,5 – 6,5)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-73/A-82112 bez pkt 2.1 (W)
4.	<b>Mięso i przetwory</b>	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1 – 70)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-ISO 1444:2000
5.	<b>Mięso i przetwory</b>	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 80)% Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
6.	<b>Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe</b>	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
7.	<b>Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodcyce i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona</b>	Obecność <i>Salmonella</i> spp. do 25g, 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017- 04+A1:2020-08
8.	<b>Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne</b>	Liczba gronkowców koagulazododatnich ( <i>S.aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888- 1:2001+A1:2004+A2:2018-10 (WZ)
9.	<b>Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Żywność mrożona</b>	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
10	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmazeryjne Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli do 1g, 1ml Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007 pkt 4.1
11	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmazeryjne Przetwory zbożowe Wyroby ciastkarskie	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
12	Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmazeryjne Żywność mrożona	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica do 25g, 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10273:2017-06
13	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmazeryjne Żywność mrożona	Obecność Listeria monocytogenes do 25g, 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
14	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodczyce i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmazeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
15	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
16	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodczyce i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmazeryjne Żywność mrożona	Liczba B-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
17	Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne Napoje bezalkoholowe Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 (W)
18	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Obecność gronkowców koagulazododatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) do 1g, 1ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 pkt 4.1
19	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005
20	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 50°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005
21	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne	Liczba przetrwalników bakterii mezofilnych tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB/HŻ/S-10 Wydanie 3 z dnia 05.04.2019r.
22	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne	Liczba przetrwalników bakterii termofilnych tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB/HŻ/S-10 Wydanie 3 z dnia 05.04.2019r.
23	Mięso wieprzowe, wołowe, cielęce, jagnięce, drobiowe i organy zwierząt	Obecność pozostałości antybiotyków i innych substancji o działaniu przeciwbakteryjnym Metoda dyfuzyjna „\$-płytkowa”	PB/HŻ/S-09 Wydanie 4 z dnia 05.04.2019r.
24	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-08
25	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Obecność gronkowców koagulazododatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 pkt 4.1
26	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
27	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
28	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
29	Przetwory owocowo-warzywno-warzywno i warzywno-mięsne w opakowaniach hermeticznie zamkniętych	Szczelność Metoda wizualna	PN-90/A-75-52/02 (W)
30	Przetwory owocowo-warzywno-warzywno i warzywno-mięsne w opakowaniach hermeticznie zamkniętych	Trwałość Metoda termostatowa	PN-90/A-75-52/03 (W)
31	Mięso i przetwory mięsne w opakowaniach hermeticznie zamkniętych	Szczelność Metoda wizualna	PN-A-82055-4:1997 (W)

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
32	Mięso i przetwory mięsne w opakowaniach hermetycznie zamkniętych	Trwałość Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994 (W)
33	Mięso i przetwory mięsne Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne Mleko i przetwory mleczne	Obecność Escherichia coli O157 do 25g, 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 16654:2002+A1:2017 (z wyłączeniem pkt 9.3)

**Wykaz badań wykonywanych przez  
Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia,  
Laboratorium Analiz Instrumentalnych  
Pracownie w Sanoku**

Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość kadmu Zakres: (0,01 – 0,40) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996r.
2.	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość miedzi i cynku Zakres: Miedź (0,10 – 4,00) mg/kg Cynk (0,10 – 2,50) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996r.
3.	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 – 0,100) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1990r.
4.	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość arsenu Zakres: (0,001 – 0,50) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 2005r.

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia*
5.	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Napoje bezalkoholowe	Zawartość cyny Zakres: (25 – 250) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/HŻ/S-5 Wydanie 2 z dnia 05.04.2019r.
6.	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość ołowiu Zakres: (0,05 – 2,50) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996r.
7.	Przetwory mięsne Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Kawa, herbata Napoje bezalkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Majonezy, musztardy, sosy	Zawartość kwasu benzoowego Zakres: (43 – 2540) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
8.	Przetwory mięsne Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Kawa, herbata Napoje bezalkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Majonezy, musztardy, sosy	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (38 – 2240) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia*
9.	Przetwory mięsne Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Kawa, herbata Napoje bezalkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Majonezy, musztardy, sosy	Zawartość acesulfamu-K Zakres: (50 – 3200) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczkowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
10.	Przetwory mięsne Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Kawa, herbata Napoje bezalkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Majonezy, musztardy, sosy	Zawartość aspartamu Zakres: (100 – 6400) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczkowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
11.	Przetwory mięsne Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Kawa, herbata Napoje bezalkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Majonezy, musztardy, sosy	Zawartość sacharyny Zakres: (38 – 2430) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczkowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
12.	Oleje i tłuszcze roślinne	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 7,0) % wagowych (1,0 – 70,0) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
13.	Preparaty dla niemowląt	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 1,5) % wagowych (1,0 – 15,0) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000
14.	Musztarda	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (10 – 50) % wagowych (100 – 500) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000

Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343)			
Lp. (nr badania a)	Elastyczny zakres akredytacji <sup>1),2),3)</sup>		
	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
-	-	-	-

Dopuszcza się:....-

Badania nieakredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Żywność	Organoleptyka	PB/HŻ-01 Wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.
2.	Pieczywo, bułka tarta	Wilgotność	PN-A-74108:1996
3.	Przetwory zbożowe, zmiotki Koncentraty spożywcze Makarony	Zanieczyszczenia biologiczne: szkodniki, w tym ich pozostałości szkodniki, w tym ich pozostałości szkodniki, w tym ich pozostałości	PB/HŻ-02 Wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.
4.	Przetwory owocowo-warzywne Przyprawy Makarony Koncentraty spożywcze Przetwory zbożowe	Zanieczyszczenia fizyczne: Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Zanieczyszczenia mineralne i organiczne: mineralne i organiczne substancje obce mineralne i organiczne: mechaniczne i ferromagnetyczne ferromagnetyczne, mineralne organiczne	PB/HŻ-02 Wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.
5.	Preparaty dla niemowląt Suplementy diety	Zawartość żelaza	PN-EN ISO 1736:2010
6.	Żywność, próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością	Wykrywanie bakterii Shigella spp.	PN-EN ISO 21567:2005
7.	Żywność, próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością	Wykrywanie i identyfikacja drobnoustrojów z rodziny Enterobacteriaceae	PN-A-04023:2001 (W)

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
8.	Żywność	Liczba bakterii Clostridium perfringens	PN-EN ISO 7937:2005
9.	Żywność, próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością	Identyfikacja typowania bakterii <i>Salmonella</i> spp. (na podstawie właściwości biochemicznych i potwierdzenia serologicznego)	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-08
10	Żywność	Oznaczanie kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych (jedno- i wielonienasyconych) oraz izomerów trans kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000

Badania nieakredytowane (nie spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Oleje i tłuszcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Parametry jęlczenia: - liczba nadtlenkowa - liczba kwasowa	PN-ISO 3960:2012 (WZ) PN-ISO 660:2010
2.	Przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze Wyroby garmażeryjne Koncentraty spożywcze	Zawartość tłuszczu: Metoda Soxhleta Metoda Soxhleta Metoda Soxhleta Metoda Soxhleta	PN-A-74108:1996 PN-71/A-88021 (W) PN-85/A-82100 (W) PN-A-79011-4:1998
3.	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość azotu Kjeldahla Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-85/A-82100 (W)
4.	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość tłuszczu Metoda Schmida-Bądzińskiego-Ratzlaffa Metoda ekstrakcyjna	Wydawnictwo Metodyczne IŻiŻ Warszawa 1997
5.	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość wody Metoda wagowa	PN-A-85/A-82100 (W)
6.	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 pkt 2

Laboratorium deklaruje, że będzie umieszczać na jednym sprawozdaniu z badań opatrzonym symbolem akredytacji, tylko wyniki własnych badań akredytowanych i nieakredytowanych spełniających wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

Wyniki badań, które nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 będą umieszczane na oddzielnym sprawozdaniu z badań bez symbolu akredytacji.

Stan na 28.03.2022r.

Data

Marta Sikorska

.....  
podpis Kierownik Laboratorium/Pracowni

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa