

**Listy akredytowanych działań (badań) (5/SŻ/7)
prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
wydanie nr 9 z 21.04.2026 r.**

Metoda : opisowa

Komórka organizacyjna : Oddział Laboratoryjny w Opolu – Laboratorium Badań Żywności:
Pracownia Badań Sensorycznych Żywności

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu, grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w wydawnictwach metodycznych, normach i procedurach opracowanych przez laboratorium

Przedmiot badań/wyrób (Badane obiekty/Grupa obiektów)	Rodzaj działalności /badane cechy/metoda (Badane cechy i metody badawcze)	Dokumenty odniesienia ⁴⁾ (Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze)
Żywność ¹⁾	Analiza sensoryczna produktów żywnościowych ²⁾ Metoda opisowa	PB/BC – 31, wydanie 06 z dnia 06.12.2023 r.
wędliny	Cechy sensoryczne: Wygląd Konsystencja Barwa Zapach Smak	
konserwy mięsne	Cechy sensoryczne: Wygląd zewnętrzny Wygląd na przekroju Zapach Smak	
marynaty rybne	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Konsystencja zalewy Tekstura Zapach Smak	
konserwy rybne	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Tekstura Konsystencja sosu Zapach Smak	
mleko i przetwory mleczne (mleko UHT, mleko pasteryzowane, sery twarogowe, śmietanka, mleczne produkty fermentowane)	Cechy sensoryczne: Wygląd Konsystencja Zapach Smak	
przetwory zbożowo-mączne (ryż)	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Zapach przed i po ugotowaniu Smak	
przetwory zbożowo-mączne (płatki owsiane, kasza jęczmienna, kasza gryczana)	Cechy sensoryczne: Barwa Zapach Smak	

przetwory zbożowo-mączne (makaron)	Cechy sensoryczne: Wygląd przed i po ugotowaniu Zapach przed i po ugotowaniu Barwa przed i po ugotowaniu Smak po ugotowaniu	
Cukier biały	Cechy sensoryczne: Wygląd Konsystencja Barwa Zapach Smak Klarowność	
wyroby czekoladowe	Cechy sensoryczne: Kształt Barwa Powierzchnia Konsystencja Przełom Zapach Smak	
cukierki	Cechy sensoryczne: Kształt Powierzchnia Barwa Konsystencja Zapach Smak	
wyroby ciastkarskie	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Konsystencja Zapach Smak	
przetwory warzywne (sałatki, warzywa konserwowe, marynowane)	Cechy sensoryczne: Wygląd Konsystencja Zapach Smak	
przetwory owocowe (dżemy, marmolady, powidła)	Cechy sensoryczne: Wygląd Konsystencja Barwa Zapach Smak	
przetwory owocowe (soki)	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Zapach Smak	
przetwory owocowe (konserwy owocowe)	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Klarowność zalewy Zapach Smak	
napoje bezalkoholowe (gazowane i niegazowane)	Cechy sensoryczne: Barwa Klarowność Zapach Smak	

majonezy, musztardy, sosy	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Konsystencja Zapach Smak	
wyroby garmazeryjne i kulinarne (mięsne, mączne, mrożone, schłodzone)	Cechy sensoryczne: Wygląd Barwa Konsystencja Zapach Smak	
żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci (mleko modyfikowane)	Cechy sensoryczne: Wygląd przed przyrządzeniem Konsystencja po przyrządzeniu Zapach po przyrządzeniu Smak po przyrządzeniu	
żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci (kaszki zbożowe, kaszki mleczno-zbożowe)	Cechy sensoryczne: Wygląd przed przyrządzeniem Barwa po przyrządzeniu Konsystencja po przyrządzeniu Zapach po przyrządzeniu Smak po przyrządzeniu	
żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci (konserwy)	Cechy sensoryczne: Wygląd Konsystencja Zapach Smak	
orzechy (laskowe, nerkowca, włoskie)	Cechy sensoryczne: Wygląd Zapach Smak	

Akceptuję:
Zastępca Głównego Specjalisty
ds. Systemu Jakości
w zakresie laboratorium
Ewa Brykalska

.....
Zastępca Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości w zakresie laboratorium

Zatwierdzam:
KIEROWNIK
Działu Laboratoryjnego

mgr Urszula Leniak-Chmiel

.....
Kierownik Działu Laboratoryjnego