

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W RZESZOWIE
35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16
Dział Laboratoryjny

Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia
Pracownia w Tarnobrzegu
39-400 Tarnobrzeg, ul. 1 Maja 5

LISTA BADAŃ
PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO

DO ZAKRESU AKREDYTACJI NR AB 343

Identyfikacja listy HŻ/T/4/Syntetyczne barwniki organiczne
– metoda spektrofotometryczna

Wydanie nr 2 Data wydania: 28.09.2020

egz. nr 1

Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia Pracownia w Tarnobrzegu 39-400 Tarnobrzeg, ul. 1 Maja 5		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe: -napoje gazowane, -napoje niegazowane, -soki, Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe: -wina, -wódki, -likieri, Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne: -soki, -sałatki, -ketchupy, -dania gotowe, Słodycze i wyroby cukiernicze: -galanteria ciastkarska, -cukierki, -pianki, -galaretki, -ryż preparowany, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego: -tabletki, -napoje, -napoje w proszku, -koktajle, -soki, Suplementy diety: -tabletki, -napoje, -napoje w proszku, -koktajle, -soki, Koncentraty spożywcze: -galaretki, -budynie, -kisiele, -kremy, -zupy, -sosy, -kostki, -zaprawy do napojów, Przekąski typu Snack: -chrupki, Przetwory rybne i przetwory z owoców morza: -kawior	Zawartość syntetycznych barwników organicznych: żółcieni chinolinowej, czerwieni koszenilowej, błękitu brylantowego, żółcieni pomarańczowej, tartrazyny, czerni brylantowej, azorubiny, błękitu patentowego, indygotyny, czerwieni Allura, amarantu, brązu HT Zakres: (5,0 - 2 000) mg/kg (5,0 - 2 000) mg/l Identyfikacja: Metoda chromatografii cienkowsarstwowej Metoda spektrofotometryczna	Metodyka PZH:1984

ZATWIERDZAM

28.09.2020 r. Alicja Zachara

Data i podpis Kierownika Laboratorium