IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1

Wydanie nr 52 z dnia 01.10.2026

zastępuje wydanie nr 51 z dnia 14.09.2026

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Wilgotność Zakres: (0,001 – 0,200) % Metoda wagowa	ICUMSA GS2/1/3/9-15:2007
2.	Cukier trzcinowy	Wilgotność Zakres: (0,01 – 2,50) % Metoda wagowa	ICUMSA GS2/1/3/9-15:2007
3.	Jęczmień browarny	Wilgotność Zakres: (10,0 – 22,0) % Metoda wagowa	PN-R-74110:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Jęczmień, Ziarno pszenicy zwyczajnej, Przetwory zbożowe, Makaron	Wilgotność Zakres: (2,00 – 20,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712-1:2025-03
5.	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (0,10 – 25,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998 pkt.2.2.3
6.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (15,0 – 85,0) % Metoda wagowa	ISO 1442:2023-08 pkt. 7
7.	Skrobia	Wilgotność Zakres: (7,0 – 22,0) % Metoda wagowa	PN-84/A-74706 pkt .2.5.2
8.	Żelatyna	Wilgotność Zakres: (8,00 – 16,00) % Metoda wagowa	PN-93/A-82245
9.	Tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych mrożonych lub chłodzonych	Zawartość wody Zakres: (55,0 – 85,0) % Metoda wagowa	ISO 1442:2023-08 pkt. 7
10.	Czekolada	Zawartość suchej masy Zakres: (97,0 – 99,9) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt.2.3.3
11.	Masło	Zawartość wody Zakres: (0,03 – 40,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
12.	Chmiel	Wilgotność Zakres: (6 – 16) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. załącznik IV

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Sery Deserki mleczne z dodatkami	Zawartość wody/suchej masy Zakres: (20,00 – 80,00) % Metoda wagowa (przez oznaczenie zawartości całkowitej suchej masy)	PN-EN ISO 5534:2005
14.	Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (7,0 – 14,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt.3.3.2.
15.	Ziarno kukurydzy	Wilgotność Zakres: (11,50 – 36,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2021-08
16.	Pieczywo	Wilgotność Zakres: (22,0 – 48,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt.3.3.2.
17.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (3,00 – 6,00) % Metoda wagowa	PN-78/A-86030 PN-A-86030:1978
18.	Kakao	Zawartość suchej masy Zakres: (94,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt.2.3.2
19.	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (13,2 – 57,4) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995
20.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (55,0 – 67,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
21.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (1,50 – 4,70) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5537:2024-01
22.	Napoje mleczne fermentowane	Zawartość suchej masy / Suchej masy beztłuszczowej Zakres: (8,00 - 21,00) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130 pkt. 3.5 PN-ISO 8262-3:2011 PN-EN ISO 7208:2010

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
23.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wilgotność / Zawartość suchej masy Zakres: (0,50 - 99,50) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3
24.	Wyroby cukiernicze	Wilgotność / Zawartość suchej masy Zakres: (0,10 - 99,90) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027
25.	Kawa zbożowa	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 7,50) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
26.	Przetwory jajowe	Zawartość wody Zakres: (2,00 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994
27.	Lody śmietankowe i lody mleczne	Zawartość suchej masy Zakres: (30,00 – 50,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 3728:2023-04
28.	Owoce suszone	Zawartość wody Zakres: (2,8 – 33,0) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997, załącznik A
29.	Margaryna	Zawartość wody/ suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,1 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-86933:1995
30.	Orzechy	Wilgotność i zawartość substancji lotnych Zakres: (2,0 – 4,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2004
31.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej substancji Zakres: (8,0 – 65,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1026:2000
32.	Oleje roślinne	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,00 – 0,07) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06 metoda B

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
33.	Masło	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,0 – 4,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
34.	Mleczny tłuszcz do smarowania	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,3 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
35.	Ryby	Zawartość wody Zakres: (80,0 – 95,0) % Metoda wagowa	ISO 1442:2023-08 pkt. 7
36.	Ryż	Wilgotność Zakres: (11,00 – 18,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712-1:2025-03

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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 1 października 2026 Dyrektor laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2

Wydanie nr 25 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 24 z dnia 30.07.2025

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

Badane cechy: pH

Metoda badań: potencjometryczna

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Skrobia	pH Zakres: (5 – 9) Metoda potencjometryczna	PN-84/A-74706
2.	Mleko płynne	pH Zakres: (6,0 - 7,0) Metoda potencjometryczna	PN-68/A-86122
3.	Przetwory rybne	pH Zakres: (3,7 – 5,6) Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782
4.	Piwo	pH Zakres: (3,6 – 5,1) Metoda potencjometryczna	PN-A-79093-4:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Mleczne napoje fermentowane	pH Zakres: (3,9 – 4,6) Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130
6.	Sery Deserki mleczne z dodatkami	pH Zakres: (3,0 – 7,0) Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232
7.	Kakao	pH Zakres: (5,0 – 8,0) Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
8.	Masło Mleczny tłuszcz do smarowania (plazma)	pH Zakres: (4,5 – 6,9) Metoda potencjometryczna	PN-ISO 7238:2013-03
9.	Kawa zbożowa	pH Zakres: (4,0 – 5,5) Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998/Az1:2001
10.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	pH Zakres: (2,50 – 4,50) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

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

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia

11.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, soki owocowo-warzywne, wina, napoje bezalkoholowe	pH Zakres: (2,50 – 5,00) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 08 maja 2025 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3

Wydanie nr 35 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 34 z dnia 23.02.2026

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę/ zawartość tłuszczu całkowitego
Metoda badań: ekstrakcyjno-wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,0 – 35,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-79011-4:1998
2.	Czekolada	Zawartość tłuszczu Zakres: (20 – 46) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021
3.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 3,5) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa Liczba jaj (z obliczeń)	PN-A-74131:1999 zał. B
4.	Masło	Zawartość tłuszczu Zakres: (55,00 – 99,99) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 17189:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,0 – 58,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
6.	Mleczne napoje fermentowane Deserki mleczne z dodatkami Serki z dodatkami	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 11,00) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-ISO 8262-3: 2011
7.	Maślanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1-2,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7208:2010
8.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,48 – 4,50) % i g/100 ml Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
9.	Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (11,8 – 36,2) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 2450:2010 PN-ISO 8262-3: 2011
10.	Bułka tarta	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 5,0) % i % s.m. Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74108:1996
11.	Majonez i sosy majonezowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (10,0 – 85,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86950:1995
12.	Tłuszcze jadalne	Zawartość tłuszczu Zakres: (20,0 – 100,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 17189:2005 PN-A-86933:1995 (z obliczeń)
13.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,40 – 1,7) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
14.	Kakao	Zawartość tłuszczu Zakres: (6,0-45,0) % Zawartość tłuszczu % s.m. (z obliczeń) Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Mięso, w tym mrożone i chłodzone mięso drobiowe oraz przetwory mięsne w tym konserwy mięsno-warzywne	Zawartość tłuszczu/ Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres : (0,5 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	ISO 1443:1973 PN-ISO 1444:2000
16.	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,0 – 45,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-71/A-88021
17.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 29,9) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-85/A-82100
18.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 40,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-74252:1998
19.	Makaron	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,3 – 3,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
20.	Przetwory jajowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 62,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-A-86509:1994
21.	Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 25,00) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 7328:2010
22.	Orzechy	Zawartość tłuszczu Zakres: (43,0 – 86,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-EN ISO 734-1:2000
23.	Przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno – wagowa	PN-67/A-86734

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 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4

Wydanie nr 13 z dnia 10.07.2026

zastępuje wydanie nr 12 z dnia 08.05.2026

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,2 – 65,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-7:1998
2.	Przetwory rybne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,5 – 15,0) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-74/A-86739
3.	Wyroby garmażeryjne świeże	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 4,00) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
4.	Sery	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,1 – 6,0) % Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt. 3.5.1
5.	Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość soli Zakres: (0,2 – 3,5) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 4,00) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
7.	Masło	Zawartość soli Zakres: (0,80 - 2,20) % Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207 PN-ISO 1738:2019-04
8.	Konserwa mięsno-warzywna	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,5 – 3,3) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100
9.	Przetwory jajowe	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,60 - 2,30) % Metoda miareczkowa	PN-A-86509:1994
10.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość chlorków Zakres: (0,0 – 5,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/10 PN-90/A-75101/10/Az1:2002

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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 10 lipca 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6

Wydanie nr 26 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 25 z dnia 29.09.2025

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Jęczmień browarny	Zawartość azotu Zakres: (1,12 - 2,40) % Zawartość białka Zakres: (7,00 – 15,31) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
2.	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres: (0,0 – 6,0) % Zawartość białka Zakres: (0,0 – 38,3) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Zawartość azotu Zakres: (1,40- 3,14) % Zawartość białka Zakres: (8,0– 17,9) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
4.	Mąki	Zawartość białka Zakres: (7,00 – 17,93) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
5.	Tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych mrożonych lub chłodzonych	Zawartość azotu Zakres: (1,60 - 4,10) % Zawartość białka Zakres: (10,00 – 25,63) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	ISO 937:2023-08
6.	Mleczne napoje fermentowane	Zawartość azotu Zakres: (0,08 - 1,57) % Zawartość białka Zakres: (0,50 – 10,02) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
7.	Mleko płynne	Zawartość azotu Zakres: (0,45 - 0,60) % i g/100 ml Zawartość białka Zakres: (2,81 – 3,83) % i g/100 ml Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-EN ISO 8968-2:2004 PN- EN ISO 8968-1:2014-03

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Odtłuszczone mleko w proszku	Zawartość azotu Zakres: (5,10 – 5,80) % Zawartość białka Zakres: (31,87 – 37,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-EN ISO 8968-1:2014-03 PN-EN ISO 8968-1:2014
9.	Mięso i przetwory mięsne w tym konserwy mięsno-warzywne	Zawartość białka Zakres: (0,50 do 35,73) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
10.	Sery	Zawartość azotu Zakres: (0,62 – 6,10) % Zawartość białka Zakres: (4,0 – 38,9) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
11.	Lody	Zawartość azotu Zakres: (0,04 – 0,96) % Zawartość białka Zakres: (0,30 – 6,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
12.	Orzechy	Zawartość azotu Zakres: (1,44 – 5,76) % Zawartość białka Zakres: (9,0 – 36,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
13.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość białka Zakres: (2,0 – 50,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-85/A-82100

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Wysokobiałkowe wyroby cukiernicze	Zawartość białka Zakres: (6,5 – 43,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
15.	Wysokobiałkowe koncentraty w proszku	Zawartość białka Zakres: (69,0 – 90,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
16.	Przetwory rybne	Zawartość białka Zakres: (4,0 – 27,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
17.	Makaron	Zawartość białka Zakres: (0,4 – 25,0) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
18.	Ryby	Zawartość azotu Zakres: (1,00 – 3,00) % Zawartość białka Zakres: (6,25 – 18,75) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	ISO 937:2023-08
19.	Śmietana, śmietanka	Zawartość azotu Zakres: (0,32 – 0,54) % Zawartość białka Zakres: (2,00 – 3,40) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7

Wydanie nr 31 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 30 z dnia 18.03.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: kwasowość/ kwasowość ogólna/ zawartość kwasów/ zawartość wolnych kwasów/ kwasowość w stopniach normalnych/ kwasowość lotna/ kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy/ kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy w stosunku do ekstraktu
Metoda badań: miareczkowa/ miareczkowania potencjometrycznego

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres: (6,0 – 8,3) ° SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122 pkt. 3.3.
2.	Śmietany i śmietanki	Kwasowość Zakres: (4,5 – 31,0) ° SH Metoda miareczkowa	PN-78/A-86028 pkt. 3.4.
3.	Przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2 – 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Piwa	Kwasowość ogólna Zakres: (1,2 – 4,0) ml NaOH/100 ml piwa Metoda miareczkowa	PN-A-79093-3:2000 pkt. 2.2
5.	Mleczne napoje fermentowane	Kwasowość Zakres: (30,0 – 53,0) ^{o} SH Metoda miareczkowa	PN-75/A-86130 pkt. 3.3.
6.	Majonezy i sosy majonezowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,1-1,2) % Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995 pkt.5.3.7
7.	Pieczywo	Kwasowość Zakres: (0,0 – 13,0) Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.4.
8.	Kakao	Kwasowość w stopniach normalnych Zakres: (0,8-17,0) Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 pkt.2.2.
9.	Sery	Kwasowość Zakres: (8,6 –94,6) ^{o} SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232
10.	Lody	Kwasowość Zakres: (4,0 – 52,5) ^{o} SH Metoda miareczkowa	PN-67/A-86430 PN-67/A-86430/Az2:2002
11.	Oliwa z oliwek	Kwasowość Zakres: (0,04 – 0,74) % Metoda miareczkowa	COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017
12.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość ogólna Zakres: (1,7 – 14,00) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r (Dz. U., poz. 1469), załącznik 6
13.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość lotna Zakres: (3,3 – 50,1) meq/l (0,20 – 3,00) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r (Dz. U. poz. 1469), załącznik 7

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,4 – 3,2) g/100 ml (0,4 – 3,2) g/100 g Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/04 pkt.2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002
15.	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy Zakres: (0,00 – 0,03) % Metoda miareczkowa Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu Zakres: (0,00 – 0,10) % (z obliczeń)	PN-90/A-75101/05 pkt.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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
16.	Soki jabłkowe, soki jabłkowe zagęszczone, soki z dodatkiem soku jabłkowego, soki owocowe, soki warzywne, soki owocowo-warzywne, nektary owocowe, napoje bezalkoholowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na: - kwas cytrynowy bezwodny - kwas jabłkowy - kwas winowy Zakres: (0,5-115,0) g/l lub g/kg lub (0,05-11,50) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
17.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów Zakres: (0,006-1,450) g/jednostkę ekstraktu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033 pkt.3.8.1.
18.	Wina	Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas winowy Zakres: (2,70 – 14,50) g/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3, OIV- MA-AS313-01
19.	Napoje spirytusowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5-50,0) g/hl alkoholu 100% Metoda miareczkowa	PN-A-79529-10:2005, pkt. 5.3.
20.	Wina	Kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy Zakres: (3,0 – 25,0) meq/l (0,20 – 1,50) g kwasu octowego/l Metoda miareczkowa	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., OIV-MA-AS313-02

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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8

Wydanie nr 22 z dnia 14.09.2026

zastępuje wydanie nr 21 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: zawartość popiołu/ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl/ zawartość popiołu całkowitego/ zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl/ zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10 % HCl
Metoda badań: wagowa

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mąka	Zawartość popiołu Zakres: (0,05 – 2,50) % s.m. Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2023-09
2.	Przetwory zbożowe, Bułka tarta, Makarony	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,01 – 0,30) % s.m. Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
3.	Skrobia	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 % - 2,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3593:2000
4.	Żelatyna	Zawartość popiołu Zakres: (0,5 – 4,0) % Metoda wagowa	PN-93/A-82245

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,001 – 3,000) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
6.	Kakao	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (3,00 – 12,60) % s.m., % (z obliczeń) Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 5.
7.	Kakao	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,11) % s.m, Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 8.
8.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres (0,9 – 5,1) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
9.	Wyroby cukiernicze Wyroby ciastkarskie	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,40) % s.m. Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt. 8.
10.	Lody	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 % - 1,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86430 PN-67/A-86430/Az2:2000
11.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,50 – 4,00) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 5
12.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość popiołu Zakres: (0,04 – 0,40) g/100 g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/08
13.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Zakres: (0,03 – 0,08) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18 pkt.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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
14.	Soki owocowe, nektary owocowe	Zawartość popiołu Zakres: (0,10 – 10,00) g/l (0,10 – 10,00) g/kg Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999

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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 14 września 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 9

Wydanie nr 19 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 18 z dnia 18.02.2025

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: zawartość alkoholu/ekstraktu rzeczywistego/ekstraktu brzeczki podstawowej/alkoholu etylowego z gęstości/alkoholu etylowego (mocy)
Metoda badań: oscylometryczna

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zawartość alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzeczki podstawowej Zakres: alkohol (0,00 – 10,00) % obj. ekstrakt rzeczywisty (2,1 – 8,8) % wag. ekstrakt brzeczki podstawowej (2,0 – 23,0) % wag. Metoda oscylometryczna	PN-A-79093-2:2000 pkt.2.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0,20 – 20,00) % Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U. poz. 1469), załącznik 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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Wina, drożdżowe osady winiarskie, wytłoki, mieszanka osad-wytłoki	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0,00 – 25,00) % Metoda oscylometryczna	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.2, OIV-MA-AS312-01, method B
4.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość alkoholu etylowego z gęstości Zakres: (0, 00 – 100,00) % Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005. pkt. 7.2 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000r, załącznik 1, metoda B (Dz.U. L 333)
5.	Likiery jajeczne, likiery z dodatkiem jaj i likiery śmietanowe	Zawartość alkoholu etylowego (mocy) Zakres:(14,0-26,0) % Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6:2005, pkt.5.2.2.

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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10

Wydanie nr 26 z dnia 06.10.2026

zastępuje wydanie nr 25 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: zawartość cukrów redukujących/ zawartość cukrów redukujących po inwersji/ cukrów ogółem
Metoda badań: miareczkowa
Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,000 - 0,040) % Metoda miareczkowa	ICUMSA GS 2/3/9-5:2011
2.	Cukier trzcinowy rafinowany	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,002 - 0,030) % Metoda miareczkowa	ICUMSA GS 2/3/9-5:2011
3.	Wyroby cukiernicze, w tym czekolada	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (10,0 – 82,0) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023 pkt. 2.1.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Pieczywo i bułka tarta	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,6 – 19,5) % s.m Zakres: (0,4 – 15,0) % z obliczeń Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.7.3
5.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (2,5 – 62,0) % s.m. Zakres: (2,5 – 56,0) % z obliczeń Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt.3.5.2
6.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (1,0 – 230,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 4, część I
7.	Miody pitne	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (75,0 – 305,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 4, część II
8.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (2,0 – 76,0) % Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Napoje spirytusowe	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres (0,5 - 400,0) g/l Metoda miareczkowa	PN-A-79529-18:2005, pkt. 5.1.
10.	Soki i nektary owocowe, soki warzywne i owocowo-warzywne, napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów ogółem Zakres (0,5 – 20,0) g/100 ml lub g/100 g Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 06 października 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11

Wydanie nr 23 z dnia 04.08.2026

zastępuje wydanie nr 22 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: cukry/ konserwanty/ substancje słodzące
Metoda badań: wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) / wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD) /

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe, i nektary owocowe, soki warzywne	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 100,00) g/l fruktoza (0,05 – 100,00) g/l Sacharoza (0,05 – 100,00) g/l Granica wykrywalności 0,03 g/l (glukoza i sacharoza) Granica wykrywalności 0,02 g/l (fruktoza) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	PN-EN 12630:2002

2.	Napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,005 – 100,000) % glukoza (0,05-100,00) g/l fruktoza (0,005 – 100,000) % fruktoza (0,05-100,00) g/l sacharoza (0,005 – 100,000) % sacharoza (0,05-100,00) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Obecność i zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	PN-EN 12630:2002
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 100,00) g/l fruktoza (0,05 – 100,00) g/l sacharoza (0,05 – 100,00) g/l Granica wykrywalności 0,03 g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PN-EN 12630:2002
4.	Wina	Obecność i zawartość cukrów redukujących (suma glukozy i fruktozy) Zakres: Glukoza (0,3 – 100,0) g/l Fruktoza (0,3 – 100,0) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.1., OIV- MA-AS311-03

5.	Wina	Obecność i zawartość sacharozy Zakres: (0,3 – 100,0) g/l Granica wykrywalności 0,2 g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.1., OIV-MA-AS311-03
6.	Napoje spirytusowe	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 10,00) g/l fruktoza (0,05 – 10,00) g/l sacharoza (0,05 – 10,00) g/l Granica wykrywalności 0,03 g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Zawartość cukrów ogółem jako suma glukozy, fruktozy i sacharozy	PB-16/PAI/LP, wydanie 5 z dnia 29.07.2026
7.	Izoglukoza	Zawartość fruktozy Zakres: (20,0-95,0) g/100 g (%) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID) Zawartość fruktozy (% s.m.) z obliczeń	PN-EN 12630:2002

8.	Przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy Zakres: glukoza (0,05 – 700,00) g/kg fruktoza (0,05 – 700,00) g/kg sacharoza (0,05 – 700,00) g/kg Granica wykrywalności 0,03 g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-16/PAI/LP wydanie 5 z dnia 29.07.2026
9.	Soki owocowe, nektary owocowe, napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)

10.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005) PN-EN 12856:2002
11.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)

12.	Wędliny	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026
13.	Napoje spirytusowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	IFU 63 (Rev. 2005)

14.	Przetwory mleczarskie typu twarogi, jogurty, sery topione	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026
15.	Słodycze typu cukierki, ciastka, żelki	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026

16.	Mięso	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026
17.	Wina	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (1,0 – 300,0) mg/l Granica wykrywalności 0,5 mg/l kwas sorbowy (1,0 – 300,0) mg/l Granica wykrywalności 0,5 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	Compendium of international methods of wine and must analysis – OIV, Volume 1, section 3.1.3, OIV-MA-AS313-20

18.	Wyroby garmażeryjne typu krokiety, pierogi	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,8 mg/kg kwas sorbowy (10,0– 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026
19.	Majonezy i sosy majonezowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 4,0 mg/kg kwas sorbowy (10,0– 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-17/PAI/LP wydanie 2 z dnia 31.03.2023

20.	Wyroby garmażeryjne typu sałatki	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,6 mg/kg kwas sorbowy (10,0– 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 2,6 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026
21.	Lody	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg kwas sorbowy (10,0– 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

22.	Napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 600,0) mg/l Granica wykrywalności 2,8 mg/l kwas sorbowy (10,0 – 600,0) mg/l Granica wykrywalności 3,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
23.	Bakalie i owoce suszone	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg kwas sorbowy (10,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 3,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026

24.	Koncentraty spożywcze	Obecność i zawartość konserwantów Zakres: kwas benzoesowy (20,0 – 1000,0) mg/kg Granica wykrywalności 1,9 mg/kg kwas sorbowy (20,0 – 2000,0) mg/kg Granica wykrywalności 1,9 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PB-39/PAI/LP wydanie 6 z dnia 03.08.2026
25.	Napoje bezalkoholowe, fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002
26.	Przetwory mleczarskie (jogurty, serki, lody)	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/kg - aspartam (10 – 1000) mg/kg - sacharyna (10 – 500) mg/kg Granica wykrywalności 5,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002

27.	Napoje spirytusowe	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002
28.	Napoje na bazie piwa	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
29.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne, lody	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/kg - aspartam (10 – 1000) mg/kg - sacharyna (10 – 500) mg/kg Granica wykrywalności 5,0 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002

30.	Soki i nektary owocowe, soki warzywne i owocowo-warzywne	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny/ sacharynianu sodu Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 5,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC – MWD/DAD)	PN-EN 12856:2002
31.	Piwo	Obecność i zawartość acesulfamu K, aspartamu i sacharyny Zakres: - acesulfam K (10 – 1000) mg/l - aspartam (10 – 1000) mg/l - sacharyna (10 – 500) mg/l Granica wykrywalności 6,0 mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją z 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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 04 sierpnia 2026 Z-ca dyrektora Laboratorium Jolanta Pastuszko

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12

Wydanie nr 15 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 18.06.2025

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: gęstość
Metoda badań: oscylometryczna

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
1.	Fermentowane napoje winiarskie	Gęstość Zakres: (0,98426 – 1,18480) g/cm^3 Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 1

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 przepisach prawa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, soki owocowo-warzywne	Gęstość bezwzględna Zakres: (1,0150-1,0900) g/cm^3 względna 20/20 Zakres: (1,0168-1,0920) Metoda oscylometryczna	IFU 1A (Rev.2005)
3.	Napoje spirytusowe	Gęstość Zakres: (0,7500-1,1500) g/cm^3 Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005, pkt. 6.2.
4.	Likiery jajeczne, likiery z dodatkiem jaj i likiery śmietanowe	Gęstość Zakres: (1,010 – 1,170) g/cm^3 Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-6:2005, pkt.5.1.2.
5.	Oleje roślinne, oliwa z oliwek	Gęstość bezwzględna Zakres: (0,8900-0,9400) g/cm^3 względna 20/20 Zakres: (0,8916-0,9417) Metoda oscylometryczna	IFU 1A (Rev.2005)
6.	Napoje bezalkoholowe	Gęstość bezwzględna Zakres: (0,9990-1,1950) g/cm^3 względna 20/20 Zakres: (1,0008-1,1971) Metoda oscylometryczna	IFU 1A (Rev.2005)

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 13

Wydanie nr 24 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 23 z dnia 18.07.2024

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: zawartość ekstraktu/ekstraktu ogólnego
Metoda badań: refraktometryczna/oscylometryczna/wagowa

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 – 530,1) g/l Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz. U., poz. 1469), załącznik 3
2.	Przetwory owocowe, przetwory warzywne, przetwory owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (7,0 – 67,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02, pkt. 2 PN-90/A-75101/02/Az1:2002

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) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne, przetwory owocowe i owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu Zakres: (5,00 – 80,00) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
4.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,01 – 90,00) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033, pkt. 3.6.1.
5.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Zawartość ekstraktu Zakres: (0,005 – 400,000) g/l Metoda oscylometryczna Metoda refraktometryczna Metoda wagowa	PN-A-79529-5: 2005, pkt. 5.2., pkt. 5.5., pkt. 5.7 pkt. 5.3., pkt. 5.6
6.	Soki owocowo-warzywne	Zawartość ekstraktu Zakres: (10,00 – 13,00) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
7.	Izoglukoza	Zawartość ekstraktu (suchej masy) Zakres: (40,0-82,0) % Metoda refraktometryczna	ISO 1743:1982 ICUMSA GS 4/3/8-13: 2009
8.	Syropy	Zawartość ekstraktu Zakres: (1,5 – 63,0) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 14

Wydanie nr 17 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 16 z dnia 11.03.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: masa netto/ zawartość nadzienia/ zawartość składników/ udział składników/ masa ryby netto bez glazury/ zawartość glazury/ masa odciekniętych owoców/ warzyw w stosunku do deklarowanej masy netto/ zawartość owoców/warzyw z wadami/ zawartość poszczególnych składników w mieszance/ udział warstwy wodnej/ udział zalewy/ zawartość kawałków owoców/ zawartość owoców z objawami zepsucia
Metoda badań: wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość nadzienia Zakres: (10,0 - 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt. 3.5.2
2.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników stałych Zakres: (20,0 - 85,0) % Zakres: (30,0 – 2000,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników jednorodnych Zakres: (0,1 - 100,0) % Zakres: (1,0 – 4000,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.3.3
4.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość składników stałych Zakres: (1,1 – 70,1) % Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt. 3.5.1
5.	Konserwy rybne	Udział składników stałych Zakres: (30,0 - 85,0) % Zakres: (15,0 – 1400,0) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.6
6.	Marynaty rybne	Udział składników stałych Zakres: (3,5 – 81,4) % Zakres: (40,0 – 4000,0) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.12
7.	Wyroby garmażeryjne świeże	Zawartość nadzienia Zakres: (5,0 – 85,0) % Zakres: (5,0 – 425,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996
8.	Ryby mrożone	Masa ryby netto bez glazury Zakres: (160-5000) g Metoda wagowa	CXS 234-1999
9.	Ryby mrożone	Zawartość glazury Zakres: (0 - 50) % Metoda wagowa	CXS 234-1999
10.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Masa netto Zakres: (24,0 - 3610,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15, pkt. 2
11.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Masa odciekniętych owoców/warzyw (w stosunku do deklarowanej masy netto) Zakres: (20,0 - 75,0) % Zakres: (10,0 - 3000,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15, pkt. 3

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywne	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,0 – 88,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16
13.	Mrożonki	Masa netto Zakres: (200,0 – 2600,0) g Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.3
14.	Mrożonki	Zawartość poszczególnych składników w mieszance Zakres: (0,2 - 100,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.5.
15.	Mrożonki	Zawartość owoców/warzyw z wadami Zakres: (0,0 - 98,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75051, pkt. 3.6.
16.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres: (40 - 1750) g Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.5.
17.	Marynaty rybne	Masa netto Zakres: (200 - 5000) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.11.
18.	Przetwory rybne wędzone	Masa netto Zakres: (19 - 820) g Metoda wagowa	PN-85/A-86772 pkt. 5.3.3.
19.	Konserwy rybne w zalewie olejowej	Udział warstwy wodnej Zakres: (8 - 450) g Zakres: (2,5 – 60) % Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.7.
20.	Marynaty rybne	Udział zalewy Zakres: (20 - 50) % Zakres: (95 – 1050) g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.13.
21.	Suszone owoce	Zawartość owoców z wadami Zakres: (0,00 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/16

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
22.	Suszone owoce	Zawartość kawałków owoców Zakres: (0,00 – 6,00) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997 pkt. 3.2.8.
23.	Suszone owoce	Zawartość owoców z objawami zepsucia Zakres: (0,00 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997 pkt. 3.2.12.
24.	Mieszanki owoców suszonych i orzechów	Zawartość składników Zakres: (5,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PB-58/PAK/LP wydanie 1 z dnia 22.03.2022
25.	Produkty spożywcze	Masa netto Zakres: (10,0 – 5100,0) g Metoda wagowa	PB-59/PAK/LP wydanie 1 z dnia 21.03.2023

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 17

Wydanie nr 7 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 6 z dnia 26.07.2023

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: liczba drobnoustrojów
Metoda badań: płytkowa (posiew wgłębny)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

2) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 18

Wydanie nr 10 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 24.07.2024

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: obecność drobnoustrojów
Metoda badań: hodowlana

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Kawa i herbata Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Mięso i przetwory mięsne	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/ A1:2020-09

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Kawa i herbata Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Konserwy rybne	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem plazmą króliczą	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/ AC:2005
3.	Kawa i herbata Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda hodowlana probówkowa	PN-ISO 4831:2007

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

2) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 19

Wydanie nr 10 z dnia 02.06.2026

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: kwasy tłuszczowe

Metoda badań: chromatografia gazowa z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (zawartość izomerów trans kwasu oleinowego) Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017
2.	Oliwa z oliwek	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (suma izomerów trans kwasu linolowego i linolenowego) Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Oliwa z oliwek	Skład kwasów tłuszczowych: - C 14:0 mirystynowy - C 16:0 palmitynowy - C 16:1 oleopalmitynowy - C 17:0 heptadekanowy - C 17:1 heptadekenowy - C 18:0 stearynowy - C 18:1 oleinowy - C 18:2 linolowy - C 18:3 linolenowy - C 20:0 arachidowy - C 20:1 eikozenowy - C 22:0 behenowy - C 24:0 lignocerynowy Zakres: (0,01- 79,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017
4.	Oleje roślinne	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych: - T18:1 transoleinowy - T18:2 translinolowy - T18:3 translinolenowy Zakres: (0,01-1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID) Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Oleje roślinne	Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych Zakres: (0,01-5,20) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

6.	Oleje roślinne	Skład kwasów tłuszczowych: - C6:0 kwas kapronowy - C8:0 kwas kaprylowy - C10:0 kwas kaprynowy - C12:0 kwas laurylowy - C13:0 kwas tridekanowy - C14:0 kwas mirystynowy - C14:1 kwas mirystyoleinowy - C15:0 kwas pentadekanowy - C16:0 kwas palmitynowy - C16:1 kwas oleopalmitynowy - C17:0 kwas heptadekanowy - C17:1 kwas heptadekenowy - C18:0 kwas stearynowy - C18:1n7 kwas wakcenowy - C18:1n9 kwas oleinowy - C18:2 kwas linolowy (LA) - C18:3n3 kwas alfa – linolenowy (ALA) - C18:3n6 kwas gamma – linolenowy (GLA) - C20:0 kwas arachidowy - C20:1n9 kwas 11-eikozenowy - C20:2 kwas eikozadienowy - C20:3n6 kwas eikozatrienowy (DGLA) - C20:4n6 kwas arachidonowy (AA) - C20:5n3 kwas eikozapentaenowy (EPA) - C22:0 kwas behenowy - C22:1 kwas erukowy - C22:2 kwas dokozadienowy - C22:5n3 kwas dokozapentaenowy	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		(DPA) - C22:6n3 kwas dokozaheksaenowy (DHA) - C24:0 kwas lignocerynowy - C24:1 kwas nerwonowy Zakres: (0,01- 87,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	

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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa
6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 02 czerwca 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 20

Wydanie nr 8 z dnia 07.07.2026

zastępuje wydanie nr 7 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły rolno-spożywcze)
Badane cechy: Obecność zanieczyszczeń/ zawartość zanieczyszczeń/ Zawartość nasion/ zawartość ciał obcych/ zawartość liści i łodyg/ zawartość odpadków/ obecność/zawartość szkodników/ stopień rozdrobnienia/ zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego/ zawartość zanieczyszczeń mineralnych/ granulacja/zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
Metoda badań: wagowa, makroskopowa, wizualna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Cukier biały	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (0,0 – 2,5) mg/kg Metoda wagowa	PN-87/A-74855/10

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Chmiel	Zawartość nasion (Zaziarnienie) Zakres: (0,01 – 20,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. załącznik IV
3.	Chmiel	Zawartość ciał obcych Zakres: (0,0 – 30,0) % Zawartość liści i łodyg Zakres: (0,0 - 15,0) % Zawartość odpadków Zakres: (0,0 - 15,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/601 z dnia 14 grudnia 2023 r. załącznik IV
4.	Ziarno pszenicy zwyczajnej	Zawartość zanieczyszczeń: Zakres: Zanieczyszczenia ogółem (0,02 – 16,00)% Ziarna połamane (0,0 – 7,0) % Ziarna poślednie (0,0 – 8,0) % Ziarna niezdrowe (0,0 – 1,0) % Ziarna uszkodzone przez szkodniki (0,0 – 2,0) % Ziarna innych zbóż (0,0 – 3,0) % Materiał obcy (0,0 – 2,0) % Materiał obcy nieorganiczny (0,0 – 0,5) % Nasiona szkodliwe i/lub toksyczne, ziarna porażone śniecią oraz sporysz (0,00 – 0,50) % Sporysz (0,00 – 0,05) % Metoda wagowa	PN-R-74015:1994

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych Metoda wizualna	PN-93/A-74130
6.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń organicznych Metoda makroskopowa	PN-93/A-74130
7.	Makaron	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Metoda makroskopowa	PN-93/A-74130
8.	Bułka tarta	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Zakres od 0 szt./kg Metoda makroskopowa	PN-74/A-74016
9.	Bułka tarta	Obecność/zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych Zakres: (0 - 20) % Metoda wagowa	PN-74/A-74016
10.	Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia Zakres: (80,00-99,99) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
11.	Kawa zbożowa	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998, pkt. 2.4
12.	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego Zakres: (0,00 - 0,30)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101/17 pkt. 2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,00 - 1,00)% Metoda wagowa (flotacyjna)	PN-90/A-75101/18 pkt. 3
14.	Cukier	Granulacja Zakres: (0,0 - 100,0)% Metoda wagowa	PN-87/A-74855/03 PN-A-74855-03:1996
15.	Ziarno zbóż	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych Zakres od 0 szt./kg Metoda makroskopowa	PN-69/R-74016
16.	Przetwory zbożowe	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych Zakres od 0 szt./kg Metoda makroskopowa	PN-74/A-74016
17.	Oleje roślinne	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych Zakres: (0,00 – 0,08)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 663:2017-03
18.	Ryż	Obecność/zawartość szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości Zakres od 0 szt./kg Metoda makroskopowa	PN-69/A-74016

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

Zatwierdziła dnia 07 lipca 2026 roku z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 21

Wydanie nr 15 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 01.04.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: wyróżniki oceny sensorycznej/organoleptycznej
Metoda badań: prosty test opisowy

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Piwo	Zapach, smak, barwa, klarowność, goryczka, nasycenie dwutlenkiem węgla, pienistość	PN-74/A-79093 pkt 3.2
2.	Cukier biały	Barwa, wygląd i konsystencja, zapach, smak, klarowność roztworu	PN-A-74855-2:1996
3.	Soki owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75951:1994
4.	Soki z owoców południowych	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75959:1997
5.	Soki z owoców leśnych	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75965:1998
6.	Soki warzywne i owocowo-warzywne	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75958:2002
7.	Nektary owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75956:1994
8.	Cukier trzcinowy	Barwa, wygląd i konsystencja, zapach, smak	PN-A-74855-2:1996

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Cukier brązowy	Barwa, wygląd i konsystencja, zapach, smak	PN-A-74855-2:1996
10.	Fermentowane napoje winiarskie	Klarowność, barwa/kolor, zapach, smak	PN-90/A-79120/02
11.	Piwa smakowe	Klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie dwutlenkiem węgla	PN-74/A-79093 pkt 3.2
12.	Napoje alkoholowe RTD	Klarowność, barwa, zapach, smak, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu	PN-A-79529-2:2005 pkt 7-8, 9.6-9.9
13.	Sery	Wygląd, oczkowanie, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-73/A-86232 pkt 2
14.	Masło	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, zapach, smak	PN-A-86155:1995
15.	Mleko spożywcze płynne	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-68/A-86122 pkt 2
16.	Warzywa i owoce marynowane	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77806:1997
17.	Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77807:1997
18.	Ogórki konserwowe i korniszony	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-A-77801:1997
19.	Koncentrat pomidorowy	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-75/A-77601
20.	Przeciery, musy owocowe i warzywne oraz przeciery, musy owocowe i warzywne z dodatkami (np. zbóż i przetworów mlecznych)	Barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt. 5.4.2
21.	Dżemy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak, objawy zafermentowania i zapleśnienia	PN-A-75100:1994
22.	Powidła śliwkowe	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-93/A-75102
23.	Marmolada	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-93/A-75103

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
24.	Konfitury	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-75115:2001
25.	Galaretki owocowe	Wygląd i konsystencja, klarowność, barwa, zapach, smak	PN-A-75104:1994
26.	Majonez	Konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-86950:1995 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
27.	Musztarda	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-86964:2002
28.	Sos majonezowy	Konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-86950:1995 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
29.	Sos sojowy	Konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.2; PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
30.	Wódki czyste Wódki smakowe	Klarowność, barwa, zapach, smak, obecność zanieczyszczeń mechanicznych i osadu	PN-A-79529-2:2005 pkt 7-8, 9.6-9.9
31.	Śmietana i śmietanka	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-78/A-86028 pkt 2.3 – 2.5
32.	Napoje mleczne	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-75/A-86130 pkt 2.3 – 2.5
33.	Kawa zbożowa	Przed przyrządzeniem: wygląd, konsystencja, barwa, zapach. Po przyrządzeniu: klarowność, rozpuszczalność, barwa, zapach, smak	PN-A-79011-2:1998; PN-A-79011-2:1998/Az1:2000
34.	Mąki	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-64/A-74013
35.	Kasze	Wygląd, kształt, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-64/A-74013
36.	Płatki zbożowe i płatki zbożowe z dodatkami (musli)	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-64/A-74013
37.	Otręby zbożowe	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-64/A-74013

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

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 22

Wydanie nr 6 z dnia 29.06.2026

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: Parametry jełczenia (Liczba kwasowa/ Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu/ Liczba kwasowa tłuszczu/ Liczba nadtlenkowa)
Metoda badań: miareczkowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Oleje roślinne	Liczba kwasowa Zakres: (0,04 – 20,00) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
2.	Oleje roślinne	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 13,0) meqO_2/kg Zakres: (0,05 – 4,0) mmol/kg (z obliczeń) Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
3.	Majonez	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Zakres: (0,25 - 1,60) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Czekolada i wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (1 - 5) mg KOH/1 g tłuszczu Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024
5.	Oliwa z oliwek	Liczba nadtlenkowa Zakres: (2,0 - 20,0) meqO_2/kg Metoda miareczkowa	COI/T.20/Doc.No.35/Rev. 1/2017

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 29 czerwca 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 23

Wydanie nr 6 z dnia 27.08.2026

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: stosunek izotopów stabilnych
Metoda badań: metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych - IRMS

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki owocowe (cukry, pulpa)	Stosunek izotopowy $^{13}C/^{12}C$ ($\delta^{13}C_{V\text{-}PDB}$) Zakres: (-34 do -10) ‰ Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych - IRMS	PB-57/PAI/LP wydanie 4 z dnia 25.08.2026
2.	Napoje spirytusowe, spirytus butelkowany	Stosunek izotopowy $^{13}C/^{12}C$ ($\delta^{13}C_{V\text{-}PDB}$) Zakres: (-29 do -11) ‰ Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych - IRMS	PB-54/PAI/LP wydanie 4 z dnia 28.03.2025

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Cukier biały, trzcinowy i brązowy	Stosunek izotopowy $^{13}C/^{12}C$ ($\delta^{13}C_{V\text{-}PDB}$) Zakres: (-33 do -11) ‰ Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych - IRMS	PB-57/PAI/LP wydanie 4 z dnia 25.08.2026
4.	Miód (białko, miód)	Stosunek izotopowy $^{13}C/^{12}C$ ($\delta^{13}C_{V\text{-}PDB}$) Zakres: (-28 do -10) ‰ Metoda spektrometrii masowej stosunków izotopowych - IRMS	PB-57/PAI/LP wydanie 4 z dnia 25.08.2026

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 27 sierpnia 2026 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 24

Wydanie nr 10 z dnia 27.08.2026

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 02.06.2026

Przedmiot badań: Żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych, Zawartość kolagenu, Pozorna zawartość mięsa ogółem, Współczynnik masy wody W / masy białka RP, Dopuszczalny poziom ilości wody, Zawartość ekstraktu bezcukrowego, Współczynnik: ilość cukrów ogółem wyrażona w gramach zsumowana z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych, Zawartość ekstraktu ogólnego, Zawartość tłuszczu kakaowego w przeliczeniu na suchą masę, Zawartość tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego, Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i wielonienasyconych, Zawartość sumy kwasów tłuszczowych omega 3, omega 6, omega 9./ obliczanie zawartości mięsa/ obliczanie zawartości wody dodanej/Pozorna zawartość cukrów C-4
Metoda badań: z obliczeń

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory mięsne	Zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych (%) Metoda z obliczeń	PN-A-82022:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kolagenu (%) Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Dz. U. L 304)
3.	Piersi kurczaka chłodzone i mrożone	Pozorna zawartość mięsa ogółem (%) Metoda z obliczeń	Zalecenie Komisji WE z dnia 1 marca 2005 (2005/175/WE) zał.V (Dz. U. L 59)
4.	Elementy tuszek drobiowych mrożonych i chłodzonych	Współczynnik masy wody W / masy białka RP Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2026/344 z dnia 6 października 2025 r. Załącznik II
5.	Tuszki drobiowe mrożone	Dopuszczalny poziom ilości wody (g) Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2026/344 z dnia 6 października 2025 r. Załącznik I
6.	Miody pitne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l) Metoda z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3 Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) załącznik 4, część II
7.	Miody pitne	Współczynnik: ilość cukrów ogółem wyrażona w gramach zsumowana z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych Metoda z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) załącznik 2 Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) załącznik 4, część II

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Mięso i surowe wyroby mięsne	Obliczanie zawartości wody dodanej (%) Metoda z obliczeń	PB-2/GIJHARS wydanie 1 z dnia 07.01.2026
9.	Przetwory mięsne	Obliczanie zawartości mięsa (%) Metoda z obliczeń	PB-3/GIJHARS wydanie 1 z dnia 07.01.2026

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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa
6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego (g/l) Metoda z obliczeń	IFU 8 (Rev. 2017), s. 7-31
11.	Soki owocowe, nektary owocowe, soki warzywne	Zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l) Metoda z obliczeń	IFU 8 (Rev. 2017), s. 7-31 PN-EN 12630:2002
12.	Kakao	Zawartość tłuszczu kakaowego w przeliczeniu na suchą masę (%) Metoda z obliczeń	PB-38/PAI/LP, wydanie 5 z dnia 10.05.2024 PN-84/A-88027 pkt.2.3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Czekolada mleczna	Zawartość tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego (%) Metoda z obliczeń	PB-38/PAI/LP, wydanie 5 z dnia 10.05.2024 Report EUR 22666 EN:2007
14.	Oleje roślinne w tym oliwa z oliwek	Zawartość kwasów tłuszczowych (z obliczeń): -nasyconych Zakres: (7,0-94,5) g/100g -jednonienasyconych Zakres: (4,9-87,0) g/100g -wielonienasyconych Zakres: (0,6-80,0) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017
15.	Oleje roślinne, oliwa z oliwek	Zawartość sumy kwasów tłuszczowych omega 3 Zakres: (0,1-60,0) g/100g Zawartość sumy kwasów tłuszczowych omega 6 Zakres: (8,0-80,0) g/100g Zawartość sumy kwasów tłuszczowych omega 9 Zakres: (10,0-75,0) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC- FID) Metoda z obliczeń	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 COI/T.20/DOC. 33/Rev. 1 – 2017
16.	Miód	Pozorna zawartość cukrów C-4 (%) Metoda z obliczeń	PB-57/PAI/LP, wydanie 4 z dnia 25.08.2026

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przepisach prawa

6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 27 sierpnia 2026 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 25

Wydanie nr 3 z dnia 04.08.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 08.05.2026

Przedmiot badań: Żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: Kwasy organiczne i ich pochodne
Metoda badań: Metoda spektrofotometryczna

Pracownia Analiz Klasycznych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory mięsne	Zawartość kwasu L-glutaminowego/glutaminianu sodu Zakres: (0,00 - 0,65) % kwas L-glutaminowy Zakres: (0,00 - 0,75) % glutaminian sodu Metoda spektrofotometryczna	PB-19/PAK/LP wydanie 5 z dnia 26.05.2025 Opracowana na podstawie instrukcji testu enzymatycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość kwasu L-glutaminowego/glutaminianu sodu Zakres: (0,01 – 1,30) % kwas L-glutaminowy Zakres: (0,01 – 1,50) % glutaminian sodu Metoda spektrofotometryczna	PB-19/PAK/LP wydanie 5 z dnia 26.05.2025 Opracowana na podstawie instrukcji testu enzymatycznego
3.	Koncentraty spożywcze	Zawartość kwasu L-glutaminowego/glutaminianu sodu Zakres: (0,15 – 12,50) % kwas L-glutaminowy Zakres: (0,15 – 15,00) % glutaminian sodu Metoda spektrofotometryczna	PB-19/PAK/LP wydanie 5 z dnia 26.05.2025 Opracowana na podstawie instrukcji testu enzymatycznego

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

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Soki owocowe, nektary owocowe, przetwory pomidorowe	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,04 - 60,00) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
5.	Soki owocowe, nektary owocowe, przetwory pomidorowe	Zawartość kwasu D,L- mlekowego Zakres: (10 - 2000) mg/l (10 - 2000) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 12631:2002
6.	Soki owocowe, nektary owocowe, przetwory pomidorowe	Zawartość kwasu L- jabłkowego Zakres: (0,05 - 27,00) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1138:2001
7.	Soki owocowe, nektary owocowe	Zawartość kwasu izocytrynowego (D) Zakres: (10-250) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1139:2000

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 04 sierpnia 2026 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 26

Wydanie nr 3 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 2 z dnia 11.02.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: Obecność/liczba (zawartość) składników żywności, w tym niepożądanych
Metoda badań: mikroskopowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Koncentrat pomidorowy, sok pomidorowy	Liczba strzępków pleśni Zakres: (0 – 100) % Metoda mikroskopowa Howarda	AOAC Official Methods of Analysis 44.207 (1984)
2.	Passata pomidorowa (przecier pomidorowy)	Liczba strzępków pleśni Zakres: (4 – 100) % Metoda mikroskopowa Howarda	AOAC Official Methods of Analysis 44.207 (1984)
3.	Mięso i przetwory mięsne, mięsne wyroby garmażeryjne	Obecność mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) Zakres: od 5% Metoda mikroskopowa	PB-32/PM/LP wydanie 5 z dnia 22.06.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Pieczywo	Obecność bakterii fermentacji mlekowej Metoda mikroskopowa	PN-A-74102:1999, załącznik C
5.	Powidła	Obecność szkodników (roztoczy) Metoda mikroskopowa	PN-93/A-75102

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
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdziła dnia 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 27

Wydanie nr 4 z dnia 08.05.2026

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 26.03.2026

Przedmiot badań: Żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: Obecność i zawartość deklarowanych, niedeklarowanych i alergennych składników żywności.
Metoda badań: Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Sery kozie i owcze	Obecność mleka krowiego Zakres: od 1 % Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-10/PAI/LP wydanie 6 z dnia 07.06.2023 Opracowana na podstawie instrukcji testu diagnostycznego
2.	Mięso, przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne (farsz)	Obecność surowca wołowego, wieprzowego, drobiowego, końskiego i owczego Zakres: od 1% Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-18/PAI/LP wydanie 7 z dnia 07.06.2023 Opracowana na podstawie instrukcji testu diagnostycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Przetwory mięsne, przetwory zbożowe	Zawartość glutenu Zakres: (5-80) ppm Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-20/PAI/LP wydanie 6 z dnia 25.03.2026 Opracowana na podstawie instrukcji testu diagnostycznego

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 08 maja 2026 Dyrektor Laboratorium Magdalena Świderska

IJHARS

Laboratorium w Poznaniu

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 28

Wydanie nr 1 z dnia 04.08.2026

Przedmiot badań: Żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: Obecność dodatków do żywności/ zafałszowań
Metoda badań: Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność fosforanów dodanych Zakres: Hydrat diwodoroortofosforanu (V) sodu od 0,1 g/100 ml 10 hydrat pirofosforan (V) sodu od 0,2 g/100 ml Ortotrójfosforan (V) sodu od 0,1 g/100 ml Sześciometafosforan (V) sodu od 0,1 g/100 ml Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999, Załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Ryby	Obecność fosforanów dodanych Zakres: Pirofosforanu (V) sodu (pirofosforan) od 0,075 g/100g Ortotrójfosforan (V) sodu (trójpolifosforan) od 0,01 g/100 g Sześciometafosforan (V) sodu od 0,01 g/100 g Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-82060:1999, Załącznik A
3.	Makaron	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej Zakres: od 10 % Metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)	PN-A-74131:1999, Załącznik A
4.	Mięso	Obecność związków barwiących Zakres: Amarant: od 1,0 mg/kg Czerwień koszenilowa od 1,0 mg/kg Żółcień pomarańczowa od 4,0 mg/kg Tartrazyna od 3,0 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 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 04 sierpnia 2026 z up. Dyrektora laboratorium Jolanta Pastuszko