



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu w suchej masie

Metoda badań: metoda ekstrakcyjno-wagowa/ z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 45,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
2.	Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,4 – 47,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-67/A-86734
3.	Wyroby cukiernicze trwałe	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 – 50,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-71/A-88021
4.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (3,0 – 30,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-74252:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 45,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-85/A-82100 pkt. 2.3.2
6.	Mleko	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 4,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
7.	Śmietanka i śmietana	Zawartość tłuszczu Zakres: (8,00 – 40,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 2450:2010
8.	Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 40,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa Zawartość tłuszczu w suchej masie Z obliczeń	PN-EN ISO 1735:2006 PB-23/LKT wydanie 5 z dnia 15.02.2021 r.
9.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN ISO 1444:2000
10.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	ISO 1443:1973
11.	Majonez	Zawartość tłuszczu Zakres: (70,0 – 88,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-86950:1995 pkt. 5.3.4 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
12.	Sosy na bazie majonezu	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 65,0) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-86950:1995 pkt. 5.3.4 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
13.	Mleko w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 30,00) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 1736:2010

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu w suchej masie

Metoda badań: metoda butyrometryczna (Gerbera)/ z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 4,0) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-ISO 2446:2010
2.	Śmietanka i śmietana	Zawartość tłuszczu Zakres: (8,0 – 40,0) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-78/A-86028 PN-78/A-86028/Az2:2002
3.	Mleko fermentowane	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 12,00) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-75/A-86130

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 40,0) % Metoda butyrometryczna (Gerbera) Zawartość tłuszczu w suchej masie Z obliczeń	PN-73/A-86232
5.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 50,0) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-73/A-82111
6.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 45,0) % Metoda butyrometryczna (Gerbera)	PN-85/A-82100 pkt. 2.3.1

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 3

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość azotu/ zawartość białka

Metoda badań: metoda miareczkowa (Kjeldahla)/ z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Śmietanka i śmietana	Zawartość azotu Zakres: (0,32 – 6,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PB-20/LKT wydanie 9 z dnia 30.03.2021 r.
2.	Mleko fermentowane	Zawartość azotu Zakres: (0,32 – 6,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PB-20/LKT wydanie 9 z dnia 30.03.2021 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Sery	Zawartość azotu Zakres: (0,32 – 6,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PB-20/LKT wydanie 9 z dnia 30.03.2021 r.
4.	Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory	Zawartość azotu Zakres: (0,50 – 4,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
5.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,32 – 2,40) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-A-82100:1985
6.	Mleko	Zawartość azotu Zakres: (0,48 – 0,64) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-EN ISO 8968-2:2004
7.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (0,64 – 6,00) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
8.	Mleko w proszku	Zawartość azotu Zakres: (3,50 – 6,50) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Makaron	Zawartość azotu Zakres: (1,50 – 2,50) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 4

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość substancji konserwujących/ zawartość substancji słodzących

Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Kwasu sorbowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Kwasu sorbowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
3.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Kwasu sorbowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Wyroby kulinarne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Kwasu sorbowego (25 – 2000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
5.	Przetwory mleczne	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Kwasu sorbowego (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 1000) mg/l Kwasu sorbowego (25 – 1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
7.	Soki i nektary	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 600) mg/l Kwasu sorbowego (25 – 600) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Owoce suszone	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 2000) mg/kg Kwasu sorbowego (25 – 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
9.	Musztarda	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 1000) mg/kg Kwasu sorbowego (25 – 1000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Majonez	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 1000) mg/kg Kwasu sorbowego (25 – 1000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
11.	Sosy na bazie majonezu	Zawartość substancji konserwujących Zakres: Kwasu benzoowego (25 – 1000) mg/kg Kwasu sorbowego (25 – 1000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole kwasów Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfamu K (25 – 1000) mg/l Aspartamu (25 – 1000) mg/l Sacharyny (25 – 1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole sacharyny Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
13.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji słodzących Zakres: Kwasu cyklaminowego (40 – 700) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole cyklaminianu Z obliczeń	PN-EN 12857:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfamu K (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Aspartamu (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Sacharyny (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole sacharyny Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
15.	Przetwory mleczne	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfamu K (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Aspartamu (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Sacharyny (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole sacharyny Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
16.	Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfamu K (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Aspartamu (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Sacharyny (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole sacharyny Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
17.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfamu K (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Aspartamu (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Sacharyny (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole sacharyny Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
18.	Wyroby kulinarne	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfamu K (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Aspartamu (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Sacharyny (25 – 1000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole sacharyny Z obliczeń	PN-EN 12856:2002
19.	Soki i nektary	Zawartość substancji słodzących Zakres: Acesulfamu K (25 – 600) mg/l Aspartamu (25 – 600) mg/l Sacharyny (25 – 600) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD) Sole sacharyny Z obliczeń	PN-EN 12856:2002

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 5

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość sodu/ zawartość soli

Metoda badań: metoda miareczkowania potencjometrycznego/ z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g lub g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Ryby i inne zwierzęta wodne oraz ich przetwory	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g lub g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)
3.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)
4.	Przetwory mleczne	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g lub g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g lub g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)
6.	Wyroby cukiernicze	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)
7.	Majonez	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g lub g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Sosy na bazie majonezu	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g lub g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)
9.	Koncentraty spożywcze	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g lub g/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)
10.	Pieczywo (w tym bułka tarta)	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
11.	Musztarda	Zawartość sodu Zakres: (0,03 – 2,30) g/100g Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość soli Z obliczeń	PB-78/LKT wydanie 2 z dnia 25.01.2021 r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 6

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: obecność syntetycznych barwników

Metoda badań: metoda wybarwiania (jakościowa)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe i warzywne	Obecność syntetycznych barwników Zakres: od 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
2.	Suszone owoce i warzywa	Obecność syntetycznych barwników Zakres: od 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Koncentraty spożywcze	Obecność syntetycznych barwników Zakres: od 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
4.	Przyprawy i dodatki do żywności	Obecność syntetycznych barwników Zakres: od 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
5.	Napoje bezalkoholowe	Obecność syntetycznych barwników Zakres: od 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
6.	Soki i nektary	Obecność syntetycznych barwników Zakres: od 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 7

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: obecność syntetycznych barwników

Metoda badań: metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC (jakościowa)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność barwników: azorubiny, żółcieni chinolinowej, błękitu patentowego V, czerwieni allura, brązu HT, czerwieni koszenilowej, erytrozyny, tartrazyny, indygotyny, amarantu, żółcieni pomarańczowej, błękitu brylantowego, czerni brylantowej Zakres: od 5 mg/l lub mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory owocowe i warzywne	Obecność barwników: azorubiny, żółcieni chinolinowej, błękitu patentowego V, czerwieni allura, brązu HT, czerwieni koszenilowej, erytrozyny, tartrazyny, indygotyny, amarantu, żółcieni pomarańczowej, błękitu brylantowego, czerni brylantowej Zakres: od 5 mg/l lub mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
3.	Suszone owoce i warzywa	Obecność barwników: azorubiny, żółcieni chinolinowej, błękitu patentowego V, czerwieni allura, brązu HT, czerwieni koszenilowej, erytrozyny, tartrazyny, indygotyny, amarantu, żółcieni pomarańczowej, błękitu brylantowego, czerni brylantowej Zakres: od 5 mg/l lub mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Koncentraty spożywcze	Obecność barwników: azorubiny, żółcieni chinolinowej, błękitu patentowego V, czerwieni allura, brązu HT, czerwieni koszenilowej, erytrozyny, tartrazyny, indygotyny, amarantu, żółcieni pomarańczowej, błękitu brylantowego, czerni brylantowej Zakres: od 5 mg/l lub mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
5.	Przyprawy i dodatki do żywności	Obecność barwników: azorubiny, żółcieni chinolinowej, błękitu patentowego V, czerwieni allura, brązu HT, czerwieni koszenilowej, erytrozyny, tartrazyny, indygotyny, amarantu, żółcieni pomarańczowej, błękitu brylantowego, czerni brylantowej Zakres: od 5 mg/l lub mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Napoje bezalkoholowe	Obecność barwników: azorubiny, żółcieni chinolinowej, błękitu patentowego V, czerwieni allura, brązu HT, czerwieni koszenilowej, erytrozyny, tartrazyny, indygotyny, amarantu, żółcieni pomarańczowej, błękitu brylantowego, czerni brylantowej Zakres: od 5 mg/l lub mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
7.	Soki i nektary	Obecność barwników: azorubiny, żółcieni chinolinowej, błękitu patentowego V, czerwieni allura, brązu HT, czerwieni koszenilowej, erytrozyny, tartrazyny, indygotyny, amarantu, żółcieni pomarańczowej, błękitu brylantowego, czerni brylantowej Zakres: od 5 mg/l lub mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 8

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: obecność glutenu

Metoda badań: metoda immunochromatograficzna (jakościowa)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Wyroby cukiernicze	Obecność glutenu Zakres: od 5 mg/kg Metoda immunochromatograficzna (jakościowa)	PB-72/LKT wydanie 4 z dnia 16.03.2021 r.
2.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Obecność glutenu Zakres: od 5 mg/kg Metoda immunochromatograficzna (jakościowa)	PB-72/LKT wydanie 4 z dnia 16.03.2021 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Pieczycwo	Obecność glutenu Zakres: od 5 mg/kg Metoda immunochematograficzna (jakościowa)	PB-72/LKT wydanie 4 z dnia 16.03.2021 r.
4.	Przetwory owocowe i warzywne	Obecność glutenu Zakres: od 5 mg/kg Metoda immunochematograficzna (jakościowa)	PB-72/LKT wydanie 4 z dnia 16.03.2021 r.
5.	Przetwory mięsne	Obecność glutenu Zakres: od 5 mg/kg Metoda immunochematograficzna (jakościowa)	PB-72/LKT wydanie 4 z dnia 16.03.2021 r.
6.	Przetwory zbożowe	Obecność glutenu Zakres: od 5 mg/kg Metoda immunochematograficzna (jakościowa)	PB-72/LKT wydanie 4 z dnia 16.03.2021 r.

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 9

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość cukrów/ suma cukrów

Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RID)/ z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko i przetwory mleczne Mleko w proszku Soki i nektary Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowe i warzywne Owoce suszone Musztarda Czekolada Wyroby cukiernicze	Zawartość cukrów Zakres: Fruktozy (2,0 – 450,0) g/l lub g/kg Glukozy (2,0 – 450,0) g/l lub g/kg Sacharozy (2,0 – 1000,0) g/l lub g/kg Maltozy (2,0 – 300,0) g/l lub g/kg Laktozy (2,0 – 300,0) g/l lub g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RID) Suma cukrów Z obliczeń	PB-84/LKT wydanie 1 z dnia 29.06.2021 r.

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 10

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość wody/ zawartość wody i substancji lotnych/ zawartość suchej masy

Metoda badań: metoda wagowa/ z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wilgotność Zakres: (1,0 – 17,0) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3, 3.2.4
2.	Pieczyno (w tym bułka tarta)	Wilgotność Zakres: (8,0 – 11,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.3.2
3.	Sery	Zawartość suchej masy Zakres: (20,00 – 100,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (15,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
5.	Kawa naturalna	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 7,00) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-ISO 11294:2002
6.	Ekstrakty kawy	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 7,00) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy Z obliczeń	PN-ISO 3726:2000
7.	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (13,0 – 17,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 pkt. 5.3.3 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
8.	Sosy na bazie majonezu	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (13,0 – 17,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 pkt. 5.3.3 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
9.	Mleko	Zawartość suchej masy Zakres: (10,00 – 14,00) Metoda wagowa	Decyzja Rady (UE) 92/608/EEC z dnia 14.11.1992
10.	Mleko w proszku	Zawartość wody Zakres: (2,0 – 8,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 08.07.2004 r. (Dz.U. 2004, 164, 1723 ze zm.)
11.	Owoce suszone	Wilgotność Zakres: (13,0 – 20,0) % Metoda wagowa	PN-A-77608:1997

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Musztarda	Zawartość suchej masy Zakres: (15,0 – 30,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/03

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 11

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: zawartość ekstraktu ogólnego

Metoda badań: metoda refraktometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (10,0 – 80,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
2.	Produkty grzybowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (10,0 – 80,0) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02 PN-90/A-75101/02/Az1:2002
3.	Soki i nektary	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (5,0 – 80,0) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
4.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,1 – 10,0) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 pkt. 3.6.1.

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak



Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 12

Wydanie nr 1 z dnia 19.05.2022

zastępuje wydanie nr - z dnia -

Przedmiot badań: żywność

Badane cechy: kwasowość

Metoda badań: metoda miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Soki i nektary	Kwasowość miareczkowa Zakres: (3,0 – 30,0) g/l lub g/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
2.	Napoje bezalkoholowe	Kwasowość Zakres: (0,60 – 4,00) g/l lub g/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033 pkt. 3.8.1.
3.	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość Zakres: (0,1 – 3,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04 PN-90/A-75101/04/Az1:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Musztarda	Kwasowość Zakres: (0,1 – 3,0) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-90/A-75101/04 PN-90/A-75101/04/Az1:2002

Zatwierdziła dnia 19 maja 2022 Dyrektor Laboratorium Katarzyna Żak