



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 1/AI

Wydanie nr 1 z dnia 30.03.2022

zastępuje Listę Nr 14/FCh wydanie nr 9 z dnia 12.11.2021

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność tłuszczów i ich pochodnych

Metoda badań: metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Śmietanka i śmietana	Obecność tłuszczu obcego w tłuszczu mlecznym Zakres: Olej rzepakowy od 1% dodatku Tłuszcz kokosowy od 5% dodatku Smalec od 5% dodatku Łój wołowy od 5% dodatku Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną GC-FID	PN-EN ISO 17678:2011 PN-EN ISO 17678:2019-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Śmietanka i śmietana	Obecność tłuszczu roślinnego w tłuszczu mlecznym Zakres: od 1% dodatku tłuszczu roślinnego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną GC-FID	PN-ISO 3594: 2000
3.	Sery twarogowe, podpuszczkowe i topione	Obecność tłuszczu roślinnego w tłuszczu mlecznym Zakres: od 1% dodatku tłuszczu roślinnego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną GC-FID	PN-ISO 3594: 2000
4.	Sery twarogowe	Obecność tłuszczu obcego w tłuszczu mlecznym Zakres: Olej rzepakowy od 1% dodatku Tłuszcz kokosowy od 5% dodatku Smalec od 5% dodatku Łój wołowy od 5% dodatku Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną GC-FID	PN-EN ISO 17678:2011 PN-EN ISO 17678:2019-07
5.	Masło	Obecność tłuszczu obcego w tłuszczu mlecznym Zakres: Olej rzepakowy od 1% dodatku Tłuszcz kokosowy od 5% dodatku Smalec od 5% dodatku Łój wołowy od 5% dodatku Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną GC-FID	PN-EN ISO 17678:2011 PN-EN ISO 17678:2019-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Masło	Obecność tłuszczu roślinnego w tłuszczu mlecznym Zakres: od 1% dodatku tłuszczu roślinnego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną GC-FID	PN-ISO 3594: 2000

Zatwierdziła dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 2/AI

Wydanie nr 3 z dnia 12.10.2022

zastępuje Listę Nr 2/AI wydanie nr 2 z dnia 22.08.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność i/lub zawartość substancji słodzących, konserwujących, witaminy C, barwników

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość słodzików (sacharyny, aspartamu i acesulfamu-K) Sacharyna LOD = 1 mg/l Aspartam LOD = 2 mg/l Acesulfam-K LOD = 2 mg/l Zakres (5-500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzoesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 2,5 mg/l Kwas benzoesowy LOD = 2,5 mg/l Zakres: (10,0-200,0) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
3.	Przetwory owocowe i warzywne	Obecność i zawartość słodzików (sacharyny, aspartamu i acesulfamu-K) Sacharyna LOD = 1 mg/kg Aspartam LOD = 2 mg/kg Acesulfam-K LOD = 2mg/kg Zakres (5-500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
4.	Przetwory owocowe i warzywne	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzoesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 5 mg/kg Kwas benzoesowy LOD = 5 mg/kg Zakres: (10-2050) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Wyroby garmażeryjne	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzooesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 5 mg/kg Kwas benzooesowy LOD = 5 mg/kg Zakres: (10,0-2000,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
6.	Przetwory mleczne	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzooesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD= 2,5 mg/kg Kwas benzooesowy LOD= 2,5 mg/kg Zakres: (10,0-1200,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
7.	Soki i nektary owocowe i warzywne	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzooesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 5 mg/l lub mg/kg Kwas benzooesowy LOD = 5 mg/l lub mg/kg Zakres: (10 -500) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Wino	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzooesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 2,5 mg/l Kwas benzooesowy LOD= 2,5 mg/l Zakres: (10-252) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
9.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzooesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 2, 5mg/l Kwas benzooesowy LOD= 2,5 mg/l Zakres: (10-260) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
10.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość syntetycznych barwników: amarant błękit brylantowy czerwień koszenilowa indygotyna tartrazyna żółcień chinolinowa żółcień pomarańczowa Zakres: (5 – 200) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-14/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
11.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość witaminy C Zakres: (10 – 1000) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-13/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022
12.	Soki i nektary	Zawartość witaminy C Zakres: (10 – 1000) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-13/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022
13.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność i zawartość substancji słodzących sacharyny i jej soli LOD = 2 mg/l Zakres: (25 – 500) mg/l acesulfamu K LOD = 2 mg/l Zakres: (25 – 1500) mg/l Aspartamu LOD = 2 mg/l Zakres: (25 -1500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Wino	Obecność i zawartość substancji słodzących sacharyny i jej soli LOD = 2 mg/l Zakres: (25 – 500) mg/l acesulfamu K LOD = 2 mg/l Zakres: (25 – 1500) mg/l aspartamu LOD = 2 mg/l Zakres: (25 -1500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
15.	Owoce i warzywa suszone, bakalie	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 3 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg kwasu benzoowego i jego soli LOD = 3 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
16.	Marynaty rybne	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg kwasu benzoowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
17.	Marynaty rybne	Obecność i zawartość substancji słodzących: sacharyny i jej soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 500) mg/kg acesulfamu K LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 1500) mg/kg aspartamu LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 -1500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
18.	Konserwy rybne	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg kwasu benzoowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
19.	Majonez	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg kwasu benzoowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
20.	Sosy	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 2 mg/kg lub mg/l Zakres: (25 – 3000) mg/kg lub mg/l kwasu benzoowego i jego soli LOD = 2 mg/kg lub mg/l Zakres: (25 – 3000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
21.	Soki i nektary owocowe i warzywne	Obecność i zawartość substancji słodzących: sacharyny i jej soli LOD = 5 mg/l lub mg/kg Zakres: (10 – 500) mg/l lub mg/kg aspartamu LOD = 5 mg/l lub mg/kg Zakres: (10 - 600) mg/l lub mg/kg acesulfamu K LOD = 5 mg/l lub mg/kg Zakres: (10 – 500) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

Zatwierdziła dnia 12.10.2022 Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk-Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 3/AI

Wydanie nr 3 z dnia 08.08.2022

zastępuje Listę Nr 3/AI wydanie nr 2 z dnia 31.05.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność i/lub zawartość cukrów

Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC – RID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje bezalkoholowe	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy LOD = 0,05 g/l Zakres: glukoza (0,2-400,0) g/l, sacharoza (0,2-450,0) g/l fruktoza (0,5-400,0) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – RID)	PN-EN 12630:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
2.	Przetwory owocowe i warzywne	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy LOD = 0,05 g/kg Zakres: glukoza, sacharoza (0,2-300,0) g/kg fruktoza (0,5-300,0) g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – RID)	PN-EN 12630:2002
3.	Soki owocowe i warzywne, nektary	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy LOD = 0,05 g/l lub g/kg Zakres: glukoza, sacharoza (0,2-100,0) g/l lub g/kg fruktoza (0,5-100,0) g/l lub g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – RID)	PN-EN 12630:2002
4.	Miód	Zawartość cukrów Zakres: glukozy (2,0 – 60,0) g/100g fruktozy (2,0 – 60,0) g/100g sacharozy (0,4 – 10,0) g/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. III (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość laktozy w produktach gęstych i stałych: Zakres: (0,05 – 60,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022
6.	Wyroby ciastkarskie	Zawartość maltozy w produktach gęstych i stałych: Zakres: (1,0 – 25,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022
7.	Lody i desery lodowe	Zawartość laktozy w produktach półpłynnych, gęstych i stałych: Zakres: (0,05 – 60,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022
8.	Wino	Zawartość glukozy Zakres: (4 – 100) g/l Zawartość fruktozy Zakres: (4 – 100) g/l Zawartość sacharozy Zakres: (4 – 150) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
9.	Wyroby piekarskie	Zawartość laktozy Zakres: (0,05 – 30,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022
10.	Napoje spirytusowe (z wyłączeniem likierów zawierających produkty mleczne i jajeczne)	Zawartość cukrów jako cukier inwertowany Zakres: (2,5 – 400) g/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt VIII (Dz.U.L 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
11.	Mleko i przetwory mleczne przetworzone (w tym mleko w proszku, skondensowane i zagęszczane)	Zawartość laktozy w produktach płynnych: Zakres: (0,02 – 60,0) g/100 ml w produktach półpłynnych, gęstych i stałych: Zakres: (0,05 – 60,0) g/100 g lub g/100 ml Zawartość glukozy Zakres: (0,1 – 30,0) g/100 g lub g/100 ml Zawartość fruktozy Zakres: (0,1 – 30,0) g/100 g lub g/100 ml Zawartość sacharozy: Zakres: (0,1 – 30,0) g/100 g lub g/100 ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
12.	Mleko i przetwory mleczne deklarowane jako bezlaktozowe	Zawartość laktozy Zakres: (0,01 – 30,0) g/100 g lub g/100 ml; Zawartość galaktozy Zakres: (0,1 – 30,0) g/100 g lub g/100 ml Zawartość glukozy Zakres: (0,1 – 30,0) g/100 g lub g/100 ml Zawartość fruktozy Zakres: (0,1 – 30,0) g/100 g lub g/100 ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022
13.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość laktozy w produktach płynnych: Zakres: (0,02 – 60,0) g/100 ml w produktach półpłynnych, gęstych i stałych: Zakres: (0,05 – 60,0) g/100 g lub g/100 ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Przetwory zbożowe	Zawartość maltozy w produktach płynnych Zakres: (0,5 – 25,0) g/100 ml w produktach półpłynnych, gęstych i stałych: Zakres: (1,0 – 25,0) g/100 g lub g/100 ml Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022

Zatwierdziła dnia 08.08.2022 Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 4/AI

Wydanie nr 2 z dnia 02.11.2022

zastępuje Listę Nr 20/FCh wydanie nr 1 z dnia 30.03.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość sodu

Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość sodu Zakres (0,03-2,50)% Zawartość soli jako sól x 2,5 (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
2.	Sery twarogowe, podpuszczkowe i topione	Zawartość sodu Zakres: (0,03-1,90)% Zawartość soli jako sól x 2,5 (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
3.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość sodu Zakres: (0,03-6,00)% Zawartość soli jako sól x 2,5 (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość sodu Zakres: (0,03-5,20)% Zawartość soli jako sól x 2,5 (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
5.	Sosy, sosy majonezowe, majonez	Zawartość sodu Zakres: (0,03-6,80)% Zawartość soli jako sól x 2,5 (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
6.	Wyroby garmażeryjne (w tym mrożone)	Zawartość sodu Zakres: (0,03-2,00)% Zawartość soli jako sól x 2,5 (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022

Zatwierdziła dnia 02.11.2022 Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 5/AI

Wydanie nr 1 z dnia 30.03.2022

Przedmiot badań: zboża i przetwory zbożowe o niskiej zawartości tłuszczu ($\leq 5\%$) oraz o bardzo niskiej zawartości wody ($\leq 15\%$)

Badane cechy: pozostałości środków ochrony roślin

Metoda badań: metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Zboża i przetwory zbożowe o niskiej zawartości tłuszczu ($\leq 5\%$) oraz o bardzo niskiej zawartości wody ($\leq 15\%$)	Pozostałości środków ochrony roślin Zakres: Acetamiprid (0,0050-0,10)mg/kg Alachlor (0,010-0,10) mg/kg Aldicarb-sulfone (0,010-0,10)mg/kg Aldicarb-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Ametoctradin (0,010-0,10)mg/kg Atrazine (0,0050-0,10)mg/kg Azoxystrobin (0,0050-0,10)mg/kg Benalaxyl (0,0050-0,10)mg/kg Bendiocarb (0,010-0,10)mg/kg Bitertanol (0,010-0,10)mg/kg	PN-EN 15662:2018-06

	Boscalid (0,010-0,10)mg/kg Bromfenvinphos (0,010-0,10) mg/kg Bromuconazole (0,010-0,10)mg/kg Bupirimate (0,0050-0,10)mg/kg Carbaryl (0,010-0,10)mg/kg Carbofuran (0,0050-0,10)mg/kg Carboxin (0,010-0,10)mg/kg Chlorantraniliprole (0,010-0,10)mg/kg Chloridazon (0,0050-0,10)mg/kg Chloroxuron (0,0050-0,10) mg/kg Chlortoluron (0,0050-0,10)mg/kg Coumaphos (0,010-0,10)mg/kg Cyproconazole (0,010-0,10)mg/kg Cyprodinil (0,010-0,10)mg/kg Diazinon (0,010-0,10)mg/kg Dicrotophos (0,010-0,10)mg/kg Diethofencarb (0,010-0,10)mg/kg Difenconazole (0,0050-0,10)mg/kg Diflubenzuron (0,010-0,10)mg/kg Dimethachlor (0,0050-0,10)mg/kg Diuron (0,0050-0,10)mg/kg Emamectin benzoate (suma B1a i B1b) (0,010-0,10)mg/kg Epoxiconazole (0,010-0,10)mg/kg Ethiofencarb (0,010-0,10)mg/kg Ethiofencarb-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Ethion (0,0050-0,10)mg/kg Ethiprole (0,010-0,10)mg/kg Etoxazole (0,0050-0,10)mg/kg Fenamidone (0,010-0,10)mg/kg Fenamiphos (0,0050-0,10)mg/kg Fenamiphos-sulfoxide (0,0050-0,10)mg/kg	
--	---	--

	Fenbuconazole (0,010-0,10)mg/kg Fenhexamid (0,010-0,10)mg/kg Fenoxaprop-ethyl (0,0050-0,10)mg/kg Fenpropidin (0,0050-0,10)mg/kg Fenpropimorph (0,0050-0,10)mg/kg Fenpyroximate (E) (0,010-0,10)mg/kg Fipronil (0,0050-0,10)mg/kg Fluazifop-butyl (0,010-0,10)mg/kg Flufenoxuron (0,010-0,10)mg/kg Fluopicolide (0,0050-0,10)mg/kg Flusilazole (0,010-0,10)mg/kg Flutolanil (0,0050-0,10)mg/kg Flutriafol (0,0050-0,10)mg/kg Hexythiazox (0,0050-0,10)mg/kg Imazalil (0,0050-0,10)mg/kg Imidacloprid (0,010-0,10)mg/kg Indoxacarb (0,010-0,10)mg/kg Ipconazole (0,0050-0,10)mg/kg Iprovalicarb (0,0050-0,10)mg/kg Isoprocarb (0,010-0,10)mg/kg Isoprothiolane (0,0050-0,10)mg/kg Isoproturon (0,0050-0,10)mg/kg Kresoxim-methyl (0,010-0,10)mg/kg Lenacil (0,0050-0,050)mg/kg Malathion (0,010-0,10)mg/kg Mandipropamid (0,0050-0,10)mg/kg Mepanipyrim (0,0050-0,10)mg/kg Metalaxyl (0,0050-0,10)mg/kg Metazachlor (0,010-0,10)mg/kg Methiocarb (0,010-0,10)mg/kg Metoxyfenozide	
--	--	--

	(0,0050-0,10)mg/kg Metolachlor S (0,0050-0,10)mg/kg Myclobutanil (0,010-0,10)mg/kg Napropamide (0,0050-0,10)mg/kg Neburon (0,010-0,10)mg/kg Oxadixyl (0,010-0,10)mg/kg Oxamyl (0,010-0,10)mg/kg Oxycarboxin (0,010-0,10)mg/kg Penconazole (0,010-0,10)mg/kg Pencycuron (0,0050-0,10)mg/kg Pendimethalin (0,0050-0,10)mg/kg Phosmet (0,0050-0,10)mg/kg Phoxim (0,0050-0,10)mg/kg Piperonyl butoxide (0,010-0,10)mg/kg Pirimicarb (0,010-0,10)mg/kg Pirimiphos-methyl (0,0050-0,10)mg/kg Prochloraz (0,010-0,10)mg/kg Promecarb (0,010-0,10)mg/kg Promethrin (0,010-0,10)mg/kg Propachlor (0,0050-0,10)mg/kg Propamocarb (0,0050-0,10)mg/kg Propiconazole (0,010-0,10)mg/kg Propoxur (0,010-0,10)mg/kg Prosulfocarb (0,0050-0,10)mg/kg Pyridaben (0,0050-0,10)mg/kg Pirimethanil (0,0050-0,10)mg/kg Pyriproxyfen (0,0050-0,10)mg/kg Pyroquilon (0,010-0,10)mg/kg Quinalphos (0,010-0,10)mg/kg Quinoxifen (0,0050-0,10)mg/kg Quizalofop-ethyl (0,010-0,10)mg/kg Spinosad (suma spinosyn A i spinosyn D) (0,0050-0,10)mg/kg	
--	--	--

		Spiroxamine (0,010-0,10)mg/kg Spirotetramat (0,010-0,10)mg/kg Tebuconazole (0,010-0,10)mg/kg Tebufenpyrad (0,010-0,10)mg/kg Terbuthylazine (0,0050-0,10)mg/kg Thiabendazole (0,0050-0,10)mg/kg Thiacloprid (0,0050-0,10)mg/kg Triadimefon (0,010-0,10)mg/kg Triadimenol (0,010-0,10)mg/kg Trifloxystrobin (0,010-0,10)mg/kg Triflumizol (0,0050-0,10)mg/kg Zoxamide (0,0050-0,10)mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	
--	--	--	--

Zatwierdziła dnia 30.03.2022 Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 1/BS

Wydanie nr 2 z dnia 12.10.2022

zastępuje Listę Nr 1/BS wydanie nr 1 z dnia 08.07.2022

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.	Przetwory mięsne, wędliny	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, smak i zapach	PN-A-82062:1998 pkt 2.2
2.	Przetwory mięsne, konserwy mięsne	Wygląd, barwa, zapach, smak, struktura i konsystencja	PN-A-82056:1985 pkt 2.2
3.	Wyroby garmazeryjne	Wygląd ogólny, konsystencja, zapach smak	PN-A-82107:1996 pkt 2.2
4.	Mrożone wyroby kulinarne	Wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach, konsystencja	PN-A-82350:1996 pkt 3.4
5.	Mleko płynne	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-86122:1968 pkt 2.1 -2.4
6.	Śmietana i śmietanka	Zapach, wygląd, barwa, konsystencja, smak	PN-A-86028:1978 pkt 2.3 – 2.5
7.	Napoje mleczne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach smak	PN-A-86130:1975 pkt 2.3 – 2.5

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Sery	Kształt, wygląd zewnętrzny, skórka, oczekowanie, smak, zapach, struktura, konsystencja, barwa	PN-A-86232:1973 pkt 2
9.	Masło	Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody, konsystencja, smak i zapach	PN-A-86155:1995 pkt 5.3.1 i 5.3.2
10.	Konserwy rybne	Wygląd, ułożenie, przygotowanie, oprawienie, barwa, tekstura, konsystencja składników ciekłych, smak, zapach	PN-92/A-86732 p. 2.3.4.2 – 2.3.4.9
11.	Miód	Barwa, konsystencja, smak, zapach	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. X (Dz.U. z 2009r. Nr 17, poz. 94)
12.	Marynaty rybne	Wygląd, ułożenie, przygotowanie, oprawienie, barwa, tekstura, konsystencja składników ciekłych, smak, zapach	PN-87/A-86782 pkt 2.4.3 – 2.4.9
13.	Owoce suszone	Wygląd, barwa, konsystencja zapach i smak	PN-64/A-77604 pkt 4.2
14.	Warzywa suszone	Wygląd, barwa, konsystencja zapach i smak	PN-A-77603:2007 pkt 6.1
15.	Bakalie	Wygląd, barwa, konsystencja zapach i smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Zatwierdziła dnia 12.10.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk – Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 1/FCh

Wydanie nr 26 z dnia 16.11.2022 r.

zastępuje wydanie nr 25 z dnia 05.09.2022 r.

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt

Badane cechy: zawartość wody

Metoda badań: metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne, Elementy tuszek drobiowych z kością	Zawartość wody Zakres (14,0-85,0)% Metoda wagowa	PN-ISO-1442:2000
2.	Mleko w proszku	Zawartość wody Zakres (2,0-6,0)% Metoda wagowa	PN-78/A-86030 pkt 3.2 PN-78/A-86030/Az2:2002 Rozporządzenie MRiRW z dn. 8 lipca 2004 (Dz.U. Nr 164 poz. 1723) Zał. Nr 2 Punkt III
3.	Mleko płynne	Zawartość suchej masy Zakres (9-15)% Metoda wagowa	Decyzja Rady UE z dn.14 listopada 1992 Zał. II (92/608/EWG)
4.	Ser twarogowy, podpuszczkowy i topiony	Zawartość wody Zakres (30-85)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Masło	Zawartość wody Zakres (10-30)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
6.	Przetwory owocowe i warzywne Pomidory, przetwory pomidorowe i odpady pomidorowe	Zawartość suchej masy Zakres (3-99)% Metoda wagowa	Załącznik do rozporządzenia Komisji (EWG) Nr 1764/86 z dnia 27 maja 1986 r. PN-ISO 1026:2000 pkt 2
7.	Susz paszowy	Wilgotność Zakres (4,0-15,0)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 152/2009 Załącznik III pkt. A
8.	Napoje mleczne	Zawartość suchej masy Zakres (5-30)% Metoda wagowa	PN-75/A-86130 pkt 3.5
9.	Pieczyno	Wilgotność Zakres (2-60)% Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt: 3.3.2
10.	Wyroby cukiernicze trwałe	Zawartość suchej masy Zakres (65-99,8)% Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt: 2.3
11.	Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wilgotność Zakres (0,2-35)% Metoda wagowa	PN-A-74252:1998:pkt: 3.2.3 i 3.2.4
12.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość wody Zakres (25-85)% Metoda wagowa	PN-62/A-86783
13.	Nasiona roślin strączkowych	Wilgotność Zakres (10,7-24,0)% Metoda wagowa	PN-86/A-74011 pkt 2.3
14.	Zboża i przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres (5-15)% Metoda wagowa	PN-ISO 712:2012
15.	Przyprawy	Zawartość wody Zakres (1,5-14)% Metoda wagowa	PN-91/R-87019

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
16.	Majonez	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres (10-65)% Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
17.	Masło	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres (0,5-2,5)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
18.	Jogurt	Zawartość suchej masy Zakres (5,00-30,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 13580:2017-03
19.	Karmy suche i mokre dla psów i kotów	Wilgotność Zakres (4,6-84,5)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 152/2009 Załącznik III pkt. A
20.	Orzechy	Wilgotność Zakres (1,4-48,5)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09
21.	Napoje spirytusowe	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu Zakres (0,3-10,0)g/hl Metoda wagowa	PN-A-79529-19:2005
22.	Sosy majonezowe	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres (10,0-60,0)% Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
23.	Mleko zagęszczone	Zawartość suchej masy Zakres (22,00-73,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 6731:2014-11 PN-ISO 6734:2014-11
24.	Ziarno rzepaku	Wilgotność Zakres (5,4-10,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09
25.	Ziarno kukurydzy całe i rozdrobnione	Wilgotność Zakres (7,20-16,00)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2021-08

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
26.	Herbata	Zawartość suchej masy Zakres (89,0-95,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 1572:1996, PN-ISO 1572:1996/Ap1:2006
27.	Herbata	Ubytek masy w temperaturze 103°C Zakres (5,0-11,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 1573:1996
28.	Herbatki owocowe i ziołowe	Strata masy po suszeniu Zakres (8,0-13,5)% Metoda wagowa	PN-91/R-87019 pkt 3

Zatwierdziła dnia 16.11.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk-Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 2/FCh

Wydanie nr 17 z dnia 16.12.2022 r.

zastępuje wydanie nr 16 z dnia 27.07.2022 r.

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: masa i zawartość składników

Metoda badań: metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Wyroby garmazeryjne	Zawartość nadzienia (farszu) Zakres (1-90)% Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt 2.3.4
2.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość składników stałych Zakres (1-5000)g Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt 3.5.1
3.	Mrożone wyroby kulinarne	Zawartość nadzienia Zakres (1-90)% Metoda wagowa	PN-A-82350:1996 pkt 3.5.2
4.	Przetwory rybne marynowane	Masa netto Zakres (150-5500)g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt: 2.4.11

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Przetwory rybne marynowane	Udział składników stałych oraz zalewy Zakres (7-90) % Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt: 2.4.12 i 2.4.13
6.	Przetwory owocowe i warzywne oraz bakalie	Masa netto Zakres (80-5000)g Metoda wagowa	PN-90/A-75101-15 pkt 2
7.	Przetwory owocowe i warzywne	Masa odcikniętych owoców i warzyw Zakres (1-95)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101-15 pkt 3
8.	Mrożone owoce i warzywa	Zawartość składników w mieszankach owocowo – warzywnych Zakres (1-80)% Metoda wagowa	PN-90/A-75051 pkt 3.5
9.	Przetwory spożywcze, towary paczkowane	Masa netto Zakres (5-6000)g Metoda wagowa	Załącznik Nr 2 do ustawy z dnia 7 maja 2009r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. Nr 91, poz. 740.)
10.	Wyroby czekoladowe	Zawartość kuwertury Zawartość (10-70)% Metoda wagowa	PN-A-88111:1998 Załącznik A
11.	Przetwory mięsne - konserwy	Oznaczanie części stałych, płynnych i wytopionego tłuszczu Zakres (15-70)% Metoda wagowa	PN-85/A-82056 pkt 2.3.7
12.	Konserwy rybne	Masa netto Zakres (50-400)g Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.5
13.	Konserwy rybne	Udział składników stałych Zakres (30-95)% Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.6

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
14.	Wyroby garmażeryjne	Oznaczanie zawartości składników stałych Zakres (2,0-60,0)% Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt 2.3.2
15.	Wyroby garmażeryjne	Oznaczanie składników jednorodnych np. mięsnych, podrobowych i innych Zakres (2,0-60,0)% Metoda wagowa	PN-A-82107:1996 pkt 2.3.3
16.	Ryby mrożone	Masa netto ryby glazurowanej Zakres (100-5000)g Metoda wagowa	Codex Stan 190:1990 pkt 7.3.2
17.	Fasola	Kalibraż Zakres: (25-550)szt./100g Metoda wagowa	PB-27/FCh/LK wydanie 1 z dnia 17.02.2021 r.
18.	Konserwy z tuńczyka	Zawartość płatków tuńczyka Zakres (1-40)% Metoda wagowa	Codex Stan 70-1981
19.	Konserwy z tuńczyka	Masa ryby po odsączeniu Zakres (40-200)g Metoda wagowa	Codex Stan 70-1981
20.	Konserwy z sardynki	Masa ryby po odsączeniu Zakres (40-200)g Metoda wagowa	Codex Stan 94-1981
21.	Konserwy rybne	Masa ryby po odsączeniu Zakres (40-200)g Metoda wagowa	Codex Stan 119-1981

Zatwierdziła dnia 16.12.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk-Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 3/FCh

Wydanie nr 14 z dnia 29.03.2022 r.

zastępuje wydanie nr 13 z dnia 7.02.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: pH

Metoda badań: metoda potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje mleczne	pH Zakres (3,0-6,0) Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130 pkt 3.4
2.	Przetwory rybne marynowane	pH Zakres (3,0-6,0) Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782 pkt. 2.4.15
3.	Mleko płynne	pH Zakres (6,0-7,5) Metoda potencjometryczna	PN-68/A-86122 pkt 3.3.2
4.	Masło	pH plazmy Zakres (4,0-8,0) Metoda potencjometryczna	PN-80/A-86207 pkt 2.27
5.	Śmietana	pH Zakres (3,0-8,0) Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130 pkt 3.4

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Ser	pH Zakres (2,0-8,0) Metoda potencjometryczna	PN-73/A-86232 pkt 3.7
7.	Przetwory owocowe i warzywne	pH Zakres (3,0-7,0) Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101-06 PN-90/A-75101-06/Az1:2002
8.	Napoje bezalkoholowe	pH Zakres (2,5-5,0) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
9.	Masło	pH plazmy Zakres (4,0-8,0) Metoda potencjometryczna	PN-ISO 7238:2013
10.	Soki	pH Zakres (2,00-6,35) Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Zatwierdziła dnia 29.03.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 4/FCh

Wydanie nr 13 z dnia 16.11.2022 r.

zastępuje wydanie nr 12 z dnia 01.06.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt

Badane cechy: zawartość tłuszczu

Metoda badań: metoda wagowa / ekstrakcyjno wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres (0,4-30,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
2.	Mleko płynne	Zawartość tłuszczu Zakres (0,1-6,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
3.	Śmietanka i śmietana	Zawartość tłuszczu Zakres (6,0-42,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 2450:2010
4.	Ser twarogowy, podpuszczkowy i topiony	Zawartość tłuszczu Zakres (0,5-46,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 1735:2006
5.	Napoje mleczne	Zawartość tłuszczu Zakres (0,1-11,0)% Metoda wagowa	PN-75/A-86130 pkt 3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
6.	Masło, jadalne emulsje tłuszczowe, tłuszcze do smarowania i tłuszcze kulinarne	Zawartość tłuszczu Zakres (20,0-100,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 17189:2005
7.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres (0,4-4,0)% Metoda wagowa	PN-A-74131:1999 Załącznik B
8.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres (1,5-60,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
9.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres (2,0-60,0)% Metoda wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3
10.	Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka	Zawartość tłuszczu Zakres (1,8-50,0)% Metoda wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
11.	Pieczywo	Zawartość tłuszczu Zakres (0,5-22,0)% Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6.1
12.	Ryby, przetwory rybne i produkty uboczne z ryb	Zawartość tłuszczu Zakres (0,1-40,0)% Metoda wagowa	PN-67/A-86734
13.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres (0,8-50,0)% Metoda wagowa	ISO 1443:1973
14.	Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres (1,2-5,2)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
15.	Mąka i kasza	Zawartość tłuszczu Zakres (1,1-6,6)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10
16.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres (0,6-54,6)% Metoda wagowa	ISO 1443:1973

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
17.	Karmy mokre i suche dla psów i kotów	Zawartość całkowitych surowych olejów i tłuszczów Zakres (2,0-25,0)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009r. Załącznik III, H pkt B
18.	Orzechy	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (2,40-77,60)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-88021:1971 pkt 2.1
19.	Majonez	Zawartość tłuszczu Zakres (1,0-85,0)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-86950:1995 pkt 5.3.4 + Ap1:2000
20.	Mleko zagęszczone	Zawartość tłuszczu Zakres (4,00-10,00)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 1737:2010

Zatwierdziła dnia 16.11.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 5/FCh

Wydanie nr 16 z dnia 16.11.2022 r.

zastępuje wydanie nr 15 z dnia 28.07.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt

Badane cechy: zawartość popiołu / popiołu nierozpuszczalnego w kwasie solnym

Metoda badań: metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mąka pszenna i żytnia	Zawartość popiołu całkowitego Zakres (0,400-2,500)% Metoda wagowa	PN-ISO 2171:1994
2.	Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres (0,004-0,200) % w s.m. Metoda wagowa	PN-A-74014:1994
3.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres (0,500-5,000)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres (0,003-0,300)% Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
5.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego Zakres (<0,200)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101-18 pkt 2
6.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres (0,200-4,000)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101-08 pkt 2 PN-90/A-75101-08/Az1:2002
7.	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N HCl Zakres (<8,500)% Metoda wagowa	PN-59/A-88022
8.	Sery	Zawartość popiołu całkowitego Zakres (0,900-5,500)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
9.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,1-6,0) g/l Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 5
10.	Ryby	Zawartość popiołu całkowitego Zakres (0,60-3,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
11.	Karmy mokre i suche dla psów i kotów	Zawartość popiołu surowego Zakres (1,38-10,60)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 152/2009 Załącznik III, M
12.	Wino	Zawartość popiołu Zakres (0,2-5,0)g/l Metoda wagowa	Compendium of international methods of wine and must analysis OIV-MA-AS2-04:R2009

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Napoje bezalkoholowe – soki i nektary	Zawartość popiołu Zakres (0,20-20,00)g/l Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999
14.	Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres (4,54-7,08)% s. m. Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996
15.	Herbata	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres (0,004-0,640)% s. m. Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
16.	Herbatki owocowe i ziołowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres (3,08-14,74)% s. m. Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
17.	Herbatki owocowe i ziołowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie Zakres (0,75-2,90)% s. m. Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999

Zatwierdziła dnia 16.11.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 6/FCh

Wydanie nr 15 z dnia 29.12.2022 r.

zastępuje wydanie nr 14 z dnia 06.06.2022 r.

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt

Badane cechy: zawartość azotu

Metoda badań: metoda miareczkowa (Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Zboże	Zawartość azotu Zakres (1,25-2,63)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (7,13-16,44)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
2.	Mięso i przetwory mięsne Elementy tuszek drobiowych z kością	Zawartość azotu Zakres (1,28-4,32)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (8,00-27,00)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002 ISO 937:1978

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mleko w proszku	Zawartość azotu Zakres (3,13-6,27)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (19,97-40,00)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
4.	Mleko płynne	Zawartość azotu Zakres (0,31-0,63)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,98-4,02)% Metoda z obliczeń	PN-EN ISO 8968-2:2004
5.	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu Zakres (0,001-5,000)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (0,01-31,25)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
6.	Susz paszowy	Zawartość azotu Zakres (1,28-3,20)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (8,00-20,00)% Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 152/2009 Załącznik III pkt. C (Dz. U. L54 z 26.2.2009)
7.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotu Zakres (0,64-4,48)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (4,00-28,00)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Ziarno zbóż i nasiona roślin strączkowych	Zawartość azotu Zakres (1,40-14,04)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (7,98-87,75)% Metoda z obliczeń	PN-EN ISO 20483:2014-02
9.	Sery	Zawartość azotu Zakres (0,64-5,33)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (4,00 -34,00)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
10.	Przetwory zbożowe	Zawartość azotu Zakres (1,00-2,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (6,25-17,50)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
11.	Karmy suche i mokre dla psów i kotów	Zawartość azotu Zakres (1,20-8,32)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka surowego Zakres (7,5-52,0)% Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 152/2009 Załącznik III, C
12.	Orzechy	Zawartość azotu Zakres (1,20-4,00)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (7,5-25,0)% Metoda z obliczeń	ISO 1871:2009

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
13.	Pieczywo	Zawartość azotu Zakres (0,16-4,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-30,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
14.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość azotu Zakres (0,16-4,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-30,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
15.	Makaron	Zawartość azotu Zakres (0,16-4,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-30,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
16.	Wyroby garmażeryjne/ gastronomiczne	Zawartość azotu Zakres (0,16-4,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-30,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
17.	Sosy	Zawartość azotu Zakres (0,16-0,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-5,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
18.	Przetwory mleczne	Zawartość azotu Zakres (0,16-5,60)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-35,7)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Zatwierdziła dnia 29.12.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 7/FCh

Wydanie nr 13 z dnia 02.08.2022 r.

zastępuje wydanie nr 12 z dnia 01.06.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: kwasowość

Metoda badań: metoda miareczkowa / miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Pieczyno	Kwasowość Zakres (0,5-13,0) stopnie kwasowości Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4
2.	Ryby i przetwory rybne	Kwasowość ogólna Zakres (0,2-2,0) w przeliczeniu na kwas octowy Metoda miareczkowa	PN-74/A-86746
3.	Mleko w proszku	Kwasowość Zakres (5-9) °SH Metoda miareczkowa	PN-ISO 6091:2012
4.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres (5-10) °SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122 pkt 3.3.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Śmietanka i śmietana	Kwasowość Zakres (3-40) °SH Metoda miareczkowa	PN-78/A-86028 pkt 3.4 PN-78/A-86028/Az2:2002
6.	Ser twarogowy	Kwasowość Zakres (39-120) °SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt 3.6
7.	Napoje mleczne	Kwasowość Zakres (4-55) °SH Metoda miareczkowa	PN-75/A-86130 pkt 3.3
8.	Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, tłuszcze do smarowania	Liczba kwasowa i kwasowość tłuszczu Zakres (0,1-80,0) stopnie kwasowości Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03 pkt 9.3
9.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów Zakres (0,005-0,700) g/jednostkę ekstraktu w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033 pkt 3.8.1
10.	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,2-2,7)% w przeliczeniu na kwas jabłkowy (0,2-2,6)% w przeliczeniu na kwas cytrynowy (0,1-1,8)% w przeliczeniu na kwas szczawiowy (0,3-3,6)% w przeliczeniu na kwas mlekowy (0,2-2,4)% w przeliczeniu na kwas octowy Metoda miareczkowania potencjometrycznego i miareczkowa	PN-90/A-75101-04 PN-90/A-75101-04/Az1:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
11.	Masło oraz tłuszcze mleczne	Kwasowość tłuszczu Zakres (0,5-2,5) milimoleBu ₄ NOH/100g tłuszczu Metoda miareczkowa	PN-ISO 1740:2014-07
12.	Soki owocowe i warzywne	Kwasowość Zakres (15-1200) milimoleH ⁺ /l Metoda miareczkowa	PN-EN 12147:2000
13.	Majonez	Kwasowość Zakres (0,25-1,40)% w przeliczeniu na kwas octowy Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995 pkt 5.3.7 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
14.	Fermentowane napoje winiarskie	Oznaczanie kwasowości ogólnej Zakres (3,5-18,0)% w przeliczeniu na kwas jabłkowy Metoda miareczkowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. Załącznik Nr 6
15.	Fermentowane napoje mleczne	Kwasowość miareczkowa Zakres (6,56-13,00)mmol/100g Metoda miareczkowania potencjometrycznego	ISO/TS 11869 IDF/RM 150:2012
16.	Wino	Kwasowość ogólna Zakres: (3,92-20,15)g/l w przeliczeniu na kwas winowy Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., MA-E-AS313-01-ACITOT
17.	Napoje spirytusowe	Kwasowość ogólna Zakres: (5-500)mg/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III.3 (Dz. U. L. 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)
18.	Napoje spirytusowe	Kwasowość stała Zakres: (5-250)mg/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., załącznik, punkt III.3 (Dz. U. L. 333 z 29.12.2000 z późn. zm.)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
19.	Miód	Wolne kwasy Zakres (1,3-50,0)mval/kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik p. VIII (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94)
20.	Sosy majonezowe	Kwasowość ogólna Zakres: (0,25-2,00)% Metoda miareczkowa	PN-A-86950:1995 pkt 5.3.7
21.	Mleko zagęszczone niesłodzone i słodzone bez dodatków	Kwasowość Zakres (12,0-25,0)°SH Metoda miareczkowa	PN-A-86004:1979 pkt 3.2.1 i 3.2.2

Zatwierdziła dnia 02.08.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 8/FCh

Wydanie nr 10 z dnia 29.03.2022 r.

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 12.11.2021 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość chlorku sodu

Metoda badań: metoda miareczkowa / miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorku sodu Zakres (1,0-8,0)% Metoda miareczkowa (Volharda)	PN-ISO 1841-1:2002
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,25-5,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2: 2002
3.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,3-4,5)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-85/A-82100 pkt 2.7
4.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,5-10,0)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-74/A-86739

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Sery twarogowe, podpuszczkowe i topione	Zawartość chlorku sodu Zakres (1-8)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007
6.	Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,5-43,0)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998
7.	Masło	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,02-2,50)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-80/A-86207 pkt 2.9
8.	Pieczyno	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,2-8,0)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-74108:1996 pkt 3.5
9.	Majonez	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,50-2,50)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-86950:1995 pkt 5.3.8 PN-A-86950:1995/Ap1:2000
10.	Przetwory owocowo- warzywne	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,2-3,5)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-21/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 08.09.2016
11.	Ryby i przetwory rybne w sosach lub zalewach barwnych	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,2-4,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-21/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 08.09.2016
12.	Masło	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,11-2,10)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 15648:2015-07

Zatwierdziła dnia 29.03.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 9/FCh

Wydanie nr 10 z dnia 29.07.2022 r.

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 30.03.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość węglowodanów

Metoda badań: metoda miareczkowa Luff-Schoorla

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Pieczywo i bułka tarta	Zawartość cukrów Zakres (0,5-15,2)% w s.m. Metoda miareczkowa Luff-Schoorla	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
2.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres (1,0-11,0)% Metoda miareczkowa Luff-Schoorla	PN-85/A-82059 pkt 2.2
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość cukrów po inwersji Zakres: (1,0-260,0)g/l Metoda miareczkowa Luff-Schoorla	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 4 Część I

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (3,0-130,0)g/l Metoda miareczkowa Luff-Schoorla	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 4 Część I
5.	Fermentowane napoje winiarskie	Zawartość sacharozy Zakres: (1,0-200,0)g/l Metoda miareczkowa Luff-Schoorla	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 4 Część I

Zatwierdziła dnia 29.07.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 10/FCh

Wydanie nr 9 z dnia 29.07.2022 r.

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 30.03.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość węglowodanów

Metoda badań: metoda miareczkowa Lane-Eynona

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres (0,1-15,0)g/100ml Metoda miareczkowa Lane-Eynona	PN-90/A-75101-07
2.	Miód pitny	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (5,0-150,0)g/l Metoda miareczkowa Lane-Eynona	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 4 Część II
3.	Miód pitny	Zawartość cukrów redukujących po inwersji Zakres: (5,0-330,0)g/l Metoda miareczkowa Lane-Eynona	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 4 Część II

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Miód pitny	Zawartość sacharozy Zakres: (1,0-120,0)g/l Metoda miareczkowa Lane-Eynona	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 4 Część II
5.	Przetwory owocowe i warzywne w tym musztarda	Zawartość cukrów ogółem Zakres (1,0-85,0)g/100g lub g/100ml Metoda miareczkowa Lane-Eynona	PN-90/A-75101-07
6.	Owoce i warzywa suszone	Zawartość cukrów ogółem Zakres (1,0-85,0)g/100g Metoda miareczkowa Lane-Eynona	PN-90/A-75101-07
7.	Napoje bezalkoholowe w tym syropy	Zawartość cukrów ogółem Zakres (1,0-85,0)g/100ml Metoda miareczkowa Lane-Eynona	PN-90/A-75101-07

Zatwierdziła dnia 29.07.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 12/FCh

Wydanie nr 14 z dnia 16.11.2022 r.

zastępuje wydanie nr 13 z dnia 23.06.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność dodatków do żywności / zafałszowań

Metoda badań: metoda chromatografii cienkowsarstwowej (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Makaron	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej Zakres: od 5% dodatku mąki z pszenicy zwyczajnej Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PN-A-74131:1999 Załącznik A
2.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność dodanych związków fosforu Zakres: od 400mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PN-A-82060:1999 Załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Mięso i przetwory mięsne	Wykrywanie obecności organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 5mg/kg czerwień koszenilowa od 2,5mg/kg erytrozyna od 5mg/kg żółcień chinolinowa od 10mg/kg tartrazyna od 2mg/kg żółcień pomarańczowa od 5mg/kg błękit patentowy od 1mg/kg indygotyna od 5mg/kg czerń brylantowa od 5mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PN-ISO 13496:2002
4.	Napoje bezalkoholowe	Wykrywanie obecności organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: czerwień koszenilowa od 2,5mg/l azorubina od 2,5mg/l tartrazyna od 2mg/l błękit patentowy od 1mg/l amarant od 5mg/l erytrozyna od 5mg/l czerwień allura od 2mg/l żółcień chinolinowa od 10mg/l żółcień pomarańczowa od 2mg/l błękit brylantowy od 2mg/l indygotyna od 2mg/l Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Fermentowane napoje winiarskie	Wykrywanie obecności organicznych barwników syntetycznych Zakres: amarant od 5mg/l czerwień koszenilowa od 2,5mg/l erytrozyna od 5mg/l azorubina od 2,5mg/l Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015
6.	Przetwory mleczne	Wykrywanie obecności organicznych barwników syntetycznych Zakres: czerwień koszenilowa od 2,5mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015
7.	Wyroby cukiernicze Karmelki twarde	Wykrywanie obecności organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 5mg/kg czerwień koszenilowa od 2mg/kg erytrozyna od 5mg/kg czerwień allura od 2mg/kg żółcień chinolinowa od 10mg/kg tartrazyna od 2mg/kg żółcień pomarańczowa od 2mg/kg błękit brylantowy od 2mg/kg indygotyna od 2mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
8.	Kasze wyprodukowane z pszenicy durum	Obecność kaszy z pszenicy zwyczajnej Zakres: od 15% dodatku kaszy z pszenicy zwyczajnej Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PN-A-74131:1999 Załącznik A
9.	Wyroby cukiernicze Gumki i wyroby żelowe	Wykrywanie obecności organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 5mg/kg azorubina od 2,5mg/kg czerwień allura od 2mg/kg czerwień koszenilowa od 2mg/kg erytrozyna od 5mg/kg żółcień pomarańczowa od 2mg/kg tartrazyna od 2mg/kg żółcień chinolinowa od 10mg/kg zieleń brylantowa (S) od 2mg/kg błękit patentowy od 1mg/kg błękit brylantowy od 2mg/kg indygotyna od 2mg/kg czern brylantowa od 5mg/kg Metoda chromatografii cienkowsarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
10.	Herbata, herbatki owocowe i ziołowe	Wykrywanie obecności organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 2mg/kg azorubina od 2mg/kg czewień allura od 1mg/kg czewień koszenilowa od 2mg/kg erytrozyna od 2mg/kg żółcień pomarańczowa od 2,5mg/kg tartrazyna od 2,5mg/kg żółcień chinolinowa od 10mg/kg zieleń brylantowa (S) od 2mg/kg błękit patentowy od 1mg/kg błękit brylantowy od 2mg/kg indygotyna od 2mg/kg czern brylantowa od 5mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Zatwierdziła dnia 16.11.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 15/FCh

Wydanie nr 6 z dnia 31.03.2022 r.

zastępuje wydanie nr 5 z dnia 12.11.2021.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność enzymów / skuteczność pasteryzacji

Metoda badań: metoda kolorymetryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mleko płynne	Skuteczność pasteryzacji - obecność fosfatazy Zakres od 1% dodatku mleka surowego Metoda kolorymetryczna	PN-68/A-86122 pkt 3.7.1
2.	Mleko płynne	Skuteczność pasteryzacji - obecność peroksydazy Zakres od 2% dodatku mleka surowego Metoda kolorymetryczna	PN-68/A-86122 pkt 3.7.2
3.	Śmietanka i śmietana	Skuteczność pasteryzacji - obecność peroksydazy Zakres od 2% dodatku mleka surowego Metoda kolorymetryczna	PN-78/A-86028 pkt 3.5 PN-78/A-86028/Az2:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
4.	Sery twarogowe	Skuteczność pasteryzacji - obecność fosfatazy Zakres od 3% dodatku sera twarogowego niepasteryzowanego Metoda kolorymetryczna	PN-73/A-86232 pkt 3.2
5.	Masło	Skuteczność pasteryzacji – obecność peroksydazy Zakres od 2% dodatku masła wyprodukowanego ze śmietany niepasteryzowanej Metoda kolorymetryczna	PN-80/A-86207 pkt 2.8
6.	Mrożone warzywa	Skuteczność blanszowania – obecność peroksydazy Zakres od 5% dodatku warzyw nieblanszowanych Metoda kolorymetryczna	PN-90/A-75051 pkt 3.10

Zatwierdziła dnia 31.03.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 16/FCh

Wydanie nr 10 z dnia 12.01.2023 r.

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 16.11.2022 r.

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość i obecność zanieczyszczeń / produktów z wadami

Metoda badań: metoda makroskopowa / wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Przetwory zbożowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres (0,01-4,0)% Metoda wizualna, wagowa	PN-74/A-74016 pkt 2.6.1 i 2.6.2
2.	Przetwory zbożowe	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych Zakres (0,01-4,0)% Metoda wizualna, wagowa	PN-74/A-74016 pkt 2.6.1 i 2.6.2
3.	Przetwory zbożowe	Obecność szkodników oraz ich pozostałości Metoda wizualna	PN-74/A-74016
4.	Śmietana i śmietanka	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda wizualna	PN-78/A-86028 pkt 2.4 PN-78/A-86028/Az2:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
5.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość owoców i warzyw z wadami Zakres (0,2-50,0)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101-16
6.	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,02-0,45)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101-17 pkt 2
7.	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0-15) sztuk Metoda wizualna	PN-90/A-75101-17 pkt 3
8.	Ziarno zbóż	Wykrywanie obecności szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-69/R-74016 pkt 2.3 i 2.4
9.	Makaron	Obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych Metoda wizualna	PN-93/A-74130 pkt 3.8.2
10.	Makaron	Obecność szkodników lub ich pozostałości Metoda wizualna	PN-93/A-74130 pkt 3.8.1
11.	Fasola	Zawartość zanieczyszczeń, ziaren nietypowych oraz wad Zakres (<15,0)% Metoda wagowa	PN-72/R-74014 pkt 2.4 i 2.5
12.	Fasola	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-72/R-74014 pkt 2.6
13.	Ziarno pszenicy	Zawartość zanieczyszczeń Zakres (<25,0)% Metoda wagowa	PN-R-74015:1994
14.	Ziarno rzepaku	Obecność szkodników oraz ich pozostałości Metoda wizualna	PN-R-66160:1991 pkt 3.1 i 3.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
15.	Ziarno rzepaku	Zawartość zanieczyszczeń Zakres (<45,0)% Metoda wagowa	PN-R-66160:1991 pkt 2 PN-EN ISO 658:2004
16.	Ziarno kukurydzy	Zawartość zanieczyszczeń Zakres (<20,0)% Metoda wagowa	PN-EN 16378:2013-12
17.	Herbata, herbatki owocowe i ziołowe	Obecność szkodników oraz ich pozostałości Metoda wizualna	PN-R-87027:1996 PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5.2, 2.5.3 i 2.5.4
18.	Przetwory zbożowe	Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych Metoda wizualna	PN-74/A-74016 pkt 2.6.1 i 2.6.2

Zatwierdziła dnia 12.01.2023 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk-Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 19/FCh

Wydanie nr 10 z dnia 16.12.2022 r.

zastępuje wydanie nr 9 z dnia 13.12.2022 r.

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość składników lotnych

Metoda badań: metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów lotnych Zakres: (0,005-0,100)g/100ml napoju w przeliczeniu na kwas octowy Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-85/A-79033 pkt 3.9
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Oznaczanie zawartości siarczynów wyrażanej jako zawartość SO ₂ Zakres: (5-300)mg/kg Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-EN 1988-1:2001

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Przetwory owocowo-warzywne oraz bakalie	Oznaczanie zawartości siarczynów wyrażanej jako zawartość SO ₂ Zakres: (5-2100)mg/kg Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-EN 1988-1:2001
4.	Mięso i przetwory mięsne	Oznaczanie zawartości siarczynów wyrażanej jako zawartość SO ₂ Zakres: (5-500)mg/kg Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-EN 1988-1:2001
5.	Fermentowane napoje winiarskie	Kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy Zakres: (0,15-3,00)g/l Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022r. Załącznik Nr 7
6.	Wino	Kwasowość lotna Zakres: (2,5-50,0)meq/l (0,15-3,00)g/l w przeliczeniu na kwas octowy Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 1, section 3.1.3., MA-E-AS313-02-ACIVOL
7.	Wino	Zawartość siarczynów wyrażona jako zawartość SO ₂ Zakres (<300)mg/l Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	Compendium of international methods of wine and must analysis-OIV, Volume 2, section 3.2.3., MA-E-AS323-04-DIOSOU
8.	Herbatki owocowe i ziołowe	Oznaczanie zawartości siarczynów wyrażanej jako zawartość SO ₂ Zakres: (5-100)mg/kg Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-EN 1988-1:2001

Zatwierdziła dnia 16.12.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/PCR

Wydanie nr 4 z dnia 07.02.2022

zastępuje wydanie nr 3 z dnia 12.11.2021

Przedmiot badań: artykuły rolno - spożywcze

Badane cechy: obecność i zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)

Metoda badań: metoda PCR/real time PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - soję, - kukurydzę, - pomidora.	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor 35s - terminator NOS Metoda PCR/real time PCR	PN-EN ISO 21569:2007 PN-EN ISO 21570:2007
2.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - soję.	Zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor 35s Zakres (0,1 – 50)% Metoda real time PCR	PN-EN ISO 21570:2007

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
3.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - soję, - kukurydzę.	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - element cry1Ab/Ac, - konstrukt CTP2-CP4epsps, - promotor p-FMV, - element bar. Metoda real time PCR	PB-18/PCR/LK wydanie 2 z dnia 02.02.2022

Zatwierdziła dnia 7 lutego 2022 Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz



Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 2/PCR

Wydanie nr 9 z dnia 02.11.2022

zastępuje wydanie nr 8 z dnia 16.09.2022

Przedmiot badań: produkty żywnościowe pochodzenia zwierzęcego/pasze dla zwierząt

Badane cechy: obecność i zawartość poszczególnych gatunków surowców mięsnych / składników żywnościowych

Metoda badań: metoda PCR/real time PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
1.	Mięso i przetwory mięsne: - wołowe, - wieprzowe, - drobiowe, - kurczak, - indyk, - końskie, - bawole, - owcze, - królicze, - gęś, - kaczka, - sarna, - jeleni.	Obecność poszczególnych gatunków surowców mięsnych: Metoda PCR: - obecność DNA surowca bawolego. Metoda real time PCR: - obecność DNA surowca wołowego. - obecność DNA surowca wieprzowego. - obecność DNA surowca drobiowego. - obecność DNA surowca drobiowego - kurczak. - obecność DNA surowca drobiowego - indyk. - obecność DNA surowca końskiego. - obecność DNA surowca owczego. - obecność DNA surowca króliczego. - obecność DNA surowca gęsiego.	PB-4/PCR/LK wydanie 8 z dnia 13.06.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
		- obecność DNA surowca kaczego. - obecność DNA surowca sarniego. - obecność DNA surowca jeleniego.	
2.	Mięso i przetwory mięsne: - wołowe, - wieprzowe, - drobiowe, - kurczak, - indyk, - końskie, - bawole, - owcze, - królicze.	Zawartość poszczególnych gatunków surowców mięsnych: - zawartość surowca wołowego, - zawartość surowca wieprzowego, - zawartość surowca drobiowego, - zawartość surowca drobiowego – indyk, - zawartość surowca drobiowego – kurczak. Zakres (0,3-80)% Metoda real time PCR	PB-5/PCR/LK wydanie 5 z dnia 01.01.2013
3.	Przetwory mięsne	Obecność składników żywnościowych: - obecność DNA soi/surowców roślinnych Metoda real time PCR	PB-6/PCR/LK wydanie 6 z dnia 02.11.2016
4.	Przetwory mięsne	Obecność składników żywnościowych: - obecność DNA gorczycy	PB-9/PCR/LK wydanie 1 z dnia 18.03.2015
5.	Ryby i przetwory rybne: - makrela, - mintaj, - morszczuk, - śledź, - tuńczyk, - łosoś, - miruna, - dorsz, - flądra, - błękitka, - karp, - panga, - tilapia,	Obecność składników żywnościowych: - obecność DNA makreli, - obecność DNA mintaja, - obecność DNA morszczuka, - obecność DNA śledzia, - obecność DNA tuńczyka, - obecność DNA łososa, - obecność DNA miruny, - obecność DNA dorsza, - obecność DNA flądry, - obecność DNA błękitka, - obecność DNA karpia, - obecność DNA pangii, - obecność DNA tilapii,	PB-7/PCR/LK wydanie 3 z dnia 02.01.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
	- szprot, - pstrąg, - leszcz.	- obecność DNA szprota, - obecność DNA pstrąga, - obecność DNA leszcza. Metoda real time PCR	
6.	Przetwory mleczne	Obecność składników żywnościowych: - obecność DNA surowca wołowego, - obecność DNA surowca owczego, - obecność DNA surowca koziego. Metoda real time PCR	PB-11/PCR/LK wydanie 1 z dnia 04.01.2016
7.	Pasze dla zwierząt	Obecność poszczególnych gatunków surowców mięsnych: Metoda real time PCR: - obecność DNA surowca wołowego, - obecność DNA surowca wieprzowego, - obecność DNA surowca drobiowego - kurczak. - obecność DNA surowca drobiowego - indyk. - obecność DNA surowca owczego. - obecność DNA surowca króliczego.	PB-4/PCR/LK wydanie 8 z dnia 13.06.2022

Zatwierdziła dnia 02.11.2022 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz