IJHARS

Laboratorium w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 1/AI

Wydanie nr 7 z dnia 11.05.2026

zastępuje Listę Nr 1/AI wydanie nr 6 z dnia 22.04.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: obecność i/lub zawartość tłuszczów i ich pochodnych
Metoda badań: metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób[1)]**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]**	**Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]**
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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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
7.	Lody śmietankowe	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

8.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek	Zawartość kwasów tłuszczowych Zakres: – Kwas kapronowy (C6:0) (0,1-0,7) [%] – Kwas kaprylowy (C8:0) (0,1-7,8) [%] – Kwas kaprynowy (C10:0) (0,1-5,7) [%] – Kwas laurynowy (C12:0) (0,1- 43,2) [%] – Kwas mirystynowy (C14:0) (0,1-16,7) [%] – Kwas palmitynowy (C16:0) (0,1-12,0) [%] – Kwas palmitooleinowy (C16:1n7) (0,04-8,4) [%] – Kwas heptadekanowy (C17:0) (0,04-0,1) [%] – Kwas cis-10-heptadekenowy (C17:1n7) (0,04-0,1) [%] – Kwas stearynowy (C18:0) (0,1-7,0) [%] – Izomery trans kwasu oleinowego (C18:1) (0,04-1,7) [%] – Kwas oleinowy (C18:1n9c) (0,1-64,7) [%] – Izomery trans kwasu linolowego (C18:2) (0,05-1,6) [%] – Kwas linolowy (LA) (C18:2n6) (0,04-75,0) [%] – Kwas arachidowy (C20:0) (0,1-3,5) [%] – Kwas γ-linolenowy (C18:3n6) (0,04-0,2) [%] – Kwas cis-11-eikozenowy (C20:1n11c) (0,04-11,3) [%] – Izomery trans kwasu linolenowego (C18:3) (0,02-3,2) [%] – Kwas α-linolenowy (ALA) (C18:3n3) (0,04-60,0) [%]	PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
		– Kwas cis-11,14-eikozadienowy (C20:2n6) (0,04-1,4) [%] – Kwas behenowy (C22:0) (0,1-2,5) [%] – Kwas dihomo-γ-linolenowy (20:3n6) (0,04-0,1) [%] – Kwas erukowy (C22:1n9) (0,04-35,0) [%] – Kwas cis-11,14,17-eikozatrienowy (C20:3n3) (0,04-0,9)[%] – Kwas cis-13,16-dokozadienowy (C22:2n6) (0,04-0,6) [%] – Kwas lignocerynowy (C24:0) (0,1-1,0) [%] – Kwas eikozapentaenowy (EPA) (C20:5n3) (0,04-7,6) [%] – Kwas nerwonowy (C24:1n9) (0,04-2,5) [%] – Kwas dokozaheksaenowy (DHA) (C22:6n3) (0,04-10,4) [%] Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną GC-FID	
9.	Oleje roślinne poza oliwą z oliwek	Zawartość kwasów nasyconych/ jednonienasyconych/ wielonienasyconych Z obliczeń	PN-EN ISO 12966-4:2015-07
10.		Zawartość kwasów omega 3 i omega 6 Z obliczeń	
11.		Zawartość izomerów trans C18:1; C18:2; C18:3 Z obliczeń	

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

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

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

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób[1)]**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]**	**Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]**
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
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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
5.	Wyroby garmażeryjne	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: (10,0-2000,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
6.	Przetwory mleczne	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzoesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD= 2,5 mg/kg Kwas benzoesowy LOD= 2,5 mg/kg Zakres: (10,0-1200,0) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
7.	Soki i nektary owocowe i warzywne	Obecność i zawartość kwasu sorbowego i sorbinianów oraz kwasu benzoesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 5 mg/l lub mg/kg Kwas benzoesowy 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
8.	Wino	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: (10-252) 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 benzoesowego i benzoesanów Kwas sorbowy LOD = 2, 5mg/l Kwas benzoesowy LOD= 2,5 mg/l Zakres: (10-260) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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
11.	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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
12.	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
13.	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 benzoesowego 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
14.	Marynaty rybne	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg kwasu benzoesowego 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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
15.	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
16.	Konserwy rybne	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg kwasu benzoesowego 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
17.	Majonez	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 2 mg/kg Zakres: (25 – 3000) mg/kg kwasu benzoesowego 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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
18.	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 benzoesowego 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
19.	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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
20.	Lody i desery lodowe	Obecność i zawartość substancji konserwujących kwasu sorbowego i jego soli LOD = 5 mg/kg Zakres: (10 – 1000) mg/kg kwasu benzoesowego i jego soli LOD = 5 mg/kg Zakres: (10 – 1200) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
21.	Lody i desery lodowe	Obecność i zawartość substancji słodzących: sacharyny i jej soli LOD = 10 mg/kg Zakres: (12 – 1000) mg/kg aspartamu LOD = 10 mg/kg Zakres: (15 - 1000) mg/kg acesulfamu K LOD = 10 mg/kg Zakres: (20 – 1000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PN-EN 12856:2002
22.	Wyroby piekarskie	Obecność i zawartość substancji konserwujących: kwasu sorbowego i jego soli LOD = 10 mg/kg Zakres: (20 – 3000) mg/kg kwasu benzoesowego i jego soli LOD = 10 mg/kg Zakres: (20 – 3000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
23.	Koncentraty spożywcze	Obecność i zawartość substancji konserwujących: kwasu sorbowego i jego soli LOD = 5 mg/kg lub mg/l Zakres: (10 – 500) mg/kg lub mg/l kwasu benzoesowego i jego soli LOD = 5 mg/kg lub mg/l Zakres: (10 – 500) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
24.	Wyroby ciastkarskie	Obecność i zawartość substancji konserwujących: kwasu sorbowego i jego soli LOD = 5 mg/kg Zakres: (10 – 3000) mg/kg kwasu benzoesowego i jego soli LOD = 5 mg/kg Zakres: (10 – 3000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002

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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
1.	Napoje bezalkoholowe (w tym syropy)	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy LOD = 0,05 g/l lub g/kg Zakres: glukoza (0,2-400,0) g/l lub g/kg sacharoza (0,2-700,0) g/l lub g/kg fruktoza (0,5-400,0) g/l lub g/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – RID)	PN-EN 12630:2002
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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)
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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
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.)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
11.	Mleko i przetwory mleczne przetworzone (w tym mleko w proszku, skondensowane i zagęszczone)	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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
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
15.	Lody i desery lodowe	Obecność i zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy LOD = 0,05 g/100 g Zakres: (0,1-40,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – RID)	PB-12/AI/LK Wydanie 1 z dnia 04.02.2022

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt domowych
Badane cechy: zawartość sodu / zawartość soli (sód x 2,5)
Metoda badań: metoda wysokosprawnej chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4)]
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość sodu Zakres (0,03-2,50) g/100 g Zawartość soli (sód 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) g/100 g Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4)]
3.	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość sodu Zakres: (0,03-6,00) g/100 g Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
4.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość sodu Zakres: (0,03-5,20) g/100 g Zawartość soli (sód 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) g/100 g lub g/100 ml Zawartość soli (sód 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) g/100 g Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
7.	Soki i nektary owocowe i warzywne	Zawartość sodu Zakres: (0,03-2,00) g/100 g lub g/100 ml Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
8.	Wyroby piekarskie w tym bułka tarta i wyroby ciastkarskie	Zawartość sodu Zakres: (0,03-2,60) g/100 g Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
9.	Koncentraty spożywcze	Zawartość sodu Zakres: (0,03-25,00) g/100g lub g/100ml Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
10.	Karmy dla zwierząt domowych	Zawartość sodu Zakres: (0,03-3,30) g/100g Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	PB-7/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022

Przedmiot badań: Produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: pozostałości środków ochrony roślin

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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
11.	Zboża i przetwory zbożowe o niskiej zawartości tłuszczu (≤ 5%) oraz o bardzo niskiej zawartości wody (≤ 15%)	Pozostałości środków ochrony roślin Zakres: 3-Hydroxy Carbofuran (0,010-0,10)mg/kg Acephate (0,010-0,10)mg/kg 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 Ametryn (0,010-0,10)mg/kg Amidosulfuron (0,010-0,10)mg/kg Aminocarb (0,010-0,10)mg/kg Atrazine (0,0050-0,10)mg/kg Aziprotryne (0,010-0,10)mg/kg Azoxystrobin (0,0050-0,10)mg/kg Beflubutamid (0,010-0,10)mg/kg Benalaxyl (0,0050-0,10)mg/kg Bendiocarb (0,010-0,10)mg/kg Bensulfuron-methyl (0,010-0,10)mg/kg Benthiavalicarb-isobropyl (0,010-0,10)mg/kg Benzoximate (0,0050-0,10)mg/kg Bitertanol (0,010-0,10)mg/kg Bixafen (0,010-0,10)mg/kg Boscalid (0,010-0,10)mg/kg	PN-EN 15662:2018-06

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Bromacil (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 Butafenacil (0,0050-0,10)mg/kg Butocarboxim-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Buturon (0,010-0,10)mg/kg Cadusafos (0,010-0,10)mg/kg Carbaryl (0,010-0,10)mg/kg Carbetamide (0,010-0,10)mg/kg Carbofuran (0,0050-0,10)mg/kg Carboxin (0,010-0,10)mg/kg Carfentrazone-ethyl (0,010-0,10)mg/kg Chlorantraniliprole (0,010-0,10)mg/kg Chlorbromuron (0,010-0,10)mg/kg Chloridazon (0,0050-0,10)mg/kg Chloroxuron (0,0050-0,10) mg/kg Chlorpyriphos (0,010-0,10)mg/kg Chlortoluron (0,0050-0,10)mg/kg Chromafenozide (0,010-0,10)mg/kg Cinosulfuron (0,010-0,10)mg/kg Clodinafop-propargyl (0,010-0,10)mg/kg Clomazone (0,010-0,10)mg/kg Clothianidin (0,010-0,10)mg/kg Coumaphos (0,010-0,10)mg/kg Crimidine (0,010-0,10)mg/kg Cyazofamid (0,010-0,10)mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Cycloxydim (0,010-0,10)mg/kg Cycluron (0,010-0,10)mg/kg Cyflufenamid (0,010-0,10)mg/kg Cymoxanil (0,010-0,10)mg/kg Cyproconazole (0,010-0,10)mg/kg Cyprodinil (0,010-0,10)mg/kg Demeton-S (0,010-0,10)mg/kg Demeton-S-methylsulfone (0,010-0,10)mg/kg Demeton-S-methylsulfoxide (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 Difenoxuron (0,0050-0,10)mg/kg Diflubenzuron (0,010-0,10)mg/kg Diflufenican (0,010-0,10)mg/kg Dimefuron (0,0050-0,10)mg/kg Dimethachlor (0,0050-0,10)mg/kg Dimethenamide (0,0050-0,10)mg/kg Dimethoate (0,0050-0,10)mg/kg Disulfoton-sulfone (0,010-0,10)mg/kg Disulfoton-sulfoxide (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-sulfone (0,010-0,10)mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Ethiofencarb-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Ethion (0,0050-0,10)mg/kg Ethiprole (0,010-0,10)mg/kg Ethirimol (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-sulfone (0,010-0,10)mg/kg Fenamiphos-sulfoxide (0,0050-0,10)mg/kg Fenbuconazole (0,010-0,10)mg/kg Fenchlorazol-ethyl (0,010-0,10)mg/kg Fenfuram (0,0050-0,10)mg/kg Fenhexamid (0,010-0,10)mg/kg Fenobucarb (0,010-0,10)mg/kg Fenoxaprop-ethyl (0,0050-0,10)mg/kg Fenoxycarb (0,010-0,10)mg/kg Fenpropidin (0,0050-0,10)mg/kg Fenpropimorph (0,0050-0,10)mg/kg Fenpyrazamine (0,0050-0,10)mg/kg Fenpyroximate (E) (0,010-0,10)mg/kg Fensulfothion (0,010-0,10)mg/kg Fensulfothion oxon (0,010-0,10)mg/kg Fensulfothion oxon sulfone (0,010-0,10)mg/kg Fensulfothion-sulfone	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		(0,010-0,10)mg/kg Fenthion (0,010-0,10)mg/kg Fenthion-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Fipronil (0,0050-0,10)mg/kg Fipronil-sulfone (0,0050-0,10)mg/kg Flazasulfuron (0,010-0,10)mg/kg Flonicamid (0,010-0,10)mg/kg Florasulam (0,010-0,10)mg/kg Fluazifop-butyl (0,010-0,10) mg/kg Fluazinam (0,010-0,10)mg/kg Fluazuron (0,010-0,10)mg/kg Fluconazole (0,010-0,10)mg/kg Flufenacet (0,010-0,10)mg/kg Flufenoxuron (0,010-0,10)mg/kg Fluometuron (0,0050-0,10)mg/kg Fluopicolide (0,0050-0,10)mg/kg Fluopyram (0,010-0,10)mg/kg Fluoroglycofen-ethyl (0,010-0,10)mg/kg Fluoxastrobin (0,0050-0,10)mg/kg Fluridone (0,0050-0,10)mg/kg Flurtamone (0,010-0,10)mg/kg Flusilazole (0,010-0,10)mg/kg Fluthiacet-methyl (0,010-0,10)mg/kg Flutolanil (0,0050-0,10)mg/kg Flutriafol (0,0050-0,10)mg/kg Fluxapyroxad (0,010-0,10)mg/kg Forchlorfenuron (0,010-0,10)mg/kg Formetanate (0,0050-0,10)mg/kg Fosthiazate (0,0050-0,10)mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Fuberidazole (0,010-0,10)mg/kg Furalaxyl (0,0050-0,10)mg/kg Furathiocarb (0,010-0,10)mg/kg Haloxyfop-2-ethoxyethyl (0,0050-0,10)mg/kg Haloxyfop-methyl (0,010-0,10)mg/kg Hexazinone (0,010-0,10)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 Isoxaben (0,0050-0,10)mg/kg Isoxadifen-ethyl (0,010-0,10)mg/kg Kresoxim-methyl (0,010-0,10)mg/kg Lenacil (0,0050-0,050)mg/kg Linuron (0,010-0,10)mg/kg Lufenuron (0,010-0,10)mg/kg Malaoxon (0,010-0,10)mg/kg Malathion (0,010-0,10)mg/kg Mandipropamid (0,0050-0,10)mg/kg Mefenacet (0,0050-0,10)mg/kg Mefenpyr-diethyl (0,0050-0,10)mg/kg Mepanipyrim (0,0050-0,10)mg/kg Mesosulfuron-methyl	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		(0,010-0,10)mg/kg Metaflumizone (0,010-0,10)mg/kg Metalaxyl (0,0050-0,10)mg/kg Metamitron (0,010-0,10)mg/kg Metazachlor (0,010-0,10)mg/kg Methamidophos (0,010-0,10)mg/kg Methfuroxam (0,0050-0,10)mg/kg Methiocarb (0,010-0,10)mg/kg Methiocarb-sulfoxide (0,0050-0,10)mg/kg Methomyl (0,010-0,10)mg/kg Methoxyfenozide (0,0050-0,10)mg/kg Metobromuron (0,010-0,10)mg/kg Metolachlor S (0,0050-0,10)mg/kg Metolcarb (0,010-0,10)mg/kg Metosulam (0,010-0,10)mg/kg Metoxuron (0,010-0,10)mg/kg Metrafenone (0,010-0,10)mg/kg Metsulfuron-methyl (0,010-0,10)mg/kg Mexacarbate (0,0050-0,10)mg/kg Monocrotophos (0,010-0,10)mg/kg Monolinuron (0,010-0,10)mg/kg Monuron (0,010-0,10)mg/kg Myclobutanil (0,010-0,10)mg/kg N-2,4-dimethylphenyl-N'-methylformamidine (DMPF) (0,010-0,10)mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Napropamide (0,0050-0,10)mg/kg Neburon (0,010-0,10)mg/kg Nicosulfuron (0,010-0,10)mg/kg Nitenpyram (0,010-0,10)mg/kg Norflurazon (0,010-0,10)mg/kg Omethoate (0,010-0,10)mg/kg Oxadixyl (0,010-0,10)mg/kg Oxamyl (0,010-0,10)mg/kg Oxamyl oxime (0,010-0,10)mg/kg Oxycarboxin (0,010-0,10)mg/kg Paraoxon-methyl (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 Penflufen (0,0050-0,10)mg/kg Penoxsulam (0,010-0,10)mg/kg Penthiopyrad (0,010-0,10)mg/kg Pethoxamid (0,010-0,10)mg/kg Phenthoate (0,010-0,10)mg/kg Phorate-sulfone (0,010-0,10)mg/kg Phorate-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Phosmet (0,0050-0,10)mg/kg Phosmet-oxon (0,0050-0,10)mg/kg Phoxim (0,0050-0,10)mg/kg Picolinafen (0,010-0,10)mg/kg Pinoxaden (0,0050-0,10)mg/kg Piperonyl butoxide (0,010-0,10)mg/kg Pirimicarb (0,010-0,10)mg/kg Pirimiphos-methyl	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		(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 Prometon (0,0050-0,10)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 Proquinazid (0,010-0,10)mg/kg Prosulfocarb (0,0050-0,10)mg/kg Prosulfuron (0,010-0,10)mg/kg Pyracarbolid (0,0050-0,10)mg/kg Pyridaben (0,0050-0,10)mg/kg Pyrifenox (0,010-0,10)mg/kg Pyrimethanil (0,0050-0,10)mg/kg Pyriproxyfen (0,0050-0,10)mg/kg Pyroquilon (0,010-0,10)mg/kg Pyroxsulam (0,010-0,10)mg/kg Quinalphos (0,010-0,10)mg/kg Quinoxyfen (0,0050-0,10)mg/kg Quizalofop-ethyl (0,010-0,10)mg/kg Rimsulfuron (0,010-0,10)mg/kg Rotenone (0,010-0,10)mg/kg Secbumeton (0,010-0,10)mg/kg Siduron (0,010-0,10)mg/kg Silthiofam (0,010-0,10)mg/kg Simetryn (0,0050-0,10)mg/kg Spinetoram (suma spinetoram J i spinetoram L) (0,010-0,10)mg/kg Spinosad (suma spinosyn A i spinosyn D) (0,0050-0,10)mg/kg Spirodiclofen (0,010-0,10)mg/kg Spirotetramat (0,010-0,10)mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Spirotetramat-enol (0,010-0,10)mg/kg Spirotetramat-enol-glucoside (0,010-0,10)mg/kg Spiroxamine (0,010-0,10)mg/kg Sulfometuron-methyl (0,010-0,10)mg/kg Sulfosulfuron (0,010-0,10)mg/kg Tebuconazole (0,010-0,10)mg/kg Tebufenpyrad (0,010-0,10)mg/kg Tebuthiuron (0,0050-0,10)mg/kg Teflubenzuron (0,010-0,10)mg/kg Tepraloxydim (0,010-0,10)mg/kg Terbufos-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Terbumeton (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 Thiamethoxam (0,010-0,10)mg/kg Thidiazuron (0,010-0,10)mg/kg Thifensulfuron-methyl (0,010-0,10)mg/kg Thiobencarb (0,010-0,10)mg/kg Thiodicarb (0,010-0,10)mg/kg Thiofanox-sulfone (0,010-0,10)mg/kg Thiofanox-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Tralkoxydim (0,010-0,10)mg/kg Triadimefon (0,010-0,10)mg/kg Triadimenol (0,010-0,10)mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Triasulfuron (0,010-0,10)mg/kg Tricyclazole (0,0050-0,10)mg/kg Tridemorph (0,010-0,10)mg/kg Trifloxystrobin (0,010-0,10)mg/kg Triflumizole (0,0050-0,10)mg/kg Triflumuron (0,010-0,10)mg/kg Triflusulfuron-methyl (0,010-0,10)mg/kg Valifenalate (0,010-0,10)mg/kg Vamidothion (0,0050-0,10)mg/kg Zoxamide (0,0050-0,10)mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	
12.	Rośliny strączkowe	Pozostałości środków ochrony roślin Zakres: 3-Hydroxy Carbofuran (0,0050-0,10)mg/kg Acephate (0,010-0,10) mg/kg Acetamiprid (0,0050-0,10)mg/kg Alachlor (0,010-0,10) mg/kg Aldicarb-sulfone (0,010-0,10)mg/kg Ametoctradin (0,010-0,10)mg/kg Ametryn (0,010-0,10) mg/kg Amidosulfuron (0,010-0,10) mg/kg Atrazine (0,0050-0,10)mg/kg Aziprotryne (0,010-0,10) mg/kg Azoxystrobin (0,0050-0,10)mg/kg Benalaxyl (0,0050-0,10)mg/kg Bendiocarb (0,010-0,10)mg/kg Bensulfuron-methyl (0,010-0,10) mg/kg	PN-EN 15662:2018-06

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Benthiavalicarb-isobropyl (0,010-0,10) mg/kg Benzoximate (0,0050-0,10) mg/kg Bitertanol (0,010-0,10) mg/kg Bixafen (0,010-0,10) mg/kg Boscalid (0,010-0,10) mg/kg Bromacil (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 Butafenacil (0,0050-0,10) mg/kg Buturon (0,010-0,10) mg/kg Cadusafos (0,010-0,10) mg/kg Carbaryl (0,010-0,10) mg/kg Carbetamide (0,010-0,10) mg/kg Carbofuran (0,0050-0,10) mg/kg Carboxin (0,010-0,10) mg/kg Carfentrazone-ethyl (0,010-0,10) mg/kg Chlorantraniliprole (0,010-0,10) mg/kg Chlorbromuron (0,010-0,10) mg/kg Chloridazon (0,0050-0,10) mg/kg Chloroxuron (0,0050-0,10) mg/kg Chlorsulfuron (0,010-0,10) mg/kg Chlortoluron (0,0050-0,10) mg/kg Chromafenozide (0,010-0,10) mg/kg Cinosulfuron 0,010-0,10) mg/kg Clodinafop-Propargyl (0,010-0,10) mg/kg Clofentezine (0,010-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Clomazone (0,010-0,10) mg/kg Clothianidin (0,010-0,10) mg/kg Coumaphos (0,010-0,10)mg/kg Crimidine (0,010-0,10) mg/kg Cyazofamid (0,010-0,10) mg/kg Cycloxydim (0,010-0,10) mg/kg Cycluron (0,010-0,10) mg/kg Cyflufenamid (0,010-0,10) mg/kg Cymiazole (0,010-0,10) mg/kg Cymoxanil (0,010-0,10) mg/kg Cyproconazole (0,010-0,10)mg/kg Cyprodinil (0,010-0,10) mg/kg Demeton-S-methylsulfone (0,010-0,10) mg/kg Demeton-S-methylsulfoxide (0,010-0,10) mg/kg Diazinon (0,010-0,10) mg/kg Diclobutrazol (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 Difenoxuron (0,0050-0,10) mg/kg Diflubenzuron (0,010-0,10) mg/kg Diflufenican (0,010-0,10) mg/kg Dimefuron (0,0050-0,10) mg/kg Dimethachlor (0,0050-0,10)mg/kg Dimethenamide (0,0050-0,10) mg/kg Dimethoate (0,0050-0,10) mg/kg Disulfoton sulfone (0,010-0,10) mg/kg Disulfoton sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg Diuron (0,0050-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		DMPF (0,010-0,10) 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-sulfone (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 Ethirimol (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 Fenfuram (0,0050-0,10) mg/kg Fenhexamid (0,010-0,10) mg/kg Fenobucarb (0,010-0,10) mg/kg Fenoxaprop-ethyl (0,0050-0,10) mg/kg Fenoxycarb (0,010-0,10) mg/kg Fenpropidin (0,0050-0,10) mg/kg Fenpropimorph (0,0050-0,10) mg/kg Fenpyrazamine (0,0050-0,10) mg/kg Fenpyroximate (E) (0,010-0,10) mg/kg Fensulfothion (0,010-0,10) mg/kg Fensulfothion oxon (0,010-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Fensulfothion oxon sulfone (0,010-0,10) mg/kg Fenthion sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg Fipronil (0,0050-0,10) mg/kg Fipronil-sulfone (0,0050-0,10) mg/kg Flazasulfuron (0,010-0,10) mg/kg Flonicamid (0,010-0,10) mg/kg Florasulam (0,010-0,10) mg/kg Fluazifop-butyl (0,010-0,10)mg/kg Fluazinam (0,010-0,10) mg/kg Fluazuron (0,010-0,10) mg/kg Flubendiamide (0,010-0,10)mg/kg Fluconazole (0,010-0,10) mg/kg Flufenacet (0,010-0,10) mg/kg Flufenoxuron (0,010-0,10) mg/kg Fluometuron (0,0050-0,10) mg/kg Fluopicolide (0,0050-0,10) mg/kg Fluopyram (0,010-0,10) mg/kg Fluoroglycofen-ethyl (0,010-0,10) mg/kg Fluoxastrobin (0,0050-0,10)mg/kg Fluridone (0,0050-0,10) mg/kg Fluroxypyr 1-methylheptyl ester (0,010-0,10) mg/kg Flurtamone (0,010-0,10) mg/kg Flusilazole (0,010-0,10) mg/kg Fluthiacet-methyl (0,010-0,10) mg/kg Flutolanil (0,0050-0,10) mg/kg Flutriafol (0,0050-0,10) mg/kg Fluxapyroxad (0,010-0,10) mg/kg Forchlorfenuron (0,010-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Formetanate (0,0050-0,10) mg/kg Fosthiazate (0,0050-0,10) mg/kg Furalaxyl (0,0050-0,10) mg/kg Furathiocarb (0,010-0,10) mg/kg Haloxyfop-2-ethoxyethyl (0,0050-0,10) mg/kg Haloxyfop-methyl (0,010-0,10) mg/kg Hexazinone (0,010-0,10) 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 Iodosulfuron-methyl ester (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 Isopyrazam (0,0050-0,10) mg/kg Isoxaben (0,0050-0,10) mg/kg Kresoxim-methyl (0,010-0,10) mg/kg Lenacil (0,0050-0,050) mg/kg Linuron (0,010-0,10) mg/kg Malaoxon (0,010-0,10) mg/kg Malathion (0,010-0,10) mg/kg Mandipropamid (0,0050-0,10) mg/kg Mefenacet (0,0050-0,10) mg/kg Mefenpyr-diethyl (0,0050-0,10) mg/kg Mepanipyrim (0,010-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Mesosulfuron-methyl (0,010-0,10) mg/kg Metaflumizone (0,010-0,10) mg/kg Metalaxyl (0,0050-0,10) mg/kg Metamitron (0,010-0,10) mg/kg Metazachlor (0,010-0,10) mg/kg Methfuroxam (0,0050-0,10) mg/kg Methiocarb (0,010-0,10) mg/kg Metoxyfenozide (0,0050-0,10) mg/kg Metobromuron (0,010-0,10) mg/kg Metolachlor S (0,0050-0,10) mg/kg Metolcarb (0,010-0,10) mg/kg Metoxuron (0,010-0,10) mg/kg Metrafenone (0,010-0,10) mg/kg Mexacarbate (0,0050-0,10) mg/kg Monocrotophos (0,010-0,10) mg/kg Monolinuron (0,010-0,10) mg/kg Monuron (0,010-0,10) mg/kg Myclobutanil (0,010-0,10) mg/kg Napropamide (0,0050-0,10)mg/kg Neburon (0,010-0,10) mg/kg Nitenpyram (0,010-0,10) mg/kg Norflurazon (0,010-0,10) mg/kg Novaluron (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 Paraoxon-methyl (0,010-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Penconazole (0,010-0,10) mg/kg Pencycuron (0,0050-0,10) mg/kg Pendimethalin (0,0050-0,10) mg/kg Penflufen (0,0050-0,10) mg/kg Penoxsulam (0,010-0,10) mg/kg Penthiopyrad (0,010-0,10) mg/kg Pethoxamid (0,010-0,10) mg/kg Phorate-sulfone (0,010-0,10) mg/kg Phorate-sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg Phosmet (0,0050-0,10) mg/kg Phosmet-oxon (0,0050-0,10) mg/kg Phoxim (0,0050-0,10) mg/kg Picolinafen (0,010-0,10) mg/kg Pinoxaden (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 Prochloraz BTS 44595 (0,010-0,10) mg/kg Prochloraz BTS 44596 (0,010-0,10) mg/kg Promecarb (0,010-0,10) mg/kg Promethrin (0,010-0,10) mg/kg Prometon (0,0050-0,10) mg/kg Prochloraz BTS 44595 (0,010-0,10) mg/kg Propachlor (0,0050-0,10) mg/kg Propiconazole (0,010-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Propoxur (0,0050-0,10) mg/kg Proquinazid (0,010-0,10) mg/kg Prosulfuron (0,010-0,10) mg/kg Pyracarbolid (0,0050-0,10) mg/kg Pyridaben (0,0050-0,10) mg/kg Pyridafol (0,010-0,10) mg/kg Pyrifenox (suma Pyrifenox I I Pyrifenox II) (0,010-0,10) mg/kg Pyrimethanil (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 Quinoxyfen (0,0050-0,10) mg/kg Quizalofop-ethyl (0,010-0,10) mg/kg Rimsulfuron (0,010-0,10) mg/kg Rotenone (0,010-0,10) mg/kg Secbumeton (0,010-0,10) mg/kg Siduron (0,010-0,10) mg/kg Silthiofam (0,010-0,10) mg/kg Simetryn (0,0050-0,10) mg/kg Spinetoram (suma Spinetoram J i Spinetoram L) (0,010-0,10) mg/kg Spinosad (suma spinosyn A i spinosyn D) (0,0050-0,10) mg/kg Spirotetramat (0,010-0,10) mg/kg Spirotetramat-enol-glucoside (0,010-0,10) mg/kg Spirotetramat-keto-hydroxy (0,010-0,10) mg/kg Spiroxamine (0,010-0,10) mg/kg Sulfometuron-methyl (0,010-0,10) mg/kg Sulfosulfuron (0,010-0,10) mg/kg Tebuconazole (0,010-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Tebufenozide (0,010-0,10) mg/kg Tebufenpyrad (0,010-0,10) mg/kg Tebuthiuron (0,0050-0,10) mg/kg Teflubenzuron (0,010-0,10)mg/kg Tepraloxydim (0,010-0,10) mg/kg Terbufos-sulfoxide (0,010-0,10)mg/kg Terbumeton (0,010-0,10) mg/kg Terbuthylazine (0,0050-0,10) mg/kg Thiabendazole (0,0050-0,10) mg/kg Thiamethoxam (0,010-0,10)mg/kg Thiodiazuron (0,010-0,10) mg/kg Thiobencarb (0,010-0,10) mg/kg Thiofanox-sulfone (0,010-0,10) mg/kg Thiofanox-sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg Tralkoxydim (0,010-0,10) mg/kg Triadimefon (0,010-0,10) mg/kg Triadimenol (0,010-0,10) mg/kg Triasulfuron (0,010-0,10) mg/kg Tribenuron-methyl (0,0050-0,10) mg/kg Tricyclazole (0,0050-0,10) mg/kg Trifloxystrobin (0,010-0,10)mg/kg Triflumizol (0,0050-0,10) mg/kg Triflumuron (0,010-0,10) mg/kg Triflusulfuron-methyl (0,010-0,10) mg/kg Tritosulfuron (0,010-0,10) mg/kg Valifenalate (0,010-0,10) mg/kg Vamidothion (0,0050-0,10) mg/kg	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Zoxamide (0,0050-0,10) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	
13.	Owoce świeże i mrożone	Pozostałości środków ochrony roślin Zakres: 3-Hydroxy Carbofuran (0,0050-0,10) mg/kg, Acephate (0,010-0,10) mg/kg, Acetamiprid (0,0050-0,10) mg/kg, Ametoctradin (0,0050-0,10) mg/kg, Ametryn (0,0050-0,10) mg/kg, Amidosulfuron (0,0050-0,10) mg/kg, Aminocarb (0,010-0,10) mg/kg, Atrazine (0,0050-0,10) mg/kg, Azinphos ethyl (0,010-0,10) mg/kg, Azinphos methyl (0,010-0,10) mg/kg, Azoxystrobin (0,0050-0,10) mg/kg, Beflubutamid (0,0050-0,10) mg/kg, Benalaxyl (0,0050-0,10) mg/kg, Bendiocarb (0,010-0,10) mg/kg, Bentazone (0,010-0,10) mg/kg, Benthiavalicarb-isobropyl (0,010-0,10) mg/kg, Benzoximate (0,010-0,10) mg/kg, Bitertanol (0,010-0,10) mg/kg,	PN-EN 15662:2018-06

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Bixafen (0,010-0,10) mg/kg, Boscalid (0,010-0,10) mg/kg, Bromacil (0,010-0,10) mg/kg, Bupirimate (0,0050-0,10) mg/kg, Butafenacil(0,010-0,10) mg/kg, Butocarboxim (0,010-0,10) mg/kg, Buturon (0,010-0,10) mg/kg, Cadusafos (0,0050-0,10) mg/kg, Carbaryl (0,010-0,10) mg/kg, Carbendazim (0,010-0,10) mg/kg, Carbetamide (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, Chlorbromuron (0,010-0,10) mg/kg, Chloridazon (0,010-0,10) mg/kg, Chloroxuron (0,0050-0,10) mg/kg, Chlorpyriphos (0,010-0,10) mg/kg, Chlortoluron (0,0050-0,10) mg/kg, Chromafenozide (0,010-0,10) mg/kg, Clodinafop-Propargyl (0,0050-0,10) mg/kg, Clofentezin (0,010-0,10) mg/kg, Clothianidin (0,010-0,10) mg/kg, Coumaphos (0,010-0,10) mg/kg, Crimidine (0,010-0,10) mg/kg, Cyanazine (0,010-0,10) mg/kg, Cyazofamid (0,010-0,10) mg/kg, Cycluron (0,0050-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Cyflufenamid (0,010-0,10) mg/kg, Cymoxanil (0,010-0,10) mg/kg, Cyproconazole (0,010-0,10) mg/kg, Cyprodinil (0,010-0,10) mg/kg, Demeton-S (0,010-0,10) mg/kg, Demeton-S-methylsulfone (0,010-0,10) mg/kg, Demeton-S-methylsulfoxide (0,010-0,10) mg/kg, Diazinon (Dimpylate) (0,010-0,10) mg/kg, Diclobutrazol (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, Difenoxuron (0,010-0,10) mg/kg, Diflubenzuron (0,010-0,10) mg/kg, Dimethachlor (0,0050-0,10) mg/kg, Dimethoate (0,0050-0,10) mg/kg, Dinotefuran (0,010-0,10) mg/kg, Disulfoton-sulfone (0,010-0,10) mg/kg, Disulfoton-sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg, Diuron (0,0050-0,10) mg/kg, Epoxiconazole (0,010-0,10) mg/kg, Ethiofencarb (0,0050-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Ethiofencarb sulfoxide (0,0050-0,10) mg/kg, Ethiprole (0,010-0,10) mg/kg, Ethirimol (0,0050-0,10) mg/kg, Etoxazole (0,0050-0,10) mg/kg, Fenamidone (0,010-0,10) mg/kg, Fenamiphos (0,0050-0,10) mg/kg, Fenamiphos – sulfone (0,0050-0,10) mg/kg, Fenamiphos – sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg, Fenbuconazole (0,010-0,10) mg/kg, Fenhexamid (0,010-0,10) mg/kg, Fenobucarb (0,010-0,10) mg/kg, Fenoxaprop-ethyl (0,010-0,10) mg/kg, Fenoxycarb (0,010-0,10) mg/kg, Fenpropidin (0,010-0,10) mg/kg, Fenpropimorph (0,0050-0,10) mg/kg, Fenpyrazamine (0,0050-0,10) mg/kg, Fenpyroximate(E) (0,0050-0,10) mg/kg, Fensulfothion (0,010-0,10) mg/kg, Fensulfothion oxon (0,010-0,10) mg/kg, Fensulfothion sulfone (0,010-0,10) mg/kg, Fenthion oxon (0,0050-0,10) mg/kg, Fenthion sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Fipronil-sulfone (0,0050-0,10) mg/kg, Flonicamid (0,010-0,10) mg/kg, Fluazifop butyl (0,010-0,10) mg/kg, Fluazinam (0,010-0,10) mg/kg, Fluazuron (0,010-0,10) mg/kg, Flubendiamide (0,010-0,10) mg/kg, Fluconazole (0,010-0,10) mg/kg, Flufenacet (0,0050-0,10) mg/kg, Flufenoxuron (0,010-0,10) mg/kg, Fluometuron (0,0050-0,10) mg/kg, Fluopicolide (0,0050-0,10) mg/kg, Fluopyram (0,010-0,10) mg/kg, Fluoxastrobin (0,0050-0,10) mg/kg, Fluridone (0,0050-0,10) mg/kg, Fluroxypyr 1-methylheptyl ester (0,010-0,10) mg/kg, Flurtamone (0,0050-0,10) mg/kg, Flusilazol (0,010-0,10) mg/kg, Fluthiacet-methyl (0,010-0,10) mg/kg, Flutolanil (0,0050-0,10) mg/kg, Flutriafol (0,010-0,10) mg/kg, Fluxapyroxad (0,010-0,10) mg/kg, Formothion (0,010-0,10) mg/kg, Fosthiazate (0,0050-0,10) mg/kg, Furalaxyl (0,0050-0,10) mg/kg, Haloxyfop-2-ethoxyethyl (0,010-0,10) mg/kg, Haloxyfop-methyl (0,010-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Hexazinone (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, Isopyrazam (0,0050-0,10) mg/kg, Isoxaben (0,0050-0,10) mg/kg, Kresoxim methyl (0,0050-0,10) mg/kg, Lenacil (0,0050-0,10) mg/kg, Linuron (0,010-0,10) mg/kg, Malaoxon (0,0050-0,10) mg/kg, Malathion (0,010-0,10) mg/kg, Mandipropamid (0,0050-0,10) mg/kg, Mefenpyr-diethyl (0,0050-0,10) mg/kg, Mepanipyrim (0,010-0,10) mg/kg, Metaflumizone (0,010-0,10) mg/kg, Metalaxyl (0,0050-0,10) mg/kg, Metamitron (0,010-0,10) mg/kg, Methabenthiazuron (0,0050-0,10) mg/kg, Methiocarb (0,0050-0,10) mg/kg, Methomyl (0,010-0,10) mg/kg, Methoxyfenozide (0,0050-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Metobromuron (0,010-0,10) mg/kg, Metolachlor S (0,0050-0,10) mg/kg, Metolcarb (0,010-0,10) mg/kg, Metoxuron (0,0050-0,10) mg/kg, Metrafenone (0,010-0,10) mg/kg, Monocrotophos (0,0050-0,10) mg/kg, Monolinuron (0,010-0,10) mg/kg, Monuron (0,010-0,10) mg/kg, Myclobutanil (0,0050-0,10) mg/kg, Napropamide (0,0050-0,10) mg/kg, Neburon (0,0050-0,10) mg/kg, Nitenpyram (0,0050-0,10) mg/kg, Norflurazon (0,0050-0,10) mg/kg, Novaluron (0,010-0,10) mg/kg, Omethoate (0,0050-0,10) mg/kg, Oxadixyl (0,0050-0,10) mg/kg, Oxamyl oxime (0,0050-0,10) mg/kg, Oxycarboxin (0,0050-0,10) mg/kg, Penconazole (0,0050-0,10) mg/kg, Pencycuron (0,0050-0,10) mg/kg, Pendimethalin (0,010-0,10) mg/kg, Penflufen (0,0050-0,10) mg/kg, Penthiopyrad (0,0050-0,10) mg/kg, Pethoxamid (0,0050-0,10) mg/kg, Phorate-sulfone (0,010-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Phorate-sulfoxide (0,0050-0,10) mg/kg, Phosmet (0,0050-0,10) mg/kg, Phosphamidon (0,010-0,10) mg/kg, Phoxim (0,010-0,10) mg/kg, Picolinafen (0,010-0,10) mg/kg, Piperonyl butoxide (0,0050-0,10) mg/kg, Pirimicarb (0,010-0,10) mg/kg, Pirimifos-methyl (0,0050-0,10) mg/kg, Prochloraz (0,0050-0,10) mg/kg, Promecarb (0,0050-0,10) mg/kg, Prometon (0,0050-0,10) mg/kg, Propachlor (0,0050-0,10) mg/kg, Propanil (0,010-0,10) mg/kg, Propargite (0,010-0,10) mg/kg, Propiconazole (0,010-0,10) mg/kg, Propoxur (0,0050-0,10) mg/kg, Proquinazid (0,010-0,10) mg/kg, Prosulfocarb (0,0050-0,10) mg/kg, Pyracarbolid (0,0050-0,10) mg/kg, Pyraclostrobin (0,0050-0,10) mg/kg, Pyridaphenthion (0,0050-0,10) mg/kg, Pyrimethanil (0,010-0,10) mg/kg, Pyriproxyfen (0,0050-0,10) mg/kg, Quinalphos (0,010-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Quinoxyfen (0,010-0,10) mg/kg, Quizalofop-ethyl (0,010-0,10) mg/kg, Rotenone (0,010-0,10) mg/kg, Secbumeton (0,0050-0,10) mg/kg, Siduron (0,0050-0,10) mg/kg, Silthiofam (0,0050-0,10) mg/kg, Simazine (0,010-0,10) mg/kg, Simetryn (0,0050-0,10) mg/kg, Spinetoram (suma Spinetoram J i Spinetoram L) (0,0050-0,10) mg/kg, Spinosad (suma Spinosyn A i Spinosyn D) (0,0050-0,10) mg/kg, Spirotetramat (0,0050-0,10) mg/kg, Spiroxamine (0,0050-0,10) mg/kg, Sulfosulfuron (0,010-0,10) mg/kg, Tebuconazole (0,010-0,10) mg/kg, Tebufenozide (0,0050-0,10) mg/kg, Tebufenpyrad (0,010-0,10) mg/kg, Tebuthiuron (0,0050-0,10) mg/kg, Terbufos-sulfone (0,010-0,10) mg/kg, Terbufos-sulfoxide(0,0050-0,10) mg/kg, Terbumeton (0,0050-0,10) mg/kg, Terbuthylazine (0,0050-0,10) mg/kg, Thiabendazole (0,0050-0,10) mg/kg,	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
		Thiacloprid (0,0050-0,10) mg/kg, Thiamethoxam (0,010-0,10) mg/kg, Thidiazuron (0,010-0,10) mg/kg, Thiobencarb (0,010-0,10) mg/kg, Thiodicarb (0,0050-0,10) mg/kg, Thiofanox-sulfone (0,010-0,10) mg/kg, Thiofanox-sulfoxide (0,010-0,10) mg/kg, Tralkoxydim (0,010-0,10) mg/kg, Triadimefon (0,010-0,10) mg/kg, Triadimenol (0,010-0,10) mg/kg, Tricyclazole (0,0050-0,10) mg/kg, Trifloxystrobin(0,0050-0,10) mg/kg, Triflumizol (0,0050-0,10) mg/kg, Triflumuron (0,010-0,10) mg/kg, Triflusulfuron-methyl (0,010-0,10) mg/kg, Triticonazole (0,010-0,10) mg/kg, Tritosulfuron (0,010-0,10) mg/kg, Uniconazole (0,010-0,10) mg/kg, Valifenalate (0,010-0,10) mg/kg, Vamidothion (0,0050-0,10) mg/kg, Zoxamide (0,010-0,10) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność i/lub zawartość azotanów i azotynów, witaminy C

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

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób[1)]**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]**	**Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]**
25.	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
26.	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
27.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność azotanów i azotynów Zakres: azotyny od 2 mg/kg azotany od 0,1 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-3/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
		Zawartość azotanów i azotynów Zakres: azotyny (5-250) mg/kg azotany (18-350) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	
		Zawartości azotanów i azotynów w przeliczeniu na $NaNO_2$ / KNO_3 (z obliczeń)	

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2) 3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5) 6)]
4.	Ryby nieprzetworzone	Obecność azotanów i azotynów Zakres: azotyny od 2 mg/kg azotany od 1 mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-3/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
		Zawartość azotanów i azotynów Zakres: azotyny (5-250) mg/kg azotany (10-350) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC – DAD)	PB-3/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022
		Zawartości azotanów i azotynów w przeliczeniu na $NaNO_2$ / KNO_3 (z obliczeń)	PB-3/AI/LK Wydanie 1 z dnia 01.02.2022

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i danej techniki badawczej
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opracowanych przez laboratorium (w ramach tej samej techniki badawczej)
5) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych, jeżeli technika badawcza pozostaje taka sama, jak dla pierwotnej (aktualizowanej) metody
6) Wdrażanie nowych metod znormalizowanych, metod opracowanych przez laboratorium i opisanych w przepisach prawa (w ramach techniki badawczej objętej zakresem posiadanej akredytacji)

Zatwierdziła dnia 13.01.2026 Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk-Stankiewicz

IJHARS

Laboratorium w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista nr 1/BM

Wydanie nr 12 z dnia 05.08.2026 r.

zastępuje wydanie nr 11 z dnia 23.07.2026 r.

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: obecność i zawartość organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)
Metoda badań: Real Time PCR

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób[1)]**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]**	**Dokumenty odniesienia[5)6)]**
1.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - soję, - kukurydzę,	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - promotor 35s Zakres: od 0,02% Metoda real time PCR	PN-EN ISO 21570:2007
2.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - soję.	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja GTS 40-3-2 (Roundup Ready) Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PN-EN ISO 21570:2007

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)6)]
3.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - soję.	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - soja MON89788 (Roundup Ready 2) Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PB-18/PCR/LK wydanie 5 z dnia 30.05.2025
4.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - soję, - kukurydzę.	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - terminator NOS Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PB-18/PCR/LK wydanie 5 z dnia 30.05.2025
5.	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
6.	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, - wirus mozaiki kalafiora (CaMV). Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PB-18/PCR/LK wydanie 5 z dnia 30.05.2025

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)6)]
7.	Artykuły rolno – spożywcze zawierające: - kukurydzę.	Obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) - kukurydza NK603 Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PB-18/PCR/LK wydanie 5 z dnia 30.05.2025

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt
Badane cechy: obecność specyficznych sekwencji DNA / zawartość poszczególnych gatunków surowców mięsnych
Metoda badań: metoda Real Time PCR

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[4)6)]
1.	Mięso i przetwory mięsne	- 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. - obecność DNA surowca kaczego. - obecność DNA surowca sarniego. - obecność DNA surowca jeleniego. - obecność DNA surowca bawolego. Zakres: od 1% Metoda real time PCR	PB-4/PCR/LK wydanie 10 z dnia 10.07.2024

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[4)6)]
2.	Mięso i przetwory mięsne.	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 DNA soi/surowców roślinnych Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PB-6/PCR/LK wydanie 7 z dnia 20.05.2024
4.	Przetwory mięsne	- obecność DNA gorczycy Zakres: od 0,2ng DNA Metoda real time PCR	PB-9/PCR/LK wydanie 1 z dnia 18.03.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[4)6)]
5.	Ryby, przetwory rybne i owoce morza	- obecność DNA makreli, - obecność DNA mintaja, - obecność DNA morszczuka, - obecność DNA śledzia, - obecność DNA tuńczyka, - obecność DNA łososia, - obecność DNA miruny, - obecność DNA dorsza, - obecność DNA flądry, - obecność DNA błękitka, - obecność DNA karpia, - obecność DNA pangi, - obecność DNA tilapii, - obecność DNA szprota, - obecność DNA pstrąga, - obecność DNA leszcza, - obecność DNA krewetki, - obecność DNA czarniaka. Zakres: od 0,1ng DNA Metoda real time PCR	PB-7/PCR/LK wydanie 5 z dnia 05.08.2026
6.	Przetwory mleczne	- obecność DNA surowca wołowego, - obecność DNA surowca owczego, - obecność DNA surowca koziego. Zakres: od 1% Metoda real time PCR	PB-11/PCR/LK wydanie 1 z dnia 04.01.2016

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[4)6)]
7.	Pasze dla zwierząt	- 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. - obecność DNA surowca kaczego. Zakres: od 1% Metoda real time PCR	PB-4/PCR/LK wydanie 10 z dnia 10.07.2024
8.	Wyroby garmażeryjne	- obecność DNA surowca wołowego, - obecność DNA surowca wieprzowego. Zakres: od 1% Metoda real time PCR	PB-4/PCR/LK wydanie 10 z dnia 10.07.2024
9.	Produkty dla dzieci i niemowląt	- obecność DNA surowca drobiowego – kurczak, - obecność DNA surowca drobiowego - indyk. - obecność DNA surowca wołowego, - obecność DNA surowca wieprzowego, Zakres: od 1% Metoda real time PCR	PB-4/PCR/LK wydanie 10 z dnia 10.07.2024
10.	Warzywa i przetwory warzywne	- obecność DNA pietruszki, - obecność DNA pasternaka. Zakres: od 0,1ng DNA Metoda real time PCR	PB-10/PCR/LK wydanie 2 z dnia 17.05.2016
11.	Grzyby i przetwory grzybowe, wyroby garmażeryjne	- obecność DNA pieczarki, - obecność DNA podgrzybka, - obecność DNA borowika. Zakres: od 0,1ng DNA Metoda real time PCR	PB-16/PCR/LK wydanie 2 z dnia 09.12.2024

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[4)6)]
12.	Produkty wegańskie pochodzenia roślinnego	- obecność DNA surowców odzwierzęcych (ssaki, ptaki, ryby) Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PB-4/PCR/LK wydanie 10 z dnia 10.07.2024
13.	Makaron	- obecność DNA ryżu Zakres: od 0,1% Metoda real time PCR	PB-6/PCR/LK wydanie 7 z dnia 20.05.2024
14.	Wyroby cukiernicze, przetwory owocowo - warzywne	- obecność DNA Borówki czarnej / jagody czarnej (Vaccinium myrtillus), Zakres: od 0,1ng DNA - obecność DNA Borówki wysokiej / borówki amerykańskiej (Vaccinium corymbosum), Zakres: od 0,5ng DNA - obecność DNA Porzeczki czarnej (Ribes nigrum), Zakres: od 0,1ng DNA - obecność DNA Aronii czarnej (Aronia melanocarpa), Zakres: od 0,1ng DNA - obecność DNA Jabłoni domowej (Malus domestica). Zakres: od 0,1ng DNA Metoda real time PCR	PB-21/PCR/LK wydanie 1 z dnia 21.01.2025
15.	Produkty dla dzieci i niemowląt	- obecność DNA mintaja. Zakres: od 0,1ng DNA Metoda real time PCR	PB-7/PCR/LK wydanie 4 z dnia 14.02.2025

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i danej techniki badawczej.
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opracowanych przez laboratorium (w ramach tej samej techniki badawczej).

5) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych, jeżeli technika badawcza pozostaje taka sama, jak dla pierwotnej (aktualizowanej) metody.
6) Wdrażanie nowych metod znormalizowanych, metod opracowanych przez laboratorium i opisanych w przepisach prawa (w ramach techniki badawczej objętej zakresem posiadanej akredytacji).

Zatwierdziła dnia 05.08.2026 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk - Stankiewicz

IJHARS

Laboratorium w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 1/BS

Wydanie nr 20 z dnia 13.04.2026

zastępuje Listę Nr 1/BS wydanie nr 19 z dnia 18.03.2026

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: wyróżniki oceny sensorycznej/organoleptycznej

Metoda badań: prosty test opisowy

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób[1)]**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]**	**Dokumenty odniesienia[5) 6)]**
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, konserwy mięsnowarzywne	Wygląd, barwa, zapach, smak, struktura i konsystencja	PN-A-82056:1985 pkt 2.2
3.	Wyroby garmażeryjne	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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[5) 6)]
7.	Napoje mleczne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach smak	PN-A-86130:1975 pkt 2.3 – 2.5
8.	Sery	Kształt, wygląd zewnętrzny, skórka, oczkowanie, 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
16.	Mrożone owoce i warzywa	Wygląd, barwa, konsystencja, smak i zapach	PN-A-75051:1990
17.	Warzywa i owoce marynowane	Wygląd, barwa, konsystencja, smak i zapach	PN-A-77806:1997
18.	Dżemy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak	PN-A-75100:1994; PN-A-75100:1994/Az1:2000
19.	Powidła śliwkowe	Wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach	PN-A-75102:1993

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[5) 6)]
20.	Marmolada	Konsystencja i wygląd, barwa, smak, zapach	PN-A-75103:1993
21.	Konfitury	Konsystencja i wygląd, barwa, smak, zapach	PN-A-75115:2001
22.	Owoce pasteryzowane	Wygląd owoców i konsystencja, barwa owoców, smak i zapach, klarowność zalewy	PN-A-77610:1998
23.	Sałatki	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach i smak	PN-A-77750:1997
24.	Ogórki konserwowe i korniszony	Wygląd, konsystencja, zapach i smak	PN-A-77801:1997
25.	Warzywa konserwowe	Wygląd, barwa, konsystencja, smak i zapach	PN-A-77807:1997
26.	Ogórki kwaszone i przeciery z ogórków kwaszonych	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak	PN-A-77701:1997
27.	Kapusta kwaszona	Wygląd, barwa, jędrność, smak i zapach	PN-A-77700:2006
28.	Koncentrat pomidorowy	Wygląd i konsystencja, barwa, smak i zapach	PN-75/A-77601
29.	Musztarda	Barwa i wygląd, konsystencja, zapach, smak	PN-A-86964:2002
30.	Przetwory owocowe i warzywne typu: owoce i warzywa w zalewach, produkty do smarowania, musy, batony i przekąski	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach i smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
31.	Soki owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75951:1994
32.	Soki warzywne i warzywno-owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75958:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[5) 6)]
33.	Soki z owoców południowych	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75959:1997
34.	Nektary owocowe	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75956:1994
35.	Nektary warzywne i owocowo-warzywne	Wygląd, barwa, zapach, smak	PN-A-75961:2002
36.	Bułka tarta	Barwa, postać, zapach, smak	PN-A-74113:1997
37.	Mięso drobiowe w elementach	Wygląd, barwa, zapach	PN-A-86524:1994
38.	Tuszki drobiowe	Wygląd, barwa, zapach	PN-A-86520:1998
39.	Lody i desery lodowe	Wygląd, barwa, struktura i konsystencja, smak i zapach	PN-A-86431:1999
40.	Majonez i sosy majonezowe	Konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-86950:1995+Ap1:2000
41.	Napoje bezalkoholowe	Klarowność, barwa, zapach, smak, nasycenie CO_2, wygląd	PN-A-79033:1985, PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
42.	Ryby mrożone	Wygląd ogólny przed rozmrożeniem, wygląd ogólny po rozmrożeniu, oprawienie po rozmrożeniu, sprężystość tkanki mięsnej po rozmrożeniu/ tekstura, zapach po rozmrożeniu, smak i zapach po ugotowaniu, tekstura po ugotowaniu	PN-A-86767:1986; CAC-GL 31-1999
43.	Produkty grzybowe (grzyby marynowane i suszone)	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-A-78509:2007
44.	Chrupki	Wygląd ogólny, konsystencja, struktura, smak i zapach	PN-A-88034:1998 pkt. 4

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[5) 6)]
45.	Wyroby z ciasta zaparzonego w roztworze wodorotlenku sodowego lub w wodzie	Wygląd ogólny, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, smak i zapach	PN-A-74108:1996 pkt. 2
46.	Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż i roślin strączkowych inne niż chrupki i wyroby z ciasta zaparzanego w roztworze wodorotlenku sodu lub w wodzie	Wygląd ogólny, kształt, barwa, konsystencja, smak i zapach	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
47.	Koncentraty spożywcze (w tym koncentraty napojów i kaw zbożowych)	Wygląd, konsystencja, barwa, smak i zapach (przed i/lub po przyrządzeniu)	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.2
48.	Wyroby ciastkarskie	Wygląd, barwa, konsystencja, smak i zapach	PN-A-74252:1998
49.	Wyroby piekarskie	Wygląd, skórka, miękisz, smak i zapach	PN-A-74108:1996
50.	Produkty grzybowe (grzyby mrożone)	Wygląd	PN-A-78509:2007
51.	Wyroby cukiernicze	Wygląd (kształt, powierzchnia, przełom), barwa, konsystencja, zapach, smak, zdolność tworzenia balonika (gumy do żucia)	PN-A-88032:1998
52.	Przekąski i batony na bazie zbóż, orzechów, energetyczne i inne	Wygląd (kształt, powierzchnia, przełom), barwa, konsystencja, zapach, smak	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[5) 6)]
53.	Herbata liściasta (czarna i zielona)	Wygląd suchego liścia, barwa suchego liścia (herbata czarna), zapach suchego liścia, wygląd naparu, smak i zapach naparu, wygląd liścia po naparzeniu, zapach liścia po naparzeniu (herbata zielona)	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2, ISO 3103:2019
54.	Herbata matcha	Wygląd proszku, zapach proszku, barwa naparu, wygląd piany, smak i zapach naparu	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2, ISO/TR 21380:2022
55.	Herbata granulowana, herbata ekspresowa, herbatki owocowe i ziołowe, herbaty inne niż wskazane powyżej	Wygląd przed naparzeniem, barwa przed naparzeniem, zapach przed naparzeniem, wygląd naparu, barwa naparu (herbaty owocowe i ziołowe), smak i zapach naparu, wygląd po naparzeniu (herbata granulowana, herbaty inne)	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
56.	Przeciery pomidorowe (w tym passata)	Wygląd, konsystencja, smak, zapach, barwa	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2
57.	Sosy warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe, inne (w tym ketchup)	Wygląd, konsystencja, smak, zapach, barwa	PN-A-86951:2006

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i danej techniki badawczej
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opracowanych przez laboratorium (w ramach tej samej techniki badawczej)

5) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych, jeżeli technika badawcza pozostaje taka sama, jak dla pierwotnej (aktualizowanej) metody
6) Wdrażanie nowych metod znormalizowanych i metod opracowanych przez laboratorium (w ramach techniki badawczej objętej zakresem posiadanej akredytacji

Zatwierdził dnia 18.03.2026 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk-Stankiewicz

IJHARS

Laboratorium w Kielcach

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Lista Nr 1/FCh

Wydanie nr 46 z dnia 15.09.2026 r.

zastępuje wydanie nr 45 z dnia 01.06.2026 r.

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

Badane cechy: zawartość wody

Metoda badań: metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
1.	Mięso i przetwory mięsne, Elementy tuszek drobiowych z kością	Zawartość wody Zakres (12,6-85,0)% Metoda wagowa	ISO 1442:2023 pkt 7
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 (11-85)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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.	Pieczywo	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, krewetki	Zawartość wody Zakres (25-91)% Metoda wagowa	PN-62/A-86783 ISO 1442:2023 pkt 7
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-EN ISO 712:2012
15.	Przyprawy	Zawartość wody Zakres (1,5-14)% Metoda wagowa	PN-91/R-87019

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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 (4,6-86,0)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 152/2009 Załącznik III pkt. A
20.	Orzechy, nasiona soi	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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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 (8,0-16,0)% Metoda wagowa	PN-91/R-87019 pkt 3
29.	Grzyby suszone	Wilgotność Zakres (6,0-17,0)% Metoda wagowa	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.23
30.	Lody śmietankowe i lody mleczne	Zawartość suchej masy Zakres (15,00-65,00)% Metoda wagowa	PN-ISO 3728:2023-04

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt
Badane cechy: masa i zawartość składników
Metoda badań: metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
1.	Wyroby garmażeryjne	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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
4.	Przetwory rybne marynowane	Masa netto Zakres (150-5500)g Metoda wagowa	PN-87/A-86782 pkt: 2.4.11
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 odciekniętych 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 Zakres (2-70)% 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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
13.	Konserwy rybne	Udział składników stałych Zakres (30-95)% Metoda wagowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.6
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 Zawartość glazury (z obliczeń)	Codex Stan 234-1999, Appendix III
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 (1,0-40,0)% Metoda wagowa	Codex Stan 234-1999, Appendix II
19.	Konserwy z tuńczyka	Masa ryby po odsączeniu Zakres (40-200)g Metoda wagowa	Codex Stan 234-1999, Appendix III
20.	Konserwy z sardynki	Masa ryby po odsączeniu Zakres (40-200)g Metoda wagowa	Codex Stan 234-1999, Appendix III
21.	Konserwy rybne	Masa ryby po odsączeniu Zakres (40-200)g Metoda wagowa	Codex Stan 234-1999, Appendix III
22.	Żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt	Masa netto Zakres (1,0-5000)g Metoda wagowa	PB-29/FCh/LK wydanie 2 z dnia 06.03.2023 r.

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
23.	Konserwy z tuńczyka	Zawartość strzępów tuńczyka Zakres (1,0-35,2)% Metoda wagowa	Codex Stan 234-1999, Appendix II
24.	Grzyby w zalewach	Masa netto Zakres (100-5000)g Metoda wagowa	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.17
25.	Grzyby w zalewach	Masa netto produktu / grzybów po odcieknięciu Zakres (10-4500)g Metoda wagowa	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.17
26.	Konserwy z tuńczyka	Zawartość kawałków tuńczyka Zakres (1,0-93,0)% Metoda wagowa	Codex Stan 234-1999, Appendix II
27.	Krewetki mrożone	Rozmiar Zakres (39-674)szt./kg lub Zakres (16-306)szt./lb Metoda wagowa	Codex Stan 92-1981
28.	Krewetki mrożone	Masa netto krewetek glazurowanych Zakres (160-1100)g Metoda wagowa Zawartość glazury (z obliczeń)	Codex Stan 234-1999, Appendix III
29.	Płatki owsiane	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego 150µm Zakres: (1-5) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
30.	Kasza jęczmienna	Stopień rozdrobnienia przesiew przez sito o średnicy oczek 2,2 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 1,8 mm przesiew przez sito o średnicy oczek 0,6 mm Zakres: (0,1 – 100) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015
31.	Bułka tarta	Stopień rozdrobnienia: przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 1 mm Zakres: (4-100) % Metoda wagowa	PN-73/A-74015

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: pH

Metoda badań: metoda potencjometryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
5.	Śmietana	pH Zakres (3,0-8,0) Metoda potencjometryczna	PN-75/A-86130 pkt 3.4
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
11.	Koncentraty spożywcze	pH Zakres (2,3-9,6) Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10:1998, PN-A-79011-10:1998/Az1:2001

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

Badane cechy: zawartość tłuszczu

Metoda badań: metoda wagowa / ekstrakcyjno wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
1.	Mleko w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres (0,4-30,0)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 1736:2010

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
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
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 (0,5-60,0)% 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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
13.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres (0,8-60,0)% 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
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, G 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
21.	Sosy	Zawartość tłuszczu Zakres (0,5-85,0)g/100g lub g/100ml Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-79011-4:1998 pkt 2.5
22.	Lody i mieszanki lodowe	Zawartość tłuszczu Zakres (2,50-30,00)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-ISO 8262-2:2022-08
23.	Przekąski słone na bazie ziemniaków	Zawartość tłuszczu Zakres (10,0-36,0)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-88021:1971 pkt 2.1

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
24.	Przekąski słone na bazie zbóż i nasion roślin strączkowych	Zawartość tłuszczu Zakres (0,4-37,5)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10

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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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 (0,50-5,76)% Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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 (0,900-7,200)% 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 (0,50-10,60)% 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
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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

Przedmiot badań: produkty rolne, żywność (artykuły spożywcze), pasze dla zwierząt
Badane cechy: zawartość azotu
Metoda badań: metoda miareczkowa (Kjeldahla)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[4)5)]
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 (1,28-5,12)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (8,00-32,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002 ISO 937:2023
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[4)5)]
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 (0,001-8,000)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (0,01-50,00)% 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, krewetki	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, ISO 937:2023
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[4)5)]
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 (0,96-8,32)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka surowego Zakres (6,0-52,0)% Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 152/2009 Załącznik III, C
12.	Orzechy	Zawartość azotu Zakres (1,20-4,24)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (7,5-26,5)% Metoda z obliczeń	ISO 1871:2009
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[4)5)]
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 (0,11-4,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (0,7-30,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
17.	Sosy	Zawartość azotu Zakres (0,16-2,56)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-16,0)% Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[4)5)]
19.	Lody	Zawartość azotu Zakres (0,16-5,60)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-35,7)g/100g lub g/100ml Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
20.	Grzyby suszone	Zawartość azotu Zakres (2,56-5,70)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (16,0-35,6)g/100g Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
21.	Przetwory z owoców morza	Zawartość azotu Zakres (0,40-3,71)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (2,5-23,2)g/100g Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
22.	Przekąski słone	Zawartość azotu Zakres (0,16-4,32)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (1,0-27,0)g/100g Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
23.	Napoje roślinne na bazie zbóż, orzechów, nasion roślin strączkowych	Zawartość azotu Zakres (0,016-0,832)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres (0,1-5,2)g/100g, g/100ml Metoda z obliczeń	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: kwasowość

Metoda badań: metoda miareczkowa / miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	**Przedmiot badań/wyrób[1)]**	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]**	**Dokumenty odniesienia[5)]**
1.	Pieczywo	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) ^{0}SH Metoda miareczkowa	PN-ISO 6091:2012
4.	Mleko płynne	Kwasowość Zakres (5-10) ^{0}SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122 pkt 3.3.1
5.	Śmietanka i śmietana	Kwasowość Zakres (3-40) ^{0}SH Metoda miareczkowa	PN-78/A-86028 pkt 3.4 PN-78/A-86028/Az2:2002
6.	Ser twarogowy	Kwasowość Zakres (39-120) ^{0}SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt 3.6
7.	Napoje mleczne	Kwasowość Zakres (4-55) ^{0}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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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
11.	Masło oraz tłuszcze mleczne	Kwasowość tłuszczu Zakres (0,5-2,5) milimoleBu_4NOH/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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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.)
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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
22.	Lody o barwie od białej do żółtej	Kwasowość Zakres (7,0-35,0)°SH Metoda miareczkowa	PN-A-86430:1967 pkt 2.3

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: zawartość chlorku sodu
Metoda badań: metoda miareczkowa / miareczkowania potencjometrycznego

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[4)5)]
1.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,25-5,0)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2: 2002
2.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,3-4,5)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-85/A-82100 pkt 2.7
3.	Ryby i przetwory rybne	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,5-10,0)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-74/A-86739
4.	Sery twarogowe, podpuszczkowe i topione	Zawartość chlorku sodu Zakres (1-8)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 5943:2007
5.	Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,5-43,0)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[4)5)]
6.	Masło	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,02-2,50)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-80/A-86207 pkt 2.9
7.	Pieczywo	Zawartość chlorku sodu Zakres (0,2-8,0)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-74108:1996 pkt 3.5
8.	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
9.	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
10.	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
11.	Masło	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,11-2,10)% Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 15648:2015-07

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: zawartość węglowodanów
Metoda badań: metoda miareczkowa Luff-Schoorla

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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
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

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: zawartość węglowodanów
Metoda badań: metoda miareczkowa Lane-Eynona

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
6.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość cukrów Zakres (0,1-15,0)g/100ml Metoda miareczkowa Lane-Eynona	PN-90/A-75101-07
7.	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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
8.	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
9.	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
10.	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
11.	Owoce i warzywa suszone	Zawartość cukrów ogółem Zakres (1,0-85,0)g/100g Metoda miareczkowa Lane-Eynona	PN-90/A-75101-07
12.	Napoje bezalkoholowe w tym syropy	Zawartość cukrów ogółem Zakres (1,0-85,0)g/100ml Metoda miareczkowa Lane-Eynona	PN-90/A-75101-07

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

Badane cechy: szczelność

Metoda badań: metoda próżniowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
13.	Przetwory owocowe i warzywne	Szczelność Metoda próżniowa	PN-A-75052-02:1990
14.	Konserwy mięsne	Szczelność Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997, PN-A-82055-4:1997/ Az1:2002

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
15.	Konserwy rybne	Szczelność Metoda próżniowa	PN-A- 86732:1992 pkt 2.3.10
16.	Karmy mokre dla psów i kotów w puszkach	Szczelność Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997, PN-A-82055-4:1997/ Az1:2002

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: obecność dodatków do żywności / zafałszowań
Metoda badań: metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
1.	Makaron	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej Zakres: od 5% dodatku mąki z pszenicy zwyczajnej Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PN-A-74131:1999 Załącznik A
2.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność dodanych związków fosforu Zakres: od 400mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PN-A-82060:1999 Załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
3.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność 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 cienkowarstwowej	PN-ISO 13496:2002
4.	Napoje bezalkoholowe	Obecność 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 cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
5.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność 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 cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015
6.	Przetwory mleczne	Obecność organicznych barwników syntetycznych Zakres: czerwień koszenilowa od 2,5mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015
7.	Wyroby cukiernicze Karmelki twarde	Obecność 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 cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015
8.	Kasze wyprodukowane z pszenicy durum	Obecność kaszy z pszenicy zwyczajnej Zakres: od 15% dodatku kaszy z pszenicy zwyczajnej Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PN-A-74131:1999 Załącznik A

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
9.	Wyroby cukiernicze Gumki i wyroby żelowe	Obecność 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 czerń brylantowa od 5mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
10.	Herbata, herbatki owocowe i ziołowe	Obecność organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 2mg/kg azorubina od 2mg/kg czerwień allura od 1mg/kg czerwień 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 czerń brylantowa od 5mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
11.	Lody	Obecność organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 2mg/kg azorubina od 2mg/kg czerwień allura od 1mg/kg czerwień 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 czerń brylantowa od 5mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015
12.	Przetwory rybne – paluszki surimi	Obecność organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 5mg/kg azorubina od 2mg/kg czerwień allura od 1mg/kg czerwień koszenilowa od 2mg/kg erytrozyna od 2mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
13.	Dania gotowe dla małych dzieci i niemowląt	Obecność organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 2mg/kg azorubina od 2mg/kg czerwień allura od 1mg/kg czerwień 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 Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015
14.	Przekąski słone	Obecność organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 10mg/kg azorubina od 5mg/kg czerwień allura od 5mg/kg czerwień koszenilowa od 5mg/kg erytrozyna od 10mg/kg żółcień pomarańczowa od 10mg/kg tartrazyna od 5mg/kg żółcień chinolinowa od 20mg/kg zieleń brylantowa (S) od 5mg/kg błękit patentowy od 2mg/kg błękit brylantowy od 5mg/kg indygotyna od 10mg/kg czerń brylantowa od 10mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4)]
15.	Ryby i owoce morza świeże i mrożone	Obecność dodanych związków fosforu Zakres: od 250mg/kg w przeliczeniu na P_2O_5 Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PN-A-82060:1999 Załącznik A
16.	Sól spożywcza	Obecność organicznych barwników syntetycznych oraz ich identyfikacja Zakres: amarant od 2mg/kg azorubina od 2mg/kg czerwień allura od 1mg/kg czerwień koszenilowa od 2mg/kg erytrozyna od 2,5mg/kg Metoda chromatografii cienkowarstwowej	PB-18/FCh/LK Wydanie 1 z dnia 05.10.2015

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: obecność skrobi
Metoda badań: metoda reakcji barwnej

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
31.	Mięso i przetwory mięsne	Obecność skrobi Zakres: od 0,25% Metoda reakcji barwnej	PN-85/A-82059 pkt 2.1
32.	Lody o jasnym zabarwieniu	Obecność skrobi Zakres: od 0,25% Metoda reakcji barwnej	PN-67/A-86430 pkt 2.9.1
33.	Miód	Obecność skrobi Zakres: od 0,07% Metoda reakcji barwnej	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Załącznik p. XII p. 4.3

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia[5)]
34.	Mleko płynne	Obecność skrobi Zakres: od 0,02g/100ml Metoda reakcji barwnej	PN-A-86028:1978 pkt 3.7
35.	Śmietanka i śmietana	Obecność skrobi Zakres: od 0,03% Metoda reakcji barwnej	PN-A-86028:1978 pkt 3.7

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: obecność enzymów / skuteczność pasteryzacji
Metoda badań: metoda kolorymetryczna

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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

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[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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
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, nasiona soi	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-72/R-74014 pkt 2.6

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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
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
19.	Orzechy, pestki dyni, nasiona słonecznika	Obecność szkodników oraz ich pozostałości Metoda wizualna	PN-ISO 6477:1998 pkt 7.3 PN-74/A-74016 pkt 2.1, 2.2, 2.3 i 2.4
20.	Przetwory grzybowe	Obecność grzybów zaczerwionych Metoda wizualna	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.12
21.	Przetwory grzybowe	Zawartość grzybów zaczerwionych Zakres (<50,0)% Metoda wagowa	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.12
22.	Grzyby suszone	Obecność szkodników Metoda wizualna	PN-A-78510:2007 pkt 6.2.1
23.	Koncentraty spożywcze	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.5.2, 2.5.3 i 2.5.4

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
24.	Kawa palona	Obecność zanieczyszczeń obcych Metoda wizualna	PN-A-76100:2009 pkt 7.1.4
25.	Kawa palona	Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres (<11,0)% Metoda wagowa	PN-A-76100:2009 pkt 7.1.4
26.	Kawa rozpuszczalna	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych Metoda wizualna	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.4
27.	Ziarno lnu i konopi	Obecność rozkruszków żywych i martwych Metoda wizualna	PN-R-66200:1974 pkt 4.3.4
28.	Ziarno gorczycy	Obecność rozkruszków żywych i martwych Metoda wizualna	PN-R-65653:1974 pkt 5.2
29.	Orzechy i mieszanki bakalii	Obecność zanieczyszczeń organicznych Metoda wizualna	PN-90/A-75101-17 pkt 2.4.3
30.	Orzechy i mieszanki bakalii	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Zakres: (0,01–0,50)% Metoda wagowa	PN-90/A-75101-17 pkt 2.4.3

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: zawartość składników lotnych

Metoda badań: metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
2.	Fermentowane napoje winiarskie	Oznaczanie zawartości siarczynów wyrażanej jako zawartość SO2 Zakres: (5-300)mg/kg Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-EN 1988-1:2001
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

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[5)]
8.	Herbatki owocowe i ziołowe	Oznaczanie zawartości siarczynów wyrażanej jako zawartość SO_2 Zakres: (5-300)mg/kg Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-EN 1988-1:2001
9.	Owoce morza i przetwory z owoców morza	Oznaczanie zawartości siarczynów wyrażanej jako zawartość SO_2 Zakres: (5-300)mg/kg Metoda miareczkowa po uprzedniej destylacji	PN-EN 1988-1:2001

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)

Badane cechy: obecność barwników

Metoda badań: metoda wybarwiania (jakościowa)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5)]
1.	Przetwory owocowe i warzywne	Obecność syntetycznych barwników Zakres: > 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PN-90/A-75101/29
2.	Wyroby winiarskie gronowe	Obecność syntetycznych barwników Zakres: > 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PN-90/A-75101/29
3.	Fermentowane napoje winiarskie	Obecność syntetycznych barwników Zakres: > 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PN-90/A-75101/29

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)3)]	Dokumenty odniesienia[4) 5)]
4.	Napoje bezalkoholowe w tym soki i nektary	Obecność syntetycznych barwników Zakres: > 5mg/l lub mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	PN-90/A-75101/29
5.	Pieczywo	Obecność barwników Zakres: od 1,5% Metoda wybarwiania wełny naturalnej	PB-2/FCh/LK Wydanie 3 z dnia 01.01.2013 r.
6.	Miód	Obecność sztucznych barwników w miodzie Zakres: od 5mg/kg Metoda wybarwiania (jakościowa)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009r. Załącznik p. XII p. 4.4

Przedmiot badań: żywność (artykuły spożywcze)
Badane cechy: parametry obliczeniowe
Metoda badań: metoda z obliczeń

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4) 5)]
1.	Makaron	Zawartość jaj Metoda z obliczeń	PN-A-74131:1999 Załącznik B
2.	Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Metoda z obliczeń	PN-90/A-75101-07
3.	Masło	Zawartość tłuszczu Metoda z obliczeń	PN-EN ISO 3727-3:2005
4.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 Metoda z obliczeń	PN-A-82060:1999

Lp.	Przedmiot badań/wyrób[1)]	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda[2)]	Dokumenty odniesienia[4) 5)]
5.	Przetwory mięsne	Zawartość mięsa Metoda z obliczeń	PB-3/GIJHARS Wydanie 1 z dnia 07.01.2026 r.
6.	Mięso i surowe wyroby mięsne	Zawartość wody dodanej Metoda z obliczeń	PB-2/GIJHARS Wydanie 1 z dnia 07.01.2026 r.
7.	Konserwy mięsne	Zawartość wsadu mięsno-tłuszczowego ogółem Metoda z obliczeń	PN-A-82022:1998 pkt 3.2.3.3 PN-A-82022:1998/Az1:2000
8.	Ryby	Zawartość mięsa Metoda z obliczeń	Codex Stan 234-1999 Appendix VI
9.	Miód pitny	Suma cukrów ogółem i rzeczywistej zawartości alkoholu pomnożonej przez 18 Metoda z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 27 września 2022 r. (Dz. U. 2022, poz. 2113)
10.	Miód pitny	Zawartość ekstraktu ogólnego i bezcukrowego Metoda z obliczeń	Rozporządzenie MRiRW z dnia 25 czerwca 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 1469) Załącznik 3
11.	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość kolagenu Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Dz. U. L. 304 z późn. zm.)
12.	Elementy tuszek drobiowych mrożonych i chłodzonych	Współczynnik masy wody W / masy białka RP Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2026/344 z dnia 6 października 2025 Załącznik II (Dz. U. L z 17.2.2026)
13.	Mięso i przetwory mięsne	Stosunek: kolagen/białko mięsa (zawartość tkanki łącznej) Metoda z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Dz. U. L. 304 z późn. zm.)

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów.

2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej.
4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach/procedurach opracowanych przez laboratorium/przepisach prawa.
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach/przepisach prawa/procedurach
opracowanych przez Laboratorium.

Zatwierdziła dnia 01.06.2026 r. Dyrektor Laboratorium Karina Mikołajczyk-Stankiewicz