

**Badania chemiczne próbek żywności w ramach działalności laboratoryjnej spełniającej wymagania
PN-EN ISO/IEC17025:2018-02**

(realizuje Sekcja Badania Żywności i Sekcja Analiz Instrumentalnych)

LP.	Rodzaj badania	Metodyka badawcza	Zakres roboczy	Status
1).	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) <i>Produkty rolno-spożywcze</i>	PN-75/A-04018 +Az3:2002* <i>Metoda miareczkowa</i>	(0,01 – 14) %	A
2).	Zawartość kwasu sorbowego	PN-90/A-75101.25* <i>Metoda spektrofotometryczna</i>	(25 – 2500) mg/kg	A
3).	Zawartość dwutlenku siarki <i>Przetwory owocowe i warzywne napoje alkoholowe</i>	PN-90/A-75101.23 +Az2:2002* <i>Metoda miareczkowa</i>	(5 – 3200) mg/kg	A
4).	Zawartość fosforu <i>Mięso i przetwory mięsne</i>	PN-A-82060:1999* <i>Metoda wagowa</i>	(0,50 – 8,0) mg P ₂ O ₅ /kg (500 – 8000) g P ₂ O ₅ /kg	A
5).	Zawartość siarczynów <i>Artykuły żywnościowe</i>	PN-EN 1988-1:2001 <i>Metoda miareczkowa</i>	(10 – 2300) mg SO ₂ /kg	A
6).	Zawartość azotanów i azotynów <i>Owoce, warzywa i ich przetwory</i>	PN-92/A-75112 p. 3* <i>Metoda spektrofotometryczna</i>	(5 – 350) mgNO ₂ ⁻ /kg (25 – 6300) mgNO ₃ ⁻ /kg	A
7).	Zawartość azotanów i azotynów <i>Mleko i przetwory mleczne</i>	PN-EN ISO 14673-1:2004 <i>Metoda spektrofotometryczna</i>	(1 – 30) mgNO ₂ ⁻ /kg (5 – 150) mgNO ₃ ⁻ /kg	A
8).	<u>Zawartość barwników syntetycznych:</u> tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, azorubina, amarant, czerwien koszenilowa, erytrozyna, czerwien Allura, błękit patentowy, indygotyna, błękit brylantowy, czerń brylantowa	PB-30-AI wyd. 2 z dnia 12.09.2019 r. <i>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową HPLC-DAD</i>	Produkty stałe (5 – 1000) mg/kg Produkty płynne (1 – 500) mg/l	A
9).	<u>Zawartość substancji dodatkowych:</u> kwas sorbowy kwas benzoesowy acesulfam-K sacharyna aspartam	PN-EN 12856:2002 <i>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową HPLC-DAD</i>	(25 – 5000) mg/kg (mg/l) (25 – 5000) mg/kg (mg/l) (12,5 – 5000) mg/kg (mg/l) (12,5 – 5000) mg/kg (mg/l) (25 – 10000) mg/kg (mg/l)	A
10).	Zawartość kwasu erukowego <i>Thuszcze jadalne</i>	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 p.5.2, p.5.3 <i>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną GC-FID</i>	(2,0 – 50,0) g/kg	A
11).	Zawartość arsenu	PN-EN 14546:2005 <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodoroków HG-AAS</i>	(0,015 – 4,0) mg/kg	A

LP.	Rodzaj badania	Metodyka badawcza	Zakres roboczy	Status
12).	Zawartość arsenu nieorganicznego	Metodyka NIZP-PZH 2014 <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodoroków HG-AAS</i>	(0,05 – 1,0) mg/kg	A
13).	Zawartość rtęci	PB-53-AI wyd. 2 z dnia 12.09.2019 <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji</i>	(0,001 – 2,2) mg/kg	A
14).	Zawartość cyny	PB-19-AI wyd. 4 z dnia 12.09.2019 <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją w piecu grafitowym ETAAS</i>	(10 – 250) mg/kg	A
15).	Zawartość ołowiu	PB-05-AI wyd. 5 z dnia 12.09.2019 <i>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej FAAS</i>	(0,004 – 50) mg/kg	A
16).	Zawartość kadmu	PB-05-AI wyd. 5 z dnia 12.09.2019 <i>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej FAAS</i>	(0,002 – 10) mg/kg	A
17).	Zawartość niklu	PB-52-AI wyd. 3 z dnia 12.09.2019 <i>Metoda absorpcyjnej spektroskopii atomowej z atomizacją w piecu grafitowym ETAAS</i>	(0,004 – 12,0) mg/kg	A
18).	Zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne <i>Żywność</i>	Wykonywanie badania próbek żywności w ramach UKŻ i monitoringu żywności wg norm metodycznych		B

Badania akredytowane oznaczono indeksem **A**

Badania spoza zakresu akredytacji oznaczono indeksem **B**

Metodyki badawcze oparte na normach archiwalnych oznaczono indeksem *