

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Lublinie
Dział Laboratoryjny
ul. Pielęgniarek 6
20-708 Lublin

Zakres akredytacji nr AB 379

**Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
badań sensorycznych – cech organoleptycznych**

Wydanie nr 34 z dnia 17.01.2020 r.

Oddział Badań Fizyko – Chemicznych Żywności		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wędliny	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd ogólny: powierzchnia i kształt wypełnienie osłonki barwa wygląd na przekroju: barwa struktura i konsystencja smak zapach Prosty test opisowy	PN-A-82062 : 1988 pkt 2.2.1, 2.2.2.1-2.2.2.4, 2.2.2.6, 2.2.3, 2.2.4.1- 2.2.4.3, 2.2.5
Wyroby garmażeryjne	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne smak zapach wygląd ogólny konsystencja barwa Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996 pkt 2.2.1 –2.2.3 , 2.2.5 – 2.2.8
Napoje bezalkoholowe	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne klarowność barwa zapach smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985 pkt 3.4 – 3.5
Pieczywo	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd ogólny kształt skórka miękkiz zapach smak Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996 pkt 2.3 – 2.6
Makaron	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Cechy zewnętrzne przed i po ugotowaniu, wygląd barwa zapach konsystencja smak (po ugotowaniu) Prosty test opisowy	PN-A-74130:1993 pkt 3.4.1-3.4.2., 3.4.3.2.

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Lublinie
Dział Laboratoryjny
ul. Pielęgniarek 6
20-708 Lublin

Zakres akredytacji nr AB 379

**Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
badań sensorycznych – cech organoleptycznych**

Wydanie nr 34 z dnia 17.01.2020 r.

Oddział Badań Fizyko – Chemicznych Żywności		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd ogólny kształt wyrobu barwa powierzchnia (górna i dolna) przełom konsystencja zapach smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 pkt 4.2 – 4.8
Sery - twarogowe niedojrzewające - podpuszczkowe dojrzewające i pleśniowe - topione	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd barwa smak zapach struktura konsystencja Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.5
Mleko - spożywcze - zagęszczane	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd barwa smak zapach konsystencja Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.2
Owoce suszone	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd barwa smak zapach konsystencja Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.6
Warzywa suszone	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd barwa smak zapach konsystencja Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.6
Przetwory mięsne. Konserwy	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd barwa smak zapach struktura konsystencja Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.18

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Lublinie
Dział Laboratoryjny
ul. Pielęgniarek 6
20-708 Lublin

Zakres akredytacji nr AB 379

**Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
badań sensorycznych – cech organoleptycznych**

Wydanie nr 34 z dnia 17.01.2020 r.

Oddział Badań Fizyko – Chemicznych Żywności		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd barwa smak zapach struktura konsystencja Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.1
Mąka	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzanie cech zewnętrznych: wygląd ogólny, barwa; konsystencja ,zapach i smak Prosty test opisowy	PN-A-74013:1964 pkt 2.1 – 2.5
Kasza	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzanie cech zewnętrznych: wygląd ogólny, barwa; konsystencja, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-A-74013:1964 pkt 2.1 – 2.5
Woda mineralna	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd, barwa, konsystencja, zapach i smak Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.9
Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone: 1) ryby mrożone	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd, barwa, tekstura, zapach i smak Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.17
Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone: 2) ryby świeże i inne zwierzęta wodne	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd, barwa, tekstura, zapach i smak Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.17
Przetwory rybne wędzone	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne wygląd ogólny, barwa, tekstura, zapach i smak Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.15
Przetwory ziemniaczane	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzenie cech zewnętrznych: określenie postaci, barwa , określenie zapachu Prosty test opisowy	PN-A-74702-1:1998 pkt 2.2 – 2.4
Tłuszcze roślinne i zwierzęce oraz mieszanki tłuszczowe: 1)Tłuszcze roślinne	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd, barwa, konsystencja, określenie zapachu i smaku Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.10
Soki , nektary i syropy	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd, barwa, określenie zapachu i smaku Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.11

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Lublinie
Dział Laboratoryjny
ul. Pielęgniarek 6
20-708 Lublin

Zakres akredytacji nr AB 379

**Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
badań sensorycznych – cech organoleptycznych**

Wydanie nr 34 z dnia 17.01.2020 r.

Oddział Badań Fizyko – Chemicznych Żywności		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe, warzywne, grzybowe i ich mieszanki	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd, barwa, konsystencja określenie zapachu i smaku Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.12
Koncentraty spożywcze	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd, barwa, konsystencja określenie zapachu i smaku Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.13
Cukier	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Określenie : wyglądu, konsystencji, barwy; klarowności roztworu; zapachu; smaku. Prosty test opisowy	PN-A-74855-2:1996 pkt 2
Ziarno roślin oleistych	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne Określenie : barwy i połysku, zapachu ziarna na sucho Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.16
Tłuszcze roślinne i zwierzęce oraz mieszanki tłuszczowe: - tłuszcze stałe, - tłuszcze miękkie	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd i barwa, - konsystencja, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.10
Majonezy i sosy	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd i barwa, - konsystencja, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.14
Przetwory rybne marynowane	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne -wygląd ogólny, barwa, - tekstura / konsystencja zalewy, - zapach i smak. Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.19
Sól (chlorek sodowy)	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne -sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd, - barwa, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PN-C-84081.11: 1980 pkt 2.1 – 2.3
Bułka tarta	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne -określenie postaci, - barwa, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PN-A-74113:1997 + Az1:1999 A.1 – A.4

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Lublinie
Dział Laboratoryjny
ul. Pielęgniarek 6
20-708 Lublin

Zakres akredytacji nr AB 379

**Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
badań sensorycznych – cech organoleptycznych**

Wydanie nr 34 z dnia 17.01.2020 r.

Oddział Badań Fizyko – Chemicznych Żywności		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności /badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wina, miody pitne i napoje spirytusowe	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd i barwa, - konsystencja, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.8
Konserwy rybne	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd ogólny, barwa, - konsystencja i /lub tekstura, - określenie: zapachu i smakowości. Prosty test opisowy	PN-A-86732:1992 pkt 2.3.4.2.-2.3.4.5 i 2.3.4.7- 2.3.4.9
Mleko fermentowane	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd i barwa, - konsystencja, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.3
Lody	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd i barwa, - konsystencja, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PN-A-86431:1999+ Az1:2002 pkt 4.1
Śmietana i śmietanka	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd i barwa, - konsystencja, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.4
Przetwory ziemniaczane i zbożowe (chipsy, płatki, chrupki)	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - sprawdzenie cech zewnętrznych: wygląd i barwa, - konsystencja, - określenie zapachu i smaku. Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.7
Ryż	Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne - wygląd ogólny , - barwa, - konsystencja, - zapach Prosty test opisowy	PB-13/DL wyd. 12 z dnia 11.06.2019 r. pkt 6.6.20

17.01.2020 r.
Data, podpis osoby aktualizującej Listę

17.01.20120 r.
Podpis osoby zatwierdzającej Listę