


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 1179

wydany przez
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie nr 12 Data wydania: 18 czerwca 2019 r.

 <p>AB 1179</p>	Nazwa i adres NUSCANA BIOTECHNIKA LABORATORYJNA Adam Dąbrowski LABORATORIUM NUSCANA ul. Poznańska 50 62-090 Mrowino
Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań	Dziedzina/przedmiot badań:
B/22 C/1, C/4, C/9, C/20, C/22	Badania biochemiczne żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności Badania chemiczne produktów rolnych – w tym pasz dla zwierząt, kosmetyków, wyrobów farmaceutycznych, żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności

Wersja strony: A

**KIEROWNIK
BIURA DS. AKREDYTACJI**

TADEUSZ MATRAS

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1179 z dnia 23.02.2018 r.
Cykl akredytacji od 30.04.2018 r. do 29.04.2022 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Laboratorium Nuscana ul. Poznańska 50, 62-090 Mrowino		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, dodatki do żywności</p> <p>z wyjątkiem kapusty, suszonego czosnku, suszonej cebuli, imbiru, porów oraz białek soi</p> <p>Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych</p>	<p>Zawartość siarczynów i dwutlenku siarki jako SO₂ Zakres: (10 – 3421) mg/kg Metoda destylacyjna Monier-Williams'a</p>	<p>PN-EN 1988-1:2001</p>
<p>Kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, dodatki do żywności,</p> <p>Produkty farmaceutyczne i kosmetyczne</p>	<p>Aktywność wody Zakres: 0,064 – 0,999 Metoda elektrochemiczna</p>	<p>PN-ISO 21807:2005 AOAC 978.18</p>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, mięso i ryby oraz ich przetwory, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe oraz pieczywo, przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, zioła i przyprawy, kawa, dodatki do żywności, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz majonez</p>	<p>Zawartość kwasów tłuszczowych C4-C24 C4:0 Kw. masłowy C6:0 Kw. kapronowy C8:0 Kw. kaprylowy C10:0 Kw. kaprynowy C11:0 Kw. undekanowy C12:0 Kw. laurynowy C13:0 Kw. tridekanowy C14:0 Kw. mirystynowy C14:1 Kw. oleomirystynowy C15:0 Kw. pentadekanowy C15:1 Kw. cis-10-pentadekenowy C16:0 Kw. palmitynowy C16:1 Kw. palmitooleinowy C17:0 Kw. heptadekanowy C17:1 Kw. cis-10-heptadekenowy C18:0 Kw. stearynowy C18:1t Suma izomerów kwasów trans-oleinowych C18:1n9 Kw. oleinowy C18:1n7c Kw. wakcenowy C18:1n6c Kw. cis 12-oktadekenowy C18:2n6tt Kw. linoelaidynowy C18:2n6ct Kw. cis-9,trans-12-oktadekadienowy C18:2n6tc Kw. trans-9,cis-12-oktadekadienowy C18:2n6c Kw. linolowy C20:0 Kw. arachidowy C18:3n6 Kw. γ-linolenowy C18:3n3t Kw. trans-oktadekatrienowy C20:1n9 Kw. cis-11-eikozenowy C18:3n3 Kw. α-linolenowy C21:0 Kw. heneikozanowy C20:2n6 Kw. cis-11.14-eikozadienowy C22:0 Kw. behenowy C20:3n6 Kw. cis-8.11.14-eikozatrienowy C22:1n9 Kw. erukowy C20:3n3 Kw. cis-11.14.17-eikozatrienowy C20:4n6 Kw. arachidonowy C23:0 Kw. trikozanowy C22:2n6 Kw. cis-13.16-dokozadienowy C24:0 Kw. lignocerynowy C20:5n3 Kw. cis-5.8.11.14.17-eikozapentaenowy C24:1n9 Kw. nerwonowy C22:6n3 Kw. cis-4.7.10.13.16.19-dokozaheksaenowy Zawartość kwasów nasyconych, kwasów jednonienasyconych, kwasów wielonienasyconych, izomerów trans, kwasów Omega-3, kwasów Omega-6 (z obliczeń) Zakres: (0,06 – 100) g/100g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p>	<p>PN-EN ISO 12966-1:2015 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 pkt 5.2</p>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze, kawa i herbata	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,27 – 72) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,10 – 45) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
Koncentraty spożywcze, kawa	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,02 – 0,03)% Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
Koncentraty spożywcze	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 99,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 15,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-79011-5:1998
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość kwasu L-glutaminowego – oznaczenie enzymatyczne Zakres: (0,04 – 90) g/100g Metoda spektrometryczna z GIDH Zawartość glutaminianu sodu (z obliczeń)	IB-31 wydanie 2 z dnia 05.01.2016 r. opracowana na podstawie instrukcji Megazyme International Ireland
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,23 – 96) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,42 – 79) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,33 – 9,3) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82112:1973 + AZ1:2002
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 15,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,07)% Metoda wagowa	PN-A-82100:1985
	Zawartość kwasu L-glutaminowego – oznaczenie enzymatyczne Zakres: (0,04 – 90) g/100g Metoda spektrometryczna z GIDH Zawartość glutaminianu sodu (z obliczeń)	IB-31 wydanie 2 z dnia 05.01.2016 r. opracowana na podstawie instrukcji Megazyme International Ireland
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
	pH Zakres: 5 – 7 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001+Ap1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,09 – 37,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 15,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,07) % Metoda wagowa	PN-A-82100:1985
	Zawartość kwasu L-glutaminowego – oznaczenie enzymatyczne Zakres: (0,04 – 90) g/100g Metoda spektrometryczna z GIDH Zawartość glutaminianu sodu (z obliczeń)	IB-31 wydanie 2 z dnia 05.01.2016 r. opracowana na podstawie instrukcji Megazyme International Ireland
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
Jaja i produkty jajeczne	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,38 – 22,1)% Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	IB-13 wydanie 7 z 27.09.2018 r., PN-A-74252:1998

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory warzywne	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,09 – 37,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,3 – 55,7) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-79011-5:1998
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,29) % Metoda wagowa	IB-30 wydanie 2 z dnia 30.10.2013 r.
	Zawartość węglowodanów ogółem i przyswajalne (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,09 – 37,5) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,3 – 55,7) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-79011-5:1998
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,29) % Metoda wagowa	IB-30 wydanie 2 z dnia 30.10.2013 r.
	Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
Przetwory warzywne i soki Przetwory owocowe i soki	pH Zakres: 1,68 – 9,18 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża, przetwory zbożowe i pieczywo, nasiona roślin strączkowych	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,38 – 47) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-EN ISO 11085:2015-10
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,07 – 38,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-74108:1996
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,3 – 30,2) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74108:1996
	Zawartość skrobi (z obliczeń)	PN-A-82100:1985
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,08 – 82) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-A-88021:1971
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,14 – 38,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-88109:1998
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,35 – 99,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74252:1998
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,02 – 0,05) % Metoda wagowa	PN-A-88022:1959
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość węglowodanów i węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby ciastkarskie, słone przekąski	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,52 – 33) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-A-74252:1998
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,14 – 38,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-88109:1998
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,35 – 99,6) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74252:1998
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość węglowodanów ogólnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	PN-EN ISO 20483:2014-02
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość węglowodanów ogólnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zioła i przyprawy	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,05 – 99,8) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-79011-7:1998
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 0,29) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zawartość azotu Zakres: (0,018 – 14,27) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	PN-A-82100:1985
	Zawartość białka Zakres: (0,1 – 90) % (z obliczeń)	
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,23 – 96) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,42 – 79) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość chlorku sodu Zakres: (0,15 – 2,08) % Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-86739:1974
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,3 – 8,0) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985
	Zawartość węglowodanów ogólnych (z obliczeń)	IB-08 wydanie 3 z dnia 02.06.2014 r.
Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. (Załącznik XIV)	
Dodatki do żywności	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,26 – 94) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,09 – 99,6) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	IB-17 wydanie 3 z 09.01.2018 r.
	Zawartość nadtlenków w tłuszczu, wyrażanych jako liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 – 30) meq/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017
	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych, wyrażana jako liczba kwasowa Zakres: (0,1 – 18,2) mg/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010
	Zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych wyrażona jako liczba jodowa Zakres: (9-185) g/100g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09-10
Majonez	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (22,9 – 85) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Soxhleta)	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
Herbata	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,63 – 0,90) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
	Zawartość włókna surowego Zakres: (12,0-16,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 15598:2002 Indian Standard, Tea – determination of crude fiber content, 2012

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze	Zawartość azotu Zakres: (2,59 – 4,82) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. C (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek
	Zawartość białka Zakres: (16 – 31) % (z obliczeń)	
	Zawartość tłuszczu surowego Zakres: (0,38 – 45) % Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-EN ISO 11085:2015-10 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. H (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,07 – 0,22) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. N (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek
	Zawartość cukrów redukujących i cukrów ogółem po inwersji Zakres: (1,35 – 20,0) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-R-64784: 1994
	Zawartość włókna surowego Zakres: (1 – 51) % Metoda wagowa	PN ISO 5498:1996 AOAC Official metod 962.09
	Zawartość frakcji włókna ADL włókno kwaśno-detergentowa lignina Zakres: (1,1 – 24,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 13906:2009 AOAC Official metod 973.18, Application note C.Gerhardt
	Zawartość frakcji włókna ADF włókno kwaśno-detergentowe Zakres: (1 – 33) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 13906:2009 AOAC Official metod 973.18, Application note C.Gerhardt
Zawartość frakcji włókna aNDF włókno neutralno-detergentowe Zakres: (1,2 – 44) % Metoda enzymatyczno-wagowa	ISO 16472:2006 Application note C.Gerhardt	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1) 2) 3)}		
Żywność ¹⁾	<p>Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5</p> <p>Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5 ³⁾</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka β-laktoglobuliny ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) ³⁾</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka kazeiny ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) ³⁾</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka orzecha ziemnego (konarachiny) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka jaj (owomukoid) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka sezamu ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka orzecha laskowego ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka soi ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennych białek migdała ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennych białek mleka ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Zawartość laktozy ³⁾ Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH ³⁾</p>	Instrukcje badawcze opracowane na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego ²⁾

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{2), 3)}		
Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych	Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5	Instrukcje badawcze opracowane na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego ²⁾
	Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5	
	Obecność i zawartość alergennego białka β -laktoglobuliny ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka kazeiny ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha ziemnego (konarachiny) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka jaj (owomukoid) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka sezamu ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka orzecha laskowego ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennego białka soi ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek migdała ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	
	Obecność i zawartość alergennych białek mleka ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{2), 3)}		
Próbki środowiskowe – wymazy z powierzchni produkcyjnych	<p>Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5</p> <p>Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka β-laktoglobuliny ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) test Neogen Europe, Ltd.</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka kazeiny ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka orzecha ziemnego (konarachiny) Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka jaj (owomukoid) ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka sezamu ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka orzecha laskowego ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennego białka soi ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p> <p>Obecność i zawartość alergennych białek mleka ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p>	Instrukcje badawcze opracowane na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego ²⁾
Ryby i przetwory rybne Próbki środowiskowe – płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych	<p>Obecność i zawartość histaminy ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)</p>	Instrukcje badawcze opracowane na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego ²⁾

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{3) 4)}		
Mięso i produkty mięsne	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-ISO 1442 ⁴⁾
	Zawartość popiołu ogólnego ³⁾ Metoda wagowa	PN-ISO 936 ⁴⁾
Koncentraty spożywcze i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-79011-3 ⁴⁾
	Zawartość popiołu ogólnego ³⁾ Metoda wagowa	PN-A-79011-8 ⁴⁾
Zioła i przyprawy	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-79011-3 ⁴⁾
	Zawartość popiołu ogólnego ³⁾ Metoda wagowa	PN-ISO 928 ⁴⁾
Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-82100 ⁴⁾
	Zawartość popiołu ogólnego ³⁾ Metoda wagowa	
Przetwory owocowe i warzywne, napoje	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	IB-22 ⁴⁾
	Zawartość popiołu ³⁾ Metoda wagowa	PN-EN 1135 ⁴⁾
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-EN ISO 712 ⁴⁾
	Zawartość popiołu ogólnego ³⁾ Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171 ⁴⁾
Wyroby cukiernicze	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-88027 ⁴⁾
	Zawartość popiołu ogólnego ³⁾ Metoda wagowa	PN-A-88022 ⁴⁾
Sery i sery topione	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-EN ISO 5534 ⁴⁾
Wyroby ciastkarskie	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-74252 ⁴⁾
Kukurydza	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-EN ISO 6540 ⁴⁾
Pieczyno	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-74108 ⁴⁾

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{3) 4)}		
Pasze	Zawartość wody ³⁾ Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. A (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek ⁴⁾
	Zawartość popiołu surowego ³⁾ Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. M (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) z wyłączeniem pobierania próbek ⁴⁾

Dopuszcza się:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w instrukcjach badawczych opracowanych przez laboratorium na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach/ procedurach opracowanych przez laboratorium/ przepisach prawa.

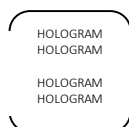
Aktualna „Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” jest dostępna na każde żądanie w akredytowanym podmiocie.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1179

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
BIURA DS. AKREDYTACJI



TADEUSZ MATRAS
dnia: dd.mm.2019 r.