|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LISTA AKREDYTACJI DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH**  **ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI AB 1179** | Numer listy | **1 z 1** |
| Rodzaj badań | **Metody immunoenzymatyczne, enzymatyczne i fizykochemiczne** |
| Numer edycji: | **38** |
| Data edycji: | **16.02.2024 r** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Laboratorium Nuscana  ul. Poznańska 50, 62-090 Mrowino | | |
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **ELASTYCZNY OPIS ZAKRESU AKREDYTACJI** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda** | **Dokumenty odniesienia** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI** | | |
| Koncentraty spożywcze, mięso i przetwory mięsne, przetwory mleczne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, żywność mrożona, dodatki do żywności, napoje bezalkoholowe, lody sorbetowe i lody mleczne, nasiona roślin oleistych, kawa 1)  z wyjątkiem produktów modyfikowanych chemicznie lub enzymatycznie  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn)  Zakresy:  (6,25 – 250.000) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)  wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5 | IB-27  Wydanie 7 z dnia 09.03.2021  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Zboża i przetwory zbożowe, przyprawy, przetwory owocowe i warzywne, wyroby cukiernicze, przetwory mięsne i rybne, koncentraty spożywcze, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dodatki do żywności 1)  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn)  Zakres:  (6,25 – 400) mg/kg  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)  wg Mendeza z wykorzystaniem przeciwciał R5 |
| Napoje alkoholowe i bezalkoholowe, koncentraty spożywcze, dodatki do żywności | Obecność i zawartość alergennych białek glutenu w produktach hydrolizowanych  Zakres:  (0,25-250) mg/kg  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | *IB-55*  *Wydanie 1 z dnia 07.11.2022*  *opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4)* |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn)  Zakres: (12,5 – 100) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)  wg Mendeza | IB-27  Wydanie 7 z dnia 09.03.2021  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn)  Zakres: (12,5 – 50) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)  wg Mendeza |
| Koncentraty spożywcze, przetwory owocowe i warzywne oraz przetwory mięsne, wyroby cukiernicze , przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne 1)  z wyjątkiem produktów składających się z mleka owczego, mleka koziego, kazeiny  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka β-laktoglobuliny  Zakresy:  (10 – 400) ppb  (0,01 – 0,4) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-51  Wydanie 1 z dnia 20.12.2021 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Koncentraty spożywcze, mięso i przetwory mięsne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, żywność mrożona, dodatki do żywności 1)  z wyjątkiem 100% mleka owczego i 100% mleka koziego  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka kazeiny  Zakresy:  (0,2 – 162.000) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-18  Wydanie 9 z dnia 12.07.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka kazeiny  Zakres: (10 – 300) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-18  Wydanie 9 z dnia 12.07.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Koncentraty spożywcze, przetwory owocowe i warzywne oraz przetwory mięsne, wyroby cukiernicze , przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne1)  z wyjątkiem produktów składających się z gumy arabskiej, kozieradki, soi  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego białka orzecha ziemnego (konarachiny)  Zakresy:  (1 – 40) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-49  Wydanie 1 z dnia 21.12.2021 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka orzecha ziemnego  Zakres: (50 – 2000) ng/ml  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-49  Wydanie 1 z dnia 21.12.2021 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przetwory zbożowe, warzywne, wyroby cukiernicze, przetwory mięsne, lody, przyprawy, przetwory mleczne, koncentraty spożywcze, wyroby garmażeryjne 1)  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka jaj (owomukoid)  Zakresy: (0,4 –10) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-46  Wydanie 1 z 12.08.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka jaj (owomukoid)  Zakres: (20 –500) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-46  Wydanie 1 z 12.08.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Koncentraty spożywcze, przetwory owocowe i warzywne oraz przetwory mięsne, wyroby cukiernicze , przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, zioła1)  z wyjątkiem produktów zawierających czarny sezam, cayenne, chię, cebulę, nasiona słonecznika, babkę płesznik  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka sezamu  Zakres: (2,0 – 30) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-48  Wydanie 1 z dnia 10.09.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego białka sezamu  Zakres: (50 - 2000) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-48  Wydanie 1 z dnia 10.09.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Koncentraty spożywcze, mięso i przetwory mięsne, przetwory mleczne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, żywność mrożona, dodatki do żywności, lody, bakalie, słonecznik 1)  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka orzecha laskowego  Zakresy:  (1 – 1600) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-15  Wydanie 7 z dnia 12.12.2013 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka orzecha laskowego  Zakres: (50 – 2000) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-15  Wydanie 7 z dnia 12.12.2013 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Koncentraty spożywcze, mięso i przetwory mięsne, przetwory mleczne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, żywność mrożona, dodatki do żywności, lody, kawa w proszku 1)  z wyjątkiem próbek składających się w 100% z sezamu  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka soi  Zakres: (0,04 – 1) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-02  Wydanie 4 z dnia 07.07.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennego  białka soi  Zakres: (2 – 50) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-02  Wydanie 4 z dnia 07.07.2021 r.  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Koncentraty spożywcze, zboża i przetwory zbożowe, przyprawy, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby garmażeryjne, przetwory mięsne 1)  z wyjątkiem próbek składających się z kapusty czarnej, kapusty sitowej, gorczycy polnej, rzepaku  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek  gorczycy  Zakres: (2,0 – 60) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | *IB-47*  *Wydanie 1 z dnia 10.08.2021 r.*  *opracowana na podstawie instrukcji producenta testu* 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek  gorczycy  Zakres: (100 – 3000) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | *IB-47*  *Wydanie 1 z dnia 10.08.2021 r.*  *opracowana na podstawie instrukcji producenta testu* 2), 4) |
| Koncentraty spożywcze, przetwory owocowe i warzywne oraz przetwory mięsne, wyroby cukiernicze , przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne. 1)  z wyjątkiem próbek składających się z pestki moreli, pestki wiśni, chii, pestki wiśni mahaleb,pestki brzoskwini, różowego pieprzu, pestki śliwki  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek  migdała  Zakres: (0,4 – 220.000) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-50  Wydanie 1 z 17.12.2021  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych  białek migdała  Zakres: (20 – 500) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-50  Wydanie 1 z 17.12.2021  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przetwory zbożowe, warzywne, słodycze i wyroby cukiernicze, koncentraty spożywcze, przetwory mięsne, lody, wyroby garmażeryjne, przetwory rybne, dodatki do żywności 1)  z wyjątkiem próbek składających się z mleka owczego i koziego  Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych | Obecność i zawartość alergennych białek mleka  Zakres: (0,4 – 10) mg/kg 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-45  Wydanie 1 z 30.06.2021  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Próbki środowiskowe – wymazy z powierzchni produkcyjnych. | Obecność i zawartość alergennych białek mleka  Zakres: (20 – 500) ng/ml 3)  Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) | IB-45  Wydanie 1 z 30.06.2021  opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Przetworycukiernicze, soki owocowo-warzywne i produkty pokrewne, koncentraty spożywcze, przetwory mączne, ryby, przyprawy, mięso, kawa i herbata, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przetwory mięsne, oleje i tłuszcze roślinne, dodatki do żywności, sery 1) | Obecność i zawartość laktozy – oznaczenie  enzymatyczne  Zakres:  próbki płynne (64,5 mg/l – 800,0) g/l 3)  próbki stałe (64,5 mg/kg – 800,0) g/kg 3)  Metoda spektrometryczna z NADH | IB-11  Wydanie 9 z dnia 15.11.2021 r.opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Przetwory mleczne 1) | Obecność i zawartość laktozy – oznaczanie enzymatyczne  Zakres: (0,01 – 41,1) g/100g 3)  Metoda spektrometryczna z NADH | IB-11  Wydanie 9 z dnia 15.11.2021 r.opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Żywność 1) | Obecność i zawartość kwasu L-glutaminowego – oznaczenie enzymatyczne  Zakres: (0,04 – 90) g/100g 3)  Metoda spektrometryczna z GIDH  Zawartość glutaminianu sodu  (z obliczeń) | *IB-31  Wydanie 2 z dnia 05.01.2016 r.* opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 2), 4) |
| Mięso i produkty mięsne | Zawartość wody  Zakres (0,52 – 85,01) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-ISO 1442:2000 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,69 – 67,14) % 3)  Metoda wagowa | PN-ISO 936:2000 4) |
| Mleko i napoje mleczne | Zawartość wody  Zakres: (78,79 – 89,42) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-ISO 6731:2014-11 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,70 – 0,81) % 3)  Metoda wagowa | AOAC 945.46  4) |
| Ryby i przetwory rybne | Zawartość wody  Zakres: (58,43 – 61,30) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-82100:1985 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (1,04 – 1,80) % 3)  Metoda wagowa | PN-A-82100:1985  4) |
| Koncentraty spożywcze,  przyprawy i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego | Zawartość wody  Zakres (0,22 – 99,83) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-79011-3:1998 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,01 – 80,32) % 3)  Metoda wagowa | PN-A-79011-8:1998 4) |
| Zioła i przyprawy | Zawartość wody  Zakres: (0,01– 63) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-79011-3:1998 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres (0,01 –99,40) % 3)  Metoda wagowa | PN-ISO 928:1999 4) |
| Wyroby garmażeryjne | Zawartość wody  Zakres (7,45 – 98,09) 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-82100:1985 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,05 – 8,11) % 3)  Metoda wagowa |
| Przetwory owocowe i warzywne,  napoje | Zawartość wody  Zakres (0,25 –99,97) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | IB-22 wydanie 5 z dnia 17.02.2021 r. 4) |
| Zawartość popiołu  Zakres: (0,005 – 28,53) % 3)  Metoda wagowa | PN-EN 1135:1999 4) |
| Zboża i przetwory zbożowe | Zawartość wody  Zakres (0,005– 67,45) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-EN ISO 712:2012 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,17 – 9,92) % 3)  Metoda wagowa | PN-EN ISO 2171:2010 4) |
| Wyroby cukiernicze | Zawartość wody  Zakres (0,27 – 94,61**) %** 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-88027:1984 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,01 – 3,30) % 3)  Metoda wagowa | PN-A-88022:1959 4) |
| Sosy I dressing | Zawartość wody  Zakres: (52,39 – 66,48) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-82100:1985 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (1,66 – 2,54) % 3)  Metoda wagowa | PN-A-82100:1985 4) |
| Pasze | Zawartość wody  Zakres (1,28 – 83,47) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. zał. III pkt. A  (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) 4)  z wyłączeniem pobierania próbek |
| Zawartość popiołu surowego  Zakres: (0,73 – 71,76) % 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) 4)z wyłączeniem pobierania próbek |
| Wyroby ciastkarskie | Zawartość wody  Zakres (0,37 – 43,02) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-74252:1998 4) |
| Kukurydza | Zawartość wody  Zakres: (10,82 – 19,35) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-EN ISO 6540:2021-08 4) |
| Pieczywo | Zawartość wody  Zakres (28,5 – 67,15) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-74108:1996 4) |
| Herbata | Zawartość wody  Zakres: (5,3 – 5,6) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-ISO 1573:1996 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (5,5 –5,7) % 3)  Metoda wagowa | PN-ISO 1575:1996 4) |
| Soki i napoje bezalkoholowe | Zawartość wody  Zakres: (45,27– 97,97) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | PN-A-79011-3:1998 4) |
| Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,09 – 9,63) % 3)  Metoda wagowa | PN-EN 1135:1999 4) |
| Przetwory mleczne:  Sery i sery topione  maślanka, Jogurt, Kefir | Zawartość wody  Zakres: (9,86 – 76,07) % 3)  Metoda wagowa  Zawartość suchej masy | IB-22 wyd. 5 z 17.02.2021  PN-EN ISO 5534:2005 4) |
| Maślanka, ser, kefir, jogurt | Zawartość popiołu ogólnego  Zakres: (0,52 – 4,10) % 3)  Metoda wagowa | AOAC 945.46 |

**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

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Listę/zmiany sporządził i zatwierdził:  Kierownik ds. Jakości | | 16.02.2024 | |