

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:	39
	Data edycji:	15.04.2025 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, słodczyce 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: (0,25-25) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	IB-55 Wydanie 2 z dnia 26.03.2025 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu ^{2), 4)}
	Obecność i zawartość alergennych białek glutenu w produktach hydrolizowanych Zakres: (10-270) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna, test kompetycyjny (ELISA)	
Próbki środowiskowe - wymazy z powierzchni produkcyjnych	Obecność i zawartość alergennych białek glutenu (gliadyn) Zakres: (12,5 – 100) ng/ml ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	IB-27 Wydanie 7 z dnia 09.03.2021 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu ^{2), 4)}

	wg Mendeza	
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, słodczyce 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 garmażeryjne ¹⁾ 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)	IB-46 Wydanie 1 z 12.08.2021 r.

	Zakres: (20 – 500) ng/ml ³⁾ Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	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, zioła ¹⁾ 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 alergenego 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 alergenego 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, słodczy 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 alergenego 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 alergenego 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, słodczy 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 alergenego 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 alergenego 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,	Obecność i zawartość alergenych 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)}

gorczycy polnej, rzepaku Próbki środowiskowe - płyny po myciu i/lub dezynfekcji linii produkcyjnych		
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, słodczyce 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)}
Przetwory-cukiernicze, 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 żywnościowego	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