


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 819

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

Wydanie nr 11, Data wydania: 14 lipca 2017 r.

 <p style="text-align: center;">AB 819</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;"><b>NIEZALEŻNE LABORATORIUM BADAWCZE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>STANLAB Sp. z o.o.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ul. Puchacza 1, Bielawy</b></p> <p style="text-align: center;"><b>89-100 Nakło nad Notecią</b></p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p>
<p>C/1; C/22 C/22/P K/1; K/3; K/22 K/9/P; K/22/P N/1; N/22 N/22/P</p>	<p>Badania chemiczne paszy dla zwierząt i wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p> <p>Badanie chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi</p> <p>Badania mikrobiologiczne produktów rolnych w tym pasz dla zwierząt, obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p> <p>Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek środowiskowych z obszarów produkcji i obrotu żywnością, wody do spożycia</p> <p>Badania właściwości fizycznych wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności</p> <p>Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi</p>

Wersja strony: A

**DYREKTOR**

**LUCYNA OLBORSKA**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 819 z dnia 14.07.2017 r.  
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Pracownia Chemiczna</b> ul. Puchacza 1, Bielawy, 89-100 Nakło nad Notecią		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe</b> <b>Wyroby i półprodukty ciastkarskie</b>	Zawartość kwasów tłuszczowych: C4:0 kwas masłowy C6:0 kwas kapronowy C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C11:0 kwas undekanowy C12:0 kwas laurynowy C13:0 kwas tridekanowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystooleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadekenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitooleinowy C17:0 kwas heptadekanowy C17:1 kwas cis-10-heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1n9t kwas elaidynowy C18:1n9c kwas oleinowy C18:2n6t kwas linoleaidonowy C18:2n6c kwas linolowy C20:0 kwas arachidowy C18:3n6 kwas γ-linolenowy C18:3n3t kwas α-linolenowy C20:1 kwas cis-11-eikozenowy C18:3n3c kwas α-linolenowy C21:0 kwas heneikozanowy C20:2 kwas cis-11,14-eikozadienowy C22:0 kwas behenowy C20:3n3 kwas cis-11,14,17-eikozatrienowy C22:1n9 kwas erukowy C20:3n6 kwas cis-8,11,14-eikozatrienowy C20:4n6 kwas arachidonowy C23:0 kwas trikozanowy C22:2 kwas cis-13,16-dokozadienowy C24:0 kwas lignocerynowy C20:5n3 kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy C24:1 kwas nerwonowy C22:6n3 kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy Zakres: (0,1 - 75,0) % (m/m) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Suma/zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych Suma/zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych Suma/zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych Suma/zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych z obliczeń	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2011 pkt. 4.3 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres dla azotu: (0,32 - 5,28)% (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość białka z obliczeń	
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 8,00) % (m/m) Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82112:1973 + Az1:2002
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 9,00) % (m/m) Metoda potencjometryczna	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotynów Zakres: (2,00 - 230) mg/kg jako NaNO <sub>2</sub> Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 10 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów Zakres: (5,00 - 830) mg/kg jako KNO <sub>3</sub> (4,00 - 697) mg/kg jako NaNO <sub>3</sub> (3,00 - 567) mg/kg jako NaNO <sub>2</sub> Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 11 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotanów z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,10 - 5,50) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5
	Zawartość cukrów Zakres: D-glukoza (0,110 - 0,999) % (m/m) (1,00 - 1,90) % (m/m) Laktoza (0,250 - 0,999) % (m/m) (1,00 - 1,40) % (m/m) Sacharoza (0,06 - 0,70) % (m/m) Metoda enzymatyczna	PB 45 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Zakres: (0,06 - 0,90) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> z obliczeń	
	Zawartość fosforu całkowitego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Zakres: (0,200 - 0,600) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 13730:1999 + Ap1:2004
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,02 - 1,00) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,70 - 9,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000	
Zawartość skrobi Zakres: (0,10 - 6,0) % (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-82059:1985	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość białka mleka Zakres: (0,5 - 5,5) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PB 57 edycja 3 z dnia 01.09.2016
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2 - 55,0) % (m/m) Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 - 55,0) % (m/m) Metoda Gerbera	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość wody Zakres: (10,0 - 80,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość suchej masy Zakres: (20,0 - 90,0) % (m/m) Metoda wagowa	
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,10 - 2,60) % (m/m) Metoda enzymatyczno-grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów ogółem z obliczeń	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych z obliczeń	
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń	
	Zawartość wody obcej (dodanej) z obliczeń	PB 12 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość wody we wnętrzu próbki Zakres: (39,0 - 77,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość sodu Zakres: (450 - 27 000) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość potasu Zakres: (550 - 4200) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	
Zawartość wapnia Zakres: (30 - 3500) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB 50 edycja 2 z dnia 01.09.2016	
Zawartość rtęci Zakres: (0,002 - 0,030) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji (AMA 254)	PB 58 edycja 2 z dnia 01.09.2016	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluoroantenu, chryzenu Zakres: (0,9 - 40,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  Suma 4 WWA z obliczeń	PB 60 edycja 1 z dnia 27.10.2016
	Współczynniki <ul style="list-style-type: none"> <li>• białko mięsne pozbawione tkanki łącznej [%]</li> <li>• białko skrobiowe (obce roślinne lub zwierzęce) [%]</li> <li>• białko mięsa [%]</li> <li>• białko mięsa pozbawione białka skrobiowego (obcego roślinnego lub zwierzęcego) [%]</li> <li>• białko tkanki łącznej [%]</li> <li>• białko mięsne pozbawione białka tkanki łącznej w odniesieniu do części białka mięsnego [%]</li> <li>• białko tkanki łącznej w odniesieniu do białka mięsnego [%]</li> <li>• białko mięsa w części wolnej od tłuszczu [%]</li> <li>• białko tkanki łącznej w części wolnej od tłuszczu [%]</li> <li>• iloraz tłuszcz/białko mięsa [%]</li> <li>• tłuszcz w suchej masie [% s.m.]</li> <li>• białko w suchej masie [% s.m.]</li> <li>• sól kuchenna w suchej masie [% s.m.]</li> <li>• iloraz woda/białko mięsne [%]</li> <li>• iloraz woda/białko ogólne [%]</li> <li>• iloraz woda/białko tkanki łącznej w części wolnej od tłuszczu [%]</li> <li>• iloraz skrobia/białko mięsa [%]</li> <li>• skrobia w suchej masie [% s.m.]</li> <li>• iloraz tłuszcz/białko ogólne [%]</li> <li>• fosfor dodany do produktu (PZ) [%]</li> <li>• zawartość mięsa [%]</li> </ul> z obliczeń	PB 13 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość soli z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Kolagen, dla mięsa mielonego z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Stosunek kolagen/białko, dla mięsa mielonego z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Współczynnik woda/białko, dla mięsa drobiowego z obliczeń	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16.06.2008

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres dla azotu: (0,16 - 3,20)% (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4
	Zawartość białka z obliczeń	
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,50 - 2,40) % (m/m) Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.7
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,50 - 2,40) % (m/m) Metoda potencjometryczna	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotynów Zakres: (2,00 - 80,0) mg/kg jako NaNO <sub>2</sub> Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 10 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów Zakres: (5,00 - 90,0) mg/kg jako KNO <sub>3</sub> Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa)	PB 11 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotanów z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,10 - 6,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa -Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Zakres: (0,05 - 0,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> z obliczeń	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,02 - 0,15) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (1,00 - 2,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość białka mleka Zakres: (0,5 - 4,0) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PB 57 edycja 3 z dnia 01.09.2016
Zawartość skrobi Zakres: (0,50 - 20,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.6	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (4,0 - 25,0) % (m/m) Metoda Gerbera	PB 01 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1,0 - 62,0) % (m/m) Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 - 25,0) % (m/m) Metoda wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2
	Zawartość wody Zakres: (45,0 - 92,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82100:1985 pkt. 2.2.1
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,10 - 3,60) % (m/m) Metoda enzymatyczno-grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów ogółem z obliczeń	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych z obliczeń	
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń	
	Zawartość soli z obliczeń	
	Zawartość sodu Zakres: (2400 - 9200) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 - 0,080) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji (AMA 254)	PB 58 edycja 2 z dnia 01.09.2016
	Zawartość wody obcej (dodanej) z obliczeń (dla mięsa)	PB 12 edycja 6 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres dla azotu: (0,64 - 1,60)% (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość białka z obliczeń	
	Zawartość wody Zakres: (2,4 - 31,0) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2
	Zawartość suchej masy Zakres: (69,0 - 97,6) % (m/m) Metoda wagowa	
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (6,0 - 26,0) % (m/m) Metoda wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 1,90) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-88022:1959 pkt. 5
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 0,70) % (m/m) Metoda potencjometryczna	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,30 - 6,60) % (m/m) Metoda enzymatyczno- grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów ogółem z obliczeń	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych z obliczeń	
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń	
	Zawartość soli z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (21,0 - 53,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2
	Zawartość sodu Zakres: (500 - 5000) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	PB 43 edycja 4 z dnia 01.09.2016
Zawartość rtęci Zakres: (0,002 - 0,030) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji (AMA 254)	PB 58 edycja 2 z dnia 01.09.2016	
Kwasowość Zakres: (2,5 - 16,0) ° Zakres: (0,68 - 4,5) % kwasu oleinowego Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 pkt. 3.3 + I 19/PN-A-74252:1998	

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Ryby</b>	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres dla azotu: (1,20 - 3,20)% (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość białka z obliczeń	PN-A-86783:1962
	Zawartość wody Zakres: (64,0 - 82,0)% (m/m) Metoda wagowa	PN-A-86734:1967
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,3 - 16,0) % (m/m) Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 936:2000
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,70 - 6,80) % (m/m) Metoda wagowa	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,20 - 5,20) % (m/m) Metoda potencjometryczna	PB 07 edycja 9 z dnia 01.09.2016
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów ogółem) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 z późn. zm., Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21.08.2013, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 78/2014 z dnia 22.11.2013
	Zawartość rtęci Zakres: (0,007 - 1,50) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji (AMA 254)	PB 58 edycja 2 z dnia 01.09.2016
<b>Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmazeryjne, wyroby gotowe, konserwy mięsne</b>	Masy próbek: masa brutto, tara Zakres: (5,0 - 4000,0) g Metoda wagowa Masa netto z obliczeń	PB 42 edycja 7 z dnia 01.09.2016
<b>Środki żywienia zwierząt</b>	Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie w przeliczeniu na NaCl Zakres: (0,10 - 3,10) % (m/m) Metoda potencjometryczna	PB 16 edycja 6 z dnia 01.09.2016
	Zawartość błonnika (włókna surowego) Zakres: (0,10 - 0,50) % (m/m) Metoda wagowa	PB 08 edycja 5 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Barwa Zakres: (2 - 40) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012 pkt. 6 + Ap1:2015-06
	Mętność Zakres: (0,10 - 20) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	pH Zakres: 4,0 - 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (10 - 1200) $\mu$ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie azotynów Zakres: (0,001 - 1,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,45 - 40) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576.08:1982
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,04 - 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576.04:1994
	Stężenie manganu Zakres: (0,02 - 1,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04590.03:1992
	Stężenie żelaza Zakres: (0,030 - 2,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001 + Ap1:2016-06
	Stężenie chlorków Zakres: (3 - 250) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) Zakres: (50 - 500) mg/l CaCO <sub>3</sub> Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie wapnia Zakres: (30 - 160) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6058:1999
	Stężenie magnezu z obliczeń	PN-C-04554-4:1999
	Stężenie siarczanów Zakres: (5,5 - 250) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04566.10:1979
Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-5:2003	

Wersja strony: A

<b>Pracownia Mikrobiologiczna</b> ul. Puchacza 1, Bielawy, 89-100 Nakło nad Notecią		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Mleko i przetwory mleczne, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje, Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe</b>	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579:2003 + AC:2014-11
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999 + A1:2005
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana, próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-2:2000 + A1:2005 + Ap1:2006 + Ap2:2007
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004 + I 08/PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2001 + A1:2004
Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne,  Ryby i przetwory rybne,  Półprodukty i wyroby garmażeryjne,  Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze,  Mleko i przetwory mleczne,  Owoce morza,  Owoce i warzywa,  Przetwory owocowe, warzywne,  owocowo-warzywne,  Przetwory mięsno-warzywne,  Tłuszcze i oleje,  Zboża i przetwory zbożowe,  Jaja i przetwory jajeczne,  Zioła i przyprawy,  Koncentraty spożywcze,  Napoje alkoholowe,  Napoje bezalkoholowe</b>	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 + AC:2014-04
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2005
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-ISO 21528-2:2005 + I 10/PN-ISO 21528-2:2005
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-ISO 16649-2:2004 + I 12/PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-ISO 7954:1999 + I 15/PN-ISO 7954:1999
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze,</b>	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
<b>Mleko i przetwory mleczne, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje,</b>	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-ISO 15214:2002 + I 13/PN-ISO 15214:2002
<b>Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe</b>	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 21871:2007 + I 16/PN-EN ISO 21871:2007
	Liczba bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Mleko i przetwory mleczne, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Tłuszcze i oleje, Zboża i przetwory zbożowe, Jaja i przetwory jajeczne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze, Napoje alkoholowe, Napoje bezalkoholowe</b>	Oznaczanie zawartości O <sub>2</sub> i CO <sub>2</sub> w opakowaniach Zakres: O <sub>2</sub> (0 - 100) % CO <sub>2</sub> (0 - 100) % Metoda z użyciem miernika gazu	PB 06 edycja 7 z dnia 01.09.2016
<b>Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Zboża i przetwory zbożowe, Zioła i przyprawy</b>	Aktywność wody Zakres: 0,1 - 0,999 Metoda pojemności elektrycznej elektrolitu	PN-ISO 21807:2005 + I 17/PN-ISO 21807:2005
<b>Mięso i przetwory mięsne, Ryby i przetwory rybne, Półprodukty i wyroby garmażeryjne, Słodycze oraz wyroby i półwyroby cukiernicze, Owoce morza, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne owocowo-warzywne, Przetwory mięsno-warzywne, Zboża i przetwory zbożowe, Zioła i przyprawy</b>	Preparacja wagowa Metoda na ciepło	PB 05 edycja 7 z dnia 01.09.2016
<b>Mięso i przetwory mięsne, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, mięsno-warzywne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze</b>	Preparacja wagowa Metoda na zimno	PN-R-64791:1994
<b>Mięso i przetwory mięsne, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, mięsno-warzywne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze</b>	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-R-64791:1994
<b>Mięso i przetwory mięsne, Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, mięsno-warzywne, Zioła i przyprawy, Koncentraty spożywcze</b>	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-R-64791:1994

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	pH Zakres: 3,0 - 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 13720:2010 + I 14/PN-EN ISO 13720:2010
	Obecność Campylobacter spp. w określonej masie/objętości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 10272-1:2007 + Ap1:2008
	Obecność Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579:2003 + AC:2014-11 + Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
	Zawartość części kostnych Zakres: (0,1 - 7,5) części kostnych/cm <sup>2</sup> Metoda histologiczna / mikroskopowa z zastosowaniem barwienia Alizarin S	PB 56 edycja 3 z dnia 01.09.2016 opracowana na podstawie ASU L 06.00-13 1989-12
<b>Mięso surowe</b>	Obecność przeciwciał przeciwko Salmonella spp. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB 17 edycja 6 z dnia 01.09.2016 opracowana na podstawie instrukcji producenta zestawu diagnostycznego
<b>Konserwy mięsne</b>	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-82055-4:1997 + Az1:2002
<b>Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmazeryjne, wyroby gotowe, konserwy mięsne</b>	Masy próbek: masa brutto, tara Zakres: (5,0 - 4000,0) g Metoda wagowa Masa netto z obliczeń	PB 42 edycja 7 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Ryby i przetwory rybne</b>	pH Zakres: 3,0 - 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, spiralny)	PN-EN ISO 13720:2010 + I 14/PN-EN ISO 13720:2010
<b>Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95</b>	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
<b>Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95</b>	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Woda do spożycia</b>	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C i 36°C Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Obecność i liczba bakterii z grupy coli, Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04
	Obecność i liczba enterokoków Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Obecność i liczba Clostridium perfringens wraz z przetrwalnikami Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2015,poz.1989) + I 18/Roz. MZ z dn. 13.11.2015r. (Dz.U.2015, poz.1989)
	Pobieranie próbek wody do analiz mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007 z wyłączeniem pkt. 4.4.2÷4.4.6
<b>Środki żywienia zwierząt</b>	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2005
	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579:2003 + AC:2014-11
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-R-64791:1994
	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	
	Aktywność wody Zakres: 0,300 - 0,800 Metoda pojemności elektrycznej elektrolitu	PN-ISO 21807:2005 + I 17/PN-ISO 21807:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Srodki żywienia zwierząt o aktywności wody wyższej niż 0,95</b>	Liczba pleśni Zakres: - od 10 jtk/g - od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
<b>Srodki żywienia zwierząt o aktywności wody niższej lub równej 0,95</b>	Liczba pleśni Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Zakres: - od 100 jtk/g - od 10 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
<b>Powierzchnia tusz zwierząt rzeźnych</b>	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579:2003 + AC:2014-11
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 1 jtk/cm <sup>2</sup> powierzchnia ograniczona szablonem (metoda nieniszcząca) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 1 jtk/cm <sup>2</sup> powierzchnia ograniczona szablonem (metoda nieniszcząca) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2005
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych z użyciem gąbki	PN-ISO 17604:2015-10 z wyłączeniem pkt. 8.2, 8.3.1, 8.4

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579:2003 + AC:2014-11
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999 + A1:2005
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Zakres: - od 1 jtk/cm <sup>2</sup> powierzchnia ograniczona szablonem - od 100 jtk/wymaz powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Zakres: - od 1 jtk/cm <sup>2</sup> powierzchnia ograniczona szablonem - od 100 jtk/wymaz powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2005
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana, próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005
	Liczba drożdży Zakres: - od 1 jtk/cm <sup>2</sup> powierzchnia ograniczona szablonem - od 100 jtk/wymaz powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba pleśni Zakres: - od 1 jtk/cm <sup>2</sup> powierzchnia ograniczona szablonem - od 100 jtk/wymaz powierzchnia nieograniczona szablonem, w tym rąk Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych z powierzchni z użyciem gąbek i wymazówek	PN-ISO 18593:2005

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 819

Status zmian: wersja pierwotna - A

Zatwierdzam status zmian  
DYREKTOR

**LUCYNA OLBORSKA**  
dnia: 14.07.2017 r.

