ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 819

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

Wydanie/Issue 23 z/of 04.08.2026

AB 819	Nazwa i adres / Name and address **NIEZALEŻNE LABORATORIUM BADAWCZE** **STANLAB Sp. z o.o.** **ul. Puchacza 1, Bielawy** **89-100 Nakło nad Notecią**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
– B/22; B/57	– Badania biologiczne i biochemiczne żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności / Biological and biochemical tests of food and objects from food production area
– C/22; C/55	– Badania chemiczne pasz dla zwierząt; żywności / Chemical tests of animal feedstuffs; food
– C/29/P	– Badania chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests and sampling of drinking water
– K/22; K/55	– Badania mikrobiologiczne pasz dla zwierząt; żywności / Microbiological tests of animal feedstuffs; food
– K/29/P; K/57/P	– Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi i obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests and sampling of drinking water and objects from food production area
– N/22; N/55	– Badania właściwości fizycznych pasz dla zwierząt; żywności / Tests of physical properties of animal feedstuffs; food
– N/29/P	– Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties and sampling of drinking water

*) Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl / The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

Wersja strony/Page version: A

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 819 z dnia 03.07.2019 r.
Cykl akredytacji od 19.06.2023 r. do 03.09.2027 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA *www.pca.gov.pl*

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 819 of 03.07.2019
Accreditation cycle from 19.06.2023 to 03.09.2027
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Pracownia Chemiczna ul. Puchacza 1, Bielawy, 89-100 Nakło nad Notecią		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i przetwory mięsne **Wyroby garmażeryjne** **Wyroby gotowe (z wyłączeniem mleka i jego przetworów oraz tłuszczy pochodzenia mlecznego)** **Wyroby i półprodukty ciastkarskie** **Ryby** **Przetwory rybne, owoce morza**	Udział procentowy 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 linolelaidonowy 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/Udział procentowy kwasów tłuszczowych nasyconych Suma/Udział procentowy kwasów tłuszczowych jednonienasyconych Suma/Udział procentowy kwasów tłuszczowych wielonasyconych Suma/Udział procentowy izomerów trans kwasów tłuszczowych z obliczeń	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 pkt. 5.3 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: (0,32 - 8,00)% (m/m) Metoda miareczkowa Zawartość białka z obliczeń	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 9,00) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 7 z dnia 12.04.2021
	Zawartość azotynów Zakres: (2,00 - 230) mg/kg jako $NaNO_2$ Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa) Zawartość azotynów jako jon NO_2 mg/kg z obliczeń	PB 10 edycja 7 z dnia 02.02.2026
	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów Zakres: (5,00 - 830) mg/kg jako KNO_3 Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa) Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów jako jon NO_3 mg/kg z obliczeń	PB 11 edycja 7 z dnia 02.02.2026
	Zawartość azotanów mg/kg jako $NaNO_3$ oraz jako jon NO_3 z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,1 - 5,5) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5
	Zawartość laktozy Zakres: Laktoza (10 - 500) mg/100g Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB 45 edycja 7 z dnia 17.03.2026
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (0,06 - 0,90) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 z obliczeń	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	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: (0,1 - 6,0) % (m/m) Metoda miareczkowa	PN-A-82059:1985
	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 ekstrakcyjno - wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,2 - 98,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2
	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 Zawartość suchej masy z obliczeń	PN-ISO 1442:2000
	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
	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 wapnia Zakres: (30 - 3500) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB 50 edycja 2 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	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 3 z dnia 10.01.2022
	Zawartość kwasu benzoesowego Zakres: (5 - 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (5 - 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość ołowiu Zakres: (0,02 - 3,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB 79 edycja 2 z dnia 19.01.2024
	Zawartość kadmu Zakres: (0,02 - 3,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Współczynniki • białko mięsne pozbawione tkanki łącznej [%] • białko skrobiowe (obce roślinne lub zwierzęce) [%] • białko mięsa [%] • białko mięsa pozbawione białka skrobiowego (obcego roślinnego lub zwierzęcego) [%] • białko tkanki łącznej [%] • białko mięsne pozbawione białka tkanki łącznej w odniesieniu do części białka mięsnego [%] • białko tkanki łącznej w odniesieniu do białka mięsnego [%] • białko mięsa w części wolnej od tłuszczu [%] • białko tkanki łącznej w części wolnej od tłuszczu [%] • iloraz tłuszcz/białko mięsa [%] • tłuszcz w suchej masie [% s.m.] • białko w suchej masie [% s.m.] • sól kuchenna w suchej masie [% s.m.] • iloraz woda/białko mięsne [%] • iloraz woda/białko ogólne [%] • iloraz woda/białko tkanki łącznej w części wolnej od tłuszczu [%] • iloraz skrobia/białko mięsa [%] • skrobia w suchej masie [% s.m.] • iloraz tłuszcz/białko ogólne [%] • fosfor dodany do produktu (PZ) [%] • zawartość mięsa [%] • nadmiar tłuszczu [%] • nadmiar kolagenu [%] z obliczeń	PB 13 edycja 10 z dnia 10.03.2022
	Zawartość soli z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011
	Kolagen, dla mięsa mielonego z obliczeń	
	Stosunek kolagen/białko, dla mięsa mielonego z obliczeń	
	Współczynnik woda/białko, dla mięsa drobiowego z obliczeń	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2026/344 z dnia 6 października 2025 r., zał. II

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,16 - 3,20)% (m/m) Metoda miareczkowa Zawartość białka z obliczeń	PN-A-82100:1985 pkt. 2.4
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,50 - 2,40) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 7 z dnia 12.04.2021
	Zawartość azotynów Zakres: (2,00 - 80,0) mg/kg jako $NaNO_2$ Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa) Zawartość azotynów jako jon NO_2 mg/kg z obliczeń	PB 10 edycja 7 z dnia 02.02.2026
	Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów Zakres: (5,00 - 90,0) mg/kg jako KNO_3 Metoda spektrofotometryczna (analiza przepływowa) Sumaryczna zawartość azotynów i azotanów jako jon NO_3 mg/kg z obliczeń	PB 11 edycja 7 z dnia 02.02.2026
	Zawartość azotanów mg/kg jako $NaNO_3$ oraz jako jon NO_3 z obliczeń	
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,1 - 6,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa -Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5
	Zawartość laktozy Zakres: (10 - 500) mg/100g Metoda enzymatyczno-spektrofotometryczna	PB 45 edycja 7 z dnia 17.03.2026
	Zawartość fosforu ogólnego w przeliczeniu na P_2O_5 Zakres: (0,05 - 0,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 z obliczeń	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,02 - 0,15) % (m/m) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (1,00 - 10,00) % (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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 20,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.6
	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 ekstrakcyjno - wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (1,0 - 25,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno - 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 suchej masy z obliczeń	PN-A-82100:1985 pkt. 2.2.4
	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
	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 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 garmażeryjne, wyroby gotowe	Zawartość kwasu benzoesowego Zakres: (5 - 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (5 - 2000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
	Zawartość ołowiu Zakres: (0,02 - 3,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB 79 edycja 2 z dnia 19.01.2024
	Zawartość kadmu Zakres: (0,02 - 3,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,64 - 1,60) % (m/m) Metoda miareczkowa Zawartość białka z obliczeń	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość wody Zakres: (2,4 - 31,0) % (m/m) Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PN-A-74252:1998 pkt. 3.2
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (6,0 - 26,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno - wagowa (Weibull-Stoldt) Zawartość tłuszczu całkowitego w suchej masie z obliczeń	PN-A-74252:1998 pkt. 3.4.1
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 1,90) % (m/m) Metoda wagowa Zawartość popiołu całkowitego w suchej masie z obliczeń	PN-A-88022:1959 pkt. 5
	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,10 - 0,70) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 7 z dnia 12.04.2021
	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
	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

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ryby, Przetwory rybne, Owoce morza	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,40 - 6,00) % (m/m) Metoda miareczkowa Zawartość białka z obliczeń	PN-A-04018:1975 + Az3:2002
	Zawartość wody Zakres: (0,2 - 90,0) % (m/m) Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	PN-A-86783:1962
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,1 - 68,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-A-86734:1967
	Zawartość tłuszczu całkowitego Zakres: (0,2 - 75,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno-wagowa (Weibull-Stoldt)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.3.2
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,02 - 9,50) % (m/m) Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,1 - 15,0) % (m/m) Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-A-82100:1985 pkt. 2.5
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,05 - 5,00) % (m/m) Metoda enzymatyczno-grawimetryczna	PB 23 edycja 4 z dnia 01.09.2016
	Zawartość sodu Zakres: (191 - 38 000) mg/kg Metoda fotometrii płomieniowej	PB 43 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	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
	Wartość energetyczna (dla węglowodanów przyswajalnych) z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011
	Zawartość soli z obliczeń	
	Zawartość azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) Zakres: (5,0 - 150,0) mg/100 g Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r. (Załącznik VI, rozdział II)
	Zawartość ołowiu Zakres: (0,02 - 3,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB 79 edycja 2 z dnia 19.01.2024
	Zawartość kadmu Zakres: (0,02 - 3,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory rybne, owoce morza	Zawartość benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, 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 3 z dnia 10.01.2022
Ryby	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,20 - 5,20) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 7 z dnia 12.04.2021
Żywność	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
Pasze dla zwierząt	Zawartość chlorków rozpuszczalnych w wodzie w przeliczeniu na NaCl Zakres: (0,10 - 3,10) % (m/m) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB 16 edycja 7 z dnia 12.04.2021
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,10 - 35,00) % (m/m) Metoda wagowa	PB 08 edycja 5 z dnia 01.09.2016
	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,40 - 13,00) % (m/m) Metoda miareczkowa Zawartość białka surowego z obliczeń	PN-A-04018:1975+Az3:2002
	Zawartość wilgotności Zakres: (0,5 - 90,0) % (m/m) Metoda wagowa Zawartość suchej masy z obliczeń	Rozporządzenie Komisji WE - nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r., zał. III, A
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,03 - 50,00) % (m/m) Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji WE - nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r., zał. III, L
	Zawartość surowego oleju i tłuszczu Zakres: (0,2 - 98,0) % (m/m) Metoda ekstrakcyjno-wagowa po hydrolizie	Rozporządzenie Komisji WE - nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r., zał. III, G

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 - 2700) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie azotynów Zakres: (0,020 - 0,822) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,45 - 60) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576.08
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,06 - 1,30) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 7150-1:2002
	Stężenie manganu Zakres: (5 - 1000) µg/l Metoda atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN ISO 15586:2005
	Stężenie żelaza Zakres: (0,030 - 5,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001 + Ap1:2016-06
	Stężenie chlorków Zakres: (5 - 250) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) Zakres: (50 - 500) mg/l $CaCO_3$ 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-79/C-04566.10
	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN-ISO 5667-5:2017-10

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Puchacza 1, Bielawy, 89-100 Nakło nad Notecią		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
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**	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana (probówkowa)	PN-ISO 7251:2006
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02 + I 08/PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02 edycja 5 z dnia 07.05.2024
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 + A1:2024-02
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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**	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 + A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08 + I 10/PN-EN ISO 21528-2:2017-08 edycja 3 z dnia 11.12.2017
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-ISO 16649-2:2004 + I 12/PN-ISO 16649-2:2004 edycja 2 z dnia 01.09.2016
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-ISO 7954:1999 + I 15/PN-ISO 7954:1999 edycja 2 z dnia 01.09.2016
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	
	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-ISO 15214:2002 + I 13/PN-ISO 15214:2002 edycja 2 z dnia 01.09.2016
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-EN ISO 21871:2007 + I 16/PN-EN ISO 21871:2007 edycja 2 z dnia 01.09.2016
	Liczba bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 + Ap1:2024-02
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Oznaczanie zawartości O_2 i CO_2 w opakowaniach Zakres: O_2 (0 - 100) % CO_2 (0 - 100) % Metoda z użyciem miernika gazu	PB 06 edycja 7 z dnia 01.09.2016
	Aktywność wody Zakres: 0,1 - 0,999 Metoda pojemności elektrycznej elektrolitu	PN-ISO 21807:2005 + I 17/PN-ISO 21807:2005 edycja 2 z dnia 01.09.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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,** **Zboża i przetwory zbożowe,** **Jaja i przetwory jajeczne,** **Zioła i przyprawy,** **Koncentraty spożywcze,** **Napoje bezalkoholowe**	Zawartość gliadyny Zakres: (2,5 - 40) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość glutenu (z obliczeń)	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta RIDASCREEN® Gliadin 03.06.2024
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**	Preparacja wagowa Metoda na ciepło Preparacja wagowa Metoda na zimno	PB 05 edycja 7 z dnia 01.09.2016
Mięso i przetwory mięsne, **Przetwory owocowe, warzywne, owocowo-warzywne, mięsno-warzywne,** **Zioła i przyprawy,** **Koncentraty spożywcze**	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	pH Zakres: 3,0 - 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-EN ISO 13720:2010 + I 14/PN-EN ISO 13720:2010 edycja 2 z dnia 01.09.2016
	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 + A1:2023-08
	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 + A1:2023-08
	Obecność Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09 + Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora:2007
Przetwory mięsne	Obecność DNA specyficznego dla drobiu Metoda Real-time PCR	Instrukcja producenta RapidFinder™ Poultry ID Kit
	Obecność DNA specyficznego dla kurczaka Metoda Real-time PCR	Instrukcja producenta RapidFinder™ Chicken ID Kit
Mięso surowe	Obecność przeciwciał przeciwko Salmonella spp. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB 17 edycja 7 z dnia 31.01.2019 opracowana na podstawie instrukcji producenta zestawu diagnostycznego
Mięso i przetwory mięsne, Wyroby garmażeryjne	Zawartość białka sojowego Zakres: (2,5 - 6000) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PN-EN 15633-1:2020-03 Instrukcja producenta RIDASCREEN® FAST Soya 01.10.2025
Konserwy mięsne	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	PN-A-82055-4:1997 + Az1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność	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
Ryby i przetwory rybne	pH Zakres: 3,0 - 7,0 Metoda potencjometryczna	PN-ISO 2917:2001 + Ap1:2002
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)	PN-EN ISO 13720:2010 + I 14/PN-EN ISO 13720:2010 edycja 2 z dnia 01.09.2016
Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	
	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Clostridium perfringens wraz z przetrwalnikami Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca B; Procedura 7; (Pożywka C - GVPC) Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/1000 ml	PN-EN ISO 11731:2017-08 + Ap1:2019-12
	Pobieranie próbek wody do analiz mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007 z wyłączeniem pkt. 4.4.2÷4.4.6

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze dla zwierząt	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994
	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
	Aktywność wody Zakres: 0,300 - 0,800 Metoda pojemności elektrycznej elektrolitu	PN-ISO 21807:2005 + I 17/PN-ISO 21807:2005 edycja 2 z dnia 01.09.2016
Pasze o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Pasze o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Tusze zwierząt rzeźnych: **- wymaz**	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Tusze zwierząt rzeźnych: **- wymaz**	Pobieranie próbek z tusz do badań mikrobiologicznych	PN-EN 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
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: **- wymaz**	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 + AC:2005
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 18593:2018-08

Wersja strony: A

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Puchacza 1, Bielawy, 89-100 Nakło nad Notecią		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność [E] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:** **- wymaz** [E]	Obecność DNA specyficznego dla drobnoustrojów Metoda Real-time PCR	Instrukcje producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 819

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 04.08.2026 r.