

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, koncentraty spożywcze, przyprawy i ziola, orzechy, dodatki do żywności, suplementy diety, suszone i świeże owoce, warzywa i ich przetwory, mleko i produkty mleczne, napój, miód i przetwory, wyroby i półprodukty cukiernicze, zboża i produkty zbożowe, kawa, herbata, kakao			
	Wartość odżywcza (białko, tłuszcz, cukry, węglowodany, wartość energetyczna, sól, kwasy tłuszczowe) (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, P, A, Ś
	Zawartość błonnika pokarmowego (0,5-50,0 %)	PB-143 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość rtęci (0,020-5,00 mg/kg)	PB-25 edycja 5 z dnia 04.12.2019 r.	Ae, P
	Zawartość sodu (1,25-50000 mg/kg)	PB-187 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	A, P
	Zawartość żelaza (0,125-500 mg/kg)		A, P
	Zawartość cynku (0,125-5000 mg/kg)		A, P
	Zawartość miedzi (0,125-500 mg/kg)		A, P
	Zawartość wapnia (1,25-50000 mg/kg)		A, P
	Zawartość potasu (1,25-50000 mg/kg)		A, P
	Zawartość manganu		A, P
	Zawartość magnezu		A, P
	Zawartość sodu w przeliczeniu na sól (3,125-125000 mg/kg)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, P
	Zawartość soli (0,10-40,00 %)	PB-166 edycja 2 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość fosforu całkowitego (0,020-1,00 % P ₂ O ₅)	PN – ISO 13730:1999+Apl:2004 z wył. pkt. 8*	A, Ś
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	I-01/PN-ISO 13730:1999 edycja 1 z dnia 02.01.2019 r.	
	Aktywność wody (0,250-1,000)	PN-ISO 21807:2015	A, Ś
Mięso i przetwory mięsne, wyroby, ryby i przetwory rybne, owoce morza, mleko i przetwory mleczne, soki owocowe, nektary owocowe i napoje, zboża i produkty zbożowe, kawa, herbata, przyprawy i suszone ziola, suplementy diety, dodatki do żywności, suszone i świeże owoce warzywa i ich przetwory, świeże ziola, orzechy, wyroby i półprodukty cukiernicze, wyroby czekoladowe i kakaowe, miód i jego przetwory			
	Zawartość arsenu (0,100-1,00 mg/kg)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Mięso i przetwory mięsne, wyroby, ryby i przetwory rybne, owoce morza, mleko i przetwory mleczne, soki owocowe, nektary owocowe i napoje, zboża i produkty zbożowe, suszone i świeże owoce warzywa i ich przetwory, świeże ziola, orzechy, wyroby i półprodukty cukiernicze, wyroby czekoladowe i kakaowe, miód i jego przetwory			
	Zawartość kadmu (0,010-2,00 mg/kg)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Kawa, herbata, przyprawy i suszone ziola, suplementy diety, dodatki do żywności			
	Zawartość kadmu (0,010-6,00 mg/kg)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Mięso i przetwory mięsne, wyroby, ryby i przetwory rybne, owoce morza			
	Zawartość ołowiu (0,020-3,00 mg/kg)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Mleko i przetwory mleczne, soki owocowe, nektary owocowe i napoje			
	Zawartość ołowiu (0,010-0,200 mg/kg, mg/l)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Zboża i produkty zbożowe			
	Zawartość ołowiu (0,040-0,800 mg/kg, mg/l)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Kawa, herbata, przyprawy i suszone ziola, suplementy diety, dodatki do żywności			
	Zawartość ołowiu (0,040-6,00 mg/kg, mg/l)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Suszone i świeże owoce warzywa i ich przetwory, świeże ziola, orzechy, wyroby i półprodukty cukiernicze, wyroby czekoladowe i kakaowe, miód i jego przetwory			
	Zawartość ołowiu (0,020-0,600 mg/kg, mg/l)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, P
Przyprawy i ziola, orzechy, suszone owoce, dodatki do żywności, wyroby i półprodukty cukiernicze, zboża i produkty zbożowe, kawa, herbata, kakao			
	Zawartość aflatoksyny B ₁ i suma aflatoksyn B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (0,05-50,0 µg/kg; suma – z obliczeń)	PB-30 edycja 5 z dnia 01.02.2019 r.	Ae, P
	Zawartość ochratoxyny A (0,25-50,0 µg/kg)	PB-31 edycja 5 z dnia 01.02.2019 r.	Ae, P
	Zawartość deoksynivalenolu (25-1500 µg/kg)	PB-32 edycja 5 z dnia 01.02.2019 r.	Ae, P
	Zawartość zearalenonu (5-150 µg/kg)	PB-33 edycja 5 z dnia 01.02.2019 r.	Ae, P
Ziola, przyprawy, herbata (susz)			
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki -0,5 – 50 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-204 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	Ae, P
Srodek spożywczy w opakowaniu metalowym			
	Zawartość cyny (10,0-500 mg/kg)	PB-35 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.	A, P
Towary paczkowane			
	Masa netto/brutto (1,00-2000,00 g)	PB-197 edycja 2 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
Napoje bezalkoholowe, soki, cukierki, suplementy diety			
	Zawartość witaminy C (0,1-1000 mg/100 g)	PN-EN 14130:2004*	Ae, P
	Zawartość witaminy E (0,1-500 mg/100 g)	PN-EN 12822:2014-08	Ae, P
	Zawartość witaminy A (0,1-500 mg/100 g)	PN-EN 12823-1:2014-07	Ae, P
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce, masło, margaryna			
	Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) (0,1-200 mg/100 g)	PN-EN 12822:2014-08	Ae, P
	Zawartość witaminy A (all-E-retinolu) (10,0-1000 µg/100 g)	PN-EN 12823-1:2014-07	Ae, P
	Zawartość witaminy D ₃ (cholekalcyferolu) (0,5-12,5 µg/100 g; 20-500 IU/100 g)	PN-EN 12821:2009	Ae, P
Olej i tłuszcz roślinny i zwierzęcy			
	Udział procentowy kwasów tłuszczowych (pojedyncze związki 0,1-90 %; kwasy omega-3, omega-6, izomery trans, kwasy tłuszczowe nasycone, jednonienasycone i wielonienasycone – z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05	A, P
	Kwasy tłuszczowe omega-9 (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05	NA, P
Produkty ziemniaczane, słone przekąski, kawa i substytuty kawy			
	Zawartość akryloamidu (20,0 – 5000 µg/kg)	PB-229 edycja 1 z dnia 06.02.2020 r.	A, P
Mięso i przetwory mięsne			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (6,0-40,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,6-90,0 %)	PN-ISO 1444:2000	A, Ś
	Zawartość wody (35,0-85,0 %)	PN-ISO 1442:2000	A, Ś
	Woda dodana (woda pochodząca z zewnątrz)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 903/2008 z dnia 17 września 2008 r., Załącznik nr II	A, Ś
	Stosunek wody do białka	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r., Załącznik nr VIII	A, Ś
	Zawartość popiołu ogólnego (1,00-4,00 %)	PN-ISO 936:2000	A, Ś
	Zawartość soli kuchennej (0,80-6,00 %)	PN-73/A-82112 + Az1:2002*	A, Ś
	pH (4,00-8,00)	PN-ISO 2917:2001+Apl:2002	A, Ś

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
Mięso i przetwory mięsne			
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-10,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	A, Ś
	Zawartość azotynów jako NaNO ₂ (3,0-300 mg/kg NaNO ₂)	PB-223 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	A, P
	Zawartość azotanów jako NaNO ₃ (3,0-500 mg/kg NaNO ₃)		
	Zawartość sumy azotanów i azotynów (z obliczeń)		
	Zawartość fosforu (0,10-0,80 %)	PN-A-82060:1999*	A, Ś
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)		
	Zawartość hydroksyproliny (0,01-0,50 %), zawartość kolagenu (z obliczeń)	PN-ISO 3496:2000	A, Ś
	Zawartość tkanki łącznej (stosunek kolagenu do białka) (z obliczeń)		
	Zawartość skrobi (0,5-6,0 %)	PN-85/A-82059*	A, Ś
	Zawartość wapnia (0,020-2,00 %)	PB-37 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki -0,5 – 50 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-136 edycja 3 z dnia 04.02.2019 r.	Ae, P
	Stosunek wody do białka – mięso drobiowe (z obliczeń)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16.06.2008 r. Załącznik VIII (Dz. U. L 157)	A, Ś
	Stosunek wody do białka – mięso wieprzowe (z obliczeń)	PB-244 edycja 1 z dnia 21.02.2022 r.	A, Ś
	Woda pochodząca z zewnątrz (woda dodana) (z obliczeń)	PB-244 edycja 1 z dnia 21.02.2022 r.	A, Ś
Ryby i przetwory rybne			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (7,0-40,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (1,0-50,0 %)	PN-67/A-86734*	A, Ś
	Zawartość wody/suchej masy (45,0-80,0 %)	PN-62/A-86783*	A, Ś
	Zawartość popiołu (0,01-5,00 %)	PB-151 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	pH (2,0-8,0)	PB-95 edycja 2 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość soli (0,1-8,0 %)	PN-74/A-86739*	A, Ś
	Kwasowość ogólna (0,1-4,0 %)	PN-74/A-86746*	A, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-10,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	A, Ś
	Zawartość lotnych zasad amonowych (5,0-130,0 mg/100 g)	PN-A-86791:1995	A, Ś
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Zawartość histaminy (10,0-300 mg/kg)	PB-113 edycja 3 z dnia 04.02.2019 r.	Ae, P
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki -0,5 – 50 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-136 edycja 3 z dnia 04.02.2019 r.	Ae, P
Mleko i przetwory mleczne			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (0,5-80,0 %)	PB-96 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,1-85,0 %)	PB-97 edycja 2 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość wody/suchej masy (0,1-99,0 %)	PB-98 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość popiołu (0,10-10,00 %)	PB-103 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-50,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	A, Ś
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Udział procentowy kwasów tłuszczowych (pojedyncze związki 0,10-70,00 %; kwasy omega-3, omega-6, izomery trans, kwasy tłuszczowe nasycone, jednonienasycone i wielonienasycone – z obliczeń)	PN-ISO 15885:2021-08	A, P
	Kwasy tłuszczowe omega-9 (z obliczeń)	PN-ISO 15885:2021-08	NA, P
	Zawartość azotynów (0,30-100 mg/kg)	PB-223 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	A, P
	Zawartość azotanów (0,40-365 mg/kg)		
	Zawartość sumy azotanów i azotynów (z obliczeń)		
	pH (3,0-10,0)	PB-241 edycja 1 z dnia 04.01.2022 r.	A, Ś

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
Mleko i mleko w proszku			
	Zawartość aflatoksyny M ₁ (mleko płynne – 0,0010-0,500 µg/l; mleko w proszku, mleko dla niemowląt – 0,010-0,500 µg/kg)	PN-EN ISO 14501:2021-10	Ae, P
Sery wędzone			
	∑ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki - 0,10 – 10 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-222 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	Ae, P
Koncentraty spożywcze			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (0,5-80,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,1-40,0 %)	PN-A-79011-4:1998 pkt 2.2, 2.5	A, Ś
	Zawartość wody (0,1-80,0 %)	PN-A-79011-3:1998 pkt 2.2, 2.3	A, Ś
	Zawartość popiołu ogólnego (0,01-20,00 %)	PN-A-79011-8:1998	A, Ś
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl (0,01-2,00 %)		
	Zawartość cukrów ogółem (1,0-50,0 %)	PN-A-79011-5:1998 pkt 2.5	A, Ś
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	pH (3,0-9,0)	PN-A-79011-10:1998+Az1:2001	A, Ś
Wyroby garmażeryjne i kulinarne			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (1,0-15,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.4*	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (1,0-40,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2*	A, Ś
	Zawartość wody/suchej masy (10,0-80,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.2.3*	A, Ś
	Zawartość popiołu (0,10-10,00 %)	PB-151 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość skrobi (1,0-15,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.6*	A, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-10,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	A, Ś
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	pH (3,0-10,0)	PB-241 edycja 1 z dnia 04.01.2022 r.	A, Ś
Pieczywo, przetwory zbożowe			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (6,0-50,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (1,0-15,0 %)	PN-A-74108:1996 pkt 3.6	A, Ś
	Zawartość wody (pieczywo i przetwory zbożowe) (8,0-50,0 %)	PN-A-74108:1996 pkt 3.3	A, Ś
	Zawartość wody (ziarna zbóż i przetwory zbożowe) (2,00-17,00 %)	PN-EN ISO 712:2012	A, Ś
	Zawartość popiołu (1,00-6,00 %)	PB-151 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl (0,01-2,00 %)	PN-A-74014:1994	A, Ś
	Kwasowość ogólna (1-10 stopnie)	PN-A-74108:1996 pkt 3.4	A, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (1,0-10,0 %)	PN-A-74108:1996 pkt 3.7	A, Ś
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	∑ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki - 0,10 – 10 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-222 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	Ae, P
	Zawartość cholesterolu (1,0 – 200 mg/100 g)	PB-227 edycja 2 z dnia 15.02.2022 r.	Ae, P
	Zawartość witaminy D ₃ (cholekalcyferolu) (0,025-1,0 µg/100 g; 1,0-40 IU/100 g)	PN-EN 12821:2009	Ae, P
	Zawartość akryloamidu (20,0-5000 µg/kg)	PB-229 edycja 1 z dnia 06.02.2020 r.	A, P
	pH (3,0-10,0)	PB-241 edycja 1 z dnia 04.01.2022 r.	A, Ś
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (1,0-20,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (1,0-60,0 %)	PN-71/A-88021 pkt 2.1*	A, Ś
	Zawartość wody (1,0-50,0 %)	PN-84/A-88027 pkt 2.3*	A, Ś
	Zawartość popiołu (0,01-5,00 %)	PN-59/A-88022 pkt 5*	A, Ś

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Zawartość cukrów ogółem (1,0-50,0 %)	PN-A-74252:1998 pkt 3.5.2	A, Ś
	pH (3,0-10,0)	PB-241 edycja 1 z dnia 04.01.2022 r.	A, Ś
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie			
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki - 0,10 – 10 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-222 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	Ae, P
	Zawartość cholesterolu (1,0-500,0 mg/100g)	PB-227 edycja 2 z dnia 15.02.2022 r.	Ae, P
	Zawartość witaminy D ₃ (cholekalcyferolu) (0,025-1,0 µg/100 g; 1,0-40 IU/100 g)	PN-EN 12821:2009	Ae, P
	Zawartość akryloamidu (20,0-5000 µg/kg)	PB-229 edycja 1 z dnia 06.02.2020 r.	A, P
Warzywa, owoce i ich przetwory			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (0,1-10,0 %)	PN-EN 12135:2001	A, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,5-15,0 %)	PN-A-82100:1985 pkt 2.3.2*	A, Ś
	Zawartość wody/suchej masy (8,0-92,0 %)	PN-ISO 1026:2000 pkt. 2	A, Ś
	Zawartość popiołu (0,10-7,00 %)	PN-EN 1135:1999	A, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-85,0 %)	PN-A-82100:1985 pkt 2.5*	A, Ś
	Kwasowość miareczkowa (0,1-10,0 %)	PN-EN 12147:2000	A, Ś
	pH (2,00-10,00)	PN-EN 1132:1999	A, Ś
	Zawartość witaminy C (0,1-1500 mg/100 g)	PN-EN 14130:2004*	Ae, P
	Zawartość azotynów (10,0-100 mg/kg)	PB-223 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	Ae, P
	Zawartość azotanów (20,0-5000 mg/kg)		
	Zawartość sumy azotanów i azotynów (z obliczeń)		
	Węglowodany ogółem – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	Węglowodany przyswajalne – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		
Miód			
	Zawartość glukozy i fruktozy (z obliczeń)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt III	A, P
	Zawartość sacharozy (0,2-15,0 g/100g)		
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) (1,0-65,0 mg/kg)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt IV	A, P
	Przewodność elektryczna właściwa (0,200-1,00 mS/cm)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt VII	A, P
	Kwasowość ogólna (10-50 mval/kg)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt VIII	A, P
	Zawartość wody	PN-88/A-77626 pkt 5.3.3*	A, P
	Liczba diastazowa (1,0-50,0)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.7*	A, P
	Zawartość sacharozy z melicytozą (0,2-12,0 %)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.5*	A, P
	Zawartość fruktozy i glukozy (cukry redukujące) (50,0-88,0 %)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.4*	A, P
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) (1,0-65,0 mg/kg)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.8*	A, P
Olej konopny, suszone konopie siewne, nasiona konopii siewnych			
	Kannabidiol (CBD) (olej- 0,050-30,00 % - susz i nasiona – 0,0025-2,00 %)	PB – 235 edycja 1 z dnia 01.02.2021 r.	A, P
	Kwas kannabidiolowy (CBDA) (olej- 0,050-30,00 % - susz i nasiona – 0,0025-10,00 %)		
	Kannabigerol (CBG) (olej- 0,0050-20,00 % - susz i nasiona – 0,0025-1,00 %)		
	Kannabidiwarin (CBDV) (olej- 0,0050-0,80 % - susz i nasiona – 0,0025-1,00 %)		
	Kwas kannabidiwarinowy (CBDVA) (olej- 0,0050-0,80 % - susz i nasiona – 0,0025-1,00 %)		
	Kannabinol (CBN) (olej- 0,0050-0,80 % - susz i nasiona – 0,0025-1,00 %)		
	Kannabicyklol (CBL) (olej- 0,0050-0,80 % - susz i nasiona – 0,0025-1,00 %)		
	Kannabichromen (CBC) (olej- 0,0050-0,80 % - susz i nasiona – 0,0025-1,00 %)		
	Σ Kannabinoidów (z obliczeń)		
Wosk konopny, pasta konopna			
	Kannabidiol (CBD) (0,0025-50,00 %)	PB – 235 edycja 1 z dnia 01.02.2021 r.	A, P
	Kwas kannabidiolowy (CBDA) (0,0025-20,00 %)		
	Kannabigerol (CBG) (0,0025-20,00 %)		
	Σ Kannabinoidów (z obliczeń)		
Suplementy diety, słodczyce, przekąski			
	Kannabidiol (CBD) (0,010-5,00 %)	PB – 235 edycja 1 z dnia 01.02.2021 r.	A, P

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
Tłuszcze i oleje jadalne w formie stałej, tłuszcze i oleje jadalne w formie płynnej, suplement diety w płynie (baza lipidowa)			
	∑ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki -0,50 – 25,0 µg/kg, µg/l; suma z obliczeń)	PB-238 edycja 1 z dnia 01.12.2021 r.	Ae, P
Suplement diety w płynie (baza wodna)			
	∑ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki -0,10 – 50,0, µg/l; suma z obliczeń)	PB-238 edycja 1 z dnia 01.12.2021 r.	Ae, P
Suplement diety z zawartością suszy lub ekstraktów roślinnych, suplement diety bez zawartości suszy lub ekstraktów roślinnych			
	∑ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen (pojedyncze związki -0,10 – 50,0, µg/kg; suma z obliczeń)	PB-238 edycja 1 z dnia 01.12.2021 r.	Ae, P
Inne			

* norma wycofana

Status metody: A - metoda akredytowana w ramach stałego zakresu akredytacji, NAe- metoda nieakredytowana w ramach elastycznego zakresu akredytacji, NA - metoda

nieakredytowana Miejsce wykonania badań/pomiarów: S – Śmiłowo, P-Piła

Zapis w nawiasie przy nazwie badanej cechy dotyczy zakresu pomiarowego metody

Oświadczenie zleceniodawcy dotyczące pobierania próbek

Oświadczam, że próbki pobrano zgodnie z:

Pobieranie próbek do badań	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r.
Procedura własna	
Zgodnie z harmonogramem	
Brak informacji o metodyce pobierania próbek	

.....
Zleceniodawca
podpis