

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**PRACOWNIA CHEMICZNA ŚMIŁOWO**

Wydanie nr: 1

Data wydania: 26.07.2023 r.

Strona /stron 1/4

Pracownia Chemiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (35,0 – 85,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,6 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (6,0 – 40,0) % Metoda miareczkowa	PN-75/A-04018+Az3:2002
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 – 10,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-85/A-82100 pkt 2.5
	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,00 – 4,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
Mięso i przetwory mięsne, wyroby garniarskie, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, dodatki do żywności, suplementy diety, suszone i świeże owoce, warzywa i przetwory warzywne, mleko i produkty mleczne, wyroby i półprodukty cukiernicze, zboża i produkty zbożowe	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń) Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 – 50,0) % Metoda enzymatyczno-wagowa	PB-143 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.
Ziarna zbóż i przetwory zbożowe	Zawartość wody Zakres: (2,00 – 17,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
Pieczywo i przetwory zbożowe	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (6,0 – 50,0) % Metoda miareczkowa	PN-75/A-04018+Az3:2002
	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.6
	Zawartość wody Zakres: (8,0 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3
	Zawartość popiołu Zakres: (1,00 – 6,00) % Metoda wagowa	PB-151 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (1,0 – 10,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-A-74108:1996 pkt 3.7

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA CHEMICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: 1

Data wydania: 26.07.2023 r.

Strona /stron 2/4

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 – 10,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-85/A-82100 pkt 2.5
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	Zawartość wody Zakres: (10,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.2.3
	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 40,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (1,0 – 15,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt 2.4
	Zawartość popiołu Zakres: (0,10 – 10,00) % Metoda wagowa	PB-151 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (0,5 – 80,0) % Metoda miareczkowa	PB-96 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 85,0) % Metoda wagowa	PB-97 edycja 2 z dnia 15.02.2019 r.
	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 99,0) % Metoda wagowa	PB-98 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.
	Zawartość popiołu Zakres: (0,10 – 10,00) % Metoda wagowa	PB-103 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 – 50,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-85/A-82100 pkt 2.5
Ryby i przetwory rybne	Zawartość wody Zakres: (45,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783
	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86734
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (7,0 – 40,0) % Metoda miareczkowa	PN-75/A-04018+Az3:2002
	Zawartość popiołu Zakres: (0,01 – 5,00) % Metoda wagowa	PB-151 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 – 10,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-85/A-82100 pkt 2.5

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**PRACOWNIA CHEMICZNA ŚMIŁOWO**

Wydanie nr:1

Data wydania: 26.07.2023 r.

Strona /stron 3/4

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Warzywa, owoce i ich przetwory	Zawartość wody Zakres: (8,0 – 92,0) % Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-ISO 1026:2000 pkt 2
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 15,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (0,1 – 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-EN 12135:2001
	Zawartość popiołu Zakres: (0,10 – 7,00) % Metoda wagowa	PN-EN 1135:1999
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 – 85,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-85/A-82100 pkt 2.5
	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
	Zawartość węglowodanów przyswajalnych (z obliczeń) Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)	
	Koncentraty spożywcze	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (0,5 – 80,0) % Metoda miareczkowa
	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,01 – 20,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998 pkt 2.2, 2.3
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 40,0) % Metoda wagowa	PN-A-79011-4:1998 pkt 2.2, 2.5
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (1,0 – 50,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-A-79011-5:1998 pkt 2.5
Wyroby cukiernicze	Zawartość wody Zakres: (1,0 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt 2.3
	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 – 60,0) % Metoda wagowa	PN-71/A-88021 pkt 2.1
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko Zakres: (1,0 – 20,0) % Metoda miareczkowa	PN-75/A-04018+Az3:2002
	Zawartość popiołu Zakres: (0,01 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022 pkt 5

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400


PRACOWNIA CHEMICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: I

Data wydania: 26.07.2023 r.

Strona /stron 4/4

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (1,0 – 50,0) % Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla	PN-A-74252:1998 pkt 3.5.2
Mączki	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,5-10,0) meq/kg Metoda miareczkowa potencjometryczna	PN-EN ISO 27107:2012

	Imię i nazwisko	Data	Podpis
Opracował (a)	Iwona Krause-Gniazdowska	26.07.2023	
Zatwierdził (a)	Zofia Dwulit	26.07.2023	