

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody	
Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, 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				
	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.	Ae, 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)			
	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.	Ae, P, A, Ś	
	Zawartość błonnika pokarmowego (0,5-50,0 %)	PB-143 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	Ae, Ś	
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, owoce morza, mleko i przetwory mleczne, soki owocowe, nektary owocowe i napoje, zboża i produkty zbożowe, kawa, herbata, przyprawy i suszone zioła, suplementy diety, koncentraty, dodatki do żywności, suszone i świeże owoce, warzywa i ich przetwory, świeże zioła, orzechy, wyroby i półprodukty cukiernicze, wyroby czekoladowe i kakaowe, miód i jego przetwory, grzyby				
	Zawartość soli (sód x 2,5) (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	Ae, P	
	Zawartość sodu (1,25-50000 mg/kg)	PB-187 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	Ae, P	
	Zawartość sodu (0,500-100 000 mg/kg)	PB-228 edycja 5 z dnia 01.04.2025 r.	Ae, P	
Olej i tłuszcz roślinny i zwierzęcy				
	Udział procentowy kwasów tłuszczowych (pojedyncze związki 0,1-90 %; kwasy omega-3, omega-6, omega-7, omega-9, 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	Ae, P	
Mleko i przetwory mleczne				
	Udział procentowy kwasów tłuszczowych (pojedyncze związki 0,10-70,00 %; kwasy omega-3, omega-6, omega-7, omega-9, izomery trans, kwasy tłuszczowe nasycone, jednonienasycone i wielonienasycone – z obliczeń)	PN-ISO 15885:2021-08	Ae, P	
Żywność				
	Zawartość wapnia (5,00-20 000 mg/kg)	Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, mleko i przetwory mleczne, soki owocowe, nektary owocowe, napoje, zboża i produkty zbożowe, kawa, herbata, przyprawy i suszone zioła, suplementy diety, koncentraty spożywcze, dodatki do żywności, suszone i świeże owoce, warzywa i ich przetwory, świeże zioła, orzechy, grzyby, wyroby i półprodukty cukiernicze, wyroby czekoladowe i kakaowe, miód i przetwory		
	Zawartość fosforu (5,00-20 000 mg/kg)			
	Zawartość cynku (0,200-1250 mg/kg)			
	Zawartość miedzi (0,200-1250 mg/kg)			
	Zawartość manganu (0,100-625 mg/kg)			
	Zawartość żelaza (0,200-1250 mg/kg)			
	Zawartość magnezu (0,500-25000 mg/kg)			
	Zawartość arsenu (0,100-1,00 mg/kg)	PB-228 edycja 5 z dnia 01.04.2025 r.	Ae, P	
	Zawartość ołowiu			
	Zawartość kadmu			
	Zawartość rtęci			
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen	Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, koncentraty spożywcze, przyprawy i zioła, orzechy, grzyby, 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 (0,020-5,00 mg/kg)	PB-25 edycja 5 z dnia 04.12.2019 r.	Ae, P
		Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne (pojedyncze związki - 0,5 – 50 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-257 edycja 1 z dnia 19.04.2024 r.	
		Zioła, przyprawy, herbata (suszy) (pojedyncze związki - 0,5 – 50 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-204 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	
		Sery wędzone, Pieczywo, przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie (pojedyncze związki - 0,10 – 10 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-222 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	
		Suplement diety w płynie (baza wodna), Suplement diety z zawartością suszy lub ekstraktów roślinnych, suplement diety bez zawartości suszy lub ekstraktów roślinnych (pojedyncze związki - 0,10 – 50,0 µg/l; suma z obliczeń)	PB-238 edycja 1 z dnia 01.12.2021 r.	
		Tłuszcze i oleje jadalne w formie stałej, tłuszcze i oleje jadalne w formie płynnej, suplement diety w płynie (baza lipidowa) (pojedyncze związki - 0,50 – 25,0 µg/kg, µg/l; suma z obliczeń)	PB-250 edycja 1 z dnia 23.10.2023 r.	
		Bakalie, orzechy, suszone owoce i warzywa, nasiona oleiste (pojedyncze związki - 0,50 – 50,0 µg/kg; suma z obliczeń)	PB-259 edycja 1 z dnia 22.07.2024 r.	
		Miód, produkty pszczele (propolis, mleczko pszczele, pierzga pszczoła, pyłek kwiatowy) (pojedyncze związki -0,10 – 50,0 µg/kg, µg/l; suma z obliczeń)		
Ryby i przetwory rybne				
	Zawartość histaminy (10,0-300 mg/kg)	PB- 113 edycja 3 z dnia 04.02.2019 r.	Ae, P	
Produkty ziemniaczane, słone przekąski, kawa i substytuty kawy, Pieczywo, przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie				
	Zawartość akryloamidu (20,0 – 5000 µg/kg)	PB-229 edycja 1 z dnia 06.02.2020 r.	A, P	
Mięso i przetwory mięsne				
	Zawartość azotynów jako NaNO ₂ (3,0-300 mg/kg NaNO ₂) Zawartość azotynów (jon azotynowy) (2,0-200 mg/kg NO ₂ ⁻) Zawartość azotanów jako NaNO ₃ (3,0-500 mg/kg NaNO ₃) Zawartość azotanów (jon azotanowy) (2,2-365 mg/kg NO ₃ ⁻) Zawartość sumy azotanów i azotynów (z obliczeń) Zawartość hydroksyproliny (0,03-0,50 %), zawartość kolagenu (z obliczeń) Zawartość tkanki łącznej (stosunek kolagenu do białka) (z obliczeń)	PB-223 edycja 3 z dnia 05.06.2024 r.	Ae, P	
	Zawartość wapnia (0,020-2,00 %)	PN-ISO 3496:2000	A, Ś	
	Zawartość skrobi (0,5-6,0 %)	PB-37 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś	
	Zawartość fosforu (0,10-0,80 %)	PN-85/A-82059*	A, Ś	
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	PN-A-82060:1999*	A, Ś	

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			
	Aktywność wody (0,250-1,000)	PN-ISO 21807:2015	A, Ś
	Zawartość soli (0,10-40,00 %)	PB-166 edycja 2 z dnia 15.02.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość fosforu całkowitego (0,020-1,00 % P ₂ O ₅)	PN – ISO 13730:1999+Ap1:2004 z wył. pkt. 8* I-01/PN-ISO 13730:1999 edycja 1 z dnia 02.01.2019 r.	A, Ś
	Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)		
Mięso i przetwory mięsne			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (6,0-40,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,20-90,0 %)	PN-ISO 1444:2000	Ae, Ś
	Zawartość wody (2,00-90,0 %)	PN-ISO 1442:2000	Ae, Ś
	Woda pochodząca z zewnątrz (woda dodana) (z obliczeń)	PB-244 edycja 1 z dnia 21.02.2022 r.	A, Ś
	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
	Zawartość popiołu ogólnego (0,50-8,00 %)	PN-ISO 936:2000	Ae, Ś
	Zawartość soli kuchennej (0,80-6,00 %)	PN-73/A-82112 + Az1:2002*	A, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-10,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	Ae, Ś
Ryby i przetwory rybne			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (7,0-40,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,20-50,0 %)	PN-67/A-86734*	Ae, Ś
	Zawartość wody (25,0-80,0 %); suchej masy (z obliczeń)	PN-62/A-86783*	Ae, Ś
	Zawartość popiołu (0,50-8,00 %)	PB-151 edycja 5 z dnia 02.01.2025 r.	Ae, Ś
	Kwasowość ogólna (0,10-4,0 %)	PN-74/A-86746*	Ae, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-10,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	Ae, Ś
	Zawartość lotnych zasad amonowych (5,0-130,0 mg/100 g)	PN-A-86791:1995	A, Ś
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.	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,10-85,0 %)	PB-97 edycja 2 z dnia 15.02.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość wody/suchej masy (0,10-99,0 %)	PB-98 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość popiołu (0,10-10,00 %)	PB-103 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-50,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	Ae, Ś
Koncentraty spożywcze			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (0,5-80,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,10-40,0 %)	PN-A-79011-4:1998 pkt 2.2, 2.5	Ae, Ś
	Zawartość wody (0,20-99,0 %); suchej masy (z obliczeń)	PN-A-79011-3:1998 pkt 2.2, 2.3	Ae, Ś
	Zawartość popiołu ogólnego (0,010-20,00 %)	PN-A-79011-8:1998	Ae, Ś
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl (0,10-2,00 %)	PN-A-79011-8:1998	Ae, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (1,0-50,0 %)	PN-A-79011-5:1998 pkt 2.5	Ae, Ś
Wyroby garmażeryjne i kulinarne			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (1,0-15,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.4*	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,20-40,0 %)	PN-85/A-82100 pkt 2.3.2*	Ae, Ś
	Zawartość wody (2,00-95,0 %); suchej masy (z obliczeń)	PN-85/A-82100 pkt 2.2.3*	Ae, Ś
	Zawartość popiołu (0,10-4,00 %)	PB-151 edycja 5 z dnia 02.01.2025 r.	Ae, 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*	Ae, Ś
Pieczywo, przetwory zbożowe			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (6,0-50,0 %)	PN-75/A-04018+Az3:2002*	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,20-25,0 %)	PN-A-74108:1996 pkt 3.6*	Ae, Ś
	Zawartość wody (pieczywo i przetwory zbożowe) (8,00-75,0 %)	PN-A-74108:1996 pkt 3.3*	Ae, Ś
	Zawartość wody (ziarna zbóż i przetwory zbożowe) (2,00-17,00 %)	PN-EN ISO 712-1:2025-03	Ae, Ś
	Zawartość wody (kukurydza i jej przetwory) (2,00-25,0 %)	PN-EN ISO 6540:2021-08	Ae, Ś
	Zawartość popiołu (0,10-5,00 %)	PB-151 edycja 5 z dnia 02.01.2025 r.	Ae, Ś
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl (0,10-2,00 %)	PN-A-74014:1994*	Ae, Ś
	Kwasowość ogólna (1-10 stopnie)	PN-A-74108:1996 pkt 3.4*	Ae, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (1,0-10,0 %)	PN-A-74108:1996 pkt 3.7*	Ae, 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*	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,20-60,00 %)	PN-71/A-88021 pkt 2.1*	Ae, Ś
	Zawartość wody (0,20-85,0 %)	PN-84/A-88027 pkt 2.3*	Ae, Ś
	Zawartość popiołu (0,010-5,00 %)	PN-59/A-88022 pkt 5*	Ae, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (1,0-50,0 %)	PN-A-74252:1998 pkt 3.5.2*	Ae, Ś
Warzywa, owoce i ich przetwory			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko (0,10-10,0 %)	PN-EN 12135:2001*	Ae, Ś
	Zawartość tłuszczu (0,20-15,0 %)	PN-A-82100:1985 pkt 2.3.2*	Ae, Ś
	Zawartość wody (8,00-99,0 %); suchej masy (z obliczeń)	PN-ISO 1026:2000 pkt. 2	Ae, Ś
	Zawartość popiołu (0,10-7,00 %)	PN-EN 1135:1999*	Ae, Ś
	Zawartość cukrów ogółem (0,5-85,0 %)	PN-A-82100:1985 pkt 2.5*	Ae, Ś
	Kwasowość miareczkowa (0,10-10,0 %)	PN-EN 12147:2000*	Ae, Ś

* norma wycofana

Zapis w nawiasie przy nazwie badanej cechy dotyczy zakresu pomiarowego metody

Miejsce wykonania badań/pomiarów: Ś – Śmółowo, P - Piła

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

Oświadczenie zleceniodawcy dotyczące pobierania próbek (zaznaczyć właściwe)

☐	Zgodnie z harmonogramem	☐	Procedura własna	☐	Brak informacji o metodyce pobierania próbek	☐	Rozp. Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23.02.2006 r.
--------------------------	-------------------------	--------------------------	------------------	--------------------------	--	--------------------------	---

.....
Zleceniodawca podpis