

## Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody	
<b>Żywność</b>				
	<b>Wartość odżywcza</b> (białko, tłuszcz, cukry, węglowodany, wartość energetyczna, sól, kwasy tłuszczowe)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś	
	Zawartość błonnika pokarmowego	PB-143 edycja 2 z dnia 26.04.2012 r.	A, Ś	
	Zawartość ołowiu	PN-EN 14083:2004	A, Ś	
	Zawartość kadmu		A, Ś	
	Zawartość rtęci		A, Ś	
	Zawartość arsenu		PB-25 edycja 2 z dnia 24.01.2014 r.	A, Ś
	Zawartość sodu		PB-94 edycja 2 z dnia 03.11.2011 r.	A, Ś
	Zawartość żelaza		A, Ś	
	Zawartość cynku		A, Ś	
	Zawartość miedzi		A, Ś	
	Zawartość wapnia		PB-187 edycja 1 z dnia 15.01.2015 r.	A, Ś
	Zawartość potasu			A, Ś
	Zawartość manganu		NA, Ś	
	Zawartość magnezu		NA, Ś	
	Zawartość sodu w przeliczeniu na sól	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś	
	Zawartość aflatoksyny B <sub>1</sub> ; suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub>	PB-30 edycja 3 z dnia 09.12.2014 r.	A, Ś	
	Zawartość ochratoksyny A	PB-31 edycja 3 z dnia 30.12.2015 r.	A, Ś	
	Zawartość deoksynivalenolu	PB-32 edycja 3 z dnia 07.09.2014 r.	A, Ś	
	Zawartość zearalenonu	PB-33 edycja 3 z dnia 10.10.2014 r.	A, Ś	
	Zawartość fumonizyny B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> ; suma fumonizyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub>	PB-114 edycja 1 z dnia 24.01.2011 r.	A, Ś	
	Zawartość soli	PB-166 edycja 1 z dnia 31.01.2013 r.	A, Ś	
	Zawartość fosforu całkowitego	PN – ISO 13730:1999+Ap1:2004 z wył. pkt 8 I-02/PN-ISO 13730:1999 edycja 1 z dnia 30.05.2017 r.	A, Ś	
	Zawartość fosforu dodanego		A, Ś	
	Aktywność wody	PN-ISO 21807:2015	A, Ś	
<b>Olej i tłuszcz roślinny i zwierzęcy</b>				
	Udział procentowy kwasów tłuszczowych	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2011*	A, Ś	
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>				
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ś, Ł	
	Zawartość tłuszczu	PN-ISO 1444:2000	A, Ś, Ł	
	Zawartość wody	PN-ISO 1442:2000	A, Ś, Ł	
	Woda dodana (woda pochodząca z zewnątrz)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 903/2008 z dnia 17 września 2008 r., Załącznik nr II	NA, Ś	
	Stosunek wody do białka	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r., Załącznik nr VIII	NA, Ś	
	Zawartość popiołu ogólnego	PN-ISO 936:2000	A, Ś, Ł	
	Zawartość soli kuchennej	PN-73/A-82112 + Az1:2002*	A, Ś	
	Zawartość soli kuchennej	PN-ISO 1841-2:2002	A, Ł	
	pH	PN-ISO 2917:2001+Ap1:2002	A, Ś	
	<b>Węglowodany ogółem</b> – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś	
	<b>Węglowodany przyswajalne</b> – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego			
	<b>Wartość energetyczna</b> – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem			
	<b>Wartość energetyczna</b> – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego			
	Zawartość cukrów ogółem	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	A, Ś	
	Zawartość azotynów	PB-21 edycja 2 z dnia 07.02.2011 r.	A, Ś	
	Zawartość azotanów	PB-22 edycja 2 z dnia 07.02.2011 r.	A, Ś	
	Zawartość sumy azotanów i azotynów	PB-20 edycja 2 z dnia 07.02.2011 r.	A, Ś	
	Zawartość fosforu	PN-A-82060:1999*	A, Ś, Ł	
	Zawartość fosforu dodanego			
	Zawartość hydroksyproliny, zawartość kolagenu	PN-ISO 3496:2000	A, Ś, Ł	
	Zawartość tkanki łącznej (stosunek kolagenu do białka)			
	Zawartość skrobi	PN-85/A-82059*	A, Ś	
	Zawartość skrobi	PN-85/A-82100 pkt 2.6*	A, Ł	
	Zawartość wapnia	PB-37 edycja 2 z dnia 24.01.2014 r.	A, Ś	
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen	PB-136 edycja 2 z dnia 23.11.2015 r.	A, Ś	
<b>Miód</b>				
	Zawartość sacharozy z melecytozą	PN-88/A-77626 pkt 5.3.5*	A, Ś	
	Liczba diastazowa	PN-88/A-77626 pkt 5.3.7*	A, Ś	
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.8*	A, Ś	
	Przewodność elektryczna właściwa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt VII	A, Ś	
	Zawartość fruktozy i glukozy (cukry redukujące)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.4*	A, Ś	
	Kwasowość ogólna	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt VIII	A, Ś	
	Zawartość wody	PN-88/A-77626 pkt 5.3.3*	NA, Ś	
<b>Środek spożywczy w opakowaniu metalowym</b>				
	Zawartość cyny	PB-35 edycja 2 z dnia 24.01.2012 r.	A, Ś	

## Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
<b>Napoje bezalkoholowe, soki, cukierki, suplementy diety</b>			
	Zawartość witaminy C	PN-EN 14130:2004*	A, Ś
	Zawartość witaminy E	PN-EN 12822:2014-08	A, Ś
	Zawartość witaminy A	PN-EN 12823-1:2014-07	A, Ś
<b>Ryby i przetwory rybne</b>			
	pH	PB-95 edycja 1 z dnia 04.12.2010 r.	A, Ś
	Zawartość soli	PN-74/A-86739*	A, Ś, Ł
	Kwasowość ogólna	PN-74/A-86746*	A, Ś
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko	PN-75/A-04018+Az3:2002*	A, Ś
	Zawartość tłuszczu	PN-67/A-86734*	A, Ś, Ł
	Zawartość wody	PN-62/A-86783*	A, Ś
	Zawartość popiołu	PB-151 edycja 3 z dnia 25.10.2013 r.	A, Ś
	<b>Węglowodany ogółem</b> – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	<b>Węglowodany przyswajalne</b> – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego		
	<b>Wartość energetyczna</b> – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem		
	<b>Wartość energetyczna</b> – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego		
	Zawartość cukrów ogółem	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	A, Ś
	Zawartość lotnych zasad amonowych	PN-A-86791:1995	A, Ś
	Zawartość histaminy	PB-113 edycja 2 z dnia 25.06.2014 r.	A, Ś
	Zawartość zieleni malachitowa (MG) i leukomalachitowej (LMG); suma MG i LMG	PB-128 edycja 2 z dnia 26.10.2011 r.	A, Ś
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen	PB-136 edycja 2 z dnia 23.11.2015 r.	A, Ś
<b>Mleko i przetwory mleczne</b>			
	Zawartość azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko	PB-96 edycja 2 z dnia 07.01.2013 r.	A, Ś
	Zawartość tłuszczu	PB-97 edycja 1 z dnia 04.12.2010 r.	A, Ś
	Zawartość wody	PB-98 edycja 2 z dnia 26.04.2011 r.	A, Ś
	Zawartość popiołu	PB-103 edycja 1 z dnia 14.12.2010 r.	A, Ś
	<b>Węglowodany ogółem</b> – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.	A, Ś
	<b>Węglowodany przyswajalne</b> – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, wody, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego		
	<b>Wartość energetyczna</b> – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem		
	<b>Wartość energetyczna</b> – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego		
	Zawartość cukrów ogółem	PN-85/A-82100 pkt 2.5*	A, Ś
<b>Mleko i mleko w proszku</b>			
	Zawartość aflatoksyny M <sub>1</sub>	PN-EN ISO 14501:2009	A, Ś
<b>Towary paczkowane</b>			
	Masa netto/brutto	PB-197 edycja 1 z dnia 22.02.2016 r.	A, Ś
<b>Ziola, przyprawy, herbata (suszy)</b>			
	Σ WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen	PB-204 edycja 1 z dnia 01.03.2017 r.	A, Ś
<b>Inne</b>			

\* norma wycofana

Status metody: A- metoda akredytowana, NA- metoda nieakredytowana

Miejsce wykonania badań/pomiarów: Ś- Śmiłowo, Ł- Łuków

## 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