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 zioła, 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, 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, Ś
	Zawartość sodu (1,25-50000 mg/kg)	PB-187 edycja 3 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
	Zawartość żelaza (0,125-500 mg/kg)		A, Ś
	Zawartość cynku (0,125-5000 mg/kg)		A, Ś
	Zawartość miedzi (0,125-500 mg/kg)		A, Ś
	Zawartość wapnia (1,25-50000 mg/kg)		A, Ś
	Zawartość potasu (1,25-50000 mg/kg)		A, Ś
	Zawartość manganu		NA, Ś
	Zawartość magnezu		NA, Ś
	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, Ś
	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_2O_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)		
	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 zioła, suplementy diety, 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			
	Zawartość arsenu (0,100-1,00 mg/kg)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	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, suszone i świeże owoce warzywa i ich przetwory, świeże zioła, 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, Ś
Kawa, herbata, przyprawy i suszone zioła, suplementy diety, dodatki do żywności			
	Zawartość kadmu (0,010-6,00 mg/kg)	PB-228 edycja 3 z dnia 28.02.2020 r.	A, Ś
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, Ś
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, Ś
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, Ś
Kawa, herbata, przyprawy i suszone zioła, 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, Ś
Suszone i świeże owoce warzywa i ich przetwory, świeże zioła, 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, Ś
Przyprawy i zioła, 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, Ś
	Zawartość ochratoksyny A (0,25-50,0 µg/kg)	PB-31 edycja 5 z dnia 01.02.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość deoksyniwalenolu (25-1500 µg/kg)	PB-32 edycja 5 z dnia 01.02.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość zearalenonu (5-150 µg/kg)	PB-33 edycja 5 z dnia 01.02.2019 r.	Ae, Ś
Zioła, przyprawy, herbata (susz)			
	∑ 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, Ś
Środek spożywczy w opakowaniu metalowym			
	Zawartość cyny (10,0-500 mg/kg)	PB-35 edycja 4 z dnia 15.02.2019 r.	A, Ś
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, Ś
	Zawartość witaminy E (0,1-500 mg/100 g)	PN-EN 12822:2014-08	Ae, Ś
	Zawartość witaminy A (0,1-500 mg/100 g)	PN-EN 12823-1:2014-07	Ae, Ś
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, Ś
	Zawartość witaminy A (all-E-retinolu) (10,0-1000 µg/100 g)	PN-EN 12823-1:2014-07	Ae, Ś
	Zawartość witaminy D_3 (cholekalcyferolu) (0,5-12,5 µg/100 g; 20-500 IU/100 g)	PN-EN 12821:2009	Ae, Ś
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, Ś
	Kwasy tłuszczowe omega-9 (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05	NA, Ś
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, Ś
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	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 (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+Ap1:2002	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.	Ae, Ś
	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
	∑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, 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, Ś
	∑ 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, 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.	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)	ISO 15885:2002 IDF 184:2002	A, Ś
	Kwasy tłuszczowe omega-9 (z obliczeń)	ISO 15885:2002 IDF 184:2002	NA, Ś
	Zawartość azotynów (0,30-100 mg/kg)	PB-223 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość azotanów (0,40-365 mg/kg)		
	Zawartość sumy azotanów i azotynów (z obliczeń)		
	Mleko i mleko w proszku		
	Zawartość aflatoksyny M_1 (mleko płynne – 0,010-0,500 µg/l; mleko w proszku – 0,10-5,0 µg/kg)	PN-EN ISO 14501:2009	Ae, Ś
	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, Ś

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
	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)		
	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)		
	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, Ś
	Zawartość cholesterolu (1,0 – 200 mg/100 g)	PB-227 edycja 1 z dnia 11.06.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość witaminy D_3 (cholekalcyferolu) (0,025-1,0 µg/100 g; 1,0-40 IU/100 g)	PN-EN 12821:2009	Ae, Ś
	Zawartość akryloamidu (20,0-5000 µg/kg)	PB-229 edycja 1 z dnia 06.02.2020 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
	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

Metody badań:

Lp. ze zlecenia	Badana cecha	Dokument odniesienia	Status metody
	Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie		
	∑ 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, Ś
	Zawartość cholesterolu (1,0-500,0 mg/100g)	PB-227 edycja 1 z dnia 11.06.2019 r.	Ae, Ś
	Zawartość witaminy D_3 (cholekalcyferolu) (0,025-1,0 µg/100 g; 1,0-40 IU/100 g)	PN-EN 12821:2009	Ae, Ś
	Zawartosć akryloamidu (20,0-5000 µg/kg)	PB-229 edycja 1 z dnia 06.02.2020 r.	A, Ś
	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, Ś
	Zawartość azotynów (10,0-100 mg/kg)	PB-223 edycja 2 z dnia 29.01.2019 r.	Ae, Ś
	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)		A, Ś
	Wartość energetyczna – bez uwzględnienia błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem (z obliczeń)		A, Ś
	Wartość energetyczna – z uwzględnieniem błonnika pokarmowego z obliczeń na podstawie analiz białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego (z obliczeń)		A, Ś
	Miód		
	Zawartość glukozy i fruktozy (z obliczeń)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt III	A, Ś
	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, Ś
	Przewodność elektryczna właściwa (0,200-1,00 mS/cm)	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., zał. pkt VII	A, Ś
	Kwasowość ogólna (10-50 mval/kg)	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
	Liczba diastazowa (1,0-50,0)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.7*	A, Ś
	Zawartość sacharozy z melecytozą (0,2-12,0 %)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.5*	A, Ś
	Zawartość fruktozy i glukozy (cukry redukujące) (50,0-88,0 %)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.4*	A, Ś
	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) (1,0-65,0 mg/kg)	PN-88/A-77626 pkt 5.3.8*	A, Ś
	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, Ś
	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 kannabidiwarynowy (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 %)		
	∑ Kannabinoidów (z obliczeń)		
	Wosk konopny, pasta konopna		
	Kannabidiol (CBD) (0,0025-50,00 %)	PB – 235 edycja 1 z dnia 01.02.2021 r.	A, Ś
	Kwas kannabidiolowy (CBDA) (0,0025-20,00 %)		
	Kannabigerol (CBG) (0,0025-20,00 %)		
	∑ Kannabinoidów (z obliczeń)		
	Suplementy diety, słodycze, przekąski		
	Kannabidiol (CBD) (0,010-5,00 %)	PB – 235 edycja 1 z dnia 01.02.2021 r.	A, Ś
	Inne		

* norma wycofana
Status metody: A - metoda akredytowana w ramach stałego zakresu akredytacji, Ae- metoda akredytowana w ramach elastycznego zakresu akredytacji, NA - metoda nieakredytowana
Miejsce wykonania badań/pomiarów: Ś – Śmiłowo
Zapis w nawiasie przy nazwie badanej cechy dotyczy akredytowanego 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