


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 462

wydany przez  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie nr 9, Data wydania: 21 kwietnia 2010 r.

 <p>AB 462</p>	<p>Nazwa i adres organizacji macierzystej</p> <p style="text-align: center;"><b>SILLIKER POLSKA Sp. z o.o.</b> ul. Żeromskiego 17 01-882 Warszawa</p>
	<p>Nazwa, adres, laboratorium</p> <p style="text-align: center;"><b>LABORATORIUM</b> ul. Waryńskiego 1 00-645 Warszawa</p>
<p>Dziedzina badań:</p> <p>Badania mikrobiologiczne</p> <p>Badania chemiczne</p> <p>Badania właściwości fizycznych</p> <p>Badania środowiskowe</p> <p>Badania sensoryczne</p> <p>Pobieranie próbek</p>	<p>Nazwy akredytowanych działów technicznych laboratorium Imię nazwiska i funkcja osoby / osób autoryzujących raporty z badań</p> <p>Laboratorium Mikrobiologiczne dr inż. Anna Bugajewska – Dyrektor Naukowo-Techniczny mgr inż. Anna Dobrzeńska – Kierownik Laboratorium Mikrobiologicznego mgr inż. Katarzyna Cybulska – Kierownik Techniczny Laboratorium Mikrobiologicznego</p> <p>Laboratorium Fizykochemiczne Pracownia Badań Fizykochemicznych dr inż. Anna Bugajewska – Dyrektor Naukowo-Techniczny dr inż. Iwona Wąsowska – Kierownik Laboratorium Fizykochemicznego mgr inż. Dorota Dębska – Kierownik Techniczny Laboratorium Fizykochemicznego</p> <p>Laboratorium Fizykochemiczne Pracownia Badań Organoleptycznych i Sensorycznych dr inż. Anna Bugajewska – Dyrektor Naukowo-Techniczny dr inż. Iwona Wąsowska – Kierownik Laboratorium Fizykochemicznego mgr inż. Urszula Dąbrowska – Specjalista ds. badań w laboratorium sensorycznym</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

**TADEUSZ MATRAS**

<b>Laboratorium Mikrobiologiczne</b> <b>dr inż. Anna Bugajewska</b> <b>mgr inż. Anna Dobrzeńska</b> <b>mgr inż. Katarzyna Cybulska</b>		
<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Żywność i pasze Próbki środowiskowe	Obecność pałeczek Salmonella Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003 * <
	Obecność pałeczek Salmonella Metoda jakościowa	PB-05/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
	Obecność i liczba Listeria monocytogenes Zakres od 1 jtk/1g lub 1 ml Metoda jakościowa Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005 * < PN-EN ISO 11290-2:2000 * < +A1:2005+Ap1:2006+Ap2:2007
	Obecność i liczba Listeria monocytogenes Zakres od 10 jtk/1g lub 1 ml Wykrywanie obecności, metoda jakościowa Oznaczanie liczby, metoda ilościowa	PB-01/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * < PB-02/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
	Obecność i liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda ilościowa, płytkowa Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda jakościowa, metoda NPL	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 * < * < PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 * < PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 * <
	Liczba β-glukuronidazododatnich Escherichia coli Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda ilościowa, płytkowa w 44 °C	PN-ISO 16649-2:2004 * <
	Liczba Enterobacteriaceae Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda ilościowa, płytkowa w 37 °C	PN-ISO 21528-2:2005 * <
	Liczba drobnoustrojów Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda ilościowa, płytkowa w 30 °C	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005 * <
	Liczba pleśni i drożdży Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda ilościowa, płytkowa	PB-14/LM wyd.1 z dnia 09.12.2009 * <
Żywność i pasze	Liczba Bacillus cereus Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda ilościowa, płytkowa w 30 °C	PN-EN ISO 7932:2005 * <
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda ilościowa, płytkowa.	PN-ISO 4832:2007 * <
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Zakres od 1 jtk/1 g lub 1 ml Metoda ilościowa, płytkowa w 30 °C	PN-ISO 15214:2002 * <
	Liczba Clostridium perfringens Zakres od 1 jtk/1 ml lub 1 g Metoda ilościowa, płytkowa	PN-EN ISO 7937:2005 * <
	Liczba pleśni i drożdży Zakres od 10 jtk/1 g lub od 10 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 21527-1:2009 * <
	Liczba pleśni i drożdży Zakres od 10 jtk/1 g lub od 10 jtk/ml Metoda ilościowa, płytkowa	PN-ISO 21527-2:2009 * <

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Mleko i przetwory mleczarskie	Obecność bakterii z grupy coli Metoda jakościowa Metoda próbówkowa	PB-04/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
Mięso i przetwory mięsne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda jakościowa	PB-09/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda próbówkowa	PB-10/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
Wyroby garmazeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe	Obecność bakterii z grupy coli Metoda jakościowa Metoda próbówkowa	PB-11/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda próbówkowa	PB-12/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
Ryby i przetwory rybne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda jakościowa Metoda próbówkowa	PB-07/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda próbówkowa	PB-08/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
Mrożone wyroby kulinarne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda jakościowa Metoda próbówkowa	PN-A-82200:1989, pkt 2.10.3 * < PN-A-82200:1989, pkt 2.10.2 * <
	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda próbówkowa	PN-A-82200:1989, pkt 2.15 * <
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno - mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda próbówkowa	PN-A-75052-10:1990 * <
Woda	Liczba enterokoków kałowych (paciorkowców kałowych, enterokoków) Zakres od 1 jtk/100 ml, od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004 * <
	Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych i domniemanych Escherichia coli Zakres od 1 jtk/100 ml, od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PB-13/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
	Liczba bakterii grupy coli, Escherichia coli Zakres od 1 jtk/100 ml, od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2004 +Ap1:2005+AC:2009 * <

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Liczba kolonii, Ogólna liczba mikroorganizmów w 36 ±2 °C i w 22 ±2 °C Zakres od 1 jtk/1 ml Metoda ilościowa, posiew wgłębnny	PN-EN ISO 6222:2004 * <
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (clostridia) Zakres od 1 jtk/50 ml, od 1 jtk/100 ml, od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001 * <
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres od 1 jtk/100 ml, od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2008 * <
	Liczba Clostridium perfringens, Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Zakres od 1 jtk/50 ml, od 1 jtk/100 ml, od 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	Metodyka PZH:2006 * <
	Pobieranie próbek wody do analiz mikrobiologicznych	PN-ISO 5667-5:2003 * < PN-EN ISO 19458:2007 * <
Woda użytkowa ciepła i zimna, woda chłodnicza	Pobieranie próbek Obecność i liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres od 1 jtk/1 ml, od 1 jtk/10 ml, od 1 jtk/100 ml, od 1 jtk/500 ml, od 1 jtk/1 l Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731-2:2008 * <
Powierzchnie obszarów produkcji żywności i obrotu	Pobieranie próbek Metoda wymazów Metoda płytek kontaktowych	PN-ISO 18593:2005 * <
Kosmetyki	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od 1 jtk/1 ml lub 1 g Metoda ilościowa, płytkowa	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz.U. 2003 nr 9 poz.107) * <
	Liczba grzybów Zakres od 1 jtk/1 ml lub 1 g Metoda ilościowa, płytkowa	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz.U. 2003 nr 9 poz.107) * <
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda jakościowa	PB-06/LM wyd.2 z dnia 12.12.2007 * <
	Obecność Staphylococcus aureus Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6888-1:2001 * < z wyłączeniem pkt.10 + Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 (Dz.U. 2003 nr 9 poz.107)

**Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:**

Dr inż. Anna Bugajewska - odpowiedzialna za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem \*

Mgr inż. Anna Dobrzeńska - odpowiedzialna za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem <

Wersja strony: A

<b>Laboratorium Fizykochemiczne Pracownia Badań Fizykochemicznych dr inż. Anna Bugajewska dr inż. Iwona Wąsowska mgr inż. Dorota Dębska</b>		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Artykuły spożywcze	Zawartość azotu i przeliczenie na białko Zakres: (0,001 – 19) % dla zawartości azotu (0,01 – 100)% dla zawartości białka Metoda Kjeldahla	PN-75/A-04018+Az3:2002 ◆*
	Zawartość chlorków / soli kuchennej Zakres: (0,02 – 80) % zawartości chlorku sodu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-07/LCH wyd. 1 z dnia 17.11.2006 ◆*
	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0 - 51) % Metoda enzymatyczno-wagowa	AOAC 991.43:1994 ◆*
	Masa netto, masa po odcieku, objętość, udział składników Zakres: masa netto: (1 – 1500) g objętość: (5 – 6000) ml masa po odcieku: (1 - 2500) g lub (0,1 – 95) % w stosunku do masy netto udział składników: (1 – 2500) g lub (0,1 – 95) % w stosunku do masy netto Metoda wagowa	PB-22/LCH wyd.2 z dnia 22.09.2008 ◆*
	Wartość energetyczna kcal/100 g lub kJ/100 g Metoda obliczeniowa	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.4 ◆*
	Wartość energetyczna kcal/100 g lub kJ/100 g Metoda obliczeniowa	Rozporządzenie MZ z dnia 08.01.2010 (Dz. U. 2010 Nr 9 poz. 63) ◆*
	Zawartość węglowodanów g/100 g Metoda obliczeniowa	PN-A-82350:1996 pkt 3.6.8.3 ◆*
	Zawartość węglowodanów g/100 g Metoda obliczeniowa	Rozporządzenie MZ z dnia 08.01.2010 (Dz. U. 2010 Nr 9 poz. 63) ◆*

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Artykuły spożywcze	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (0,5 – 1800) mg/kg lub (0,5 – 1800) mg/l Zawartość kwasu benzooesowego Zakres: (0,5 – 1800) mg/kg lub (0,5 – 1800) mg/l Zawartość kofeiny Zakres: (0,5 – 1800) mg/kg lub (0,5 – 1800) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV	PN-EN 12856:2002 ◆*
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 80) % Metoda wagowa (Weibulla-Berntropa)	PB-03/LCH wyd.1 z dnia 17.11.2006 ◆*
Mleko	Zawartość tłuszczu Zakres: (0 - 5,0) % Metoda Gerbera	PN-ISO 2446:2002 ◆*
Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0 - 40,0)% Metoda Gerbera	PN-78/A-86028+Az2:2002 ◆*
Napoje mleczne fermentowane	Kwasowość Zakres: (0,1 – 5) mmol/100g (0,1 – 5) % (5 – 80) °SH Metoda potencjometryczna	PB-01/LCH wyd.1 z dnia 17.11.2006 ◆*
	Zawartość wody Zakres: (70 – 95) % Zawartość suchej masy Zakres: (5 – 30) % Metoda wagowa	PB-04/LCH wyd.1 z dnia 17.11.2006 ◆*
Sery	Zawartość wody Zakres: (15 – 85) % Zawartość suchej masy Zakres: (15 – 85) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005 ◆*
	Zawartość chlorków / soli kuchennej Zakres: (0,2 – 70) % zawartości chlorku sodu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-05/LCH wyd. 1 z dnia 17.11.2006 ◆*
	Zawartość tłuszczu / tłuszczu w s.m. Zakres: (0 - 40,0) % Metoda Gerbera	PB-17/LCH wyd. 2 z dnia 12.12.2007 ◆*

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,01 – 10) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/08:1990+Az1:2002 ◆*
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym Zakres: (0,01 – 2) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/18 ◆*
	Zawartość wody Zakres: (1 – 98) % Zawartość suchej masy Zakres: (2 – 99) % Metoda wagowa	PN-ISO 1026:2000 ◆*
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 – 5) % Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/04+Az1:2002 ◆*
	Zawartość chlorków / soli kuchennej Zakres: (0,2 – 70) % zawartości chlorku sodu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12133:2001 ◆*
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 – 99)% Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02+Az1:2002 ◆*
Soki owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 – 99) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000 ◆*
	Kwasowość miareczkowa Zakres: (0,1 – 1) % Metoda potencjometryczna	PN-EN 12147:2000 ◆*
Przetwory zbożowe	Zawartość wody Zakres: (5 – 25) % Zawartość suchej masy Zakres: (75 – 95) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2009 ◆*
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,01 – 10) % Metoda wagowa	PN – EN ISO 2171:2010 ◆*
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego Zakres: (0,01 – 2)% Metoda wagowa	PN-A-74014:1994 ◆*

Wersja strony: B

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 99) % Zawartość suchej masy Zakres: (1 - 99,5) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998 ◆*
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 80) % Metoda wagowa (Weibulla-Stoldta)	PN-A-79011-4:1998 ◆*
	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,01 – 10) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 ◆*
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu chlorowodorowego Zakres: (0,01 – 2) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 ◆*
	Kwasowość ogólna Zakres: (0,1 – 5) % Metoda miareczkowa	PN-A-79011-9:1998 ◆*
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (10 – 85) % Zawartość suchej masy Zakres: (15 – 90) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000 ◆*
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,1 – 80) % Metoda Soxhleta	PN-ISO 1444:2000 ◆*
	Zawartość chlorków / soli kuchennej Zakres: (0,2 – 80) % zawartości chlorku sodu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-ISO 1841-2:2002 ◆*
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,01 – 10) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000 ◆*
	Zawartość azotanów / azotynów Metoda spektrofotometryczna Zakres: azotyny: (1,6 – 80) mg/kg azotany: (6 – 102) mg/kg	PN-EN 12014-3:2006+Ap1:2008 ◆*
	Zawartość fosforu całkowitego Zakres: (0,03 – 18) g/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 13730:1999+Ap1:2004 ◆*
	Zawartość fosforu dodanego Zakres: (0,03 – 14) g/kg Metoda obliczeniowa	PN-A-82060:1999 pkt 2.7.2 ◆*

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Wyroby garmazeryjne	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 99) % Zawartość suchej masy Zakres: (1 - 99,5) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100 ◆*
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 80)% Metoda wagowa (Weibulla-Stoldta)	PN-85/A-82100 ◆*
Wyroby garmazeryjne, mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 – 15) % Metoda miareczkowa (Luffa-Schoorla)	PN-85/A-82100 ◆*
Ryby i przetwory rybne	Zawartość chlorków / soli kuchennej Zakres: (0,2 – 80) % zawartości chlorku sodu Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PB-06/LCH wyd. 1 z dnia 17.11.2006 ◆*
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość wody Zakres: (1 – 50) % Zawartość suchej masy Zakres: (50 – 99) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 ◆*
	Zawartość tłuszczu / tłuszczu w s. m. Zakres: (0,1 – 80) % Metoda wagowa (Weibull-Stoldta)	PN-A-74252:1998 ◆*
	Zawartość cukrów / cukrów w s.m. Zakres: (5 – 50) % Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	PN-A-74252:1998 ◆*
Wyroby cukiernicze	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 30) % Zawartość suchej masy Zakres: (70 - 99,9) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027 ◆*
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 80) % Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-71/A-88021 ◆*
	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (2 – 63) % Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	PN-61/A-88023 ◆*
	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (2 – 30) % Metoda miareczkowa (Lane-Eynona)	PN-61/A-88023 ◆*
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N kwasie solnym Zakres: (0,01 – 2) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022 ◆*
Pieczywo	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 80) % Metoda wagowa (Weibull-Stoldta)	PN-A-74108:1996 ◆*
	Zawartość wody Zakres: (1 – 50) % Zawartość suchej masy Zakres: (50 - 99) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 ◆*

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,05 – 99) % Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 ◆*
	Zawartość kwasów Zakres: (0,1 – 1) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-85/A-79033 ◆*
Kawa	Zawartość kofeiny Zakres: (0,02 – 10) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV	PN-ISO 10095:1997
Kawa i produkty kawowe	Zawartość kofeiny Zakres: (0,02 – 10) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV	ISO 20481:2008
Artykuły spożywcze	Skład kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej	PB-24/LCH wyd. 1 z dnia 03.02.2009 ◆*
Pasze	Zawartość białka surowego Zakres: (0,01 – 99) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) ◆*
	Zawartość wody Zakres: (0,01 – 90)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) ◆*
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,01 – 30)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) ◆*
	Zawartość surowego oleju i tłuszczu Zakres: (0,02 – 80) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 (Dz. U. L 54 z 26.02.2009) ◆*
<b>Elastyczny zakres akredytacji <sup>1)</sup></b>		
Płynne środki do ręcznego mycia naczyń	pH Metoda potencjometryczna	PN-C-77003 ◆*
Produkty do higieny jamy ustnej – płyny do płukania	pH Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 16408 ◆*
Środki powierzchniowo czynne	pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1262 ◆*
Przetwory owocowe i warzywne	pH Metoda potencjometryczna	PN-A-75101/06 ◆*
Soki owocowe i warzywne	pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132 ◆*
Koncentraty spożywcze	pH Metoda potencjometryczna	PN-A-79011-10 ◆*

<sup>1)</sup> Dopuszcza się: modyfikację własnych metod badawczych, stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych oraz zmianę zakresu pomiarowego metody badań i dodanie badanej cechy w ramach obiektu i metody.

Aktualna „Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” jest dostępna na każde żądanie w akredytowanym podmiocie.

#### Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

**Dr inż. Iwona Wąsowska** - odpowiedzialny za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ◆

**Dr inż. Anna Bugajewska** - odpowiedzialny za włączane do sprawozdań z badań opinie i interpretacje formułowane na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem \*

Wersja strony: A

<b>Laboratorium Fizykochemiczne Pracownia Badań Organoleptycznych i Sensorycznych dr inż. Anna Bugajewska dr inż. Iwona Wąsowska mgr inż. Urszula Dąbrowska</b>		
<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Wyroby cukiernicze	Wygląd ogólny (barwa, kształt, powierzchnia wyrobu), konsystencja, zapach, smak, przełom Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, barwa skórki, grubość skórki, wygląd powierzchni skórki, elastyczność miększu, porowatość miększu, inne cechy miększu (barwa, wilgotność, lepkość), smak, zapach Metoda opisowa	PN-A-74108:1996 pkt. 2
Przetwory mięsne, Wędliny	Wygląd ogólny (kształt i wielkość, wypełnienie osłonki, barwa), zapach, smak, wygląd na przekroju (barwa, struktura i konsystencja) Metoda opisowa	PN-88/A-82062 pkt. 2.2
Wyroby garmazeryjne	Wygląd ogólny, konsystencja, zapach, smak Metoda opisowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.2

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 462

**Status zmian:**

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
<b>7</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>29.09.2010</b>

Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
LABORATORIÓW BADAWCZYCH

**TADEUSZ MATRAS**  
dnia: 29.09.2010 r.