


**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No AB 717**

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

Wydanie/Issue 19 z/of 19.05.2022

**Akredytacja cofnięta w całości zakresu na wniosek podmiotu  
z dniem: 17.03.2023 r.**

Accreditation voluntarily withdrawn at the request of the body in the full scope from: 17.03.2023

 AB 717	Nazwa i adres / Name and address  <b>GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH</b> <b>Aleje Jerozolimskie 98, 00-807 Warszawa</b>  <b>LABORATORIUM SPECJALISTYCZNE W KATOWICACH</b> <b>ul. Porcelanowa 23</b> <b>40-246 Katowice</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
B/22	Badania biologiczne i biochemiczne żywności / Biological and biochemical tests of food
C/22	Badania chemiczne żywności / Chemical tests of food
N/22	Badania właściwości fizycznych żywności / Tests of physical properties of food

Wersja strony/Page version: B

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 717 z dnia 21.12.2021 r.

Cykl akredytacji od 09.06.2022 r. do 09.07.2026 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 717 of 21.12.2021  
Accreditation cycle from 09.06.2022 to 09.07.2026

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach**  
**ul. Porcelanowa 23, 40-246 Katowice**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność</b>	Zawartość netto Zakres: (2,0 – 2000,0) g (5 – 2000) ml Metoda wagowa, pomiar objętości	PB-1/LKT wydanie 8 z dnia 15.02.2021 r.
<b>Wyroby kulinarne</b> <b>Wyroby gastronomiczne</b>	Zawartość składników jednorodnych / stałych Zakres: (2 – 90) % (2,0 – 2000,0) g Metoda wagowa	PB-68/LKT wydanie 3 z dnia 30.03.2021 r.
	Zawartość nadzienia (farszu) Zakres: (10 – 70) % (20,0 – 2000,0) g Metoda wagowa	
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	Zawartość tauryny Zakres: (0,10 – 0,80) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PB-74/LKT wydanie 3 z dnia 31.03.2021 r.
<b>Koncentraty spożywcze</b>	Zawartość kwasu L-glutaminowego Zakres: (1 – 60) g/kg lub g/l Metoda spektrofotometryczna	PB-71/LKT wydanie 3 z dnia 30.03.2021 r.
<b>Wyroby garmażeryjne</b>	Zawartość składników jednorodnych / stałych Zakres: (2,0 – 90,0) % (2,0 – 2000,0) g Metoda wagowa	PN-A-82107:1996
	Zawartość nadzienia (farszu) Zakres: (10,0 – 70,0) % (20,0 – 2000,0) g Metoda wagowa	
<b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Soki i nektary</b> <b>Żywność dla dzieci</b>	Zawartość witaminy C Zakres: (10 – 1000) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 14130:2004
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	Zawartość kofeiny Zakres: (5 – 500) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002
<b>Przetwory owocowe i warzywne</b> <b>Produkty grzybowe</b>	Masa odcikniętych owoców i warzyw Zakres: (2,0 – 1500,0) g (5 – 90) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/15
		PN-A-78509:2007
<b>Przetwory owocowe</b> <b>Suszone owoce</b>	Zawartość siarczynów Zakres: (10 – 1500) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1988-2:2001
<b>Mleko</b>	Gęstość Zakres: (1,0260 – 1,0370) g/cm <sup>3</sup> Metoda areometryczna	PN-68/A-86122

Wersja strony: A

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Zawartość fosforu ogólnego Zakres: (1000 – 10000) mg/kg Metoda wagowa	PN-A-82060:1999
	Zawartość fosforu dodanego Zakres: (500 - 5000) mg/kg Z obliczeń	
	Zawartość hydroksyproliny Zakres: (0,10 – 0,50) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 3496:2000
	Zawartość kolagenu i tkanki łącznej (stosunek kolagenu do zawartości białka w mięsie) Z obliczeń	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011)
	Obecność surowca wołowego/ wieprzowego/ drobiowego/ baraniego Zakres: – wołowina ≥ 1% – wieprzowina ≥ 1% – drób ≥ 1% – baranina ≥ 1% Metoda immunoenzymatyczna (test ELISA) jakościowa	PB-75/LKT wydanie 3 z dnia 16.03.2022 r.
<b>Konserwy rybne</b>	Udział składników stałych Zakres: (20,0 – 500,0) g (20 – 90) % Metoda wagowa	PN-92/A-86732
	Udział warstwy wodnej Zakres: (1,0 – 20,0) % Metoda objętościowa	
<b>Marynaty rybne</b>	Udział składników stałych Zakres: (2,0 – 700,0) g (2 – 90) % Metoda wagowa	PN-87/A-86782

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ryby i inne zwierzęta wodne mrożone	Zawartość glazury Zakres: (2 – 60) % Metoda wagowa	PB-44/LKT wydanie 3 z dnia 17.03.2021 r. wg Codex Stan 165-1989
	Masa netto ryby bez glazury Zakres: (40 – 98) % (50 – 2000) g Metoda wagowa	
Kawa naturalna Ekstrakty kawy	Zawartość kofeiny Zakres: (0,05 – 5,00) % s.m. Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	PN-ISO 10095:1997
Ekstrakty kawy	Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie Zakres: – glukozy (0,50 – 4,00) % (s.m.) – ksylozy (0,10 – 1,50) % (s.m.) Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją amperometrii pulsowej (HPLC-PAD)	PN-ISO 11292:2000
Wyroby spirytusowe Drinki alkoholowe	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (10,0 – 50,0) % obj. Metoda z użyciem gęstościomierza oscylacyjnego	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r., Załącznik, dodatek I, II, metoda B (Dz.U.L 333 z 29.12.2000)
Soki i nektary	Gęstość względna Zakres: 1,0000 – 2,0000 Metoda wagowa (piknometryczna)	PN-EN 1131:1999
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego Z obliczeń	PB-34/LKT wydanie 4 z dnia 17.03.2021 r.
	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,04 – 70,00) g/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1137:2000
	Liczba formolowa Zakres: (4,0 – 26,0) ml 0,1 mol/l NaOH/100 ml Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999
Mleko	Kwasowość Zakres: (5,00-9,00) °SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122 pkt 3.3.1.
Sery	Kwasowość Zakres: (30,0-54,0) °SH Metoda miareczkowa	PN-73/A-86232 pkt 3.6.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Elastyczny zakres akredytacji</b>		
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu w suchej masie <sup>3)</sup> Metoda ekstrakcyjno-wagowa/ z obliczeń	Normy <sup>5)</sup> PB-23/LKT <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość tłuszczu/ zawartość tłuszczu w suchej masie <sup>3)</sup> Metoda butyrometryczna (Gerbera)/ z obliczeń	Normy <sup>5)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość azotu/ zawartość białka <sup>3)</sup> Metoda miareczkowa (Kjeldahla)/ z obliczeń	Normy <sup>5)</sup> PB-20/LKT <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość substancji konserwujących/ zawartość substancji słodzących <sup>2)3)</sup> Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekłowej z detekcją diodową (HPLC-DAD)	Normy <sup>5)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość sodu/ zawartość soli <sup>3)</sup> Metoda miareczkowania potencjometrycznego/ z obliczeń	PB-78/LKT <sup>4)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011) <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Obecność syntetycznych barwników <sup>3)</sup> Metoda wybarwiania (jakościowa)	PB-37/LKT <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Obecność syntetycznych barwników <sup>2)3)</sup> Metoda chromatografii cienkowarstwowej TLC (jakościowa)	PB-37/LKT <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Obecność glutenu <sup>3)</sup> Metoda immunochromatograficzna (jakościowa)	PB-72/LKT <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość cukrów/ suma cukrów <sup>2)3)</sup> Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekłowej z detekcją RI (HPLC-RID)/ z obliczeń	PB-84/LKT <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość wody/ zawartość wody i substancji lotnych/ zawartość suchej masy <sup>3)</sup> Metoda wagowa/ z obliczeń	Normy <sup>5)</sup> Przepisy prawa <sup>5)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Zawartość ekstraktu ogólnego <sup>3)</sup> Metoda refraktometryczna	Normy <sup>5)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Kwasowość <sup>3)</sup> Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Normy <sup>5)</sup>

**Granice elastyczności:**

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: normach/ procedurach opracowanych przez laboratorium/ przepisach prawa
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium / przepisach prawa

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot

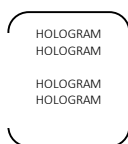
Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 717

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
<b>1/6</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>09.06.2022</b>
<b>3/6</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>12.10.2022</b>

AKREDYTACJA COFNIECA



Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

**HANNA TUGI**  
dnia: 12.10.2022 r.