

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Klasycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 4, data wydania: 09.07.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	pH ²⁾ Metoda potencjometryczna	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Kazeina i kazeiniany	pH Zakres: (4,00 - 7,00) Metoda potencjometryczna	PN-ISO 5546:2012
Masło, przetwory mleczne przeznaczone do smarowania	pH fazy wodnej Zakres: (3,00 - 8,00) Metoda potencjometryczna	ISO 7238:2004 IDF-FIL 104:2004
Owoce i warzywa Przetwory owocowo-warzywne	pH Zakres: (3,0 - 8,0) Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06+Az1:2002
Ryby i przetwory rybne	pH Zakres: (3,8 - 7,0) Metoda potencjometryczna	PN-A-86782:1987
Sery	pH Zakres: (5,0 - 6,0) Metoda potencjometryczna	PB-453 wyd. 2 z dn. 06.04.2023
Żywność ¹⁾	Zawartość azotynów i azotanów ²⁾ Metoda spektrofotometryczna	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: azotyny (0,7 - 60,0) mg/kg azotany (5,0 - 700,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004 +Ap1:2007
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: azotyny (1,0 - 100,0) mg/kg azotany (5,0 - 250,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PB-219 wyd. I z dn. 22.04.2013
Owoce i warzywa Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: azotyny (0,3 - 150,0) mg/kg azotany (5,0 - 1800,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-92/A-75112
Ziemniaki i przetwory ziemniaczane	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: azotyny (0,3 - 150,0) mg/kg azotany (5,0 - 1800,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-92/A-75112 ze zm. w p. 2.4

The lists of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Classical Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 4, Edition date: 09.07.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	pH ²⁾ Potentiometric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾
Casein and caseinates	pH Range: (4,00 - 7,00) Potentiometric method	PN-ISO 5546:2012
Butter, milk products intended to spread	pH of the serum Range: (3,00 - 8,00) Potentiometric method	ISO 7238:2004 IDF-FIL 104:2004
Fruits and vegetables Fruit and vegetable products	pH Range: (3,0 - 8,0) Potentiometric method	PN-90/A-75101/06+Az1:2002
Fish and fishery products	pH Range: (3,8 - 7,0) Potentiometric method	PN-A-86782:1987
Cheese	pH Range: (5,0 - 6,0) Potentiometric method	PB-453 ed. 2 of 06.04.2023
Food ¹⁾	Nitrates and nitrites contents ²⁾ Spectrophotometric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾
Milk and dairy products	Nitrates and nitrites contents Range: nitrites – (0,7 - 60,0) mg/kg nitrates – (5,0 - 700,0) mg/kg Spectrophotometric method	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
Meat and meat products	Nitrates and nitrites contents Range: nitrites – (1,0 - 100,0) mg/kg nitrates – (5,0 - 250,0) mg/kg Spectrophotometric method	PB-219 ed.I of 22.04.2013
Fruits and vegetables Fruit and vegetable products	Nitrates and nitrites content Range: nitrites – (0,3 - 150,0) mg/kg nitrates – (5,0 - 1800,0) mg/kg Spectrophotometric method	PN-92/A-75112
Potatoes and potato products	Nitrates and nitrites content Range: nitrites – (0,3 - 150,0) mg/kg nitrates – (5,0 - 1800,0) mg/kg Spectrophotometric method	PN-92/A-75112 with modification in p. 2.4

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Klasycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 4, data wydania: 09.07.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Zawartość cukrów ogółem po inwersji ²⁾ Metoda miareczkowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Artykuły rolne i żywność (wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, suplementy diety)	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,2 - 80,0) % Metoda miareczkowa	PB-287 wyd. I z dn. 27.09.2014
Wyroby garmażeryjne	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,2 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 p. 2.5
Wyroby i produkty ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem po inwersji Zakres: (0,2 - 30,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 p. 3.5.2
Żywność ¹⁾	Zawartość węglowodanów ^{2) 8)} Metoda spektrofotometryczna	ISO 5765 ⁷⁾ PB-265 ⁶⁾
Mleko w proszku	Zawartość laktozy Zakres: (30 - 60) % Metoda spektrofotometryczna	ISO 5765-2:2002
Mięso i produkty mięsne, Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość skrobi Zakres: (0,2 – 80,0) % Metoda spektrofotometryczna	PB-265 wyd. II z dn. 27.11.2020
Koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, owoce i warzywa i przetwory owocowo warzywne, słodyczne i wyroby cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, pieczywo i wyroby piekarskie	Zawartość cukrów Zakres: Sacharoza (0,2 - 90,0) % Glukoza (0,2 - 90,0) % Laktoza (0,2 - 70,0) % Fruktoza (0,2 - 40,0) % Galaktoza (0,2 - 30,0) % Maltoza (0,2 - 20,0) % Metoda spektrofotometryczna	PB-265 wyd. II z dn. 27.11.2020

The lists of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Classical Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 4, Edition date: 09.07.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Total sugars after inversion ²⁾ Titrimetric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾
Agricultural products and food (Confectionery, fruits and vegetables, fruit and vegetable products, fish and fishery products, food concentrates, dietary supplements)	Total sugars after inversion Range: (0,2 - 80,0) % Titrimetric method	PB-287 ed. I of 27.09.2014
Ready-made culinary products	Total sugars after inversion Range: (0,2 - 10,0) % Titrimetric method	PN-85/A-82100 p .2.5
Cakes	Total sugars after inversion Range: (0,2 - 30,0) % Titrimetric method	PN-A-74252:1998 p.3.5.2
Food ¹⁾	Carbohydrates content ^{2) 8)} Spectrophotometric method	ISO 5765 ⁷⁾ PB-265 ⁶⁾
Dried milk	Lactose content Range: (30 - 60) % Spectrophotometric method	ISO 5765-2:2002
Meat and meat products, Cereals and cereal products	Starch content Range: (0,2 – 80,0) % Spectrophotometric method	PB-265 wyd. II z dn. 27.11.2020
Food concentrates Milk and milk products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products Sweets and sugar confectionery Cereals and cereal products Ready-made culinary products Meat and meat products Herbal raw materials and products Spices, Bread and bakery products	Sugars content Range: Sucrose (0,2 - 90,0) % Glucose (0,2 - 90,0) % Lactose (0,2 - 70,0) % Fructose (0,2 - 40,0) % Galactose (0,2 - 30,0) % Maltose (0,2 - 20,0) % Spectrophotometric method	PB-265 ed. II of 27.11.2020

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
Laboratorium Badawcze AB 079
Pracownia Analiz Klasycznych
ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia
Wydanie 4, data wydania: 09.07.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Produkty rolne, w tym pasze dla zwierząt	Zawartość wody i substancji lotnych (sucha masa) ²⁾ Metoda wagowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾ Przepisy prawa ⁵⁾
Cukier	Zawartość wilgoci Zakres: (0,005 - 0,100) % Metoda wagowa	PN-A-74855-4:1996
Kawa rozpuszczalna	Ubytek masy w temperaturze 70 °C Zakres: (0,6 – 6,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 3726:2000
Kazeina i kazeiniany	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (4,50 - 12,00) % zawartość suchej masy (88,00 - 95,50) % Metoda wagowa	IDF-FIL 78:2006 PN-ISO 5550:2010
Koncentraty spożywcze Chrupki	Zawartość wody/wilgotności (suchej masy) Zakres: zawartość wody/wilgotności (0,5 - 80,0) % zawartość suchej masy (20,0 - 99,5) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
Makaron	Zawartość wilgotności (suchej masy) Zakres: zawartość wody/wilgotności (1,0 - 15,0) % zawartość suchej masy (85,0 - 99,0) % Metoda wagowa	PN EN-ISO 712:2012 PN-A-74130:1993 p. 3.5
Chipsy	Zawartość wilgotności (suchej masy) Zakres: Zawartość wilgotności (1,0 - 3,0) % zawartość suchej masy (97,0 - 99,0) % Metoda wagowa	PB-355 wyd. I z dn. 26.04.2017
Masło, przetwory mleczne przeznaczone do smarowania	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (1,00 - 30,00) % zawartość suchej masy (70,00 - 99,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004 IDF-FIL 80-1:2001
Mleko w proszku	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (1,50 - 6,00) % zawartość suchej masy (94,00 - 98,50) % Metoda wagowa	IDF-FIL 26A:1993
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (5,0 - 90,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
Napoje fermentowane	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (82,00 - 92,00) % zawartość suchej masy (8,00 - 18,00) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130

The lists of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Classical Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 4, Edition date: 09.07.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Agricultural products including animal feed	Water and volatile matter content (dry matter) ²⁾ Gravimetric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾ Legislation ⁵⁾
Sugar	Moisture content Range: (0,005 - 0,100) % Gravimetric method	PN-A-74855-4:1996
Instant coffee	Loss in mass at 70 °C Range: (0,6 – 6,0) % Gravimetric method	PN-ISO 3726:2000
Casein and caseinates	Water (dry matter) content Range: water content (4,50 - 12,00) % dry matter content (88,00 - 95,50) % Gravimetric method	IDF-FIL 78:2006 PN-ISO 5550:2010
Food concentrates Crisps	Water/moisture (dry matter) content Range: water/moisture content (0,5 - 80,0) % dry matter content (20,0 - 99,5) % Gravimetric method	PN-A-79011-3:1998
Pasta	Moisture (dry matter) content Range: water/moisture content (1,0- 15,0) % dry matter content (85,0 - 99,0) % Gravimetric method	PN EN-ISO 712:2012 PN-A-74130:1993 p. 3.5
Chips	Moisture (dry matter) content Range: moisture content (1,0- 3,0) % dry matter content (97,0 - 99,0) % Gravimetric method	PB-355 ed. I of 26.04.2017
Butter, milk products intended to spread	Water (dry matter) content Range: water content (1,00 - 30,00) % dry matter content (70,00 - 99,00) % Gravimetric method	PN-EN ISO 3727-1:2004 IDF-FIL 80-1:2001
Dried milk	Water (dry matter) content Range: water content (1,50 - 6,00) % dry matter content (94,00 - 98,50) % Gravimetric method	IDF-FIL 26A:1993
Meat and meat products	Water content Range: (5,0 - 90,0) % Gravimetric method	PN-ISO 1442:2000
Fermented beverages	Water (dry matter) content Range: water content (82,00 - 92,00) % dry matter content (8,00 - 18,00) % Gravimetric method	PN-75/A-86130

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Klasycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 4, data wydania: 09.07.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Nasiona oleiste	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (1,0 - 20,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,01 - 0,50) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06
Owoce i warzywa Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (1,0 - 95,0) % zawartość suchej masy (5,0 - 99,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101-03
Pasze Śruty	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (1,0 - 20,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 771:2000 PN-ISO 6496:2002
Pieczywo i wyroby piekarskie	Zawartość wody Zakres: (1,0 - 50,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 p.3.3.2
Ryby i przetwory rybne	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (20,0 - 75,0) % zawartość suchej masy (25,0 - 80,0) % Metoda wagowa	PN-62/A-86783
Serwatka w proszku	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (1,00 - 6,00) % zawartość suchej masy (94,00 - 99,00) % Metoda wagowa	PB-23 wyd. III z dn. 04.02.2009
Sery	Zawartość suchej masy (wody) Zakres: zawartość wody (35,00 - 65,00) % zawartość suchej masy (35,00 - 65,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005 IDF-FIL 4 :2004
Suplementy diety	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (1,0 - 80,0) % zawartość suchej masy (20,0 - 99,0) % Metoda wagowa	PB-285 wyd. I z dn. 26.09.2014 p.1
Smietana w proszku	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (1,00 - 6,00) % zawartość suchej masy (94,00 - 99,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 Załącznik XVIII
Wyroby cukiernicze	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (0,5 - 20,0) % zawartość suchej masy (80,0 - 99,5) % Metoda wagowa	PN-84/A-88027

The lists of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Classical Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 4, Edition date: 09.07.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Oilseeds	Water and volatile matter contents Range: (1,0 - 20,0) % Gravimetric method	PN-EN ISO 665:2020-09
Animal and vegetable fats and oils	Moisture and volatile matter contents Range: (0,01 - 0,50) % Gravimetric method	PN-EN ISO 662:2016-06
Fruits and vegetables Fruit and vegetable products	Water (dry matter) content Range: water content (1,0 - 95,0) % dry matter content (5,0 - 99,0) % Gravimetric method	PN-90/A-75101-03
Feedstuffs	Moisture and volatile matter contents Range: (1,0 - 20,0) % Gravimetric method	PN-ISO 771:2000 PN-ISO 6496:2002
Bread and bakery products	Water content Range: (1,0 - 50,0) % Gravimetric method	PN-A-74108:1996 p.3.3.2
Fish and fishery products	Water (dry matter) content Range: water content (20,0 - 75,0) % dry matter content (25,0 - 80,0) % Gravimetric method	PN-62/A-86783
Dry whey	Water (dry matter) content Range: water content (1,00 - 6,00) % dry matter content (94,00 - 99,00) % Gravimetric method	PB-23 ed. III of 04.02.2009
Cheese	Dry matter (water) content Range: water content (35,00 - 65,00) % dry matter content (35,00 - 65,00) % Gravimetric method	PN-EN ISO 5534:2005 IDF-FIL 4 :2004
Dietary supplements	Dry matter (water) content Range: water content (1,0 - 80,0) % dry matter content (22,0 - 99,0) % Gravimetric method	PB-285 ed. I of 26.09.2014 p.1
Dry cream	Water (dry matter) content Range: water content (1,00 - 6,00) % dry matter content (94,00 - 99,00) % Gravimetric method	Commission Regulation(EU) 273/2008 Annex XVIII
Confectionery	Water (dry matter) content Range: water content (0,5- 20,0) % dry matter content (80,0 - 99,5) % Gravimetric method	PN-84/A-88027

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Klasycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 4, data wydania: 09.07.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne Wyroby kulinarne mrożone	Zawartość wody (suchej masy) Zakres: zawartość wody (40,0 - 80,0) % zawartość suchej masy (20,0 - 60,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
Wyroby i produkty ciastkarskie	Zawartość wilgotności (suchej masy) Zakres: zawartość wody (1,0 - 30,0) % zawartość suchej masy (70,0 - 99,0) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 p. 3.2
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wilgotności Zakres: (3,00 - 20,00) % Metoda wagowa	PN EN-ISO 712:2012
Kukurydza sucha	Zawartość wilgotności (suchej masy) Zakres: Zawartość wilgotności (9,0 – 15,0) % zawartość suchej masy (85,0-91,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 6540:2021-08 p.4.4.2.2
Pasze i produkty paszowe	Zawartość wilgotności (suchej masy) Zakres: Zawartość wilgotności (1,0 – 80,0) % zawartość suchej masy (80,0-99,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009, Załącznik III, Część A
Przyprawy, zioła i produkty zielarskie	Zawartość wilgotności (suchej masy) Zakres: zawartość wilgotności (0,5 – 12,0) % zawartość suchej masy (88,0-99,5) % Metoda wagowa	ASTA 2.1
Żywność. ¹⁾ Produkty rolne, w tym pasze dla zwierząt	Zawartość popiołu ²⁾ Metoda wagowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾ Przepisy prawa ⁵⁾
Kazeina i kazeiniany	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 5544:2009
Kazeina podpuszczkowa i kazeiniany	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 10,0) % Metoda wagowa	ISO 5545:2008
Koncentraty spożywcze Chrupki Kawa rozpuszczalna	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 20,0) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
Koncentraty spożywcze Chrupki	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze 10 % HCl Zakres: (0,01 – 3,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
Mleko w proszku	Zawartość popiołu Zakres: (4,0 – 10,0) % Metoda wagowa	ADPI , Section 1, 2016

The lists of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Classical Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 4, Edition date: 09.07.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Ready-made culinary products Frozen culinary products	Water (dry matter) content Range: water content (40,0 - 80,0) % dry matter content (20,0 - 60,0) % Gravimetric method	PN-85/A-82100
Cakes	Moisture (dry matter) content Range: moisture content (1,0 - 30,0) % dry matter content (70,0 - 99,0) % Gravimetric method	PN-A-74252:1998 p. 3.2
Cereals and cereal products	Moisture content Range: (3,00 - 20,00) % Gravimetric method	PN EN-ISO 712:2012
Dry corn	Water (dry matter) content Range: water content (9,0 - 15,0) % dry matter content (85,0 - 91,0) % Gravimetric method	PN-EN ISO 6540:2021-08 p.4.4.2.2
Feed and feed products	Water (dry matter) content Range: water content (1,0 - 80,0) % dry matter content (80,0 - 99,0) % Gravimetric method	Commission Regulation (EU) nr 152/2009 of 27 January 2009, Annex III, Part A
Spices, herbal and herbal products	Water (dry matter) content Range: water content (0,5-12,0) % dry matter content (88,099,5) % Gravimetric method	ASTA 2.1
Food ¹⁾ Agricultural products including animal feed	Ash content ²⁾ Gravimetric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾ Legislation ⁵⁾
Casein and caseinates	Ash content Range: (0,1 - 10,0) % Gravimetric method	PN-ISO 5544:2009
Rennet casein and caseinates	Ash content Range: (0,1 - 10,0) % Gravimetric method	ISO 5545:2008
Food concentrates Crisps Instant coffee	Ash content Range: (0,2 - 20,0) % Gravimetric method	PN-A-79011-8:1998
Food concentrates Crisps	Ash insoluble in 10 % HCl content Range: (0,01 - 3,00) % Gravimetric method	PN-A-79011-8:1998
Dried milk	Ash content Range: (4,0 - 10,0) % Gravimetric method	ADPI , Section 1, 2016

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Klasycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 4, data wydania: 09.07.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,5 - 6,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
Napoje fermentowane	Zawartość popiołu Zakres: (0,5 - 2,0) % Metoda wagowa	PN-A-86364:1996 p. 3.8.3
Nasiona oleiste	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (1,0 - 8,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 749:2001
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie solnym Zakres: (0,01 – 3,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 735:2001 ISO 735:1977
Pasze Śruty	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (1,0 - 8,0) % Metoda wagowa	ISO 5984:2002 PN-ISO 2171:2010 PN-ISO 749:2001
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie solnym Zakres: (0,01 – 3,0) % Metoda wagowa	ISO 5985:2002 PN-ISO 735:2001 ISO 735:1977
Ryby i przetwory rybne	Zawartość popiołu Zakres: (1,0 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-76/R-64795
Serwatka w proszku	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 15,0) % Metoda wagowa	PB-24 wyd. III z dn. 04.02.2009
Sery	Zawartość popiołu Zakres: (0,3 - 6,0) % Metoda wagowa	IDF-FIL 27:1964
Suplementy diety	Zawartość popiołu Zakres: (0,5 - 90,0) % Metoda wagowa	PB-285 wyd. I z dn. 26.09.2014 p.2
Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze 4 N HCl Zakres: (0,01 – 2,0) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022
Wyroby cukiernicze Pieczywo i wyroby piekarskie	Zawartość popiołu Zakres: (0,01 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022
Wyroby ciastkarskie Pieczywo i wyroby piekarskie	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze 4 N HCl Zakres: (0,01 – 0,1) % Metoda wagowa	PN-59/A-88022

The lists of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Classical Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 4, Edition date: 09.07.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Meat and meat products	Total ash content Range: (0,5 - 6,0) % Gravimetric method	PN-ISO 936:2000
Fermented beverages	Total ash content Range: (0,5 - 2,0) % Gravimetric method	PN-A-86364:1996 p. 3.8.3
Oilseeds	Total ash content Range: (1,0- 8,0) % Gravimetric method	PN-ISO 749:2001
	Ash insoluble in hydrochloric acid content Range: (0,01 - 3,0) % Gravimetric method	PN-ISO 735:2001 ISO 735:1977
Feedstuffs	Total ash content Range: (1,0 - 8,0) % Gravimetric method	ISO 5984:2002 PN-ISO 2171:2010 PN-ISO 749:2001
	Ash insoluble In hydrochloric acid content Range: (0,01 - 3,0) % Gravimetric method	ISO 5985:2002 PN-ISO 735:2001 ISO 735:1977
Fish and fishery products	Ash content Range: (1,0 – 10,0) % Gravimetric method	PN-76/R-64795
Dry whey	Ash content Range: (0,1 – 15,0) % Gravimetric method	PB-24 ed. III of 04.02.2009
Cheese	Ash content Range: (0,3 - 6,0) % Gravimetric method	IDF-FIL 27:1964
Dietary supplements	Ash content Range: (0,5 - 90,0) % Gravimetric method	PB-285 ed. I of 26.09.2014 p.2
Confectionery	Ash insoluble in 4 N HCl content Range: (0,01 - 2,0) % Gravimetric method	PN-59/A-88022
Confectionery. Bread and bakery products	Ash content Range: (0,01 – 10,0) % Gravimetric method	PN-59/A-88022
Bread and bakery products Pastry products	Ash insoluble in 4 N HCl content Range: (0,01 – 0,1) % Gravimetric method	PN-59/A-88022

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Klasycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 4, data wydania: 09.07.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Zawartość popiołu Zakres: (0,5 – 10,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych / popiołu nierozpuszczalnego w 10 % HCl Zakres: (0,01 – 1,5) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
Wyroby kulinarne mrożone Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość popiołu Zakres: (0,2 – 6,0) % Metoda wagowa	PN-90/A-75101/08+Az1:2002
Owoce i warzywa Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze 10 % HCl Zakres: (0,01 – 0,4) % Metoda wagowa	PN-A-75101-18:1990
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,30 - 4,50) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

Sporządził: Starszy Specjalista ds. Jakości	
Wydał: Kierownik ds. Jakości	

The lists of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Classical Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 4, Edition date: 09.07.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Ready-made culinary products	Ash content Range: (0,5 – 10,0) % Gravimetric method	PN-85/A-82100
	Mineral impurities content / ash insoluble in 10 % HCl Range: (0,01 - 1,5) % Gravimetric method	PN-85/A-82100
Frozen culinary products Fruit and vegetable products	Ash content Range: (0,2 – 6,0) % Gravimetric method	PN-90/A-75101/08+Az1:2002
Fruits Vegetables Fruit and vegetable products	Ash insoluble in 10 % HCl content Range: (0,01 – 0,4) % Gravimetric method	PN-A-75101-18:1990
Cereals and cereal products	Total ash content Range: (0,30 - 4,50) % Gravimetric method	PN-EN ISO 2171:2010

Within the flexible scope of accreditation, it is allowed:

- 1) Adding the subject of research within a group of subjects.
- 2) Change in the measuring range of the test method.
- 3) Applying updated and implemented new methods described in-house test procedures.
- 4) Applying updated and implemented new methods described in the standardized methods.
- 5) Applying updated and implemented new methods described in the legislation.
- 6) Applying updated methods described in-house test procedures.
- 7) Applying updated methods described in the standardized methods.
- 8) Adding the examined feature within the subject / group of subjects and methods (research techniques)

Prepared by: Senior Quality Assurance Specialist	
Issued by: Quality Assurance Manager	