

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 2 data wydania: 16.01.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt	Zawartość tłuszczu ²⁾ Metoda wagowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾ Przepisy prawa ⁵⁾
Artykuły rolne i żywność (Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne, suplementy diety)	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 70,0) % Metoda wagowa	PB-286 wyd. 2 z dn. 16.01.2025
Kazeina i kazeiniany	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 3,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
Koncentraty spożywcze Chrupki Makaron	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 50,0) % Metoda wagowa	PN-A-79011-4:1998
Chipsy	Zawartość tłuszczu Zakres: (20,0 - 40,0) % Metoda wagowa	PN-A-74780:1996
Mięso i produkty mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 - 75,0) % Metoda wagowa	ISO 1443:1973
	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1,0 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000
Ryby i przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 - 50,0) % Metoda wagowa	ISO 1443:1973
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,4 – 50,0) % Metoda wagowa	PN-67/A-86734
Napoje fermentowane naturalne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 4,0) % Metoda wagowa	PN-75/A-86130
Nasiona oleiste	Zawartość oleju Zakres: (18,0 – 70,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 659:2010
Pasze Śruty	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,0 - 20,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009, Załącznik III, Część H, Metodyka B
	Zawartość tłuszczu surowego Zakres: (1,0 – 20,0) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009, Załącznik III, Część H, Metodyka A ISO 6492:1999, Metodyka A

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

Testing Laboratory AB 079

Nutrition Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 2, edition date: 16.01.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feed	Fat content ²⁾ Gravimetric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾ Legislation ⁵⁾
Agricultural products and food (Fruits and vegetables, fruit and vegetable products, dietary supplements)	Fat content Range: (0,1 - 70,0) % Gravimetric method	PB-286 ed. 2 of 16.01.2025
Casein and caseinates	Fat content Range: (0,4 - 3,0) % Gravimetric method	PN-EN ISO 23319:2022-09
Food concentrates Crisps Pasta	Fat content Range: (0,1 - 50,0) % Gravimetric method	PN-A-79011-4:1998
Chips	Fat content Range: (20,0 - 40,0) % Gravimetric method	PN-A-74780:1996
Meat and meat products	Fat content Range: (1,0 - 75,0) % Gravimetric method	ISO 1443:1973
	Free fat content Range: (1,0 - 70,0) % Gravimetric method	PN-ISO 1444:2000
Fish and fishery products	Fat content Range: (0,4 - 50,0) % Gravimetric method	ISO 1443:1973
	Fat content Range: (0,4 - 50,0) % Gravimetric method	PN-67/A-86734
Natural fermented beverages	Fat content Range: (0,1 - 4,0) % Gravimetric method	PN-75/A-86130
Oilseeds	Oil content Range: (18,0 - 70,0) % Gravimetric method	PN-EN ISO 659:2010
Feedstuffs	Fat content Range: (1,0 - 20,0) % Gravimetric method	Commission Regulation (EC) 152/2009, Annex III, Part H, Method B
	Raw fat content Range: (1,0 - 20,0) % Gravimetric method	Commission Regulation (EC) 152/2009, Annex III, Part H, Method A ISO 6492:1999 (Method A)

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 2 data wydania: 16.01.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Makaron	Zawartość tłuszczu surowego Zakres: (0,1 – 3,5) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 11085:2015 (Metodyka A)
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 4,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 11085:2015 (Metodyka B)
Pieczywo i wyroby piekarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 p.3.6.1
Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 15,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 8262-3:2011
Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (1,00 - 50,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 60,00) % Metoda wagowa	PN-71/A-88021
Wyroby garmażeryjne Wyroby kulinarne mrożone	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 40,0) % Metoda wagowa	PN-85/A-82100
Wyroby i produkty ciastkarskie	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998 p. 3.4
Mleko	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 3,50) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
Przetwory mleczne w proszku Mleko w proszku Maślanka w proszku Proszek mleczny	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 - 35,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 1736:2010 IDF 009:2008

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

Testing Laboratory AB 079

Nutrition Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 2, edition date: 16.01.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Pasta	Raw fat content Range: (0,1 – 3,5) % Gravimetric method	PN-EN ISO 11085:2015 (Method A)
	Fat content Range: (0,1 – 4,0) % Gravimetric method	PN-EN ISO 11085:2015 (Method B)
Bread and bakery products	Fat content Range: (0,10 - 15,00) % Gravimetric method	PN-A-74108:1996 p.3.6.1
Milk/dairy products and milk-based food	Fat content Range: (0,10 - 15,00) % Gravimetric method	PN-ISO 8262-3:2011
Cheese	Fat content Range: (1,00 - 50,00) % Gravimetric method	PN-EN ISO 23319:2022-09
Confectionery	Fat content Range: (0,10 - 60,00) % Gravimetric method	PN-71/A-88021
Ready-made culinary products Frozen culinary products	Fat content Range: (0,1 - 40,0) % Gravimetric method	PN-85/A-82100
Cakes	Fat content Range: (0,1 - 30,0) % Gravimetric method	PN-A-74252:1998 p. 3.4
Milk	Fat content Range: (0,10 - 3,50) % Gravimetric method	PN-EN ISO 1211:2011
Milk powder products Dried milk Buttermilk Milk powder	Fat content Range: (0,50 - 35,00) % Gravimetric method	PN-EN ISO 1736:2010 IDF 009:2008

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 2 data wydania: 16.01.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Serwatka w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 - 6,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 1736:2010 IDF 009:2008 ADPI, Section 2, 2016
Śmietanka i śmietana	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,00 - 50,00) % Metoda wagowa	PN-A-86028:1978 +Az2:2002 PN-EN ISO 2450:2010

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.

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

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

Testing Laboratory AB 079

Nutrition Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 2, edition date: 16.01.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Dry whey	Fat content Range: (0,50 - 6,00) % Gravimetric method	PN-EN ISO 1736:2010 IDF 009:2008 ADPI, Section 2, 2016
Cream	Fat content Range: (5,00 - 50,00) % Gravimetric method	PN-A-86028:1978 +Az2:2002 PN-EN ISO 2450:2010

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.

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