

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Zawartość tłuszczu ³⁾	Normy ⁴⁾
Pasze dla zwierząt	Metoda wagowa	Procedury badawcze ⁵⁾
		Przepisy prawa ⁶⁾
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 3, edition date: 13.10.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feed	Fat content ³⁾ Gravimetric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ⁵⁾ Legislation ⁶⁾
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 3 data wydania: 13.10.2025

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 garmazeryjne 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
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

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 3, edition date: 13.10.2025

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
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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne ¹⁾ w tym pasze Żywność ¹⁾	Zawartość cholesterolu ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne, w tym pasze dla zwierząt, Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy) Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza Słodyczne i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Drób i produkty drobiarskie Jaja i produkty jajeczne Tusze, wycinki z tusz Suplementy diety i odżywki Dodatki do żywności Środki żywienia zwierząt	Zawartość cholesterolu Zakres: (2 – 3000) mg/100 g tłuszczu Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-75/GC wyd. I z dn. 20.01.2009

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 3, edition date: 13.10.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Agriculture products ¹⁾ including feed Food ¹⁾	Cholesterol content ^{2), 3)} Gas chromatography method with flame ionization detection (GC-FID)	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ⁵⁾
Agriculture products including feed for animals Food concentrates Meat and meat products Milk and dairy products Non-alcoholic beverages (carbonated and non-carbonated soft drinks, juices and syrups) Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Fish and fishery products and seafood Sweets and sugar confectionery Foodstuffs for particular nutritional uses Animal and vegetable fats and oils Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products Poultry and poultry products Eggs and eggs products Carcases, clippings from carcass Dietary supplements and nutritional foods Food additives Products used in animal nutrition	Cholesterol content Range: (2 – 3000) mg/100g of fat Gas chromatography method with flame ionization detection (GC-FID)	PB-75/GC ed. I of 20.01.2009

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne ¹⁾ w tym pasze Żywność ¹⁾	Zawartość kwasów tłuszczowych ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Suma (z obliczeń)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ⁵⁾
Produkty rolne, w tym pasze dla zwierząt Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy) Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza Słodczyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Drób i produkty drobiarskie Jaja i produkty jajeczne Tusze, wycinki z tusz Suplementy diety i odżywki Dodatki do żywności Środki żywienia zwierząt	Skład kwasów tłuszczowych: C4:0 kwas masłowy C6:0 kwas kapronowy C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C11:0 kwas undekanowy C12:0 kwas laurynowy C13:0 kwas tridekanowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystoleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadecenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1n7 kwas palmitoleinowy C16:2n4 kwas hekdadekadienowy C16:3n4 kwas hekdadekatrienowy C17:0 kwas margarynowy C17:1 kwas margaroleinowy C18:0 kwas stearynowy C18:1n9 trans kwas elaidynowy C18:1n7 kwas wakcenyowy C18:1n9 kwas oleinowy C18:2n6t kwas linolelaidynowy C18:2n6c (LA) kwas linolowy C20:0 kwas arachidowy C18:3n6 (GLA) kwas γ-linolenowy C21:0 kwas heneikozanowy C20:1n9 kwas eikozenowy C18:3n3 (ALA) kwas α-linolenowy C18:3n4 kwas oktdekatrienowy Zakres: (0,1 – 91,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Sumy (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p. 5.3 i 5.5 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

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 3, edition date: 13.10.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Agriculture products ¹⁾ including feed Food ¹⁾	Fatty acids content ^{2), 3)} Gas chromatography method with flame ionization detection (GC-FID) Sum (from calculation)	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ⁵⁾
Agriculture products including feed for animals Coffee and Tea Food concentrates Meat and meat products Non-alcoholic beverages (carbonated and non-carbonated soft drinks, juices and syrups) Spirits and alcoholic beverages Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Fish and fishery products and seafood Sweets and sugar confectionery Herbal raw materials and products, spices Foodstuffs for particular nutritional uses Animal and vegetable fats and oils Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products Poultry and poultry products Eggs and eggs products Carcases, clippings from carcass Dietary supplements and nutritional foods Food additives Products used in animal nutrition	Fatty acids profile: C4:0 butyric acid C6:0 caproic acid C8:0 caprylic acid C10:0 capric acid C11:0 undecylic acid C12:0 lauric acid C13:0 tridecylic acid C14:0 myristic acid C14:1 myristoleic acid C15:0 pentadecanoic acid C15:1 ginkgolic acid C16:0 palmitic acid C16:1n7 palmitoleic acid C16:2n4 hexadecadienoic acid C16:3n4 hexadecatrienoic acid C17:0 margaric acid C17:1 margaroleic acid C18:0 stearic acid C18:1n9 trans elaidic acid C18:1n7 vaccenic acid C18:1n9 oleic acid C18:2n6t trans linolelaidic acid C18:2n6c linoleic acid (LA) C20:0 arachidic acid C18:3n6 γ-linolenic acid (GLA) C21:0 heneicosanoic acid C20:1n9 eicosenoic acid C18:3n3 α-linolenic acid (ALA) C18:3n4 octadecatrienoic acid Range: (0,1 – 91,0) % Gas chromatography method with flame ionization detection (GC-FID) Sum (calculated)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 excluding p. 5.3 i 5.5 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Produkty rolne, w tym pasze dla zwierząt Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy) Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza Słodzycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Drób i produkty drobiarskie Jaja i produkty jajeczne Tusze, wycinki z tusz Suplementy diety i odżywki Dodatki do żywności Środki żywienia zwierząt	Skład kwasów tłuszczowych: C18:4n3 (SDA) kwas sterydonowy C20:2n6 kwas eikozadienowy C22:0 kwas behenowy C20:3n6 kwas dihomog- γ -linolenowy C22:1n9 kwas erukowy C22:1n11 kwas gadoleinowy C20:3n3 (ETE) kwas eikozatrienowy C20:4n6 (ARA) kwas arachidonowy C23:0 kwas trikosylinowy C22:2n6 kwas dokoza dienowy C20:4n3 (ETA) kwas eikozatetraenowy C20:5n3(EPA) kwas eikozapentaenowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1n9 kwas nerownowy C22:5n3(DPA) kwas dokozapentaenowy C22:6n3 (DHA) kwas dokozaheksaenowy Zakres: (0,1 – 91,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Sumy (z obliczeń)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p. 5.3 i 5.5 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

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 3, edition date: 13.10.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Agriculture products including feed for animals Coffee and Tea Food concentrates Meat and meat products Non-alcoholic beverages (carbonated and non-carbonated soft drinks, juices and syrups) Spirits and alcoholic beverages Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Fish and fishery products and seafood Sweets and sugar confectionery Herbal raw materials and products, spices Foodstuffs for particular nutritional uses Animal and vegetable fats and oils Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products Poultry and poultry products Eggs and eggs products Carcases, clippings from carcass Dietary supplements and nutritional foods Food additives Products used in animal nutrition	Fatty acids profile: C18:4n3 stearidonic acid (SDA) C20:2n6 eicosadienoic acid C22:0 behenic acid C20:3n6 dihomο-γ-linolenic acid C22:1n9 erucic acid C22:1n11 gadoleic acid C20:3n3 eicosatrienoic acid (ETE) C20:4n6 arachidonic acid (ARA) C23:0 tricosylic acid C22:2n6 docosadienoic acid C20:4n3 eicosatetraenoic acid (ETA) C20:5n3 eicosapentaenoic acid (EPA) C24:0 lignoceric acid C24:1n9 nervonic acid C22:5n3 docosapentaenoic acid (DPA) C22:6n3 docosahexaenoic acid (DHA) Range: (0,1 – 91,0) % Gas chromatography method with flame ionization detection (GC-FID) Sum (from calculation)	PN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 excluding p. 5.3 i 5.5 PN-EN ISO 12966-4:2015-07

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne	Skład kwasów tłuszczowych: C4:0 kwas masłowy C6:0 kwas kapronowy C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C11:0 kwas undekanowy C12:0 kwas laurynowy C13:0 kwas tridekanowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystoleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C15:1 kwas cis-10-pentadecenowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1n7 kwas palmitoleinowy C16:2n4 kwas hekdadekadienowy C16:3n4 kwas hekdadekatrienowy C17:0 kwas margarynowy C17:1 kwas margaroleinowy C18:0 kwas stearynowy C18:1n9 trans kwas elaidynowy C18:1n7 kwas wakcenowy C18:1n9 kwas oleinowy C18:2n6t kwas linoleaidynowy C18:2n6c (LA) kwas linolowy C20:0 kwas arachidowy C18:3n6 (GLA) kwas γ-linolenowy C21:0 kwas heneikozanowy C20:1n9 kwas eikozenowy C18:3n3 (ALA) kwas α-linolenowy C18:3n4 kwas oktdekatrienowy Zakres: (0,1 – 91,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Sumy (z obliczeń)	PB-365 wyd. I z dn. 15.09.2017

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 3, edition date: 13.10.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Milk and dairy products	Fatty acids profile: C4:0 butyric acid C6:0 caproic acid C8:0 caprylic acid C10:0 capric acid C11:0 undecylic acid C12:0 lauric acid C13:0 tridecylic acid C14:0 myristic acid C14:1 myristoleic acid C15:0 pentadecanoic acid C15:1 ginkgolic acid C16:0 palmitic acid C16:1n7 palmitoleic acid C16:2n4 hexadecadienoic acid C16:3n4 hexadecatrienoic acid C17:0 margaric acid C17:1 margaroleic acid C18:0 stearic acid C18:1n9 trans elaidic acid C18:1n7 vaccenic acid C18:1n9 oleic acid C18:2n6t trans linolelaidic acid C18:2n6c linoleic acid (LA) C20:0 arachidic acid C18:3n6 γ-linolenic acid (GLA) C21:0 heneicosanoic acid C20:1n9 eicosenoic acid C18:3n3 α-linolenic acid (ALA) C18:3n4 octadecatrienoic acid Range: (0,1 – 91,0) % Gas chromatography method with flame ionization detection (GC-FID) Sum (calculated)	PB-365 ed. I of 15.09.2017

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczne	Skład kwasów tłuszczowych: C18:4n3 (SDA) kwas sterydonowy C20:2n6 kwas eikozadienowy C22:0 kwas behenowy C20:3n6 kwas dihomog-linolenowy C22:1n9 kwas erukowy C22:1n11 kwas gadoleinowy C20:3n3 (ETE) kwas eikozatrienowy C20:4n6 (ARA) kwas arachidonowy C23:0 kwas trikosylinowy C22:2n6 kwas dokozaadienowy C20:4n3 (ETA) kwas eikozatetraenowy C20:5n3(EPA) kwas eikozapentaenowy C24:0 kwas lignocerynowy C24:1n9 kwas nerownowy C22:5n3(DPA) kwasdokozapentaenowy C22:6n3 (DHA) kwas dokozaheksaenowy Zakres: (0,1 – 91,0) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Sumy (z obliczeń)	PB-365 wyd. I z dn. 15.09.2017
Żywność ¹⁾	Zawartość alkoholi wielowodorotlenowych^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją pulsowej amperometrii (HPIC-PAD)	PB-429 ⁷⁾
Napoje bezalkoholowe	Zawartość sorbitolu Zakres: (0,10 –20,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją pulsowej amperometrii (HPIC-PAD)	PB-429 wyd. 4 z dn. 11.04.2025

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 3, edition date: 13.10.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Milk and dairy products	Fatty acids profile: C18:4n3 stearidonic acid (SDA) C20:2n6 eicosadienoic acid C22:0 behenic acid C20:3n6 dihomog-γ-linolenic acid C22:1n9 erucic acid C22:1n11 gadoleic acid C20:3n3 eicosatrienoic acid (ETE) C20:4n6 arachidonic acid (ARA) C23:0 tricosylic acid C22:2n6 docosadienoic acid C20:4n3 eicosatetraenoic acid (ETA) C20:5n3 eicosapentaenoic acid (EPA) C24:0 lignoceric acid C24:1n9 nervonic acid C22:5n3 docosapentaenoic acid (DPA) C22:6n3 docosahexaenoic acid (DHA) Range: (0,1 – 91,0) % Gas chromatography method with flame ionization detection (GC-FID) Sum (from calculation)	PB-365 ed. I of 15.09.2017
Food ¹⁾	Sugar alcohols content ^{2), 3)} High-performance anion exchange chromatography method with pulsed amperometry detection (HPIC – PAD)	PB-429 ⁷⁾
Non-alcoholic beverages	Sorbitol content Range: (0,10 –20,0) g/100 g High-performance anion exchange chromatography method with pulsed amperometry detection (HPIC – PAD)	PB-429 ed 4 of 11.04.2025

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Obiekty z obszaru produkcji żywności ¹⁾	Zawartość cukrów ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją pulsowej amperometrii (HPIC-PAD)	PB-429 ⁷⁾
Koncentraty spożywcze Mleko i produkty mleczne Słodycze i wyroby cukiernicze Ciasta i wyroby ciastkarskie Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne Owoce i warzywa Przetwory owocowo-warzywne Pieczywo i wyroby piekarskie Suplementy diety Przyprawy Napoje Mięso, przetwory mięsne	Zawartość cukrów Zakres: Sacharoza (0,10 – 90,0) g/100 g Glukoza (0,10 – 70,0) g/100 g Laktoza (0,010 – 75,0) g/100 g Fruktoza (0,10 – 30,0) g/100 g Galaktoza (0,10 – 20,0) g/100 g Maltoza (0,10 – 20,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją pulsowej amperometrii (HPIC-PAD)	PB-429 wyd. 4 z dn. 11.04.2025
Miód	Zawartość cukrów Zakres: Sacharoza (0,10 – 90,0) g/100 g Glukoza (0,10 – 70,0) g/100 g Fruktoza (0,10 – 50,0) g/100 g Maltoza (0,10 – 20,0) g/100 g Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją pulsowej amperometrii (HPIC-PAD)	PB-429 wyd. 4 z dn. 11.04.2025
Wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem Wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem	Zawartość cukrów Zakres: Laktoza (0,0050 – 0,125) mg/wymaz Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją pulsowej amperometrii (HPIC-PAD)	PB-429 wyd. 4 z dn. 11.04.2025
Popłuczyny z obszaru produkcji żywności	Zawartość cukrów Zakres: Laktoza (0,010 – 1,0) g/100 g (0,010 – 1,0) g/100 ml Metoda wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej z detekcją pulsowej amperometrii (HPIC-PAD)	PB-429 wyd. 4 z dn. 11.04.2025

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 3, edition date: 13.10.2025

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Objects from food production area ¹⁾	Sugars content ^{2), 3)} High-performance anion exchange chromatography method with pulsed amperometry detection (HPIC – PAD)	PB-429 ⁷⁾
Food concentrates Milk and dairy products Sweets and sugar confectionery Cakes and pastry goods Cereals and cereal products Ready-made culinary products Fruits and vegetables Fruit and vegetable products Bread and bakery products Dietary supplements Spices Bevarages Meat and meat products	Sugars content Range: Sucrose (0,10 – 90,0) g/100 g Glucose (0,10 – 70,0) g/100 g Lactose (0,010 – 75,0) g/100 g Fructose (0,10 – 30,0) g/100 g Galactose (0,10 – 20,0) g/100 g Maltose (0,10 – 20,0) g/100 g High-performance anion exchange chromatography method with pulsed amperometry detection (HPIC – PAD)	PB-429 ed 4 of 11.04.2025
Honey	Sugars content Range: Sucrose (0,10 – 90,0) g/100 g Glucose (0,10 – 70,0) g/100 g Fructose (0,10 – 50,0) g/100 g Maltose (0,10 – 20,0) g/100 g High-performance anion exchange chromatography method with pulsed amperometry detection (HPIC – PAD)	PB-429 ed 4 of 11.04.2025
Swab from surface unlimited with template Swab from the surface limited with template	Sugars content Range: Lactose (0,0050 – 0,125) mg/swab High-performance anion exchange chromatography method with pulsed amperometry detection (HPIC – PAD)	PB-429 ed 4 of 11.04.2025
Washings from food production area	Sugars content Range: Lactose (0,010 – 1,0) g/100 g (0,010 – 1,0) g/100 ml High-performance anion exchange chromatography method with pulsed amperometry detection (HPIC – PAD)	PB-429 ed 4 of 11.04.2025

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

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) ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ⁵⁾ Przepisy prawa ⁶⁾
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 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 3, edition date: 13.10.2025

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) ³⁾ Gravimetric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ⁵⁾ Legislation ⁶⁾
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 Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

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
Śmietana 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 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 3, edition date: 13.10.2025

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 Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

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 ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ⁵⁾ Przepisy prawa ⁶⁾
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 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 3, edition date: 13.10.2025

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 ³⁾ Gravimetric method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ⁵⁾ Legislation ⁶⁾
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 Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

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 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 3, edition date: 13.10.2025

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 Wartości Odżywczej

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3 data wydania: 13.10.2025

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

Sporządził: Kierownik 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 3, edition date: 13.10.2025

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

Prepared by: Quality Assurance Manager	
Issued by: Quality Assurance Manager	