

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Klasycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 6, data wydania: 20.03.2026

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 6, Edition date: 20.03.2026

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 6, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Zawartość skrobi ²⁾ Metoda spektrofotometryczna	Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,2 – 2,0) % Metoda spektrofotometryczna	PB-265 wyd. II z dn. 27.11.2020

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.

Sporządził: Kierownik 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 6, Edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Starch content ²⁾ Spectrophotometric method	In-house test procedures ³⁾
Meat and meat products	Starch content Range:(0,2- 2,0) % Spectrophotometric method	PB-265 wyd. II z dn. 27.11.2020

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.

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