

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Sensorycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Kosmetyki i wyroby chemiczne ¹⁾	Cechy sensoryczne ²⁾ Metoda prosty test opisowy	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾ Metody opisane przez renomowaną organizację ⁵⁾
Chrupki	Kształt i wygląd zewnętrzny, struktura i konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-88034:1998 p. 4
Kawa palona	Przed przyrządzeniem: barwa, wygląd, zapach Po przyrządzeniu: zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-76100:2009
Koncentraty spożywcze	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, zapach, konsystencja Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Konserwy mięsne, drobiowe, konserwy z dodatkiem warzyw i innych produktów niemięsnych	Wygląd powierzchni zewnętrznej opakowania jednostkowego; wygląd powierzchni wewnętrznej opakowania jednostkowego; Wygląd zewnętrzny bloku konserwy: kształt, barwa, konsystencja, zapach; Wygląd bloku konserwy na przekroju: barwa, stopień związania, układ i jakość składników, zapach, smak, kruchość, soczystość Prosty test opisowy	PN-A-82056:1985 p. 2.1.5, 2.1.7, 2.2
Konserwy rybne	Zapach, wygląd lustra i prawidłowość ułożenia, <i>barwa składników ciekłych</i> , konsystencja składników ciekłych, prawidłowość oprawienia i przygotowania ryb, barwa składników stałych, smak, tekstura składników stałych Prosty test opisowy	PN-A-86732:1992 p. 2.3.4.2+2.3.4.9
Napoje bezalkoholowe	Klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985 p. 3.4-3.5
Soki, nektary	Wygląd, barwa, zapach i smak Prosty test opisowy	PB-85 wyd. 2 z dn. 15.05.2025
Środki do prania i mycia	Wygląd, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-C-77056-06:1987
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9 PB-292 wyd. I z dn. 03.06.2019

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

Testing Laboratory AB 079

Sensory Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 3, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food Agricultural products ¹⁾ Cosmetics and chemical products ¹⁾	Sensory attributes ²⁾ Simple descriptive test	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾ Methods described by a reputable organization ⁵⁾
Crisps	Shape and external appearance, structure and consistency, odour, taste Simple descriptive test	PN-A-88034:1998 p.4
Roasted coffee	Before preparation: colour, appearance, odour. After preparation: odour, taste Simple descriptive test	PN-A-76100:2009
Food concentrates	Before preparation: appearance, colour, odour, consistency After preparation: appearance, colour, odour, consistency, taste Simple descriptive test	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Canned meat, canned poultry, canned meat with vegetables and with other non-meat products	Appearance of the external surface of the package; appearance of the inner surface of the package; External appearance of block canned: shape, colour, consistency, odour; Appearance of cross-section: colour, level of compact, arrangement and quality of ingredients, odour, flavour, fragility, juiciness Simple descriptive test	PN-A-82056:1985 p. 2.1.5, 2.1.7, 2.2
Canned fish	Odour, appearance and correctness of arrangement, colour of liquid ingredients; consistency of liquid ingredients, correctness of flaying and preparation of fish, colour of solid ingredients, flavour, texture of solid ingredients Simple descriptive test	PN-A-86732:1992 p. 2.3.4.2+2.3.4.9
Soft drinks	Clarity, colour, odour, taste Simple descriptive test	PN-A-79033:1985 p. 3.4-3.5
Juices, nectars	Appearance, colour, odour and taste Simple descriptive test	PB-85 ed. 2 of 15.05.2025
Products for washing and cleaning	Appearance, colour, odour Simple descriptive test	PN-C-77056-06:1987
Confectionery	Exterior appearance of product in a packaging, shape, colour, surface, turn, consistency, degree of filling, odour, taste Simple descriptive test	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9 PB-292 ed. I of 03.06.2019

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Analiz Sensorycznych

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 3, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze: suplementy diety na bazie cukru lub/ i substancji słodzących	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9; PB-292 wyd. I z dn. 03.06.2019
Wyroby garmażeryjne	Stan opakowań jednostkowych, wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996 p. 2.2
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, zapach i smak Prosty test opisowy	PN-A-74252:1998 p. 4.3.4+4.3.6; PB-292 wyd. I z dn. 03.06.2019
Wędliny	Wygląd, barwa, struktura i konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82062:1988 p. 2.2 PN-A-82007:1996 +Az1:1998 p. 2.4.1-2.4.4
Produkty owocowe- Dżemy	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak, objawy zfermentowania lub	PN-A-75100:1994 p. 5.3.1+Az1:2000
Produkty owocowe- Konfitury	Wygląd i konsystencja, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-75115:2001 p. 3.2.2
Makaron	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, zapach Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PB-409 wyd. I z dn. 29.04.2020
Mleko i przetwory mleczne (mleko w proszku, mleko płynne, śmietanka, fermentowane przetwory mleczne, lody, ser: dojrzewające; niedojrzewające, w tym twarogowe; topione; pleśniowe)	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-ISO 22935-2:2013-07
Żywność ¹⁾	Cechy sensoryczne ²⁾ Metoda punktowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Koncentraty spożywcze	Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem, zapach, smak Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9, p. 5

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

Testing Laboratory AB 079

Sensory Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 3, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Confectionery: dietary supplements based on sugar and/ or sweeteners	Exterior appearance of product in packaging, shape, colour, surface, turn, odour, flavour Simple descriptive test	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9 PB-292 ed. I of 03.06.2019
Ready-made culinary products	Condition of packaging, appearance, consistency, odour, taste Simple descriptive test	PN-A-82107:1996 p. 2.2
Cakes	Exterior appearance, structure and texture, odour and taste Simple descriptive test	PN-A-74252:1998 p. 4.3.4+4.3.6; PB-292 ed. I of 03.06.2019
Sausages	Appearance, colour, structure and texture, odour, flavour Simple descriptive test	PN-A-82062:1988 p. 2.2 PN-A-82007:1996 +Az1:1998 p.2.4.1-2.4.4
Fruits products - Jams	Appearance, colour, consistency, odour, flavour, signs of fermentation or mold Simple descriptive test	PN-A-75100:1994 p. 5.3.1+Az1:2000
Fruits products – Fruit preserves	Appearance and consistency, colour, odour, flavour Simple descriptive test	PN-A-75115:2001 p. 3.2.2
Pasta	Before preparation: appearance, colour, odour After preparation: appearance, colour, odour, flavour Simple descriptive test	PB-409 ed. I of 29.04.2020
Milk and milk products (milk powder, liquid milk, cream, fermented milk products, ice cream, cheese: ripened; unripened, including curdled; spread; blue)	Appearance, consistency, odour, flavour Simple descriptive test	PN-ISO 22935-2:2013-07
Food ¹⁾	Sensory attributes ²⁾ Scoring method	Standardized methods ⁴⁾ In-house test procedures ³⁾
Food concentrates	After preparation: appearance, colour, odour. consistency, taste Range: 1 - 5 Scoring method	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Confectionery	Exterior appearance of product in a packaging, shape, colour, surface, turn, consistency, degree of filling, odour, taste Range: 1 - 5 Scoring method	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9, p. 5

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

**Laboratorium Badawcze AB 079
Pracownia Analiz Sensorycznych
ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia
Wydanie 3, data wydania: 20.03.2026**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze: suplementy diety na bazie cukru lub/ i substancji słodzących	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, zapach, smak Zakres: 1 - 5 Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9, p. 5

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/grupy przedmiotów badań i metody (techniki 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 metod opisanych przez renomowaną organizację.

Sporządził: Kierownik ds. Jakości	
Wydał: Kierownik ds. Jakości	

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

Testing Laboratory AB 079

Sensory Analysis Laboratory

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 3, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Confectionery: dietary supplements based on sugar and/ or sweeteners	Exterior appearance of product in packaging, shape, colour, surface, turn, odour, flavour Range: 1 - 5 Scoring method	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 p. 4.1-4.9, p. 5

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 / groups of subjects and methods (research techniques)
- 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 methods described by a reputable organization

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