

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 10/CH

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

Pracownia Chemiczna Aleja Wojska Polskiego 90A 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość cukrów ^{2) 3)} Metoda HPLC-RID	Procedury badawcze ⁵⁾
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje, wyroby piekarnicze, zboża i przetwory zbożowe, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, mleko i przetwory mleczne, nasiona oleiste, suplementy diety i odżywki, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, pasze i surowce paszowe, grzyby i przetwory grzybowe, masło	Zawartość cukrów (z obliczeń)	PB/CH/36 wyd. 5 z dnia 20.05.2024
	Zawartość glukozy Zakres: (0,10-85,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość fruktozy Zakres: (0,10-85,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość galaktozy Zakres: (0,10-10,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość sacharozy Zakres: (0,10-98,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość laktozy Zakres: (0,10-99,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
	Zawartość maltozy Zakres: (0,10-27,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 10/CH
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

	Zawartość rafinozy Zakres: (0,10-10,00) % Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	
Żywność ¹⁾ Pasze¹⁾	Zawartość wody i substancji lotnych (sucha masa) ³⁾ Metoda wagowa	Normy ⁵⁾ Procedury badawcze ⁵⁾ Przepisy prawa ⁵⁾
Wyroby cukiernicze	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 91,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (9,0 – 99,5) % Metoda wagowa	PN-A-88027:1984
Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Zawartość wody Zakres: (3,0 – 40,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (60,0 – 97,0) % Metoda wagowa	PN-A-74252:1998
Wyroby garmażeryjne	Zawartość wody Zakres: (5,0 – 90,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (10,0 – 95,0) % Metoda wagowa	PN-A-82100:1985
Przyprawy, koncentraty spożywcze, suplementy diety i odżywki	Zawartość wody Zakres: (0,2– 90,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (10,0 –99,8) % Metoda wagowa	PN-A-79011-3:1998
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, grzyby i produkty grzybowe	Zawartość wody Zakres: (1,0– 99,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (1,0 –99,0) % Metoda wagowa	PN-A-75101-3:1990
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wody Zakres: (1,0 – 30,0) % Zawartość suchej masy Zakres: (75,0 – 99,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 712:2012
Mleko i przetwory mleczarskie	Zawartość wody Zakres: (1,00 – 96,00) % Zawartość suchej masy Zakres: (4,00 – 99,00) % Metoda wagowa	PB/CH/12 wydanie 3 z dnia 03.10.2019
Sery	Zawartość wody Zakres: (20,00 – 95,00) % Zawartość suchej masy Zakres: (5,00 - 80,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody	PN-ISO 1442:2000
Ryby i przetwory rybne, owoce morza	Zakres: (4,0 – 90,0) % Metoda wagowa	PN-A-86783:1962

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 10/CH

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

Masło i mieszanki tłuszczowe, margaryny	Zawartość wody Zakres: (0,10 – 78,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-1:2004
Masło i mieszanki tłuszczowe, margaryny	Zawartość suchej masy beztłuszczowej Zakres: (0,10 – 5,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 3727-2:2004
Wyroby piekarnicze	Zawartość wody Zakres: (0,5 - 60,0) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996
Pasze i surowce paszowe	Wilgotność Zakres: (0,1 – 90,0) % Metoda wagowa	Dz.U.UE L 54/1 z dnia 26.2.2009 (WE) nr 152/2009
Jaja i przetwory jajeczne	Zawartość wody Zakres: (3,0 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994
Surowce i przetwory zielarskie	Strata masy po suszeniu Zakres: (1,5 – 35,0) % Metoda wagowa	PN-R-87019:1991
Herbata	Strata masy po suszeniu Zakres: (1,5 – 80,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 1573:1996
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,02 – 3,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 662:2016-06
Nasiona roślin strączkowych	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 20,00) % Metoda wagowa	PN-A-74011:1986
Nasiona oleiste	Zawartość wody i substancji lotnych Zakres: (0,5 – 30,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 665:2020-09
Majonezy i sosy majonezowe	Zawartość wody Zakres: (20,0 – 60,0) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 + Ap1:2000
Kawa rozpuszczalna	Zawartość wody Zakres: (0,70-10,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 3726:2000
Kawa	Zawartość wody Zakres: (1,00-10,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 11294:2002
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość suchej substancji Zakres: (1,00-99,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 1026:2000

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 10/CH
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

Soki	Zawartość suchej substancji Zakres: (2,00-50,00) % Metoda wagowa	PN-EN 12145:2001
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności ¹⁾	Zawartość alergenu ^{2), 3)} Metoda immunoenzymatyczna - ELISA	Procedury badawcze ⁶⁾
Mleko i produkty mleczne, mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, suplementy diety i odżywki, nasiona oleiste, napoje, tłuszcze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość gliadyny Zakres: (1,56 -80) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość glutenu (z obliczeń)	PB/CH/46 wyd. 2 z dnia 05.11.2025 na podstawie testu Ingezim 30.GLU.K2
Mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, suplementy diety i odżywki, nasiona oleiste, napoje, tłuszcze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość mleka Zakres: (0,4-10,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Milk HU0030014
	Zawartość β -laktoglobuliny Zakres: (10-4118) ppb Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA β - Lactoglobulin HU0030002

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 10/CH

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

	Zawartość kazeiny Zakres: (0,2-20,6) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Casein HU0030003
Mleko i produkty mleczne, mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, suplementy diety i odżywki, nasiona oleiste, napoje, tłuszcze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość orzecha ziemnego Zakres: (1-40) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Peanut HU0030019
	Zawartość orzecha laskowego Zakres: (1-40) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Hazelnut HU0030010
	Zawartość migdała Zakres: (0,4-10,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Almond HU0030001
	Zawartość białka jaja kurzego Zakres: (0,4-10,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zawartość jaja (z obliczeń)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Egg White HU0030007
	Zawartość gorczycy Zakres: (2-60) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Mustard HU0030016
Mleko i produkty mleczne, mięso i produkty mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, suplementy diety i odżywki, nasiona oleiste,	Zawartość skorupiaków (tropomiozyny) Zakres: (20-400) ppb Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Crustaceans (Tropomyosin) HU0030006

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 10/CH
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

napoje, tłuszcze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością		
Mleko i produkty mleczne, mięso i produkty mięsne, owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, wyroby piekarnicze, zboża i produkty zbożowe, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, suplementy diety i odżywki, nasiona oleiste, napoje, tłuszcze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Zawartość ryb (parwalbuminy) Zakres: (4-100) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB/CH/55 wyd. 2 z dnia 03.11.2025 na podstawie testu SENSISpec ELISA Fish (Parvalbumin) HU0030008
Żywność ¹⁾	Zawartość tłuszczu ³⁾ Metoda grawimetryczna	Normy ⁵⁾
Mleko, napoje mleczne fermentowane, serwatka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 10,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 1211:2011
Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10- 46,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 23319:2022- 09
Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 10,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 7328:2010
Produkty mleczne w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 47,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 1736:2010
Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (8,00 – 45,00) % Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 2450:2010
Jaja i przetwory jajeczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 30,00) % Metoda grawimetryczna	PN-A-86509:1994
Żywność ¹⁾	Całkowita zawartość tłuszczu ³⁾ Metoda grawimetryczna	PB/CH/51 ⁴⁾
Mleko i przetwory mleczne	Całkowita zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 99,90) % Metoda grawimetryczna	PB/CH/51 wydanie 2 z dnia 22.04.2024
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce,	Całkowita zawartość tłuszczu Zakres: (0,20 – 99,99) % Metoda grawimetryczna	PB/CH/51 wydanie 2 z dnia 22.04.2024

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 10/CH

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze		
Żywność ¹⁾ Pasze¹⁾	Skład kwasów tłuszczowych ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID)	Normy ⁵⁾
Ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki i napoje bezalkoholowe, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety, owoce morza, odżywki, pasze i surowce paszowe, grzyby i przetwory grzybowe, wyroby piekarnicze, rośliny strączkowe, margaryny	Skład kwasów tłuszczowych Zakres: C4:0 kwas masłowy (0,10 – 3,50) % C6:0 kwas heksanowy (0,10 – 10,00) % C8:0 kwas kaprylowy (0,10 – 53,00) % C10:0 kwas kaprynowy (0,10 – 60,00) % C11:0 kwas undekanowy (0,10 – 1,00) % C12:0 kwas laurynowy (0,10 – 48,00) % C13:0 kwas tridekanowy (0,10 – 0,50) % C14:0 kwas mirystynowy (0,10 – 35,00) % C14:1 kwas mirystolowy tetradekanowy (0,10 – 5,00) % C15:0 kwas pentadekanowy (0,10 – 2,00) % C15:1 kwas pentadekenowy (0,10 – 2,00) % C16:0 kwas palmitynowy (0,10 – 80,00) % C16:1 kwas palmitoleinowy (0,10 – 15,00) % C17:0 kwas margarynowy (0,10 – 5,00) % C17:1 kwas heptadekenowy (0,10 – 5,00) % C18:0 kwas stearynowy (0,10 – 60,00) % C18:1T kwas elaidynowy (0,10 – 30,00) % C18:1 CIS 9 kwas oleinowy (0,10 – 80,00) % C18:1 CIS 11 kwas asklepinowy (0,10 – 10,00) % C18:1 INNE (0,10 – 5,00) % C18:2 Trans linoleidowy (0,10 – 15,00) % C 18:2 kwas linolowy (0,10 – 80,0) % C 20:0 kwas arachidowy (0,10 – 5,00) % C18:3 γ kwas linolenowy gamma (0,10 – 10,00) % C18 :3T trans linolenowy (0,10 – 2,00) % C18:3 L kwas linolenowy alpha (0,10 – 80,00) % C 20:1 kwas eikozenowy (0,10 – 20,00) % C 18:4 kwas oktadekaterainowy (0,10 – 15,00) % C 20:2 n 6 kwas eikozadienowy (0,10 – 5,00) %	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-01

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 10/CH
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

	C 22:0 kwas behenowy (0,10 – 1,50) % C20:3 n 3 kwas eikozatrienowy n-3 (0,10 – 25,00) % C20:3 n 6 kwas eikozatrienowy n-6 (0,10 – 25,00) % C20:4 kwas eikozatetraenowy (arachidonowy) (0,10 – 5,00) % C23:0 kwas trikozanowy (0,10 – 2,00) % C22:1 n 11 kwas <u>cetoleinowy</u> (0,10 – 25,00)% C 22:1 n 9 kwas erukowy (0,10 – 8,00) % C22:2 kwas dokozadienowy (0,10 – 5,00) % C20:5 kwas eikozapentaenowy (EPA) (0,10 – 25,00) % C 21:0 kwas heneikozanowy (0,10 – 2,00) % C22:4 kwas dokozatetraenowy (0,10 – 5,00) % C24:0 kwas lignocerynowy (0,10 – 20,00) % C24:1 kwas nerwonowy (0,10 – 10,00) % C22:5 kwas dokozapentaenowy (0,10 – 20,00) % C22:6 kwas dokozahexaenowy (0,10 – 80,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID) Suma kwasów tłuszczowych: nasyconych jednonienasyconych wielonienasyconych trans kwasów omega 3 kwasów omega 6 kwasów omega 9 (z obliczeń)	
Mleko i przetwory mleczarskie	Skład kwasów tłuszczowych Zakres: C4:0 kwas masłowy (0,10 – 5,00)% C6:0 kwas heksanowy (0,10 – 5,00)% C8:0 kwas kaprylowy (0,10 – 5,00)% C10:0 kwas kaprylowy (0,10 – 10,00)% C11:0 kwas undekanowy (0,10 – 0,50)% C12:0 kwas laurynowy (0,10 – 25,00)% C13:0 kwas tridekanowy (0,10 – 0,50)% C14:0 kwas mirystynowy (0,10 – 15,00)% C 14:1 kwas (9Z) tetradekanowy (0,10 – 2,00)% C15:0 kwas pentadekanowy (0,10 – 1,50)% C15:1 kwas pentadekenowy (0,10 – 1,00)% C16:0 kwas palmitynowy (0,10 – 40,00)% C16:1 kwas palmitoleinowy (0,10 – 3,00)% C17:0 kwas margarynowy (0,10 – 1,00)% C17:1 kwas heptadekenowy (0,10 – 1,00)% C18:0 kwas stearynowy (0,10 – 30,00)% C18:1T kwas elaidynowy (0,10 – 10,00)% C18:1 cis 9 kwas oleinowy (0,10 – 80,00)% C18:1 cis 11 kwas asklepinowy (0,10 – 1,50)% C18:2 T Trans linoledowy (0,10 – 2,00)% C 18:2 kwas linolowy (0,10 – 40,00)% C 20:0 kwas arachidowy (0,10 – 1,00)%	ISO 15885:2002

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 10/CH

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

	C18:3γ kwas linolenowy gamma (0,10 – 1,00)% C18:3α kwas linolenowy gamma (0,10 – 5,00)% C 18:2 CLA sprzężony kwas linolowy CLA (0,10 – 5,00)% C 20:1 kwas eikozenowy (0,10 – 1,00) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo jonizacyjną (GC-FID) Suma kwasów tłuszczowych: nasyconych jednonienasyconych wielonienasyconych trans kwasów omega 3 kwasów omega 6 kwasów omega 9 (z obliczeń)	
Żywność¹⁾ Pasze¹⁾	Zawartość popiołu ogólnego / surowego Metoda wagowa³⁾	Normy⁵⁾ Przepisy prawa⁵⁾
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmazeryjne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, majonezy i sosy majonezowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
Mleko i przetwory mleczarskie	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,10 – 8,00) % Metoda wagowa	AOAC 945.46
Soki, napoje bezalkoholowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, nasiona oleiste, grzyby i produkty grzybowe	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,02 – 12,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 1135:1999
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby piekarnicze	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,20 – 11,00) % Metoda wagowa	PN-A-88022:1959
Koncentraty, suplementy diety, odżywki, kawa rozpuszczalna	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,20 – 35,00) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998
Zboża i przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,20 – 15,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2023-09
Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (3,00 – 14,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
Pasze i surowce paszowe	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,10 – 99,00) % Metoda wagowa	Dz.U.UE L 54/1 z dnia 26.2.2009 (WE) nr 152/2009
Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1,00 – 15,00) %	PN-ISO 1575:1996

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 10/CH
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

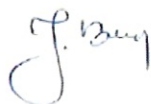
	Metoda wagowa	
--	---------------	--

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 techniki badawczej
- ³⁾ Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- ⁴⁾ Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium/normach/przepisach prawa
- ⁵⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium/normach/przepisach prawa

Opracował:

Kierownik ds. Jakości
Joanna Brzoza



26.01.2026
(Data i podpis)

Zatwierdził:

p.o. Business Unit Managera
Anna Nawratel



26.01.2026
(Data i podpis)