

Koncentraty spożywcze

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Metoda akredytowana/ nieakredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	akredytowana
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:1999 +A1:2005	akredytowana
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa	PN-EN ISO 11290-2:2000 +A1:2005+Ap1:2006+Ap2:2007	akredytowana
	Liczba Enterobacteriaceae Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa	PN-ISO 21528-2:2005	akredytowana
	Liczba drobnoustrojów Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa w 30°C	PN-EN ISO 4833-1:2013	akredytowana
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera	PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004	akredytowana
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa	PN-ISO 4832:2007	akredytowana
	Liczba Escherichia coli Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa w 44°C z zastosowaniem 5-bromo-4-chloro-3-indolilo β -D-glukuronidu	PN-ISO 16649-2:2004	akredytowana
Próbki środków spożywczych o aktywności wody niższej lub równej niż 0,95	Liczba pleśni i drożdży Zakres od: 10 jtk/g Metoda płytkowa	PN-ISO 21527-2:2009	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość kadmu, ołowiu, miedzi i cynku Zakres: Kadm (0,006 – 0,188) mg/kg Ołów (0,050 – 0,625) mg/kg	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa, 1996 r.	akredytowana

	Miedź (0,050 – 2,500) mg/kg Cynk (0,125 – 2,500) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrofotometrii atomowej (FAAS)		
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość ołowiu i kadmu Zakres: Ołów (0,025 – 2,500) mg/kg Kadm (0,0025 – 1,2500) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN 14082:2004	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość rtęci Zakres: (0,002-6,000) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	PB_03 edycja 1 z dnia 2004-06-28	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość arsenu Zakres: (0,031 – 0,310) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej technika wodorkowa (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa, 2005 r.	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość ołowiu i kadmu Zakres: Ołów (0,025 – 5,000) mg/kg Kadm (0,0025 – 1,0000) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN 14084:2004	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość rtęci Zakres: (0,001 – 1,000) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej techniką amalgamacji	PB_05 edycja 3 z dnia 15.04.2013 r.	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość witaminy C Zakres: (1,0 – 2500,0) µg/ml Metoda chromatografii cieczowej (HPLC UV-VIS i HPLC-DAD)	PN-EN 14130:2004	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Zawartość witaminy A Zakres: (120,0–20000,0) µg/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/Vis)	PN-EN 12823-1:2014	akredytowana

	i z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)		
Próbki produktów żywnościowych stałych i półstałych	Zawartość substancji słodzących: aspartamu, acesulfamu K, sacharyny i substancji konserwujących: kwasu sorbowego i benzooesowego Zakres: aspartam (20 – 5000) mg/kg acesulfam K (20 – 5000) mg/kg Sacharyna (5 – 1250) mg/kg kwas sorbowy (20 – 5000) mg/kg kwas benzooesowy (20 – 5000) mg/kg Metoda-chromatografii cieczowej (HPLC UV-VIS i HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002	akredytowana
Próbki produktów spożywczych płynnych	Zawartość substancji słodzących: aspartamu, acesulfamu K, sacharyny i substancji konserwujących: kwasu sorbowego i benzooesowego Zakres: Aspartam (10 – 500) mg/l acesulfam K (10 – 500) mg/l Sacharyna (2,5 – 250) mg/l kwas sorbowy (10 – 500) mg/l kwas benzooesowy (10 – 500) mg/l Metoda chromatografii cieczowej (HPLC- UV-VIS i HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002	akredytowana
Próbki koncentratów spożywczych	Ocena organoleptyczna	PB_122 edycja 1 z dnia 2016-05-06	nieakredytowana