

Owoce i przetwory owocowe

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze	Metoda akredytowana/ nieakredytowana
Próbki owoców i przetworów owocowych	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 11290-1:2017-07	akredytowana
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	akredytowana
	Liczba Enterobacteriaceae Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017-08	akredytowana
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004	akredytowana
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007	akredytowana
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005	akredytowana
	Liczba β -glukoronidazo dodatnich Escherichia coli Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	akredytowana
Próbki środków spożywczych o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni i drożdży Zakres od: 10 jtk/g 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009	akredytowana
Próbki środków spożywczych o aktywności wody	Liczba pleśni i drożdży Zakres od: 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew	PN-ISO 21527-2:2009	akredytowana

niższej lub równej niż 0,95	powierzchniowy)		
Próbki owoców suszonych	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,5 - 50,0) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC –MS/MS)	PN-EN 14132:2010 PB_119 Edycja 1 z dnia 2016-05-06	akredytowana
Próbki rodzynek korynckich, rodzynek sultanek, mieszanek suszonych owoców, suszonych fig	Zawartość ochratoksyny A Zakres: (0,25 – 50,00) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC –MS/MS)	PN-EN 15829:2010 PB_119 Edycja 1 z dnia 2016-05-06	akredytowana
Próbki soków, przetworów z jabłek	Zawartość patuliny Zakres: (5,0- 1000,0) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fotodiodową (HPLC-DAD)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa, 2005 r.	akredytowana
Próbki owoców suszonych	Zawartość aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ Zakres: B ₁ , G ₁ (0,30 – 200,00) µg/kg B ₂ , G ₂ (0,30 – 50,00) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC –MS/MS) Σ aflatoksyn (z obliczeń)	PN-EN 14123:2008 PB_119 Edycja 1 z dnia 2016-05-06	akredytowana
Próbki owoców i przetworów owocowych	Zawartość ołowiu i kadmu Zakres: Ołów (0,0125 -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 owoców i przetworów owocowych	Zawartość ołowiu i kadmu Zakres: Ołów (0,025 –5,000) mg/kg Kadm (0,0025 – 1,0000) mg/kg	PN-EN 14084:2004	akredytowana

	Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)		
Próbki owoców i przetworów owocowych	Zawartość rtęci Zakres: (0,002-20,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	PB_03 edycja 2 z dnia 2018-10-18	akredytowana
Próbki owoców i przetworów owocowych	Zawartość arsenu Zakres: (0,031 – 0,310) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej technika wodorkowa (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa, 2005 r.	akredytowana
Próbki środków spożywczych w puszkach	Zawartość cyny Zakres: (10,0 – 250,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB_20 edycja 1 z dnia 2006-09-11	akredytowana
Próbki owoców i przetworów owocowych	Zawartość rtęci Zakres: (0,001 – 1,000) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej techniką amalgamacji	PB_05 edycja 3 z dnia 2013-04-15	akredytowana
Próbki dżemów, marmolady, półproduktów i produktów podobnych	Zawartość substancji słodzących: aspartamu, acesulfamu K, sacharyny i substancji konserwujących: kwasu sorbowego i benzooesowego Zakres: aspartam (10 – 1000) mg/kg acesulfam K (10 – 1000) mg/kg sacharyna (2,5 – 250) mg/kg kwas sorbowy (10 – 2500) mg/kg kwas benzooesowy (10 – 1000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC UV-VIS i HPLC-DAD)	PN-EN 12856:2002	akredytowana
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	PN-EN 12856:2002	akredytowana

	(20 – 5000) mg/kg Sacharyna (5 – 1250) mg/kg kwas sorbowy (20 – 5000) mg/kg kwas benzoesowy (20 – 5000) mg/kg Metoda-chromatografii cieczowej (HPLC UV-VIS i HPLC-DAD)		
Owoców i przetworów owocowych	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 dżemów	Zawartość barwników syntetycznych: Tartrazyna (E 102), Żółcień chinolinowa (E 104), Żółcień pomarańczowa (E 110), Azorubina (E 122), Amarant (E 123), Czerwień koszenilowa (E 124), Erytrozyna (E 127), Czerwień Allura (E 129), Błękit patentowy (E 131), Indygokarmin (E 132), Błękit brylantowy (E 133), Zieleń S (E 142), Czerń brylantowa (E 151) Zakres (10 – 1000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej (HPLC UV-VIS i HPLC-DAD)	PB_ 81 edycja 2 z dnia 2010-08-13	akredytowana
Próbki owoców suszonych (z wyjątkiem rodzynek)	Obecność i liczba szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości. Metoda ręcznego wybierania	PN-A-75101/16:1990 pkt. 2.3.2, pkt. 2.4.2, pkt. 2.5	akredytowana
Próbki owoców suszonych	Zawartość owoców z wadami (np. porażonych pleśnią) Metoda ręcznego wybierania		
Próbki rodzynek	Obecność i liczba szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości. Metoda oględzin, odsiewania, ręcznego wybierania	PB_27 edycja 2 z dnia 29.11.2007 r.	akredytowana
Próbki owoców suszonych	Zawartość zanieczyszczeń obcych Zakres: (0,01 – 50) % Metoda wagowa	PN-A-75101/17:1990 pkt. 2.4.3, pkt. 2.5, pkt. 2.6	akredytowana
Owoców i przetworów owocowych	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki) i siarczyny	PN-90/A-75101.23	akredytowana

	Zakres: (1,0 – 2000) mg/kg Metoda miareczkowa		
Próbki orzechów i produktów z nich otrzymane	Zawartość aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ Zakres: B ₁ , G ₁ (0,50 – 200,00) µg/kg B ₂ , G ₂ (0,50 – 50,00) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC –MS/MS) Σ aflatoksyn (z obliczeń)	PN- EN ISO 16050:2011 PB_119 Edycja 1 z dnia 2016-05-06	akredytowana
Próbki orzechów ziemnych, pistacji Próbki orzechów laskowych	Zawartość aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ Zakres: B ₁ , G ₁ (0,20 – 200,00) µg/kg B ₂ , G ₂ (0,20 – 50,00) µg/kg Zakres: B ₁ , G ₁ (0,25 – 200,00) µg/kg B ₂ , G ₂ (0,25 – 50,00) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC –MS/MS) Σ aflatoksyn (z obliczeń)	PN-EN 14123:2008 PB_119 Edycja 1 z dnia 2016-05-06	akredytowana
Próbki orzechów, migdałów	Obecność i liczba szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości. Metoda oględzin, odsiewania, ręcznego wybierania	PB_27 edycja 2 z dnia 29.11.2007 r.	akredytowana
Próbki orzechów, migdałów	Zawartość zanieczyszczeń obcych: nieorganicznych (mineralnych np.: piasek, szkło, kamienie i ferromagnetycznych np.: kawałki i opiłki metalu), organicznych (np.: nasiona chwastów, kał gryzoni, ziarna spleśniałe i zbutwiałe, ziarna obce, łuski) Metoda: wagowa Zakres: (0,004 – 50)%	PB_28 edycja 2 z dnia 29.11.2007 r.	akredytowana

	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Metoda wagowa Zakres: (0,2 – 500,0) mg/kg		
Próbki orzechów, migdałów	Ocena organoleptyczna	PB_122 edycja 1 z dnia 2016-05-06	akredytowana