


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 1408**

wydany przez / issued by
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 20 z/of 18.05.2026

 <p style="text-align: center;">AB 1408</p>	<p style="text-align: center;">Nazwa i adres / Name and address NESTLÉ POLSKA S.A. ul. Domaniewska 32 02-672 Warszawa ODDZIAŁ W RZESZOWIE NQAC RZESZÓW ul. Gen. St. Maczka 1 35-959 Rzeszów</p>
<p>Kod identyfikacyjny / Identification code¹⁾</p>	<p>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</p>
<p>B/1; B/22; B/55</p> <p>C/1; C/22; C/55</p> <p>K/22; K/28; K/29; K/55; K/57;</p> <p>N/22</p>	<p>Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności oraz pasz dla zwierząt / Biological and biochemical tests of agricultural products, food and animal feedstuffs,</p> <p>Badania chemiczne produktów rolnych, żywności oraz pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, food and animal feedstuffs,</p> <p>Badania mikrobiologiczne żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of water, drinking water, food, animal feedstuffs, objects from food production area</p> <p>Badania fizyczne żywności / Tests of physical properties of food</p>

Wersja strony/Page version: A

¹⁾ Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1408 z dnia 10.07.2020 r.
Cykl akredytacji od 18.06.2024 r. do 09.07.2028 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 1408 of 10.07.2020
Accreditation cycle from 18.06.2024 to 09.07.2028

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa i ich przetwory, koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, produkty sypkie (w sporządzanych roztworach o różnych stężeniach), produkty kulinarne	pH Zakres: 2,00 – 9,00 Metoda potencjometryczna	LI-00.908-01; Grudzień 2016
Pasze		
Owoce i warzywa i ich przetwory	Kwasowość ogólna Zakres (0,10 – 40,00) [g/100g] Metoda miareczkowania potencjometrycznego	
Owoce i warzywa i ich przetwory, produkty suszone	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres (0,10 – 80,00) [g/100 g]† Metoda refraktometryczna	ISO 2173:2003
Pasze	Zawartość węglowodanów i wartości energetycznej [kcal], [kJ] z obliczeń	4507-C4-LAB-ACW-IP-026 wyd.3 z dnia 18.12.2018

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przyprawy i zioła, produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby, zboża i przetwory zbożowe, owoce i warzywa, słodyczne i wyroby cukiernicze, kawa, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Dodatki do żywności	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06
Pasze i dodatki do pasz		
Przyprawy i zioła, produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby, zboża i przetwory zbożowe, warzywa, słodyczne i wyroby cukiernicze, kawa, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Pasze i dodatki do pasz		
Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95: Owoce i przetwory owocowe, przetwory warzywne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, mięso i produkty mięsne	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
Pasze		
Soki		
Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Przetwory owocowe, wyroby cukiernicze, mleko w proszku, kawa, zboża i przetwory zbożowe Dodatki do żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
Pasze i dodatki do pasz		

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym rąk	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym rąk	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
Słodycze i wyroby cukiernicze, produkty mleczne, zboża i przetwory zbożowe, mięso i produkty mięsne, wyroby kulinarne Kakao, kawa, owoce, warzywa, Pasze	Obecność Salmonella spp. do 200 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
Pozostałości żywności z linii produkcyjnej Dodatki do pasz Dodatki do żywności	Obecność Salmonella spp. do 100 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	
Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przyprawy, zioła	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	
Mleko w proszku	Obecność Enterobacteriaceae do 100g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Mięso i produkty mięsne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, kawa, warzywa i przetwory warzywne, owoce i przetwory owocowe, mleko i przetwory mleczne, słodycze i wyroby cukiernicze, produkty kulinarne, zboża i przetwory zbożowe Pasze	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe, produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego, warzywa i przetwory warzywne, mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, ryby, produkty kulinarne, dodatki do żywności, owoce i przetwory owocowe, zioła, przyprawy, kawa, kakao Pasze	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Woda, Woda do spożycia przez ludzi	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
	Liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza Pasze	Obecność specyficznych elementów dla GMO: p-35S p-FMV t-NOS t-E9 Pat Cry1Ab/c Obecność modyfikacji genetycznych: DAS-40278-9 kukurydza VCO-1981-5 kukurydza 305423 soja CV127 soja 73496 rzepak GHB614 bawełna Metoda screeningowa Real-Time PCR	LI-00.047; Marzec 2018
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, soja, kukurydza Pasze	Zawartość modyfikacji genetycznych Zakres: RRS (0,025 – 10%) MON 89788 (0,05 – 10%) A2704-12 (0,05 – 10%) A5547-127 (0,03 – 10%) MON 87701 (0,05 – 10%) MON 810 (0,09 – 10%) NK603 (0,07 – 5%) Bt11 (0,09 – 10%) MON 88017 (0,09 – 10%) MON 87708 (0,05 - 10%) Metoda ilościowa Droplet Digital PCR	LI-00.049-01; Grudzień 2023

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza</p> <p>Pasze</p>	<p>Obecność specyficznych elementów dla GMO: p-35S t-NOS CTP2-Cp4epsps Pat Bar Cry1Ab</p> <p>Obecność modyfikacji genetycznych kukurydzy: 3272 5307 DP-98140 Bt11 Bt176 DAS-40278-9 DAS-59122-7 GA21 LY038 MIR604 MIR162 MON810 MON863 MON87460 MON89034 MON88017 NK603 T25 TC1507 VCO-1981-5 MON87427</p> <p>Obecność modyfikacji genetycznych soi: A2704-12 A5547-127 BPS-CV127-9 DAS-68416-4 DP-305423 DP-356043 FG72 RRS MON89788 MON87701 MON87705 MON87708 MON87751 MON87769 Metoda Real-Time PCR</p>	<p>LI-00.386; Czerwiec 2018</p>

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza</p> <p>Pasze</p>	<p>Obecność sekwencji DNA charakterystycznych dla organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO), w tym promotory, terminatory oraz geny transgeniczne:</p> <p>p-35S t-NOS p-FMV t-E9 p-NOS Cry1Ab/c CP4EPSPS PAT</p> <p>Obecność sekwencji genomowych modyfikacji genetycznych:</p> <p>Soi:</p> <p>A2704-12 A5547-127 BPS-CV127-9 DAS-44406-6 DAS-68416-4 DAS-81419-2 DP-305423 DP-356043 FG72 GMB151 MON87701 MON87705 MON87708 MON87751 MON87769 MON89788 RRS SYHT0H2</p>	<p>LI-00.387; Lipiec 2024 – Instrukcja GMO identification by NGS – metoda bazuje na technologii AmpliSeq HD firmy Fisher Scientific</p>

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza Pasze	Kukurydzy: DP-4114-3 5307 Bt11 Bt176 DAS40278-9 DAS59122 DP-98140 GA21 MIR162 MIR604 MON810 MON863 MON87411 MON87419 DP915635 MON87427 MON87460 MON88017 MON89034 NK603 SYN3272 T25 TC1507 VCO-01981-5 MON87403 MZIR098 MON87429 MON95379 MZHG0JG DP202216 Rzepaku: 73496 MON88302 MON94100 MS11 (BCS-BN012-7) MS8 (ACS-BN005-8) RF3 (ACS-BN003-6) RT73 (MON-00073-7) T45 (ACS-BN008-2)	LI-00.387; Lipiec 2024 – Instrukcja GMO identification by NGS – metoda bazuje na technologii AmpliSeq HD firmy Fisher Scientific

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza</p> <p>Pasze</p>	<p>Bawełny: 281-24-36 3006-210-23 GHB119 GHB614 GHB811 LLCotton25 MON 1445 MON 531 MON 88913 T304-40 MON 15985 MON 88701 DAS-81910-7 COT102</p> <p>Ryżu: Bt63 KMD1 LL62 LLRICE601 KeFeng6 KeFeng8 GoldenRice2</p> <p>Lucerny: GM lucerna J101 GM lucerna J163 GM lucerna KK179</p> <p>Siemienia Inianego: GM siemię Iniane FP967</p> <p>Papai: GM papaja HuanongNo1 GM papaja 55-1</p> <p>Buraka cukrowego: GM burak cukrowy H7-1</p>	<p>LI-00.387; Lipiec 2024 – Instrukcja GMO identification by NGS – metoda bazuje na technologii AmpliSeq HD firmy Fisher Scientific</p>

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza</p> <p>Pasze</p>	<p>Pszenicy: GM pszenica MON71800</p> <p>Sekwencje mikroorganizmów Agrobacterium tumefaciens Wirus mozaiki kalafiora (CaMV)</p> <p>Obecność sekwencji związanych z modyfikacjami genetycznymi obejmującymi sekwencje roślinne: Endogenna kukurydza Endogenny ryż Endogenna soja Endogenna pszenica Endogenna bawełna Endogenny ziemniak Endogenny rzepak Endogenny burak cukrowy Endogenna papaja Endogenna lucerna Endogenne siemię lniane Endogenny groszek</p> <p>Metoda sekwencjonowania nowej generacji (NGS) obejmująca:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ekstrakcję DNA metodą manualną (CTAB) – Przygotowanie biblioteki DNA-IonAmpliSeq HD™ Library Kit – Sekwencjonowanie – platforma GeneStudio S5 NGS – Analiza bioinformatyczna z wykorzystaniem oprogramowania Torrent Coverage Analysis 	<p>LI-00.387; Lipiec 2024 – Instrukcja GMO identification by NGS – metoda bazuje na technologii AmpliSeq HD firmy Fisher Scientific</p>

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność^E	Zawartość pozostałości pestycydów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS) Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	Normy Procedury
	Zawartość chloranów i nadchloranów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury
	Zawartość QAC Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury
Żywność^E Produkty rolne^E Pasze^E	Zawartość mikotoksyn Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury
Żywność^E Produkty Rolne^E Pasze^E	Zawartość furanów i alkilofuranów Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	Procedury
Żywność^E Produkty rolne^E Pasze^E	Zawartość pierwiastków Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	Procedury
Żywność^E Produkty rolne^E Pasze^E	Zawartość minerałów Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Normy
Żywność^E Produkty rolne^E Pasze^E	Zawartość pierwiastków Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie sprzężonej indukcyjnie (ICP-OES)	Procedury

Wersja strony: A

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność^E	Zawartość węglowodanów i wartości energetycznej z obliczeń	Procedury
	Zawartość błonnika pokarmowego Metoda wagowa	Procedury
	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	Procedury
	Zawartość wilgoci (z obliczeń)	
	Zawartość wilgoci Metoda miareczkowa	Procedury
	Zawartość kofeiny Zawartość teobrominy Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	Procedury
	Zawartość alergenu Metoda immunoenzymatyczna ELISA	Procedury
Żywność^E Pasze^E	Zawartość azotu Kjeldahla Metoda miareczkowa	Procedury
	Zawartość białka (z obliczeń)	
	Zawartość tłuszczu (0,05 – 99,00) [g/100 g] Metoda Weibulla-Stoldta	Procedury
	Zawartość popiołu całkowitego Metoda wagowa	Procedury
	Zawartość wilgoci (0,20 – 93,50) [g/100 g] Metoda wagowa	Procedury
	Zawartość surowego włókna Metoda wagowa	Procedury
	Strawność białka z obliczeń	Procedury
	Zawartość mono- i oligosacharydów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Procedury Normy
Skład kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Procedury	
Żywność^E Produkty rolne^E Pasze^E	Zawartość azotanów, azotynów	Normy
	Metoda spektrofotometryczna (analiza iniekcyjna w przepływie – FIA)	

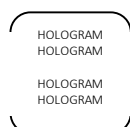
Wersja strony: A

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1408

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 18.05.2026 r.