


**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 14 z/of 15.02.2021

 <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 code^{*)}</p>	<p>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</p>
<p>C/1; C/22; C/28 C/55 K/1; K/22; K/28; K/29; K/55; K/57; N/22</p>	<p>Badania chemiczne produktów rolnych, żywności wody, oraz pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, food, water and animal feedstuffs, Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of agricultural products, water, drinking water, food, animal feedstuffs, objects from food production area Badania fizyczne żywności / Tests of physical properties of food</p>

Wersja strony/Page version: A

^{*)} 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 ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1408 z dnia 10.07.2020 r.
Cykl akredytacji od 10.07.2020 r. do 09.07.2024 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 10.07.2020 to 09.07.2024
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, koncentraty spożywcze, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość patuliny Zakres: (5,0 – 160,0) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC- UV)	Wydawnictwo Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny 2005, „Oznaczanie patuliny w soku jabłkowym i przetworach z jabłek, w tym produktach dla niemowląt i małych dzieci, metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem do fazy stałej (SPE)
Owoce i warzywa i ich przetwory, koncentraty spożywcze, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, owocowe przetwory mleczne, suszone owoce i warzywa produkty zbożowe z owocami dodatki do żywności	Zawartość patuliny Zakres: (5 – 100) µg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS)	LI-00.219; February 2011 r
Owoce i warzywa i ich przetwory, koncentraty spożywcze, zboża i przetwory zbożowe, przyprawy i zioła, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, mleko i jego przetwory, mięso i przetwory mięsne, słodczyce i wyroby cukiernicze, kakao, tłuszczy i produkty pochodne, kawa, dodatki do żywności i sole, pasze	Zawartość minerałów Zakres: matryce suche Ca (2,50 – 4000) mg/100g Cu (0,017 – 10) mg/100g Fe (0,10 – 150) mg/100g K (3,30 – 3500) mg/100g Mg (0,85 – 1000) mg/100g Mn (0,008 – 20) mg/100g Na (1,70 – 30000) mg/100g P (2,00 – 500) mg/100g Zn (0,03 – 150) mg/100g Al (0,07 – 200) mg/100g Matryce mokre Ca (0,75 – 4000) mg/100g Cu (0,005 – 10) mg/100g Fe (0,03 – 150) mg/100g K (1,00 – 3500) mg/100g Mg (0,30 – 1000) mg/100g Mn (0,003 – 20) mg/100g Na (0,50 – 400) mg/100g P (0,50 – 500) mg/100g Zn (0,01 – 150) mg/100g Al (0,02 – 200) mg/100g Metoda optycznej spektrometrii emisyjnej z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-OES)	4507-C4-LAB-AIM-IP-008, wyd. 1 z dnia 20.05.2020 r
Owoce i warzywa i ich przetwory, koncentraty spożywcze, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, mleko i produkty mleczne, produkty sypkie (10% roztwór)	pH Zakres: 2,00 – 9,00 Metoda potencjometryczna	LI-00.908-01; Grudzień 2016
Pasze		

Wersja strony: A

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, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Kwasowość ogólna Zakres (0,10 – 30,00) [g/100 g] Metoda miareczkowania potencjometrycznego	LI-50.013-01; Lipiec 2015
	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres (0,00 – 80,00) [g/100 g] Metoda refraktometryczna	
Pasze	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,02 – 13,20) [g/100 g] Metoda miareczkowa	LI-00.556-5; Grudzień 2012
	Zawartość białka (z obliczeń)	
	Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,04 – 73,00) [g/100 g] Metoda wagowa	4507-C4-LAB-ACW-IP-020, wyd.9 z dnia 18.12.2018
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 – 99,00) [g/100 g] Metoda Weibulla-Stoldta	LI-00.528-3; Grudzień 2008
	Zawartość węglowodanów i wartości energetycznej [kcal], [kJ] z obliczeń	4507-C4-LAB-ACW-IP-026 wyd.3 z dnia 18.12.2018
	Zawartość suchej masy Zakres: (15,00 – 95,00) [g/100 g] Metoda wagowa Zawartość wilgoci (z obliczeń)	LI-00.500-03; Grudzień 2017

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, słodczyce i wyroby cukiernicze, kawa, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Dodatki do żywności Pasze i dodatki do pasz	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Przyprawy i zioła, produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby, zboża i przetwory zbożowe, warzywa, słodczyce i wyroby cukiernicze, kawa, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Pasze i dodatki do pasz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95: Owoce i przetwory owocowe, przetwory warzywne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, mięso i produkty mięsne Pasze Soki	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Przetwory owocowe wyroby cukiernicze, mleko w proszku kawa instant, zboża i przetwory zbożowe Dodatki do żywności Pasze i dodatki do pasz	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009

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 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa w temp. 37°C (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
Słodycze i wyroby cukiernicze, produkty mleczne, zboża i przetwory zbożowe, mięso i produkty mięsne Kakao, kawa, owoce, warzywa	Obecność Salmonella spp. do 200 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Pasze		
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	Obecność Salmonella spp. do 25 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	
Mleko w proszku	Obecność Enterobacteriaceae do 100 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Mięso i produkty mięsne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, kawa	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Woda, Woda do spożycia przez ludzi	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	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
Mięso i przetwory mięsne - konserwy	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002 z wyłączeniem pkt. 2.4.1.2, 2.4.2, 2.4.3
Mięso i przetwory mięsne - konserwy	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994 z wyłączeniem pkt. 2.5.3
Przetwory mięsne, przetwory warzywno- mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych w 1 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PN-A-75052-10:1990 z wyłączeniem pkt. 2.4.2
Mięso i przetwory mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących w 1 g, 10 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 z wyłączeniem pkt. 3 i 4
	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g, 10 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1),2),3),4)}		
Żywność ¹⁾	Zawartość pozostałości pestycydów ^{2), 3)} Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS) Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	Normy ⁴⁾ Procedury ⁴⁾
	Zawartość mikotoksyn ^{2), 3)} Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość chloranów i nadchloranów ³⁾ Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość QAC ^{2), 3)} Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość barwników ^{2), 3)} Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty Rolne ¹⁾	Zawartość furanów i alkilofuranów ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość pierwiastków ^{2), 3)} Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość minerałów ^{2), 3)} Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Normy ⁴⁾

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1),2),3),4)}		
Żywność ¹⁾	Zawartość wilgoci ³⁾ Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość azotu Kjeldahla ³⁾ Metoda miareczkowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość białka (z obliczeń)	
	Zawartość tłuszczu (0,05 – 99,00) [g/100 g] Metoda Weibulla-Stoldta	Procedury ⁴⁾
	Zawartość mono- i oligosacharydów ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczerwowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Procedury ⁴⁾ Normy ⁴⁾
	Skład kwasów tłuszczowych ³⁾ Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość węglowodanów i wartości energetycznej z obliczeń	Procedury ⁴⁾
	Zawartość błonnika pokarmowego ³⁾ Metoda grawimetryczna	Procedury ⁴⁾
	Zawartość popiołu całkowitego ³⁾ Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość suchej masy ³⁾ Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość wilgoci (z obliczeń)	
	Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze ¹⁾	Zawartość azotanów, azotynów ³⁾ Metoda spektrofotometryczna (analiza iniekcyjna w przepływie – FIA)

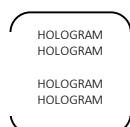
Wersja strony: A

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrożenie nowych metod opisanych w normach lub procedurach opracowanych przez laboratorium.

Aktualna „Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” jest dostępna na każde żądanie w akredytowanym podmiocie.

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: 15.02.2021 r.