


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 690

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

Wydanie nr 12 Data wydania: 2 lutego 2018 r.

 <p>AB 690</p>	Nazwa i adres INSTYTUT ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA im. prof. dr med. Aleksandra Szczygła ul. Powsińska 61/63 02-903 Warszawa
Kod identyfikacji dziedziny/przedmiot badań	Dziedzina/przedmiot badań:
C/22	Badania chemiczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności

Wersja strony: A

DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 690 z dnia 02.02.2018 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Zakład Metabolomiki ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Jaja i przetwory jajeczne, Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Wyroby garmażeryjne, Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane, Mleko i produkty mleczne, Mięso i produkty mięsne, Słodyczne i wyroby cukiernicze, Zboża i przetwory zbożowe, Koncentraty spożywcze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość tłuszczu Zakres: - Jaja i przetwory jajeczne: (9,0 – 50,0) g/100 g - Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne: (40,0 – 99,5) g/100 g - Wyroby garmażeryjne: (8,0 – 25,0) g/100 g - Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane: (1,0 – 35,0) g/100 g - Mleko i produkty mleczne: (0,7 – 45,0) g/100 g - Mięso i produkty mięsne: (0,9 – 60,0) g/100 g - Słodyczne i wyroby cukiernicze: (10,0 – 40,0) g/100 g - Zboża i przetwory zbożowe: (4,0 – 40,0) g/100 g - Koncentraty spożywcze: (2,0 – 15,0) g/100 g - Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego: (15,0 – 30,0) g/100 g Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PB-01 wydanie 4 z dnia 09.03.2009 r.
Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane, Przetwory zbożowe, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Kawa, w tym kawa zbożowa, kakao, wyroby cukiernicze (czekoladowe), Mleko i produkty mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość akryloamidu Zakres: - Przetwory warzywne, w tym ziemniaczane: (10 – 3000) µg/kg - Przetwory zbożowe, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego: (3 – 2000) µg/kg - Kawa, w tym kawa zbożowa, kakao, wyroby cukiernicze (czekoladowe): (50 – 5000) µg/kg (l) - Mleko i produkty mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego: (2,5 - 500) µg/kg (l) Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	PB-21 wydanie 4 z dnia 24.09.2012 r.
Sól	Zawartość jodu Zakres: (0,31 – 11) mg J/100 g (0,00041 – 0,0144) % KJ Metoda miareczkowa	PN-80/C-84081.34

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mięso, podroby, produkty mięsne, w tym drobiowe Mleko i produkty mleczne, w tym lody Ryby i produkty rybne Jaja i produkty jajeczne Tłuszcze roślinne, zwierzęce i mieszane Przetwory zbożowe Przetwory warzywne, warzywno-mięsne, w tym zupy Wyroby ciastkarskie, cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowe, desery Sosy, w tym majonezy Wyroby garmażeryjne</p>	<p>Zawartość cholesterolu Zakres: - Mięso, podroby, produkty mięsne, w tym drobiowe: (25 – 300) mg/100 g - Mleko i produkty mleczne, w tym lody: (3,5 – 150) mg/100 g (ml) - Ryby i produkty rybne: (20 – 200) mg/100 g - Jaja i produkty jajeczne: (100 – 2500) mg/100 g - Tłuszcze roślinne, zwierzęce i mieszane: (3,5 – 300) mg/100 g - Przetwory zbożowe: (3,5 – 100) mg/100 g - Przetwory warzywne, warzywno-mięsne, w tym zupy: (3,5 – 80) mg/100 g - Wyroby ciastkarskie, cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowe, desery: (3,5 – 350) mg/100 g - Sosy, w tym majonezy: (3,5 – 100) mg/100 g - Wyroby garmażeryjne: (3,5 – 200) mg/100 g Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p>	<p>PB-04 wydanie 3 z dnia 06.06.2012 r.</p>
<p>Napoje bezalkoholowe, w tym energetyzujące, Kawa, Herbata</p>	<p>Zawartość kofeiny Zakres: Napoje bezalkoholowe, energetyzujące: (15 – 1 000) mg/l Kawa: (300 – 40 000) mg/kg Napar kawy: (100 – 1 000) mg/l Herbata: (4 000 – 25 000) mg/kg Napar herbaty: (30 – 300) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p>	<p>PB-17 wydanie 2 z dnia 08.01.2013 r.</p>
<p>Produkty płynne i słodziki stołowe</p>	<p>Zawartość acesulfamu-K, aspartamu i sacharyny Zakres: - dla słodzika stołowego (50 – 150) mg/g - dla produktów płynnych (50 – 1000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p>	<p>PN-EN 12856:2002</p>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Udział procentowy poszczególnych kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans w sumie wszystkich kwasów tłuszczowych Zakres: C 4:0 kwas masłowy (0,01 – 5,00) C 6:0 kwas kapronowy (0,01 – 3,00) C 8:0 kwas kaprylowy (0,01 – 0,10) C 10:0 kwas kaprynowy (0,01 – 1,00) C 11:0 kwas undekanowy (0,01 – 0,10) C 12:0 kwas laurynowy (0,01 – 2,00) C 13:0 kwas tridekanowy (0,01 – 2,00) C 14:0 kwas mirystynowy (0,01 – 10,00) C 14:1 kwas mirystooleinowy (0,01 – 1,00) C 15:0 kwas pentadekanowy (0,01 – 1,00) C 15:1 kwas cis-10-pentadekenowy (0,01 – 1,00) C 16:0 kwas palmitynowy (0,01 – 50,00) C 16:1c kwas palmitooleinowy cis (0,01 – 5,00) C 16:1t kwas palmitooleinowy trans (0,01 – 1,00) C 17:0 kwas heptadekanowy (0,01 – 1,00) C 17:1 kwas cis-10-heptadekenowy (0,01 – 1,00) C 18:0 kwas stearynowy (0,01 – 25,00) C 18:1c kwas oleinowy (0,01 – 80,00) C 18:1t kwas elaidynowy (0,01 – 20,00) C 18:2c kwas linolowy (0,01 – 25,00) Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r. ▲

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia																												
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	<p>Udział procentowy poszczególnych kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans w sumie wszystkich kwasów tłuszczowych</p> <p>Zakres:</p> <table border="0"> <tr> <td>C 18:2t</td> <td>kwas linoleadowy (0,01 – 5,00)</td> </tr> <tr> <td>C 18:3 n-3</td> <td>kwas α-linolenowy (0,01 – 10,00)</td> </tr> <tr> <td>C 18:3 n-6</td> <td>kwas γ-linolenowy (0,01 – 1,00)</td> </tr> <tr> <td>C 20:0</td> <td>kwas arachidowy (0,01 – 1,00)</td> </tr> <tr> <td>C 20:1</td> <td>kwas cis-11-gadoleinowy (0,01 – 5,00)</td> </tr> <tr> <td>C 20:2</td> <td>kwas cis-11,14-ikozadienowy (0,01 – 5,00)</td> </tr> <tr> <td>C 20:3 n-6</td> <td>kwas cis-8,11,14-ikozatrienowy (0,01 – 5,00)</td> </tr> <tr> <td>C 20:3 n-3</td> <td>kwas cis-11,14,17-ikozatrienowy (0,01 – 5,00)</td> </tr> <tr> <td>C 20:4</td> <td>kwas arachidonowy (0,01 – 5,00)</td> </tr> <tr> <td>C 20:5</td> <td>kwas cis-5,8,11,14,17-ikozapentaenowy (0,01 – 50,00)</td> </tr> <tr> <td>C 21:0</td> <td>kwas heneikozanowy (0,01 – 2,50)</td> </tr> <tr> <td>C 22:0</td> <td>kwas behenowy (0,01 – 6,00)</td> </tr> <tr> <td>C 22:1</td> <td>kwas erukowy (0,01-10,0)</td> </tr> <tr> <td>C 22:2</td> <td>kwas cis-13,16-dokozadienowy (0,01 – 2,00)</td> </tr> </table> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)</p>	C 18:2t	kwas linoleadowy (0,01 – 5,00)	C 18:3 n-3	kwas α-linolenowy (0,01 – 10,00)	C 18:3 n-6	kwas γ-linolenowy (0,01 – 1,00)	C 20:0	kwas arachidowy (0,01 – 1,00)	C 20:1	kwas cis-11-gadoleinowy (0,01 – 5,00)	C 20:2	kwas cis-11,14-ikozadienowy (0,01 – 5,00)	C 20:3 n-6	kwas cis-8,11,14-ikozatrienowy (0,01 – 5,00)	C 20:3 n-3	kwas cis-11,14,17-ikozatrienowy (0,01 – 5,00)	C 20:4	kwas arachidonowy (0,01 – 5,00)	C 20:5	kwas cis-5,8,11,14,17-ikozapentaenowy (0,01 – 50,00)	C 21:0	kwas heneikozanowy (0,01 – 2,50)	C 22:0	kwas behenowy (0,01 – 6,00)	C 22:1	kwas erukowy (0,01-10,0)	C 22:2	kwas cis-13,16-dokozadienowy (0,01 – 2,00)	PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r. ▲
C 18:2t	kwas linoleadowy (0,01 – 5,00)																													
C 18:3 n-3	kwas α-linolenowy (0,01 – 10,00)																													
C 18:3 n-6	kwas γ-linolenowy (0,01 – 1,00)																													
C 20:0	kwas arachidowy (0,01 – 1,00)																													
C 20:1	kwas cis-11-gadoleinowy (0,01 – 5,00)																													
C 20:2	kwas cis-11,14-ikozadienowy (0,01 – 5,00)																													
C 20:3 n-6	kwas cis-8,11,14-ikozatrienowy (0,01 – 5,00)																													
C 20:3 n-3	kwas cis-11,14,17-ikozatrienowy (0,01 – 5,00)																													
C 20:4	kwas arachidonowy (0,01 – 5,00)																													
C 20:5	kwas cis-5,8,11,14,17-ikozapentaenowy (0,01 – 50,00)																													
C 21:0	kwas heneikozanowy (0,01 – 2,50)																													
C 22:0	kwas behenowy (0,01 – 6,00)																													
C 22:1	kwas erukowy (0,01-10,0)																													
C 22:2	kwas cis-13,16-dokozadienowy (0,01 – 2,00)																													

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Udział procentowy poszczególnych kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans w sumie wszystkich kwasów tłuszczowych Zakres: C 22:5 kwas dokozapentaenowy (0,01 – 7,00) C 22:6 kwas dokozaheksaenowy (0,01 – 50,00) C 23:0 kwas trikozanowy (0,01 – 1,00) C 24:0 kwas lignocerynowy (0,01 – 1,00) C 24:1 kwas nerwonowy (0,01 – 10,00) Suma kwasów tłuszczowych nasyconych (SFA) – z obliczeń Suma kwasów tłuszczowych jednonienasyconych (MUFA) – z obliczeń Suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych (LC-PUFA) – z obliczeń Suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych z rodziny n-3 (LC-PUFA n-3) – z obliczeń Suma kwasów tłuszczowych wielonienasyconych z rodziny n-6 (LC-PUFA n-6) – z obliczeń Suma izomerów trans kwasów tłuszczowych (TFA) – z obliczeń Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	PB-10 wydanie 2 z dnia 09.03.2009 r. ▲

Osoby odpowiedzialne za opinie i interpretacje włączane do sprawozdań z badań:

Dr hab. n. farm. Hanna Mojska, prof. nadzw. IŻŻ - odpowiedzialna za włączanie do sprawozdań z badań opinii i interpretacji formułowanych na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ▲

Wersja strony: A

Zakład Żywności i Suplementów Diety Samodzielna Pracownia Wartości Odżywczych Żywności Pracownia Składników Mineralnych ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy itp.) Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno mięsne Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość wapnia Zakres: (1 – 1500) mg/100 g produktu stałego (1 – 500) mg/100 g produktu płynnego Zawartość magnezu Zakres: (1 – 800) mg/100 g produktu stałego (1 – 250) mg/100 g produktu płynnego Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-06 wydanie 2 z dnia 07.04.2005 r.
	Zawartość sodu Zakres: (1 – 1000) mg/100ml produktu płynnego (1 – 4000) mg/100g produktu stałego Zawartość potasu Zakres: (1 – 1500) mg/100ml produktu płynnego (1 – 5000) mg/100g produktu stałego Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-18 wydanie 1 z dnia 14.01.2006 r.

Wersja strony: A

Zakład Żywności i Suplementów Diety Samodzielna Pracownia Wartości Odżywczych Żywności Pracownia Białka ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Jaja i przetwory jajeczne, Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,05 – 13,3) g/100 g Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PN-75/A-04018 + Az3:2002

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 690

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian
DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA
dnia: 02.02.2018 r.

