LISTA NIEAKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ SPEŁNIAJĄCYCH WYMAGANIA PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Data aktualizacji: 29.10.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kosmetyki, chemia gospodarcza,	Badanie stabilności i kompatybilności masy produktu z opakowaniem	PB-10/LK wyd. 3 z dnia 17.01.2022
Kosmetyki i chemia gospodarcza	Gęstość Zakres (0,9 – 1,4) g/cm^3 Metoda wagowa (piknometr)	PB-2/LK, wyd.6 z dnia 13.01.2022
Kosmetyki i chemia gospodarcza	Sucha masa organiczna (z obliczeń)	PB-3/LK, wyd.5 z dnia 13.01.2022
Kosmetyki i chemia gospodarcza	Zawartość chlorków Zakres: (0,50 – 5,00) % Metoda miareczkowa	PB-4/LK, wyd.4 z dnia 13.01.2022
Grunty, gleba	Kategoria agronomiczna	PB-212/LF wyd. 3 z dnia 24.01.2022
Woda	Suma anionów	Z obliczeń
Woda	Suma kationów	Z obliczeń
Woda, ścieki	Suma kationów i anionów (ogólna mineralizacja)	Z obliczeń
Woda	Bilans jonowy	Metoda obliczeniowa
Woda, ścieki	Zasolenie	PN-EN 27888:1999
Destrukt asfaltowy	Przygotowanie odcieku	PN-EN 12457-4:2006
Odpady (o kodach ujętych w obowiązującej *Liście*)	Przygotowanie wyciągu wodnego	PN-EN 12457-4:2006
Przetwory owocowe, Ryby i przetwory rybne Mięso i przetwory mięsne	Masa odciekniętych składników Metoda wagowa	PN-A-75101-15:1990
Żywność	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022 PN-A-79011-2:1998 p.2.4+Az2:2008
Żywność	Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Ryby i przetwory rybne	Udział warstwy wodnej w stosunku do deklarowanej masy netto Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Mięso i przetwory mięsne, Wyroby garmażeryjne	Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Przetwory owocowo-warzywne	Sucha masa sosu pomidorowego Metoda refraktometryczna	PN-A-86745:1974
Koncentraty spożywcze	Przesiew przez sito Metoda sitowa	PN-A-74015:1973
Koncentraty spożywcze	Pozostałość na sicie Metoda sitowa	PN-A-74015:1973

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność	Nadzienie Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Zioła i przetwory zielarskie Przypraw	Sucha masa Metoda wagowa	PN ISO 1026:2000
Kawa	Ubytek masy Metoda wagowa	PN-ISO 11294:2002
Pasze, Zboża i produkty zbożowe	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-A-74007:1960
Miód pitny	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-A-79120-07:1990
Przetwory cukiernicze	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-A-88024:1979 p.2
Cukier	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	PN-A 74855-8:1988 p.2.3
Suplementy diety	Popiół siarczanowy Metoda wagowa	E. Ph.6.7,2.4.14
Żelatyna	Popiół ogólny Metoda wagowa	PN-A-82245:1993 pkt.5.4.6
Mięso i przetwory mięsne	Współczynnik masy wody W/masy białka RP Metoda obliczeniowa	Rozporządzenie Komisji (WE) NR 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. zał. VIII
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość mięsa Metoda obliczeniowa	PB-319/LF wyd. 1 z dnia 25.01.2024
Mięso i przetwory mięsne	Woda dodana Metoda obliczeniowa	PB-318/LF wyd. 1 z dnia 25.01.2024
Konserwy warzywne, Przetwory owocowo-warzywne, Przetwory warzywne	Masa warzyw odciekniętych w stosunku do masy netto produktu Metoda wagowa	PN-A-75101-15:1990
Żywność	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna, metoda wagowa	PB-60/LF, wyd. 3 z dnia 03.01.2022 PN-A-79011-2:1998 p.2.5+Az2:2008
Suplementy diety	Czas rozpadu Metoda wizualna	Metodyka klienta
Żywność	Liczba sztuk na porcję Metoda wizualna	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
	Ilość sztuk Metoda wizualna	PB-83/LF, wyd. 2 z dnia 03.01.2022
Żywność	Zanieczyszczenia nieorganiczne Metoda wizualna, metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022
Żywność	Zanieczyszczenia obce Metoda wizualna, metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022
Żywność	Zanieczyszczenia organiczne Metoda wizualna, metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022 PN-A-75101-17:1990
Żywność	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego (listki, szypułki) w 100g wyrobu Metoda wagowa	PN-A-75101-17:1990
Żywność	Zawartość produktów z wadami Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość produktów z wadami – owoce niedojrzałe Metoda wagowa	PN-A-75101-16:1990

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Konserwy owocowe, Racje żywnościowe	Obecność warzyw, ziaren z plamkami lub uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy odciekniętych Metoda wagowa	PN-A-75101-16:1990
Żywność	Zawartość składników Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Żywność (w tym suplementy diety)	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Metoda wizualna, metoda wagowa	PB-75/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022
Miód	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Metoda wagowa	Rozporządzenie MRiRW z dnia 14.01.2009 r (pkt II DZ. U.nr 17 poz. 94. Dz. U. z 2015 poz. 1173)
Żywność / Pasze	Obecność skrobi Metoda jakościowa	PB-86/LF wyd.2 z dnia 03.01.2022
Żywność (w tym suplementy diety	Zawartość pierwiastków: B Metoda atomowej spektrometrii emisyjnej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES)	PB-158/LF wyd. 10 z dnia 4.07.2023
Dodatki do żywności Grzyby Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Tusze Suplementy diety	Wyróżniki jakości sensorycznej Analiza sensoryczna Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 10 z dnia 28.03.2024
Żywność	Wyróżniki jakości sensorycznej Ocena organoleptyczna Prosty test opisowy	PB-326/LF wyd. 1 z dnia 25.11.2024
Artykuły higieniczne Chemia gospodarcza Kosmetyki Opakowania	Wyróżniki jakości sensorycznej Analiza sensoryczna Prosty test opisowy	PB-90/LF wyd. 5 z dnia 02.02.2022
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Wyróżniki jakości sensorycznej Analiza sensoryczna Metoda punktowa	PN-A-86935:1996
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Wyróżniki jakości sensorycznej Analiza sensoryczna Metoda punktowa	PN-A-86936:1997
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Ogólna liczba bakterii beztlenowych mezofilnych	PB-25/LM wyd. 2 z dnia 10.02.2022 (dot. Lokalizacji Łajskach)
	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych mezofilnych	PB-25/LM wyd. 2 z dnia 10.02.2022 (dot. Lokalizacji Łajskach)

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Pieczywo i wyroby piekarskie Miód i produkty pszczele Cukier oraz produkty uboczne i pochodne Owoce morza, kawior		
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Pieczywo i wyroby piekarskie Miód i produkty pszczele Cukier oraz produkty uboczne i pochodne Owoce morza, kawior Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba przypuszczalnych Bacillus spp. (przetrwalniki)	PB-21/LM wyd. 2 z dnia 10.02.2022 (dot. Lokalizacji w Łajskach)
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: SPF in vivo Metoda biologiczna	ISO 24444:2019/A1:2022
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: SPF in vivo Metoda biologiczna	AS/NZS 2604:2021/A1:2022
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: SPF in vivo Metoda biologiczna	FDA Final Rule 2021 – M020
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: UVAPF in vivo Metoda biologiczna	ISO 24442:2022

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: wodoodporność in vivo 40 min/ 80 min SPF in vivo $SPF_{after\ immersion}$ in vivo %WR in vivo %WR-d in vivo Metoda biologiczna	ISO 24444:2019/A1:2022, ISO 18861:2020, ISO 16217:2020
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: wodoodporność in vivo 40 min/ 80 min $SPF_{after\ immersion}$ in vivo Metoda biologiczna	FDA Final Rule 2021 – M020
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: wodoodporność in vivo 40 min/ 80 min/ 240 min $SPF_{after\ immersion}$ in vivo Metoda biologiczna	AS/NZS 2604:2021/A1:2022
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: właściwości fototoksyczne in vivo Metoda biologiczna	SOP-MET-001/ Badanie właściwości fototoksycznych in vivo, wyd.1 z dnia 17.12.2023
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: właściwości fotoalergiczne in vivo Metoda biologiczna	SOP-MET-002/ Badanie właściwości fotoalergicznych in vivo, wyd.1 z dnia 17.12.2023
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: SPF in vitro Metoda spektrofotometryczna	ISO 23675:2024
Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków	Badanie solaryjne: UVAPF in vitro + krytyczna długość fali UVAPF in vitro Krytyczna długość fali (CW) in vitro Metoda spektrofotometryczna	ISO 24443:2021/A1:2026
Gazy składowiskowe	Strumień objętości gazu (z obliczeń)	PB-171/P wyd. 5 z dnia 10.01.2022
Woda	Liczba bakterii mezofilnych/liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda filtracji membranowej	FP VII 2007 pkt 2.6.12 Suplement 2007 pkt 2.6.12 FP VIII 2008 pkt 2.6.12 FP IX 2011pkt 2.6.12 FP X 2014 pkt 2.6.12 FP XII 2020 Suplement 2021 FP XII pkt 2.6.12 FP XIII 2023 pkt 2.6.12 (dot. lokalizacji w Poznaniu)
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, majonezy, sosy, owoce morza, mleko i przetwory mleczne, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje bezalkoholowe, koncentraty spożywcze, oleje oraz tłuszcze roślinne i zwierzęce	pH Zakres: (2,0 – 10,0) Metoda potencjometryczna	PB-345/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża	Zawartość sodu Zakres: (0,002 – 30,00) % Metoda spektrometrii absorpcji atomowej (AAS) Zawartość soli (NaCl) (z obliczeń)	PB-350/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
i przetwory zbożowe, suplementy diety, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona roślin oleistych, nasiona roślin strączkowych, majonezy, sosy, owoce morza, grzyby, przyprawy, oleje oraz tłuszcze roślinne i zwierzęce, wyroby piekarnicze, mleko i przetwory mleczne.		
Mleko i przetwory mleczne, napoje alkoholowe i bezalkoholowe, płynne koncentraty spożywcze, płynne suplementy diety, soki owocowe i warzywne oraz nektary, tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Objętość Zakres (50-2000) ml Metoda objętościowa	PB-343/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, nasiona roślin oleistych, majonezy, sosy, owoce morza, suplementy diety, zioła i przetwory zielarski, przyprawy, grzyby, wyroby piekarnicze, pasze, mleko i przetwory mleczne.	Masa netto Zakres: (1,5 – 3000,0) g Metoda wagowa	PB-342/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026
Koncentraty spożywcze, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, wyroby cukiernicze i piekarnicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, grzyby, ryby i przetwory rybne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki nasiona roślin oleistych, majonezy, sosy, owoce morza, suplementy diety, zioła i przetwory zielarskie, mleko i przetwory mleczne, pasze	Całkowita zawartość tłuszczu Zakres: (0,20 – 99,99) % Metoda wagowa	PB-346/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Koncentraty spożywcze, przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, kawy, herbaty, suplementy diety, mleko i przetwory mleczne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, płynne wyroby garmażeryjne.	Gęstość Zakres: (0,8000 – 1,3200) g/cm^3 Metoda oscylacyjna	PB-347/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona roślin oleistych, nasiona roślin strączkowych, majonezy, sosy, owoce morza, grzyby, przyprawy, wyroby piekarnicze, mleko i przetwory mleczne, pasze.	Zawartość azotu Zakres: (0,06 – 16,00) % Metoda przewodności cieplnej Dumas (TCD) Zawartość białka (z obliczeń)	PB-349/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, przyprawy, suplementy diety i odżywki, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, soki, grzyby i przetwory grzybowe, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza masło, mieszanki tłuszczowe, margaryny, oleje oraz tłuszcze roślinne i zwierzęce, wyroby piekarnicze, surowce i przetwory zielarskie, nasiona roślin strączkowych, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczarskie.	Zawartość błonnika Zakres: (0,2 – 95,0) % Metoda enzymatyczno-wagowa	PB-344/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne,	Zawartość azotu Zakres: (0,06 – 16,00) % Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zawartość białka (z obliczeń)	PB-348/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, rośliny strączkowe, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, grzyby i przetwory grzybowe, przyprawy, mieszanki tłuszczowe, wyroby piekarnicze, pasze i surowce paszowe, mleko i przetwory mleczne.		
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, majonezy i sosy majonezowe, mleko i przetwory mleczarskie, soki, napoje bezalkoholowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, nasiona oleiste, grzyby i produkty grzybowe, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby piekarnicze, koncentraty, suplementy diety, odżywki, kawy rozpuszczalne, zboża i przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, herbaty.	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,02 – 35,00) % Metoda wagowa	PB-341/LF wyd.1 z dnia 17.07.2026
Pasze i surowce paszowe	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,10 – 99,00) % Metoda wagowa	Dz. U. UE L 54/1 z dnia 26.02.2009 (WE) nr 152/2009
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, mięsa i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, rośliny strączkowe, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza,	Zawartość wody/suchej masy Zakres: (0,02 – 99,00) % Metoda wagowa	PB-340/LF wyd. 1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
grzyby i przetwory grzybowe, przyprawy, mieszanki tłuszczowe, wyroby piekarnicze, mleko i przetwory mleczne.		
Pasze i surowce paszowe	Wilgotność Zakres: (0,10 – 90,00) % Metoda wagowa	Dz. U. UE L 54/1 z dnia 26.02.2009 (WE) nr 152/2009
Mleko, napoje mleczne fermentowane, serwatka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 1211:2011
Sery	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 46,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 23319:2022-09
Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 10,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 7328:2010
Produkty mleczne w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 47,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 1736:2010
Śmietana i śmietanka	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 45,00) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2450:2010
Jaja i produkty jajeczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 – 30,00) % Metoda wagowa	PN-A 86509:1994
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje, wyroby piekarnicze, zboża i przetwory zbożowe, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, mleko i przetwory mleczne, nasiona oleiste, suplementy diety i odżywki, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, pasze i surowce paszowe, grzyby i przetwory grzybowe, majonezy i sosy majonezowe, rośliny strączkowe, margaryny.	Zawartość kwasów tłuszczowych: C4:0 - kwas butanowy (masłowy) C6:0 - kwas heksanowy (kapronowy) C8:0 - kwas oktanowy (kaprylowy) C10:0 - kwas dekanowy (kaprynowy) C11:0 - kwas undekanowy C12:0 - kwas dodekanowy (laurynowy) C13:0 - kwas tridekanowy (tridecylowy) C14:0 - kwas tetradekanowy (mirystynowy) C14:1n5 - kwas cis-9-tetradekenowy (mirystoleinowy) C15:0 - kwas pentadekanowy (pentadecylowy) C15:1 - kwas cis-10-pentadekenowy C16:0 - kwas heksadekanowy (palmitynowy) C16:1n7 - kwas cis-9-heksadekenowy (palmitoleinowy) C17:0 - kwas heptadekanowy (margarynowy) C17:1 - kwas cis-10-heptadekenowy (ginkgolowy) C18:0 - kwas oktadekanowy (stearynowy) C18:1n9t kwas trans-9-oktadekenowy (elaidynowy), C18:1n7t - kwas trans-7-oktadekenowy C18:1n9 - kwas cis-9-oktadekenowy (oleinowy) C18:1n7 - kwas cis-11-oktadekenowy (wakcenowy) C18:2n6t9c kwas trans-6,cis-9-oktadekadienowy, C18:2n6c9c (LA) - kwas cis-6,9-oktadekadienowy (linolowy)	PB-354/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
	C20:0 - kwas eikozanowy (arachidowy) C18:3n6 (GLA) - kwas cis-6,9,12-oktadekatrienowy (γ-linolenowy) C18:3n4 - kwas cis-8,11,14-oktadekatrienowy C20:1n9 - kwas cis-11-eikozenowy (gondolowy) C18:3n3 (ccc) (ALA) - kwas cis-9,12,15-oktadekatrienowy (α-linolenowy) C18:2n9c11t (CLA9) - kwas 9-cis,11-trans-oktadekadienowy (sprzężony kwas linolowy) C21:0 - kwas heneikozanowy (henrykosowy) C18:4n3 - kwas cis-6,9,12,15-oktadekatetraenowy C20:2 - kwas cis-11,14-eikozadienowy (ikosadienoinowy) C22:0 - kwas dokozanowy (behenowy) C20:3n6 (DGLA) - kwas cis-8,11,14-eikozatrienowy (dihomo-gamma-linolenowy) C22:1n11c - kwas cis-11-dokozenowy (cetolowy) C22:1n9 - kwas cis-13 dokozenowy (erukowy) C20:3n3 (ETE) - kwas cis-11,14,17-eikozatrienowy (dihomolinolenowy) C20:4n6 (ARA) - kwas cis-5,8,11,14-eikozatetraenowy (arachidonowy) C23:0 - kwas trikozanowy (trikosylowy) C20:4n3 - kwas cis-8,11,14,17-eikozatetraenowy (biszomostearonowy) C22:2 - kwas cis-13,16-dokozadienowy (dokosadowy) C24:0 - kwas tetrakozanowy (lignocerynowy) C20:5n3 (EPA) - kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (tymodonowy) C24:1n9 - kwas cis-15-tetrakozenowy (nerwonowy) C22:5n3 (DPA) - kwas cis-7,10,13,16,19-dokozapentaenowy (klupadonowy) C22:6n3 (DHA) - kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (cerwonowy) Zakres: (0,10 – 85,0) % Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC/FID) Suma kwasów tłuszczowych (z obliczeń) : nasyconych SAFA, jednonienasyconych MUFA, wielonienasyconych PUFA, trans, kwasów omega 3, kwasów omega 6, kwasów omega 9	

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby garmażeryjne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, majonezy i sosy majonezowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, soki, napoje, wyroby piekarnicze, zboża i przetwory zbożowe, wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, mleko i przetwory mleczne, nasiona oleiste, suplementy diety i odżywki, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, pasze i surowce paszowe, grzyby i przetwory grzybowe, cukier.	Zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy, laktozy, maltozy, galaktozy i rafinozy Zakres: (0,10 – 99,90) % Suma cukrów (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-351/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe), majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste, napoje tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Zawartość glutenu Zakres: (3,12 – 150,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-351/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu	Zawartość mleka Zakres: (0,4 – 10,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe), majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje, tłuszcze roślinne i zwierzęce.		
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe), majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje, tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Zawartość β-laktoglobuliny Zakres: (10-400) ppb Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe), majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje, tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Zawartość kazeiny Zakres: (0,2 – 6,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza wyroby garmażeryjne, zioła i	Zawartość białka jaja kurzego Zakres: (0,4-10,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Zwartość jaja (z obliczeń)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe) majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste, napoje tłuszcze roślinne i zwierzęce.		
Mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe), majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Zawartość orzecha ziemnego Zakres: (1-40) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe), majonezy i sosy	Zawartość orzecha laskowego Zakres: (1-40) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje tłuszcze roślinne i zwierzęce.		
Mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe) majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Zawartość migdała Zakres: (0,4 – 10,0) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe) majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Zawartość gorczycy Zakres: (2-60) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026
Mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza wyroby garmażeryjne, zioła i surowce i przetwory	Zawartość sezamu Zakres: (2-30) mg/kg Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-352/LF, wyd. 1 z dnia 17.07.2026

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
zielarskie, przyprawy, koncentraty spożywcze, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety i odżywki, próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością (popłuczyny i wymazy środowiskowe) majonezy i sosy majonezowe, wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, grzyby i produkty grzybowe, nasiona oleiste napoje tłuszcze roślinne i zwierzęce.		
Wyroby cukiernicze, wyroby i półprodukty ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, zboża i przetwory zbożowe, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, koncentraty spożywcze, ryby i przetwory rybne, mięso i przetwory mięsne, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, napoje bezalkoholowe, soki, nasiona oleiste, majonezy i sosy majonezowe, owoce morza, suplementy diety i odżywki, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, grzyby i przetwory grzybowe, margaryny, wyroby piekarnicze, mleko i przetwory mleczne.	Wartość energetyczna (z obliczeń)	Załącznik XIV Rozporządzenie (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. (L 304/18)
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Liczba bakterii z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Enterokoków (paciorkowców kałowych) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda Woda do spożycia przez ludzi Płyny do dializ, koncentraty do dializ, woda do dializ	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PN-EN ISO 6222:2004
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PN-EN ISO 6222:2004

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda Woda do spożycia przez ludzi Płyny do dializ, koncentraty do dializ, woda do dializ	Liczba bakterii mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.1
	Liczba bakterii mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.2
	Liczba bakterii psychrofilnych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.3
	Liczba bakterii psychrofilnych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.4
	Liczba bakterii psychrofilnych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.5
	Liczba bakterii psychrofilnych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.6
	Liczba bakterii psychrofilnych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.7
	Liczba bakterii psychrofilnych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PB-01/LM wyd. 6 z dnia 18.11.2025 pkt 6.2.8
Woda Woda do spożycia przez ludzi Płyny do dializ, koncentraty do dializ, woda do dializ	Obecność endotoksyn bakteryjnych Metoda z zastosowaniem testu LAL	FP VII 2007 pkt 2.6.14 FP VIII 2008 pkt 2.6.14 FP IX 2011 pkt 2.6.14 FP X 2014 pkt 2.6.14 FP XII 2020 Suplement 2021 FP XII pkt 2.6.14 FP XIII 2023 pkt 2.6.14 Suplement 2024 FP XIII pkt 2.6.14 Suplement 2025 FP XIII pkt 2.6.14
Woda Woda do spożycia przez ludzi Płyny do dializ, koncentraty do dializ, woda do dializ, woda ultraczysta	Liczba bakterii mezofilnych/liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda filtracji membranowej	FP VII 2007 pkt 2.6.12 Suplement 2007 pkt 2.6.12 FP VIII 2008 pkt 2.6.12 FP IX 2011pkt 2.6.12 FP X 2014 pkt 2.6.12 FP XII 2020 Suplement 2021 FP XII pkt 2.6.12 FP XIII 2023 pkt 2.6.12 Suplement 2024 FP XIII pkt 2.6.12 Suplement 2025 FP XIII pkt 2.6.12
Woda Woda do spożycia przez ludzi Płyny do dializ, koncentraty do dializ, woda do dializ	Liczba bakterii mezofilnych/liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	FP VII 2007 pkt 2.6.12 Suplement 2007 pkt 2.6.12 FP VIII 2008 pkt 2.6.12 FP IX 2011pkt 2.6.12 FP X 2014 pkt 2.6.12 FP XII 2020 Suplement 2021 FP XII pkt 2.6.12 FP XIII 2023 pkt 2.6.12 Suplement 2024 FP XIII pkt 2.6.12 Suplement 2025 FP XIII pkt 2.6.12
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa, posiew wgłębny	
	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej	
Woda powierzchniowa, w tym woda z kąpielisk	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda zminiaturyzowana (NPL)	PN-EN ISO 9308-3:2002

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
	Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych Metoda zminiaturyzowana (NPL)	PN-EN ISO 7899-1:2002
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Pasze	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-50/LM wyd. 1 z dnia 03.07.2026
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Pasze	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes Metoda real-time PCR	PB-51/LM wyd. 1 z dnia 03.07.2026
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-50/LM wyd. 1 z dnia 03.07.2026
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes Metoda real-time PCR	PB-51/LM wyd. 1 z dnia 03.07.2026
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze		
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-77/LM wyd. 5 z dnia 10.02.2022

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 z wyłczeniem pkt.9.5
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-181/LM wyd. 3 z dnia 10.02.2022

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze		
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-42/LM wyd. 4 z dnia 18.05.2023
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-41/LM wyd. 6 z dnia 18.05.2023

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze		
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Tusze drobiowe Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze		
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Tusze drobiowe Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze	Obecność Salmonella Typhimurium i/lub Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014
Mięso drobiowe	Obecność Salmonella Typhimurium i/lub Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014 Schemat White'a–Kauffmanna–Le Minora
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Słodycze i wyroby cukiernicze	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PB-12/LM wyd. 7 z dnia 10.01.2023

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Jaja i produkty jajeczne Miód i produkty pszczele Pasze		
Tusze - wycinki - wymazy	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Tusze - wycinki - wymazy	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Tusze - wycinki - wymazy	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Tusze - wycinki - wymazy	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-41/LM wyd. 6 z dnia 18.05.2023
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PB-12/LM wyd. 7 z dnia 10.01.2023
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/AC:2014-04 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - wymazy	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - odciski z rąk i z powierzchni Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - odciski z rąk i z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PB-89/LM wyd. 4 z dnia 10.02.2022
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - odciski z rąk i z powierzchni Próbki środowiskowe z obszarów niezwiązanych z żywnością - odciski z rąk i z powierzchni	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytek kontaktowych	PB-89/LM wyd. 4 z dnia 10.02.2022

Dokument jest własnością firmy GBA POLSKA sp. z o.o.
Zakazuje się kopiowania i rozpowszechniania niniejszego dokumentu bez zezwolenia. Prawa autorskie zastrzeżone