

z dnia 3 czerwca 2026 roku

## ZAKRES AKREDYTACJI OiB

### Nr 37/MON/2024

Wydanie 3

Laboratorium Badawcze

Łąjski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo

GBA POLSKA Sp. z o.o.

ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
<b>LABORATORIUM FIZYKOCHEMICZNE BADAŃ ŻYWNOSCI</b>			
15	Konserwy sterylizowane beźmięsne: - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - owocowe - pozostałe konserwy sterylizowane beźmięsne - warzywne, warzywa konserwowe Konserwy sterylizowane - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A202:2025
		Badania organoleptyczne produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 10 z 28.03.2024 r.
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A202:2025
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A202:2025 pkt 4.7.1 PN-A-75052-02:1990 pkt 2.2.1 i pkt 2.2.2 NO-89-A202:2025 pkt 4.7.2 PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 95) %	PB-17/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Zawartość soli Metoda potencjometryczna Zakres: (0,10 ÷ 95%)	NO-89-A202:2025 pkt 4.4 PN-ISO 1841-2-2002
		Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna Zakres: (3 ÷ 10)	PB-56/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
		Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna Zakres: (1,0 ÷ 85) %	PN-EN 12143:2000 PN-A-75101-02:1990 PN-A-75101-02:1990/Az1:2002 PN-A-79033:1985
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	NO-89-A202:2025 pkt 4.2 PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze		
15	Konserwy sterylizowane drobiowe	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A203:2025		
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A203:2025		
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A203:2025 pkt 4.9 PN-A-82055-4:1997 NO-89-A203:2025 pkt 4.10		
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.		
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.		
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.		
		Zawartość zalewy/sosu i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa			
		Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 60) %	PB-54/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.		
		Obecność skrobi Metoda wizualna	NO-89-A203:2025 pkt 4.6 PN-A-82059:1985		
		Zawartość soli Metoda potencjometryczna Zakres: (0,10 ÷ 95%)	NO-89-A202:2025 pkt 4.4 PN-ISO 1841-2-2002		
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	NO-89-A203:2025 pkt 4.2 PN-ISO 1444:2000		
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	NO-89-A203:2025 pkt 4.5 PN-ISO 1442:2000		
			Konserwy sterylizowane mięsne	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A201:2025
				Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A201:2025
Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A201:2025 pkt 4.10 PN-A-82055-4:1997 NO-89-A201:2025 pkt 4.11				
Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.				
Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.				
Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.				
Zawartość zalewy/sosu i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa					
Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 60) %	PB-54/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.				

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane mięsne	Obecność skrobi Metoda wizualna	NO-89-A201:2025 pkt 4.6 PN-A-82059:1985
		Zawartość soli Metoda potencjometryczna Zakres: (0,10 ÷ 95%)	NO-89-A201:2025 pkt 4.4 PN-ISO 1841-2-2002
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	NO-89-A201:2025 pkt 4.2 PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	NO-89-A201:2025 pkt 4.5 PN-ISO 1442:2000
	Konserwy sterylizowane rybne	Badania organoleptyczne produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 10 z 28.03.2024 r.
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	PN-A-82055-4:1997
		Wolne kwasy tłuszczowe wyekstrahowanego tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 40) %	PB-20/LF pkt 7.2 wyd. 8 z 14.06.2024 r.
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 95) %	PB-17/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
	Konserwy sterylizowane Zupy	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A208:2025
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A208:2025
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A208:2025 pkt 4.7.1 PN-A-75052-02:1990 pkt 2.2.1 i pkt 2.2.2 NO-89-A208:2025 pkt 4.7.2 NO-89-A202:2025 pkt 4.7.2 NO-89-A208:2025 pkt 4.7.3
		Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 10) %	PN-A-75101-04:1990 PN-A-75101-04:1990/Az1:2002
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane Zupy	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PB-67/LF wyd. 4 z 14.06.2024 r.
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 95) %	PB-17/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Zawartość suchej masy Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 99,9) %	PB-16/LF wyd. 8 z 26.07.2024 r.
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	Aktywność wody Zakres: (0,05 ÷ 1,0) Metoda wykrywania punktu rosy	PB-87/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Alkaliczność popiołu rozpuszczalnego w wodzie Metoda miareczkowa Zakres: (0,5 ÷ 3,0) % KOH	PN-ISO 1578:1996
		Badania organoleptyczne produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 10 z 28.03.2024 r.
	Pieczywo trwałe Koncentrat kompotu	Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	PN-A-82055-4:1997
		Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna Zakres: (1,0 ÷ 85) %	PN-EN 12143:2000 PN-A-75101-02:1990 PN-A-75101-02:1990/Az1:2002 PN-A-79033:1985
		Gęstość Zakres: (1,00 ÷ 2,00) g/ml Metoda piknometryczna	PB-85/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Kwasowość lotna Zakres: (0,05 ÷ 2,5) g/l Metoda destylacyjna	PN-A-75101-05:1990
		Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-A-86746:1974 PN-A-74108:1996 PN-A-79011-09:1998 PN-A-75101-04:1990 PN-A-75101-04:1990/Az1:2002 PB-79/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.
		Kwasowość tłuszczowa Zakres: (0,50 ÷ 70) mg-KOH/100 g Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001
		Wolne kwasy tłuszczowe wyekstrahowanego tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 45) %	PB-20/LF pkt 7.2 wyd. 8 z 14.06.2024 r.
		Masa owoców i warzyw odciekniętych Metoda wagowa	PN-A-75101-15:1990
Oznaczanie zawartości nadzienia, kuwertury, glazury, lukru, polewy i innych składników	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.		

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe	Oznaczenie pH Metoda potencjometryczna Zakres: (3 ÷ 10)	PB-56/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
	- indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych)	Pierwiastki Metoda atomowej spektrometrii emisyjnej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES) Zakres:	PB-158/LF wyd. 10 z 04.07.2023 r.
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	- sód (40 ÷ 10000) mg/kg - wapń (2,00 ÷ 10000) mg/kg - żelazo (0,01 ÷ 10000) mg/kg - chrom (0,1 ÷ 500) mg/kg - cynk (0,1 ÷ 1000) mg/kg - cyna (0,1 ÷ 500) mg/kg - arsen (0,1 ÷ 5,0) mg/kg - fosfor (0,1 ÷ 10000) mg/kg - potas (0,1 ÷ 10000) mg/kg	
	Pieczywo trwałe		
	Koncentrat kompotu		
	Popiół ogólny	Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 80) %	PB-19/LF wyd. 6 z 25.07.2024 r.
	Przewodność elektryczna właściwa	Metoda konduktometryczna Zakres: (15 ÷ 1500) µS/cm	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.10
	Stężenie pierwiastków	Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP MS) - kadm (0,002 ÷ 1,00) mg/kg - ołów (0,010 ÷ 5,0) mg/kg - arsen (0,010 ÷ 5,0) mg/kg - rtęć (0,001 ÷ 5,0) mg/kg - selen (0,030 ÷ 5,0) mg/kg	PB-28/LF wyd. 2 z 07.02.2022 r. PN-EN 15763:2010
	Sucha masa sosu pomidorowego	Metoda refraktometryczna	PN-A-86745:1974
	Udział warstwy wodnej w stosunku do deklarowanej masy netto	Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
	Wartość energetyczna (kJ/kcal)	Z obliczeń	PB-64/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
Włókno surowe	Metoda wagowa Zakres: (0,70 ÷ 40) %	PB-68/LF wyd. 4 z 06.12.2022	
Wolne kwasy	Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (5,0 ÷ 60) mval/kg	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009 r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz. U. poz. 94, z późn. zm.), załącznik pkt VIII	
Wyciąg wodny	Metoda wagowa Zakres: (1,0 ÷ 50) %	PN-ISO 9768:1996 PN-ISO 9768:1996/AC1:2000	
Zanieczyszczenia mechaniczne	Metoda wagowa	PB-70/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.	

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa Zakres: (0,015 ÷ 0,15) %	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.11
	- indywidualne racje żywnościowe	Zawartość azotanów i azotynów Metoda spektrofotometryczna	PB-51/LF wyd. 6 z 23.04.2024 r.
	- indywidualne racje (z wyłączeniem racji przeżyciowych)	Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 ÷ 80) %	PB-18/LF wyd. 6 z 16.02.2024 r.
	Pieczywo trwałe	Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
	Koncentrat kompotu	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa  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 (tridecyłowy); 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); C16:1n7t - kwas trans-9-heksadekenowy; C16:1n7 - kwas cis-9-heksadekenowy (palmitoleinowy); C17:0 - kwas heptadekanowy (margarynowy); C17:1 - kwas cis-10-heptadekenowy (ginkgolowy); C16:2n4 - kwas cis-9,12-heksadekadienowy; C18:0 - kwas oktadekanowy (stearynowy); Suma kwasów trans-oktadekenowych: C18:1n12t - kwas trans-12-oktadekenowy C18:1n9t - kwas trans-9-oktadekenowy (elaidynowy) C18:1n7t - kwas trans-7-oktadekenowy; C18:1n12 - kwas cis-6-oktadekenowy; C18:1n9 - kwas cis-9-oktadekenowy (oleinowy); C18:1n7 - kwas cis-11-oktadekenowy (wakcenowy); Suma kwasów trans-oktadekadienowych: C18:2n6t9t - kwas trans-6,9-oktadekadienowy C18:2n6t9c - kwas trans-6,cis-9-oktadekadienowy C18:2n6c9t - kwas cis-6,trans-9-oktadekadienowy; C18:2n6c9c (LA) - kwas cis-6,9-oktadekadienowy (linolowy); C20:0 - kwas eikozanowy (arachidowy);	PB-191/LF wyd. 6 z 01.10.2024 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Pieczywo trwałe Koncentrat kompotu	Suma kwasów trans-oktadekatrienowych: C18:3n9t12t15c - kwas trans-9,12,cis-15-oktadekatrienowy C18:3n9t12c15t - kwas trans-9,15,cis-12-oktadekatrienowy C18:3n9c12t15t - , kwas cis-9,trans-12,15-oktadekatrienowy C18:3n9c12c15t - kwas cis-9,12,trans-15-oktadekatrienowy C18:3n9c12t15c - kwas cis-9,15,trans-12-oktadekatrienowy C18:3n9t12c15c - kwas trans-9,cis-12,15-oktadekatrienowy; C18:3n6 (GLA) - kwas cis-6,9,12-oktadekatrienowy ( $\gamma$ -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 ( $\alpha$ -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 dokozaenowy (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 trikozaenowy (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: (0,05 ÷ 85) % w tłuszczu, (0,10 ÷ 90) g/100 g w produkcie Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC/FID)	PB-191/LF wyd. 6 z 01.10.2024 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PB-67/LF wyd. 4 z 14.06.2024 r.
		Zawartość popiołu rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego w wodzie Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PN-ISO 1576:1996
	Pieczywo trwałe Koncentrat kompotu	Zawartość proliny Metoda spektrofotometryczna Zakres: (5,0 ÷ 100) mg/100 g	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.9 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009 r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz. U. poz. 94, z późn. zm.), załącznik pkt V
	Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.	
	Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy Metoda wagowa		
	Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 60) %	PB-54/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.	
	Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 95) %	PB-17/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.	
	Zawartość suchej masy Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 99,9) %	PB-16/LF wyd. 8 z 26.07.2024 r.	
	Zawartość tlenu siarki (IV) Metoda miareczkowa Zakres: (5 ÷ 500) mg/kg	PB-111/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.	
	Zawartość tłuszczu całkowitego Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 90) %	PB-69/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.	
	Zawartość tłuszczu całkowitego w suchej masie Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 90) %	PB-69/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r. PB-16/LF wyd. 8 z 26.07.2024 r.	
	Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000	
	Zawartość glukozy, fruktozy, sacharozy, laktozy i maltozy Zakres: 0,05 ÷ 100 g / 100 g 0,05 ÷ 50 g / 100 ml Suma cukrów (cukry ogółem) (z obliczeń) Suma cukrów prostych (fruktoza + glukoza) (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	PB-22/LF wyd. 5 z 17.06.2025 r.	

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe (kubki, sztucze i tace jednorazowe, podgrzewacze, miski, talerze)	Zawartość wody Metoda refraktometryczna Zakres: (14,0 ÷ 27) %	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.3 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009 r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz. U. poz. 94, z późn. zm.), załącznik pkt I
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
		Zawartość zanieczyszczeń, szkodników i ich pozostałości	PB-70/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r. PB-75/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r. PB-60/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Masa netto Zakres: (10 ÷ 200) g Metoda wagowa	PB-265/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
		Objętość Zakres: (5 ÷ 1000) ml Metoda objętościowa	
		Ocena odporności mechanicznej Metoda wizualna	
		Ocena odporności na obciążenie (wytrzymałości) Metoda wizualna	PB-265/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
		Ocena odporności na działanie wysokiej temperatury (odporności termicznej) Metoda wizualna	
		Sprawdzenie izolacyjności cieplnej Metoda pomiaru temperatury	
		Sprawdzenie pozostałych wymagań konstrukcyjnych Metoda wizualna	
		Sprawdzenie składu zestawu Metoda wizualna	
		Sprawdzenie wymagań użytkowych Metoda wizualna Metoda pomiaru temperatury	
		Sprawdzenie zapachu podczas podgrzewania konserwy Metoda organoleptyczna	
Wymiary Zakres: (10 ÷ 400) mm Metoda pomiaru bezpośredniego			

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
<b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE</b>			
<b>15</b>	Konserwy sterylizowane bezmięśne: - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - owocowe - pozostałe konserwy sterylizowane bezmięśne - warzywne, warzywa konserwowe	Liczba beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/ Ap1:2024-02
	Konserwy sterylizowane: - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 7954:1999
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-13/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/ AC:2005
		Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/ A1:2020-09
		Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny, posiew powierzchniowy)	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 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
		Próba termostatowa	PN-A-75052-3:1990

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane drobiowe	Liczba beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/ Ap1:2024-02
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-13/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/ AC:2005
		Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 /A1:2020-09
		Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny, posiew powierzchniowy)	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 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
Próba termostatowa	PN-A-82055-5:1994		
	Konserwy sterylizowane mięsne	Liczba beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/ Ap1:2024-02

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane mięsne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-13/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
		Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny, posiew powierzchniowy)	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 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
		Próba termostatowa	PN-A-82055-5:1994
	Konserwy sterylizowane rybne	Liczba beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane rybne	Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-13/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
		Obecność Listeria monocytogenes w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny, posiew powierzchniowy)	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 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
		Próba termostatowa	PN-A-86732:1992
	Konserwy sterylizowane Zupy	Liczba beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02
		Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 7954:1999
		Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane Zupy	Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-13/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
		Obecność Listeria monocytogenes w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny, posiew powierzchniowy)	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 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
		Próba termostatowa	PN-A-75052-3:1990
	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych)	Liczba Bacillus cereus Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Pieczywo trwałe	Liczba bakterii z grupy coli Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Koncentrat kompotu	Liczba beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych)	Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 7954:1999
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Pieczywo trwałe Koncentrat kompotu	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
		Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
		Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyn (IV) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-13/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
		Obecność Listeria monocytogenes w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność przypuszczalnych Escherichia coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe  Pieczywo trwałe  Koncentrat kompotu	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny, posiew powierzchniowy)	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 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
		Próba termostatowa	PN-A-75052-03:1990 PN-A-86034-03:1993 PN-A-86732:1992 PN-A-82055-5:1994

Uwaga:

\* grupy wyrobów zgodnie z art. 6 ustawy z dnia 17 listopada 2006 r. o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa.