

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

Data aktualizacji: 22.09.2026

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 <i>Liście</i>)	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

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
Konserwy owocowe, Racje żywnościowe	Obecność warzyw, ziaren z plamkami lub uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do	PN-A-75101-16:1990

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
	masy odciekniętych Metoda wagowa	
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 Słodyczne 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	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)

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 <i>Bacillus</i> spp. (przetrawniki)	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
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

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 2011 pkt 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)