

z dnia *15 maja 2021 roku*

ZAKRES AKREDYTACJI OiB

Nr 37/MON/2021

Wydanie 3

Laboratorium Badawcze

GBA POLSKA Sp. z o.o.

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

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane bezmięsne: - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - owocowe - pozostałe konserwy sterylizowane bezmięsne - warzywne, warzywa konserwowe Konserwy sterylizowane: - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A202:2015
		Badania organoleptyczne racji żywnościowych i produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań. Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A202:2015
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A202:2015 PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		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-ISO 15213:2005
		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

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane bezmięsne: - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - owocowe - pozostałe konserwy sterylizowane bezmięsne - warzywne, warzywa konserwowe Konserwy sterylizowane: - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-10/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r. PB-42/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym	PB-96/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		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 drożdży i pleśni w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana	PB-98/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność gronkowców koagulazododatnich (<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	PB-41/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PB-09/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r.
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-08/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 7 z 10.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda parzysta	PN-EN ISO 5495:2007
		Ocena sensoryczna - metoda punktowa	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda trójkątowa	PN-EN ISO 4120:2007

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane beźmięsne: - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - owocowe - pozostałe konserwy sterylizowane beźmięsne - warzywne, warzywa konserwowe Konserwy sterylizowane: - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłęby, posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ Ap1:2016-11 PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04
		Próba termostatowa	PN-A-75052-3:1990
		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 składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		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 tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
	Konserwy sterylizowane drobiowe	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A203:2015
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A203:2015
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A203:2015 PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłęby)	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłęby)	PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane 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-ISO 15213:2005
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-10/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r. PB-42/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym	PB-96/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		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 koagulazododatnich (<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	PB-41/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PB-09/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r.
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-08/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 7 z 10.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda parzysta	PN-EN ISO 5495:2007

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane drobiowe	Ocena sensoryczna - metoda punktowa	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda trójkątowa	PN-EN ISO 4120:2007
		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 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04
		Próba termostatowa	PN-A-82055-5:1994
		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 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 tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
	Konserwy sterylizowane mięsne	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A201:2015
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A201:2015
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A201:2015 PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 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	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-ISO 15213:2005
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-10/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r. PB-42/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym	PB-96/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		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 koagulazododatnich (<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	PB-41/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PB-09/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r.
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-08/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 7 z 10.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda parzysta	PN-EN ISO 5495:2007
		Ocena sensoryczna - metoda punktowa	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda trójkątowa	PN-EN ISO 4120:2007

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane mięsne	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 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04
		Próba termostatowa	PN-A-82055-5:1994
		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 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 tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
	Konserwy sterylizowane rybne	Badania organoleptyczne racji żywnościowych i produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań. Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Kwasowość tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 40) %	PB-20/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane 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 wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
		Liczba kwasowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 90) mg KOH/g	PB-20/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-10/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r. PB-42/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 30) meq O ₂ /kg	PB-72/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym	PB-96/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		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 koagulazododatnich (<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	PB-41/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PB-09/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r.
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-08/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane rybne	Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 7 z 10.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda parzysta	PN-EN ISO 5495:2007
		Ocena sensoryczna - metoda punktowa	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda trójkątowa	PN-EN ISO 4120:2007
		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 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04
		Próba termostatowa	PN-A-86732:1992
		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-A208:2015
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A208:2015
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	NO-89-A208:2015 PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 10) %	PN-A-75101-04:1990 PN-A-75101-04:1990/Az1:2002
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		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-ISO 15213:2005

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane zupy	Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębny)	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 PB-10/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r. PB-42/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym	PB-96/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		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 drożdży i pleśni w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana	PB-98/LM wyd. 4 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	PB-41/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PB-09/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r.
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-08/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 7 z 10.02.2022 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	Ocena sensoryczna - metoda parzysta	PN-EN ISO 5495:2007
		Ocena sensoryczna - metoda punktowa	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda trójkątowa	PN-EN ISO 4120:2007
		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 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04
		Próba termostatowa	PN-A-75052-3:1990
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PB-67/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. 7 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 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 Chleb trwały Koncentrat kompotu	Aktywność wody Zakres: (0,05 ÷ 1,0) Metoda wykrywania punktu rosy	PB-87/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Alkaliczność popiołu Metoda miareczkowa Zakres: (0,5 ÷ 3,0) % KOH	PN-ISO 1578:1996
		Badania organoleptyczne racji żywnościowych i produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Ekstrakt Metoda refraktometryczna Zakres: (71,6 ÷ 84,4) %	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.3 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17 poz. 94) pkt 1
		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.

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 Chleb trwały Koncentrat kompotu	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
		Kwasowość tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 45) %	PB-20/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Liczba anizydynowa Zakres: (0,5 ÷ 70) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
		Liczba <i>Bacillus cereus</i> 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
		Liczba <i>Bacillus subtilis</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-40/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych amylolitycznych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych amylolitycznych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-39/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba bakterii z grupy coli Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007

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 Chleb trwały 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 wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
		Liczba diastazowa Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17 poz. 94) pkt IX
		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 drożdży i pleśni osmotolerancyjnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-95/LM wyd. 3 z 10.02.2022 r.
		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
		Liczba jodowa Zakres: (3 ÷ 200) g/100 g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2013
		Liczba kwasowa Zakres: (0,10 ÷ 90) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PB-20/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-10/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r. PB-42/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 30) meq O ₂ /kg	PB-72/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
		Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Masa owoców i warzyw odciekniętych Metoda wagowa	PN-A-75101-15:1990

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 Chleb trwały Koncentrat kompotu	Obecność <i>Bacillus subtilis</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-06/LM wyd. 3 z 10.02.2022 r.
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym	PB-96/LM wyd. 6 z dnia 10.02.2022 r.
		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 drożdży i pleśni w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana	PB-98/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność gronkowców koagulazododatnich (<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	PB-41/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PB-09/LM wyd. 2 z 10.02.2022 r.
		Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-08/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 7 z 10.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda parzysta	PN-EN ISO 5495:2007
		Ocena sensoryczna - metoda punktowa	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
		Ocena sensoryczna - metoda trójkątowa	PN-EN ISO 4120:2007

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 Chleb trwały Koncentrat kompotu	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 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04
		Oznaczanie stopnia rozdrobnienia Analiza sitowa	PN-A-74015:1973
		Oznaczanie zawartości nadzienia, kuwertury, glazury, lukru, polewy i innych składników	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		pH Metoda potencjometryczna Zakres: (3 ÷ 10)	PB-56/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
		Pierwiastki Metoda atomowej spektrometrii emisyjnej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES) Zakres: -kadm (0,002 ÷ 1,000) mg/kg -ołów (0,010 ÷ 5,000) mg/kg -sód (30 ÷ 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	PB-158/LF wyd. 7 z 07.02.2022 r.
		Popiół ogólny Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 80) %	PB-19/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Próba termostatowa	PN-A-75052-03:1990 PN-A-86034-03:1993 PN-A-86732:1992 PN-A-82055-5:1994
		Przewodność elektryczna właściwa Metoda konduktometryczna Zakres: (15 ÷ 1500) μ S/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.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe:	Włókno surowe Metoda wagowa Zakres: (0,70 ÷ 40) %	PB-68/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
	- grupowe racje żywnościowe		
	- indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych)	Wolne kwasy Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (5,0 ÷ 60) mval/kg	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17 poz. 94) pkt VIII
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	Wyciąg wodny Metoda wagowa Zakres: (1,0 ÷ 50) %	PN-ISO 9768:1996 PN-ISO 9768:1996/AC1:2000
	Chleb trwały	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.
	Koncentrat kompotu	Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa Zakres: (0,015 ÷ 0,15) %	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.11
		Zawartość azotanów i azotynów Metoda spektrofotometryczna	PB-51/LF wyd. 5 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 błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 ÷ 80) % Metoda wagowa	PB-18/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Metoda miareczkowa Zakres: (0,50 ÷ 90) %	PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996 PN-A-75101-07:1990 PN-A-88023:1961 PN-A-79011-5:1998 PB-73/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r. PB-80/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Zawartość fosforu całkowitego Zakres: (0,025 ÷ 1,0) % m/m P ₂ O ₅ Metoda spektrofotometryczna Zawartość fosforu dodanego (z obliczeń)	PB-84/LF, wyd. 4 z 03.01.2022 r.
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Zawartość kwasów tłuszczowych: masłowego kapronowego kaprylowego kaprynowego undekanowego laurynowego tridekanowego mirystynowego mirystoleinowego pentadekanowego cis-10-pentadecenowego palmitynowego trans-9-heksadecenowego palmitoleinowego heptadekanowego cis-10-heptadecenowego	PB-191/LF wyd. 5 z 10.01.2022 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 - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	cis,cis-9,12-heksadekadienowego stearynowego oktadecenowego – izomer 6trans oktadecenowego – izomer 9trans oktadecenowego – izomer 11trans oktadecenowego – izomer 6cis oktadecenowego – izomer 9cis (oleinowy) oktadecenowego – izomer 11cis nonanowego oktadekadienowego – izomer trans oktadekadienowego – izomer trans oktadekadienowego – izomer trans linolowego arachidowego oktadekatrienowego – izomery trans γ-linolenowego oktadekatrienowego – izomery trans oktadekatrienowego – izomery trans cis-8,11,14-oktadekatrienowego cis-11-eikozenowego α-linolenowego linolowego sprzężonego 9cis,11trans heneikozanowego all-cis-6,9,12,15-oktadekatetraenowego cis-11,14-eikozadienowego behenowego cis-8,11,14-eikozatrienowego trans-13-dokozenowego cis-11-dokozenowego erukowego cis-11,14,17-eikozatrienowego arachidonowego trikozanowego cis-8,11,14,17-eikozatetraenowego cis-13,16-dokozadienowego lignocerynowego tymodonowego nerwonowego cis-7,10,13,16,19-dokozapentaenowego cerwonowego Zakres: (0,10 ÷ 90) % (m/m) g/100 g Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC/FID)	PB-191/LF wyd. 5 z 10.01.2022 r.
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PB-67/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Zawartość popiołu rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego w wodzie Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PN-ISO 1576:1996
		Zawartość proliny Metoda spektrofotometryczna Zakres: (5,0 ÷ 100) mg/100g	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.9 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17 poz. 94) pkt V

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 Chleb trwały Koncentrat kompotu	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	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		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. 7 z 03.01.2022 r.
		Zawartość tlenu siarki (IV) Metoda miareczkowa Zakres: (5 ÷ 500) mg/kg	PB-111/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.
		Zawartość tlenu węgla (IV) Zakres: (1,0 ÷ 8,0) g/l Metoda ciśnieniowa	PN-A-79033:1985
		Zawartość tłuszczu całkowitego Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 90) %	PB-69/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r. PB-61/LF wyd. 2 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. 7 z 03.01.2022 r.
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda refraktometryczna Zakres: (14,0 ÷ 27) %	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.3 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14.01.2009 r. (Dz. U. Nr 17 poz. 94) 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.

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)	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	
		Ocena odporności na działanie wysokiej temperatury (odporności termicznej) Metoda wizualna	
		Sprawdzenie izolacyjności cieplnej Metoda pomiaru temperatury	
		Sprawdzenie mieszaniny reakcyjnej podgrzewaczy Metoda analizy dokumentacji	
		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	

Uwaga:

- * - grupy wyrobów zgodnie z art. 6 ustawy z dn. 17 listopada 2006 r. o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa (Dz. U. z 2022 r. poz. 747).