

Załącznik do Decyzji Nr 10/WCNYIK
Ministra Obrony Narodowej

z dnia 11 maja 2023 roku

ZAKRES AKREDYTACJI OiB

Nr 37/MON/2021

Wydanie 4

Laboratorium Badawcze

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

ul. Fabryczna 7, 41-404 Mysłowice

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
LABORATORIUM FIZYKOCHEMICZNE - ŁAJSKI			
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-A202:2015
		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.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 4 z 14.12.2022 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
		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		

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-A203:2015
		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.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 3 z 03.01.2022 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
		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 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. 4 z 14.12.2022 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		
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.		

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane mięsne	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.
		Wolne kwasy tłuszczowe wyekstrahowanego tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 40) %	PB-20/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 90) mg KOH/g	PB-20/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu 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. 4 z 14.12.2022
		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
		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

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	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
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 4 z 14.12.2022
		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
		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. 6 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	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 racji żywnościowych i produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 9 z 02.02.2022 r.
	Chleb trwały		
	Koncentrat kompotu	Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	PB-55/LF wyd. 5 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	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.		
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowych)	Kwasowość lotna Zakres: (0,05 ÷ 2,5) g/l	PN-A-75101-05:1990		
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	Metoda destylacyjna			
	Chleb trwały	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.		
	Koncentrat kompotu			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 wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Liczba anizydynowa Zakres: (0,5 ÷ 70)	PN-EN ISO 6885:2016-04		
		Metoda spektrofotometryczna			
		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 jodowa Zakres: (3 ÷ 200) g/100 g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3961:2018-09		
		Liczba kwasowa Zakres: (0,10 ÷ 90) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PB-20/LF wyd. 7 z 03.01.2022 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. 4 z 14.12.2022		
		Masa owoców i warzyw odciekniętych Metoda wagowa	PN-A-75101-15:1990		
	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			
	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.			

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	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. 7 z 07.02.2022 r.
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	- 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	
	Chleb trwały		
	Koncentrat kompotu		
		Popiół ogólny Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 80) %	PB-19/LF wyd. 5 z 03.01.2022 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 - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe	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.
	Chleb trwały	Zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 ÷ 80) % Metoda wagowa	PB-18/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
	Koncentrat kompotu	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Metoda miareczkowa Zakres: (0,50 ÷ 90) %	PN-A-88023:1961 PB-73/LF wyd. 4 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. 5 z 06.12.2022
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		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) C16:1n7t - 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)	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	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) 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 (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 dokozaenowy (behenowy) C20:3n6 (DGLA) - kwas cis-8,11,14-eikozatrienowy (dihomo- γ -linolenowy) C22:1n11c - kwas cis-11-dokozaenowy (cetolowy) C22:1n9 - kwas cis-13-dokozaenowy (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 (biszomostcaronowy) C22:2 - kwas cis-13,16-dokozaadienowy (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)	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	C22:5n3 (DPA) - kwas cis-7,10,13,16,19-dokozapentaenowy (klupadonowy) C22:6n3 (DHA) - kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozahexaenowy (cerwonowy)	PB-191/LF wyd. 5 z 10.01.2022 r.
		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. 5 z 10.01.2022 r.
	Chleb trwały	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.
	Koncentrat kompotu	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/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 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.

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	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.
	(z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	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 (kubki, sztuce 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	
		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		

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)	Sprawdzenie wymagań użytkowych Metoda wizualna Metoda pomiaru temperatury Sprawdzenie zapachu podczas podgrzewania konserwy Metoda organoleptyczna Wymiary Zakres: (10 ÷ 400) mm Metoda pomiaru bezpośredniego	PB-265/L.F wyd. 6 z 03.01.2022 r.
PRACOWNIA ANALIZ CHROMATOGRAFICZNYCH - MYSŁOWICE			
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	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. 4 z 02.01.2022
LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE - ŁĄJSKI			
15	Konserwy sterylizowane beźmięsne: - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - owocowe - pozostałe konserwy sterylizowane beźmięsne - warzywne, warzywa konserwowe Konserwy sterylizowane: - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) 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) Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębnny)	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r. PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r. PN-ISO 15213:2005 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	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.
	- warzywne, warzywa konserwowe	Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym	PB-96/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
	Konserwy sterylizowane: - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	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.
	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/A1:2016-11 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	

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	Próba termostatowa	PN-A-75052-3:1990
	Konserwy sterylizowane drobiowe	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.
	Konserwy sterylizowane drobiowe	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 <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 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.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane drobiowe	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	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 Salmonella 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 Listeria monocytogenes w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 7 z 10.02.2022 r.
		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/A1:2016-11 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 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 wgłębny)	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 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 mięsne	<p>Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny, posiew powierzchniowy)</p>	<p>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</p>
		Próba termostatowa	PN-A-82055-5:1994
	Konserwy sterylizowane rybne	<p>Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
		<p>Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	PB-77/LM wyd. 5 z 10.02.2022 r.
		<p>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)</p>	PN-ISO 15213:2005
		<p>Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	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.
		<p>Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym</p>	PB-96/LM wyd. 6 z 10.02.2022 r.
		<p>Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	PN-ISO 4831:2007
		<p>Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	PB-13/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	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.
		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-86732:1992
	Konserwy sterylizowane Zupy	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych mezofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 1 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 wgłębny)	PN-ISO 15213:2005
		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

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 <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 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.
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		

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane Zupy	Próba termostatowa	PN-A-75052-3:1990
	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych)	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
	- indywidualne racje żywnościowe przeżyciowych	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.
	Chleb trwały	Liczba bakterii tlenowych amylolitycznych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych amylolitycznych	PB-39/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
	Koncentrat kompotu	Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-77/LM wyd. 5 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 wgłębny)	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 wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
		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-ISO 15213:2005
		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

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	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
	Chleb trwały	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.
	Koncentrat kompotu	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
		Obecność Bacillus subtilis 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 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 (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		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.	

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	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	(z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	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.
		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 ust. 2 ustawy z dnia 17 listopada 2006 r. o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa.