

Załącznik do Decyzji Nr 12/WCNy/K
Ministra Obrony Narodowej
z dnia 24 kwietnia 2025 roku

ZAKRES AKREDYTACJI OiB

Nr 37/MON/2024

Wydanie 2

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 BADAŃ ŻYWNOŚCI - ŁAJSKI			
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 produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 10 z 28.03.2024 r.
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A202:2015
		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.
		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 drobiowe	Badania organoleptyczne opakowań	NO-89-A203:2015
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	NO-89-A203:2015

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane drobiowe	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.
		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. 4 z 14.12.2022 r.
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Zawartość 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

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 wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
	Konserwy sterylizowane rybne	Badania organoleptyczne produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 10 z 28.03.2024 r.
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	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. 8 z 14.06.2024 r.
		Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 90) mg KOH/g	PB-20/LF wyd. 8 z 14.06.2024 r.
		Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 30) meq O ₂ /kg	PB-72/LF wyd. 7 z 11.12.2024 r.
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 4 z 14.12.2022
		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
		Masa netto Zakres: (1 ÷ 3500) g Metoda wagowa	PB-78/LF wyd. 4 z 14.12.2022
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 95) %	PB-14/LF wyd. 7 z 03.01.2022 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane zupy	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PB-67/LF wyd. 4 z 14.06.2024 r.
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 95) %	PB-17/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Zawartość suchej masy Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 99,9) %	PB-16/LF wyd. 8 z 26.07.2024 r.
		Zawartość tłuszczu 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 rozpuszczalnego w wodzie Metoda miareczkowa Zakres: (0,5 ÷ 3,0) % KOH	PN-ISO 1578:1996
		Badania organoleptyczne produktów wchodzących w skład racji oraz ich opakowań Prosty test opisowy	PB-21/LF wyd. 10 z 28.03.2024 r.
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa Metoda wizualna Metoda przez zanurzenie	PB-55/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r.
		Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna Zakres: (1,0 ÷ 85) %	PN-EN 12143:2000 PN-A-75101-02:1990 PN-A-75101-02:1990/Az1:2002 PN-A-79033:1985
		Gęstość Zakres: (1,00 ÷ 2,00) g/ml Metoda piknometryczna	PB-85/LF wyd. 3 z 03.01.2022 r.
		Kwasowość lotna Zakres: (0,05 ÷ 2,5) g/l Metoda destylacyjna	PN-A-75101-05:1990
		Kwasowość ogólna Metoda miareczkowa	PN-A-86746:1974 PN-A-74108:1996 PN-A-79011-09:1998 PN-A-75101-04:1990 PN-A-75101-04:1990/Az1:2002 PB-79/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.
		Kwasowość tłuszczowa Zakres: (0,50 ÷ 70) mg-KOH/100 g Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001
		Wolne kwasy tłuszczowe wyekstrahowanego tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 45) %	PB-20/LF wyd. 8 z 14.06.2024 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	Liczba anizydynowa Zakres: (0,5 ÷ 70) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
		Liczba diastazowa Metoda spektrofotometryczna	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 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. 8 z 14.06.2024 r.
		Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 30) meq O ₂ /kg	PB-72/LF wyd. 7 z 11.12.2024 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
		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: - sód (40 ÷ 10000) mg/kg - wapń (2,00 ÷ 10000) mg/kg - żelazo (0,01 ÷ 10000) mg/kg - chrom (0,1 ÷ 500) mg/kg - cynk (0,1 ÷ 1000) mg/kg - cyna (0,1 ÷ 500) mg/kg - arsen (0,1 ÷ 5,0) mg/kg - fosfor (0,1 ÷ 10000) mg/kg - potas (0,1 ÷ 10000) mg/kg	PB-158/LF wyd. 10 z 04.07.2023 r.
		Popiół ogólny Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 80) %	PB-19/LF wyd. 6 z 25.07.2024 r.
		Przewodność elektryczna właściwa Metoda konduktometryczna Zakres: (15 ÷ 1500) µS/cm	PN-A-77626:1988 pkt 5.3.10

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	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
	Chleb trwały	Sucha masa sosu pomidorowego Metoda refraktometryczna	PN-A-86745:1974
	Koncentrat kompotu	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.
		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. 6 z 23.04.2024 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. 6 z 16.02.2024 r.
		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);	PB-191/LF wyd. 6 z 01.10.2024 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	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); 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);	PB-191/LF wyd. 6 z 01.10.2024 r.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	C18:2n9c11t (CLA9) - kwas 9-cis,11-trans-oktadekadienowy (sprężony kwas linolowy); C21:0 - kwas heneikozanowy (henrykosowy); C18:4n3 - kwas cis-6,9,12,15-oktadekatetraenowy; C20:2 - kwas cis-11,14-eikozadienowy (ikosadienoinowy); C22:0 - kwas dokozanowy (behenowy); C20:3n6 (DGLA) - kwas cis-8,11,14-eikozatrienowy (dihomo-gamma-linolenowy); C22:1n11c - kwas cis-11-dokozenowy (cetolowy); C22:1n9 - kwas cis-13-dokozenowy (erukowy); C20:3n3 (ETE) - kwas cis-11,14,17-eikozatrienowy (dihomolinolenowy); C20:4n6 (ARA) - kwas cis-5,8,11,14-eikozatetraenowy (arachidonowy); C23:0 - kwas trikozanowy (trikosylowy); C20:4n3 - kwas cis-8,11,14,17-eikozatetraenowy (biszomostearonowy); C22:2 - kwas cis-13,16-dokozadienowy (dokosadowy); C24:0 - kwas tetrakozanowy (lignocerynowy); C20:5n3 (EPA) - kwas cis-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (tymodonowy); C24:1n9 - kwas cis-15-tetrakozenowy (nerwonowy); C22:5n3 (DPA) - kwas cis-7,10,13,16,19-dokozapentaenowy (klupadonowy); C22:6n3 (DHA) - kwas cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (cerwonowy); Zakres: (0,05 ÷ 85) % w tłuszczu, (0,10 ÷ 90) g/100 g w produkcie Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC/FID)	PB-191/LF wyd. 6 z 01.10.2024 r.
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PB-67/LF wyd. 4 z 14.06.2024 r.
		Zawartość popiołu rozpuszczalnego i nierozpuszczalnego w wodzie Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 40) %	PN-ISO 1576:1996
		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.

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 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. 8 z 26.07.2024 r.
		Zawartość tlenu siarki (IV) Metoda miareczkowa Zakres: (5 ÷ 500) mg/kg	PB-111/LF wyd. 4 z 03.01.2022 r.
		Zawartość 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.
		Zawartość tłuszczu całkowitego w suchej masie Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 90) %	PB-69/LF wyd. 5 z 03.01.2022 r. PB-16/LF wyd. 8 z 26.07.2024 r.
	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe (kubki, sztucce i tace jednorazowe, podgrzewacze, miski, talerze)	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 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	

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, sztucce i tace jednorazowe, podgrzewacze, miski, talerze)	Ocena odporności na obciążenie (wytrzymałości) Metoda wizualna	PB-265/LF wyd. 6 z 03.01.2022 r.
		Ocena odporności na działanie wysokiej temperatury (odporności termicznej) Metoda wizualna	
		Sprawdzenie izolacyjności cieplnej Metoda pomiaru temperatury	
		Sprawdzenie 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	
LABORATORIUM FIZYKOCHEMICZNE BADAŃ ŻYWNOSCI - 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 - ŁAJSKI			
15	Konserwy sterylizowane bezmięsne: - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - owocowe - pozostałe konserwy sterylizowane bezmięsne - warzywne, warzywa konserwowe	Liczba bakterii tlenowych termofilnych i/lub przetrwalników bakterii tlenowych termofilnych Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-76/LM wyd. 4 z 10.02.2022 r.
	Konserwy sterylizowane: - warzywno-mięsne - desery sterylizowane - pasty warzywne	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.

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 beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/A1:2024-02
		Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 7954:1999
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-42/LM wyd. 5 z 18.05.2023 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. 6 z 18.05.2023 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 7 z 10.01.2023 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 7 z 06.11.2023 r.

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	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 8 z 06.11.2023 r.
		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 4833-1:2013-12/ A1:2022-06 PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ A1:2022-06
		Próba termostatowa	PN-A-75052-3:1990
	Konserwy sterylizowane drobiowe	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.
		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 wgłęby)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02
		Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-42/LM wyd. 5 z 18.05.2023 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 (<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. 6 z 18.05.2023 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 7 z 10.01.2023 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 7 z 06.11.2023 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 8 z 06.11.2023 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/Ap1:2016-11 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/AC:2014-04 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
		Próba termostatowa	PN-A-82055-5:1994
	Konserwy sterylizowane mięsne	Liczba 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-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane mięsne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-42/LM wyd. 5 z 18.05.2023 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. 6 z 18.05.2023 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 7 z 10.01.2023 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 7 z 06.11.2023 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 8 z 06.11.2023 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/ Ap1:2016-11 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ A1:2022-06 PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ A1:2022-06
		Próba termostatowa	PN-A-82055-5:1994

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 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-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/A1:2024-02
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-42/LM wyd. 5 z 18.05.2023 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 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. 6 z 18.05.2023 PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 7 z 10.01.2023 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane rybne	Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 7 z 06.11.2023 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 8 z 06.11.2023 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/ 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 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-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02
		Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 7954:1999
		Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-42/LM wyd. 5 z 18.05.2023 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

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane Zupy	Obecność 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. 6 z 18.05.2023 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		Obecność <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-12/LM wyd. 7 z 10.01.2023 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 7 z 06.11.2023 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 8 z 06.11.2023 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-75052-3:1990
	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	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	PB-39/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	Racje żywnościowe: - grupowe racje żywnościowe - indywidualne racje żywnościowe (z wyłączeniem racji przeżyciowych) - indywidualne racje żywnościowe przeżyciowe Chleb trwały Koncentrat kompotu	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
		Liczba beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) i/lub przetrwalników beztlenowych bakterii redukujących siarczany (IV) Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 PN-EN ISO 15213-1:2023-08/A1:2024-02
		Liczba drożdży i pleśni Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy, posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 7954:1999
		Liczba 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 PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
		Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PB-42/LM wyd. 5 z 18.05.2023 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	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
		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 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. 6 z 18.05.2023 r. PN-EN ISO 11290-1:2017-07
		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. 7 z 10.01.2023 r. PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
		Obecność specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-94/LM wyd. 7 z 06.11.2023 r.
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki Metoda real-time PCR	PB-93/LM wyd. 8 z 06.11.2023 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	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębny, posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ Ap1:2016-11 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ A1:2022-06 PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ AC:2014-04 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/ A1:2022-06
		Próba termostatowa	PN-A-75052-03:1990 PN-A-86034-03:1993 PN-A-86732:1992 PN-A-82055-5:1994

Uwaga:

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