

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

Data aktualizacji: 26.08.2025

| Przedmiot badań/wyrób                                              | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                       | Dokumenty odniesienia                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Kosmetyki, chemia gospodarcza,                                     | Badanie stabilności i kompatybilności masy produktu z opakowaniem                             | PB-10/LK<br>wyd. 3 z dnia 17.01.2022                                        |
| Kosmetyki i chemia gospodarcza                                     | Gęstość<br>Zakres (0,9 – 1,4) g/cm <sup>3</sup><br>Metoda wagowa (piknometr)                  | PB-2/LK, wyd.6 z dnia 13.01.2022                                            |
| Kosmetyki i chemia gospodarcza                                     | Sucha masa organiczna (z obliczeń)                                                            | PB-3/LK, wyd.5 z dnia 13.01.2022                                            |
| Kosmetyki i chemia gospodarcza                                     | Zawartość chlorków<br>Zakres: (0,50 – 5,00) %<br>Metoda miareczkowa                           | PB-4/LK, wyd.4 z dnia 13.01.2022                                            |
| Grunty, gleba                                                      | Kategoria agronomiczna                                                                        | PB-212/LF<br>wyd. 3 z dnia 24.01.2022                                       |
| Woda                                                               | Suma anionów                                                                                  | Z obliczeń                                                                  |
| Woda                                                               | Suma kationów                                                                                 | Z obliczeń                                                                  |
| Woda, ścieki                                                       | Suma kationów i anionów (ogólna mineralizacja)                                                | Z obliczeń                                                                  |
| Woda                                                               | Bilans jonowy                                                                                 | Metoda obliczeniowa                                                         |
| Woda                                                               | Alkaliczność resztkowa                                                                        | PN-EN ISO 9963-1:2001, PN-EN ISO 9963-1:2001/Ap1:2004, PN-EN ISO 11885:2009 |
| Woda, ścieki                                                       | Zasolenie                                                                                     | PN-EN 27888:1999                                                            |
| Destrukt asfaltowy                                                 | Przygotowanie odcieku                                                                         | PN-EN 12457-4:2006                                                          |
| Odpady (o kodach ujętych w obowiązującej Liście)                   | Przygotowanie wyciągu wodnego                                                                 | PN-EN 12457-4:2006                                                          |
| Przetwory owocowe, Ryby i przetwory rybne Mięso i przetwory mięsne | Masa odciekniętych składników<br>Metoda wagowa                                                | PN-A-75101-15:1990                                                          |
| Żywność                                                            | Zanieczyszczenia mechaniczne<br>Metoda wagowa                                                 | PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022<br>PN-A-79011-2:1998<br>p.2.4+Az2:2008   |
| Żywność                                                            | Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto<br>Metoda wagowa                       | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                           |
| Ryby i przetwory rybne                                             | Udział warstwy wodnej w stosunku do deklarowanej masy netto<br>Metoda wagowa                  | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                           |
| Mięso i przetwory mięsne, Wyroby garmazeryjne                      | Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy<br>Metoda wagowa | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                           |
| Mięso i przetwory mięsne                                           | Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety<br>Metoda wagowa                                    | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                           |
| Przetwory owocowo-warzywne                                         | Sucha masa sosu pomidorowego<br>Metoda refraktometryczna                                      | PN-A-86745:1974                                                             |

| Przedmiot badań/wyrób                                             | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                      | Dokumenty odniesienia                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Koncentraty spożywcze                                             | Przesiew przez sito<br>Metoda sitowa                                         | PN-A-74015:1973                                                             |
| Koncentraty spożywcze                                             | Pozostałość na sicie<br>Metoda sitowa                                        | PN-A-74015:1973                                                             |
| Żywność                                                           | Nadzienie<br>Metoda wagowa                                                   | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                           |
| Zioła i przetwory zielarskie<br>Przypraw                          | Sucha masa<br>Metoda wagowa                                                  | PN ISO 1026:2000                                                            |
| Kawa                                                              | Ubytek masy<br>Metoda wagowa                                                 | PN-ISO 11294:2002                                                           |
| Pasze, Zboża i produkty zbożowe                                   | Kwasowość ogólna<br>Metoda miareczkowa                                       | PN-A-74007:1960                                                             |
| Miód pitny                                                        | Kwasowość ogólna<br>Metoda miareczkowa                                       | PN-A-79120-07:1990                                                          |
| Przetwory cukiernicze                                             | Kwasowość ogólna<br>Metoda miareczkowa                                       | PN-A-88024:1979 p.2                                                         |
| Cukier                                                            | Popiół siarczanowy<br>Metoda wagowa                                          | PN-A 74855-8:1988 p.2.3                                                     |
| Suplementy diety                                                  | Popiół siarczanowy<br>Metoda wagowa                                          | E. Ph.6.7,2.4.14                                                            |
| Żelatyna                                                          | Popiół ogólny<br>Metoda wagowa                                               | PN-A-82245:1993<br>pkt.5.4.6                                                |
| Mięso i przetwory mięsne                                          | Współczynnik masy wody W/masy białka RP<br>Metoda obliczeniowa               | Rozporządzenie Komisji (WE) NR 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. zał. VIII |
| Mięso i przetwory mięsne                                          | Zawartość mięsa<br>Metoda obliczeniowa                                       | PB-319/LF wyd. 1 z dnia 25.01.2024                                          |
| Mięso i przetwory mięsne                                          | Woda dodana<br>Metoda obliczeniowa                                           | PB-318/LF wyd. 1 z dnia 25.01.2024                                          |
| Konserwy warzywne, Przetwory owocowo-warzywne, Przetwory warzywne | Masa warzyw odciekniętych w stosunku do masy netto produktu<br>Metoda wagowa | PN-A-75101-15:1990                                                          |
| Żywność                                                           | Obecność szkodników i ich pozostałości<br>Metoda wizualna, metoda wagowa     | PB-60/LF, wyd. 3 z dnia 03.01.2022<br>PN-A-79011-2:1998<br>p.2.5+Az2:2008   |
| Suplementy diety                                                  | Czas rozpadu<br>Metoda wizualna                                              | Metodyka klienta                                                            |
| Żywność                                                           | Liczba sztuk na porcję<br>Metoda wizualna                                    | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                           |
|                                                                   | Ilość sztuk<br>Metoda wizualna                                               | PB-83/LF, wyd. 2 z dnia 03.01.2022                                          |
| Żywność                                                           | Zanieczyszczenia nieorganiczne<br>Metoda wizualna, metoda wagowa             | PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022                                          |
| Żywność                                                           | Zanieczyszczenia obce<br>Metoda wizualna, metoda wagowa                      | PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022                                          |
| Żywność                                                           | Zanieczyszczenia organiczne<br>Metoda wizualna, metoda wagowa                | PB-70/LF, wyd. 4 z dnia 03.01.2022<br>PN-A-75101-17:1990                    |
| Żywność                                                           | Zawartość produktów z wadami<br>Metoda wagowa                                | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                           |
| Przetwory owocowo-warzywne                                        | Zawartość produktów z wadami – owoce niedojrzałe<br>Metoda wagowa            | PN-A-75101-16:1990                                                          |

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                            | Dokumenty odniesienia                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Żywność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Zawartość składników<br>Metoda wagowa                                                                                              | PB-74/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                                               |
| Żywność (w tym suplementy diety)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Zanieczyszczenia ferromagnetyczne<br>Metoda wizualna, metoda wagowa                                                                | PB-75/LF, wyd.3 z dnia 03.01.2022                                                               |
| Miód                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie<br>Metoda wagowa                                                                  | Rozporządzenie MRIRW z dnia 14.01.2009 r ( pkt II DZ. U.nr 17 poz. 94. Dz. U. z 2015 poz. 1173) |
| Żywność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Węglowodany przyswajalne<br>Wartość energetyczna (kcal)<br>Wartość energetyczna (kJ)<br>Metoda obliczeniowa                        | PB-64/LF wyd.3 z dnia 03.01.2022                                                                |
| Żywność / Pasze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Obecność skrobi<br>Metoda jakościowa                                                                                               | PB-86/LF wyd.2 z dnia 03.01.2022                                                                |
| Żywność (w tym suplementy diety)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Zawartość pierwiastków: B<br><br>Metoda atomowej spektrometrii emisyjnej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES) | PB-158/LF wyd. 10 z dnia 4.07.2023                                                              |
| Dodatki do żywności<br>Grzyby<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Tusze<br>Suplementy diety                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Wyróżniki jakości sensorycznej<br>Analiza sensoryczna<br>Prosty test opisowy                                                       | PB-21/LF wyd. 10 z dnia 28.03.2024                                                              |
| Żywność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Wyróżniki jakości sensorycznej<br>Ocena organoleptyczna<br>Prosty test opisowy                                                     | PB-326/LF wyd. 1 z dnia 25.11.2024                                                              |
| Artykuły higieniczne<br>Chemia gospodarcza<br>Kosmetyki<br>Opakowania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Wyróżniki jakości sensorycznej<br>Analiza sensoryczna<br>Prosty test opisowy                                                       | PB-90/LF wyd. 5 z dnia 02.02.2022                                                               |
| Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wyróżniki jakości sensorycznej<br>Analiza sensoryczna<br>Metoda punktowa                                                           | PN-A-86935:1996                                                                                 |
| Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wyróżniki jakości sensorycznej<br>Analiza sensoryczna<br>Metoda punktowa                                                           | PN-A-86936:1997                                                                                 |
| Kawa i herbata<br>Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Ryby i przetwory rybne<br>Słodycze i wyroby cukiernicze<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, nasiona<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Suplementy diety | Ogólna liczba bakterii beztlenowych mezofilnych                                                                                    | PB-25/LM wyd. 2 z dnia 10.02.2022<br>(dot. Lokalizacji Łajskach)                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych mezofilnych                                                                            | PB-25/LM wyd. 2 z dnia 10.02.2022<br>(dot. Lokalizacji Łajskach)                                |

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                             | Dokumenty odniesienia                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Jaja i produkty jajeczne<br>Pieczywo i wyroby piekarskie<br>Miód i produkty pszczele<br>Cukier oraz produkty uboczne i pochodne<br>Owoce morza, kawior                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                    |
| Kawa i herbata<br>Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Ryby i przetwory rybne<br>Słodzycze i wyroby cukiernicze<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, nasiona<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Suplementy diety<br>Jaja i produkty jajeczne<br>Pieczywo i wyroby piekarskie<br>Miód i produkty pszczele<br>Cukier oraz produkty uboczne i pochodne<br>Owoce morza, kawior<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus</i> spp. (przetrwalniki)                        | PB-21/LM wyd. 2 z dnia 10.02.2022<br>(dot. Lokalizacji w Łajskach) |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: SPF in vivo<br>Metoda wizualna                                   | ISO 24444:2019/A1:2022                                             |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: SPF in vivo<br>Metoda wizualna                                   | AS/NZS 2604:2021/A1:2022                                           |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: SPF in vivo<br>Metoda wizualna                                   | FDA Final Rule 2021 – M020                                         |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: UVAPF in vivo<br>Metoda wizualna                                 | ISO 24442:2022                                                     |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: wodoodporność/wysoko wodoodporność in vivo<br>Metoda wizualna    | ISO 24444:2019/A1:2022, ISO 18861:2020, ISO 16217:2020             |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: wodoodporność/wysoko wodoodporność in vivo<br>Metoda wizualna    | FDA Final Rule 2021 – M020                                         |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: wodoodporność in vivo 40 min /80 min /240 min<br>Metoda wizualna | AS/NZS 2604:2021/A1:2022                                           |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Badanie solaryjne: właściwości fotoalergiczne in vivo<br>Metoda wizualna            | SOP-MET-002/ Badanie właściwości fotoalergicznych in vivo,         |

| Przedmiot badań/wyrób                                    | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                             | Dokumenty odniesienia                                                             |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          |                                                                                                                                                     | wyd.1 z dnia 17.12.2023                                                           |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków | Badanie solaryjne: właściwości fototoksyczne in vivo<br>Metoda wizualna                                                                             | SOP-MET-001/ Badanie właściwości fototoksycznych in vivo, wyd.1 z dnia 17.12.2023 |
| Kosmetyki, Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków | Badanie solaryjne: UVAPF in vitro + krytyczna długość fali<br>UVAPF in vitro<br>Krytyczna długość fali (CW) in vitro<br>Metoda spektrofotometryczna | ISO 24443:2021                                                                    |
| Kosmetyki                                                | Badanie SPF in vitro, Metodyka własna<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                | PB-49/LK wyd. 3 z dnia 15.06.2023                                                 |
| Gazy składowiskowe                                       | Strumień objętości gazu (z obliczeń)                                                                                                                | PB-171/P wyd. 5 z dnia 10.01.2022                                                 |
|                                                          |                                                                                                                                                     |                                                                                   |