

**WYKAZ METOD STOSOWANYCH  
W LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

**1. BADANIA MIKROBIOLOGICZNE.**

Lp.	Zakres badań mikrobiologicznych	Nr normy (procedury) wraz z rokiem (datą) wydania		Tytuł normy (procedury)	
01	<input type="checkbox"/> Bacillus cereus	PN-EN ISO 7932:2005	<b>A</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby przypuszczalnych Bacillus cereus	
02	<input type="checkbox"/> Bakterie amyloliczne	PN-A-74134-4:1998	<b>Nm</b>	Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Oznaczanie liczby bakterii przetrwalnikujących amylolicznych.	
03	<input type="checkbox"/> Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	PN-A-75052-10:1990 (W)	<b>Nm</b>	Przetwory owocowo-warzywne, warzywne, warzywno-mięsne. Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych.	
04	<input type="checkbox"/> Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	PN-ISO 15213:2005	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii redukujących siarczany (IV)	
05	<input type="checkbox"/> Bakterie kwaszące typu mlekowego	PN-ISO 15214:2002	<b>A</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej	
06	<input type="checkbox"/> Bakterie tlenowe psychrofilne	PN-ISO 17410:2004	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów psychrotrofowych	
07	<input type="checkbox"/> Bakterie z grupy coli	a	PN-ISO 4832:2007	<b>A</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli. Metoda oznaczania liczby.
		b	PN-ISO 4831:2007	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli. Metoda NPL.
		c	PN-ISO 4831:2007	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli. Metoda wykrywania obecności.
08	<input type="checkbox"/> Campylobacter	PN-EN ISO 10272-1: 2017	<b>A</b>	Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby Campylobacter. Metoda wykrywania obecności.	
		PB-LB-ŻiPU-PM-19.02 wyd.1 z dnia 24.01.2018 metoda Vidas (R)	<b>A</b>	Wykrywanie obecności Campylobacter w systemie Mini Vidas.	
09	<input type="checkbox"/> Candida albicans	Rozp.Min.Zdr. z dn.23.12.2002r.	<b>Nm</b>	Kryteria czystości chemicznej i mikrobiologicznej kosmetyków. Wykrywanie obecności.	
10	<input type="checkbox"/> Clostridium perfringens	PN-EN ISO 7937:2005	<b>A</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby Clostridium perfringens	
11	<input type="checkbox"/> Drożdże	a	PN-ISO 21527-1:2009	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 1: Metoda liczenia koloni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
		b	PN-ISO 21527-2:2009	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 2: Metoda liczenia koloni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95
		c	PN-ISO 7954:1999 (WZ)	<b>A</b>	Ogólne zasady oznaczania drożdży i pleśni
12	<input type="checkbox"/> Escherichia coli	a	PN-ISO 16649-2:2004	<b>A</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli. Metoda oznaczania liczby.
		b	PN-ISO 7251:2006	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli. Metoda NPL.
		c	PN-ISO 7251:2006	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych Escherichia coli. Metoda wykrywania obecności.
		d	PB-LB-ŻiPU-PM-19.03 wyd.1 z dnia 24.01.2018 metoda Vidas (R)	<b>A</b>	Wykrywanie obecności Escherichia coli O157 w systemie Mini Vidas
13	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae	a	PN-ISO 21528-2:2017	<b>A</b>	Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Metoda oznaczania liczby.
		b	PN-ISO 21528-1:2005	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Metoda NPL.
		c	PN-ISO 21528-1:2005	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Metoda wykrywania obecności.
14	<input type="checkbox"/> Enterokoki	PN-A-75052-13:1990 (W)	<b>Nm</b>	Przetwory owocowo-warzywne, warzywne, warzywno-mięsne. Oznaczanie obecności i liczby enterokoków.	
		PN-A-86034-10:1993 (W)	<b>Nm</b>	Mleko i przetwory mleczarskie. Badania mikrobiologiczne. Enterokoki - wykrywanie obecności i liczby	
15	<input type="checkbox"/> Gronkowce chorobotwórcze koagulazo-dodatnie (Staphylococcus aureus)	a	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004	<b>A</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo- dodatnich. Metoda oznaczania liczby.
		b	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC: 2005	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich. Metoda NPL.
		c	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC: 2005	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich. Metoda wykrywania obecności.
16	<input type="checkbox"/> Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	PN-EN ISO 4833-1:2013	<b>A</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów	
17	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	PN-EN ISO 11290-1:2017	<b>A</b>	Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby Listeria monocytogenes. Metoda wykrywania obecności.	
		PB-LB-ŻiPU-PM-19.01 wyd.1 z dnia 24.01.2018 metoda Vidas (R)	<b>A</b>	Wykrywanie obecności Listeria monocytogenes w systemie Mini Vidas.	
		b	PN-EN ISO 11290-2:2017	<b>A</b>	Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby Listeria monocytogenes. Metoda oznaczania liczby.
18	<input type="checkbox"/> Pałeczki z rodzaju Salmonella	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	<b>A</b>	Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella . Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.	
19	<input type="checkbox"/> Pleśnie	a	PN-ISO 21527-1:2009	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 1: Metoda liczenia koloni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
		b	PN-ISO 21527-2:2009	<b>Nm</b>	Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 2: Metoda liczenia koloni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95
		c	PN-ISO 7954:1999 (WZ)	<b>A</b>	Ogólne zasady oznaczania drożdży i pleśni
20	<input type="checkbox"/> Próba szczelności	PN-90/A-75052-02 (W)	<b>A</b>	Przetwory owocowo-warzywne, warzywne, warzywno-mięsne. Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych.	
21	<input type="checkbox"/> Próba termostatowa	PN-90/A-75052-03 (W)	<b>A</b>	Przetwory owocowo-warzywne, warzywne, warzywno-mięsne. Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej.	
22	<input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa	Rozp.Min.Zdr. z dn.23.12.2002r.	<b>Nm</b>	Kryteria czystości chemicznej i mikrobiologicznej kosmetyków. Wykrywanie obecności.	
23	<input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica	PN-EN ISO 10273:2005 +Ap1:2005 + Ap2:2006	<b>A</b>	Horyzontalna metoda wykrywania Yersinia enterocolitica	

- A** - akredytowana metoda; Certyfikat Akredytacji Nr AB 438  
**Nm** - nieakredytowana metoda  
**(W)** - norma wycofana przez PKN bez zastąpienia  
**(WZ)** - norma wycofana i zastąpiona przez PKN  
**(R)** - metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**WYKAZ METOD STOSOWANYCH  
W LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

**2. BADANIA FIZYKOCHEMICZNE.**

Lp.	Zakres badań fizykochemicznych środków spożywczych	Nr normy (procedury) wraz z rokiem (datą) wydania	Tytuł normy (procedury)
01	<input type="checkbox"/> Acesulfam K	PB-LB-AS-19.23 wyd.1 z dnia 26.01.2018r. metoda HPLC <b>A</b>	Oznaczenie kwasu benzoowego, kwasu sorbowego, aspartamu, acesulfamu i sacharyny metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej HPLC
02	<input type="checkbox"/> Alkohol – oznaczenie zawartości gęstości i mocy	a) PN-A-79529-4:2005 p.5.4 <b>Nm</b>	Napoje spirytusowe i spirytus butelkowany. Metody badań. Część 4:Oznaczenie gęstości i mocy
		b) PN-A-79529-6:2005 p.5.2 <b>Nm</b>	Napoje spirytusowe i spirytus butelkowany. Metody badań. Część 4:Oznaczenie gęstości, mocy i zawartości ekstraktu w kremach, likierach jajecznych, likierach z dodatkiem jaj oraz likierach śmietanowych
03	<input type="checkbox"/> Aspartam	PB-LB-AS-19.23 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HPLC <b>A</b>	Oznaczenie kwasu benzoowego, kwasu sorbowego, aspartamu, acesulfamu k, sacharyny metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej HPLC
04	<input type="checkbox"/> Azotany (III)	PN-EN 12014-2:2018-01 <b>A</b>	Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości azotanów(V) i/lub azotynów(III) Część 2: Oznaczenie zawartości azotanów(V) w warzywach i przetworach warzywnych metodą HPLC/IC
05	<input type="checkbox"/> Azotany (V)	PN-EN ISO 14673-1:2004 + Ap 1:2007 <b>A</b>	Mleko i przetwory mleczne. Oznaczenie zawartości azotanów. (V) i azotanów (III). Cz.I: metoda z wykorzystaniem redukcji kadmem i spektrometrii.
		PN-EN 12014-2:2018-01 <b>A</b>	Artykuły żywnościowe. Oznaczenie zawartości azotanów(V) i/lub azotynów(III) Część 2: Oznaczenie zawartości azotanów(V) w warzywach i przetworach warzywnych metodą HPLC/IC
06	<input type="checkbox"/> Azot ogólny/ białko z obliczeń	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.01 wyd.1 z dnia 22.01.2018 metoda miareczkowa <b>A</b>	Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla i przeliczanie na zawartość białka.
07	<input type="checkbox"/> Barwniki Identyfikacja, wykrywanie	PN-90/A-75101-29 (W) + chromatografia cienkowarstwowa wg PZWL 1973 pod red. E.Stahla <b>Nm</b>	Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Wykrywanie sztucznego zabarwienia.
		PN-85/A-79033 p. 3.20 (WZ) + chromatografia cienkowarstwowa wg PZWL 1973 pod red. E.Stahla <b>Nm</b>	Chromatograficzna i mikroskopowa analiza surowców roślinnych. (pod red. E.Stahla ) Napoje bezalkoholowe . Pobieranie próbek i metody badań.
		PN-90/A-75101-23 p.2 + Az 2:2002 (W) /metoda jodometryczna – ocet/ PN-A-79733:1996 (WZ) /uzupełnienie metody – ocet / PN-90/A-75101-23 p.3 + Az 2:2002 metoda miareczkowa (W) PN-90/A-79120-10 (W) <b>Nm</b>	Chromatograficzna i mikroskopowa analiza surowców roślinnych. (pod red. E.Stahla) Wykrywanie i oznaczenie barwników Sudan i Biksyny w sproszkowanej papryce chilli i produktach na bazie papryki chilli. Oznaczenie barwników spożywczych w produktach spożywczych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej.
08	<input type="checkbox"/> Barwniki oznaczenie ilościowe	Wydawnictwa Metodyczne PZH Warszawa 2004r. PB-LB-AS-19.41 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda HPLC <b>Nm</b>	Wykrywanie i oznaczenie barwników sudan i biksyny w sproszkowanej papryce chilli i produktach na bazie papryki chilli. Oznaczenie barwników spożywczych w produktach spożywczych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej.
09	<input type="checkbox"/> Chlorek sodu	PN-A-79011-7:1998 <b>Nm</b>	Koncentraty spożywcze. Metody badań. Oznaczenie zawartości chlorku sodu.
		PN-85/A-82100 p.2.7 (W) <b>Nm</b>	Wyroby garmazeryjne. Metody badań chemicznych.
		PN-A-74108:1996 p.3.5 <b>Nm</b>	Pieczyno. Metody badań.
		PN-90/A-75101-10 p. 2 + Az 1:2002 (WZ) <b>Nm</b>	Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczenie zawartości chlorków.
		PN-A-78509:2007 p.6.3.15 (W) <b>Nm</b>	Grzyby świeże i produkty grzybowe. Metody badań.
		PN-73/A-82112 p.2.2 + Az 1:2002 (W) <b>Nm</b>	Mięso i przetwory mięsne. Oznaczenie zawartości soli kuchennej.
		PN-74/A-86739 (W) <b>Nm</b>	Ryby i przetwory rybne. Oznaczenie zawartości soli kuchennej.
		PN-A-86950:1995 p.5.3.8+Ap 1:2000 PN-68/A-86122 p.3.13 (WZ) <b>Nm</b>	Majonez. Mleko. Metody badań.
10	<input type="checkbox"/> Cukry	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.07 wyd.1 z dnia 22.01.2018 metoda miareczkowa <b>A</b>	Produkty spożywcze. Oznaczenie zawartości cukrów.
11	<input type="checkbox"/> Dwutlenek siarki ogółem	PN-90/A-75101-23 p.2 + Az 2:2002 (W) <b>Nm</b>	Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczenie zawartości dwutlenku siarki.
		PN-90/A-75101-23 p.3 + Az 2:2002 metoda miareczkowa (W) <b>A</b>	Ocet.
		PN-90/A-79120-10 (W) <b>Nm</b>	Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczenie zawartości dwutlenku siarki. Wina i miody pitne. Przygotowanie próbek i metody badań. Oznaczenie zawartości dwutlenku siarki.
12	<input type="checkbox"/> Ekstrakt, gęstość – refraktometrycznie	PN-85/A-82100 p.2.12 (W) <b>Nm</b>	Wyroby garmazeryjne. Metody badań chemicznych.
		PN-90/A-75101-02 p.2 + Az 1:2002 (WZ) <b>Nm</b>	Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczenie zawartości ekstraktu ogólnego.
		PN-85/A-79033 p.3.6.1 (WZ) <b>Nm</b>	Napoje bezalkoholowe . Pobieranie próbek i metody badań.
		PN-EN 12143:2000 <b>Nm</b>	Soki owocowe i warzywne. Oznaczenie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną
13	<input type="checkbox"/> Fosfor ogólny/ Fosfor dodany z obliczeń	PN-A-82060:1999 (W) <b>A</b>	Mięso i przetwory mięsne. Oznaczenie zawartości fosforu.
14	<input type="checkbox"/> Fuzle	PB-LB-AS-19.20 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda GC <b>Nm</b>	Oznaczenie fuzli w wyrobach spirytusowych metodą chromatografii gazowej
15	<input type="checkbox"/> Histamina	Journal of AOAC international vol.81.no.5.1998r. (R) <b>A</b>	Oznaczenie histaminy w rybach, winach i produktach spożywczych poddanych fermentacji metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej.
16	<input type="checkbox"/> Jodek potasu/ Jodan potasu	PN-80/C-84081-34 (W) <b>Nm</b>	Sól (Chlorek sodowy). Oznaczenie zawartości jodku potasowego metodą jodometryczną.
17	<input type="checkbox"/> Kofeina	PB-LB-AS-19.18 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HPLC <b>A</b>	Oznaczenie zawartości kofeiny za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej
18	<input type="checkbox"/> Kuwertura	PN-A-88111:1998 załącznik A.3.2 <b>Nm</b>	Wyroby cukiernicze. Wyroby czekoladowane.
19	<input type="checkbox"/> Kwas askorbinowy	PB-LB-AS-19.26 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda HPLC <b>Nm</b>	Oznaczenie kwasu askorbinowego metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej HPLC
20	<input type="checkbox"/> Kwas benzoowy	PB-LB-AS-19.23 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HPLC <b>A</b>	Oznaczenie kwasu benzoowego, kwasu sorbowego, aspartamu, acesulfamu i sacharyny metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej HPLC.
21	<input type="checkbox"/> Kwas erukowy	PB-LB-AS-19.22 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda HPLC <b>Nm</b>	Oznaczenie rozkładu kwasów tłuszczowych oraz kwasu erukowego metodą chromatografii gazowej
22	<input type="checkbox"/> Kwas sorbowy	PB-LB-AS-19.23 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HPLC <b>A</b>	Oznaczenie kwasu benzoowego, kwasu sorbowego, aspartamu, acesulfamu i sacharyny metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej HPLC.

- A** - akredytowana metoda; Certyfikat Akredytacji Nr AB 438  
**Nm** - nieakredytowana metoda  
**(W)** - norma wycofana przez PKN bez zastąpienia  
**(WZ)** - norma wycofana i zastąpiona przez PKN  
**(R)** - metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**WYKAZ METOD STOSOWANYCH  
W LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

23	<input type="checkbox"/> Kwasy tłuszczowe	PB-LB-AS-19.22 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda GC	Nm	Oznaczanie rozkładu kwasów tłuszczowych oraz kwasu erukowego metodą chromatografii gazowej.
24	<input type="checkbox"/> Kwasowość	PN-67/A-86430 p.2.5 + Az2:2002 (WZ) Nm PN-A-86361-8:1999 (W) Nm  PN-A-79011-9:1998 p.2 Nm PN-85/A-82100 p.2.9 (W) Nm PN-92/A-74100 p.3.4 (W) Nm PN-A-74108:1996 p.3.4.4 Nm PN-A-74252:1998 p.3.3 Nm PN-90/A-75101-04 + Az 1:2002 (W) Nm p.3 metoda wizualna Nm PN-A-78509:2007 p.6.3.19 (W) Nm PN-78/A-86028 p.3.4+Az 2:2002 (W) Nm PN-74/A-86746 (W) Nm PN-A-79093-3:2000 p.2.1+Ap 1:2002 Nm PN-EN 12147:2000 Nm PN-85/A-79033 p.3.8.2 met. wizualna (WZ) Nm  PN-79/A-88024 p.2.1, p.2.2 (W) Nm PN-A-86950:1995 p.5.3.7+Ap 1:2000 Nm Zał. nr 7 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej (Dz. U. 2013, poz. 624) Nm	Nm	Mleko i przetwory mleczarskie. Lody. Metody badań chemicznych. Mleko i przetwory mleczne. Kazeina kwasowa i kazeiny; metody badań. Oznaczanie kwasowości ogólnej Koncentraty spożywcze. Metody badań. Oznaczanie kwasowości ogólnej Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych Półprodukty piekarskie. Metody badań Pieczywo. Metody badań Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Metody badań Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczanie kwasowości ogólnej Grzyby świeże produkty grzybowe. Metody badań. Śmietanka i śmietana. Metody badań. Przetwory rybne. Oznaczanie kwasowości ogólnej. Piwo. Metody badań. Oznaczanie kwasowości ogólnej. Soki owocowe i warzywne. Oznaczanie kwasowości miareczkowej Napoje bezalkoholowe. Pobieranie próbek i metody badań.  Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie kwasowości. Majonez. Miareczkowanie ze wskaźnikiem (błękit bromotymolowy).
25	<input type="checkbox"/> Kwasowość tłuszczu /WKT/	PN-EN ISO 660:2010 p.9.1	A	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości.
26	<input type="checkbox"/> Liczba kwasowa tłuszczu	PN-EN ISO 660:2010 p.9.1 PN-79/A-88024 p.2.5 (W)	A Nm	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości. Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie kwasowości.
27	<input type="checkbox"/> Masa netto i masa odciśniętych owoców i warzyw	PN-A-82107:1996 p.2.3 PN-90/A-75101-15 (W) p.2 masa netto, p.3 masa odciśniętych (...) PN-A-78509:2007 p.6.3.17 (W) PN-90/A-75051 p.3.3 (W)	Nm Nm Nm Nm	Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne. Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczanie masy netto i masy odciśniętych owoców i warzyw.  Grzyby świeże i produkty grzybowe. Metody badań. Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań
28	<input type="checkbox"/> Metanol	PN-A-79529-7:2005	A	Napoje spirytusowe i spirytus butelkowany. Metody badań Część 7: Oznaczanie zawartości alkoholu metylowego.
29	<input type="checkbox"/> Metale - zawartość	PB-LB-AS-19.03 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HGAAS	A	Oznaczanie zawartości arsenu w artykułach żywnościowych metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z wykorzystaniem generacji wodoroków.
	<input type="checkbox"/> Arsen całkowity	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.12 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 14627:2005	A Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości arsenu  Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Oznaczanie całkowitej zawartości arsenu i seleniu w artykułach żywnościowych metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z generacją wodoroków (HGAAS) po mineralizacji ciśnieniowej.
	<input type="checkbox"/> Arsen nieorganiczny	PN-EN 15517:2009	Nm	Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Oznaczanie zawartości arsenu nieorganicznego w wodorostach metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z generacją wodoroków (HGAAS) po ekstrakcji kwasem
	<input type="checkbox"/> Chrom	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.2 z dnia 08.01.2019 mineralizacja na sucho PB-LB-AS-19.09 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS PN-EN 14083:2004	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Oznaczanie zawartości chromu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej  Oznaczanie zawartości ołowiu, kadmu, chromu i molibdenu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją w piecu grafitowym (GFAAS) po mineralizacji ciśnieniowej
	<input type="checkbox"/> Cyna	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.15 wyd.2 z dnia 08.01.2019 mineralizacja na mokro PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.10 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda ETAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na mokro oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości cyny  Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości cyny w artykułach żywnościowych metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)
	<input type="checkbox"/> Cynk	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.2 z dnia 08.01.2019 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.05 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości kadmu, ołowiu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej
	<input type="checkbox"/> Kadm	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.2 z dnia 08.01.2019 mineralizacja na sucho PB-LB-AS-19.01 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda ETAAS PB-LB-ŻiPU-PCH-19.14 wyd.2 z dnia 08.01.2019 mineralizacja na sucho PB-LB-AS-19.04 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS PB-LB-AS-19.05 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS PN-EN 14083:2004	Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm A	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Oznaczanie zawartości kadmu w artykułach żywnościowych metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)  Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho i przygotowanie mineralizatów z ekstrakcją do oznaczania zawartości ołowiu i kadmu  Oznaczanie zawartości kadmu i ołowiu z fazy organicznej, w artykułach żywnościowych, metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej  Oznaczanie zawartości kadmu, ołowiu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej  Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Oznaczanie zawartości ołowiu, kadmu, chromu i molibdenu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją w piecu grafitowym (GFAAS) po mineralizacji ciśnieniowej
	<input type="checkbox"/> Magnez	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.07	Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości magnezu, wapnia w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej

- A** - akredytowana metoda; Certyfikat Akredytacji Nr AB 438  
**Nm** - nieakredytowana metoda  
**(W)** - norma wycofana przez PKN bez zastąpienia  
**(WZ)** - norma wycofana i zastąpiona przez PKN  
**(R)** - metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**WYKAZ METOD STOSOWANYCH  
W LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

		wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm	spektrometrii atomowej
<input type="checkbox"/>	Miedź	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.05 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości kadmu, ołowiu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej
<input type="checkbox"/>	Nikiel	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.05 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości kadmu, ołowiu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej
<input type="checkbox"/>	Ołów	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.14 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PB-LB-AS-19.04 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PB-LB-AS-19.05 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS PB-LB-AS-19.06 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda ETAAS PN-EN 14083:2004	Nm Nm Nm Nm Nm Nm A	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho i przygotowanie mineralizatów z ekstrakcją do oznaczania zawartości ołowiu i kadmu Oznaczanie zawartości kadmu i ołowiu z fazy organicznej, w artykułach żywnościowych, metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Oznaczanie zawartości kadmu, ołowiu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej Oznaczanie zawartości ołowiu w artykułach żywnościowych metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) Oznaczanie zawartości ołowiu, kadmu, chromu i molibdenu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją w piecu grafitowym (GFAAS) po mineralizacji ciśnieniowej.
<input type="checkbox"/>	Potas	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.08 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości sodu, potasu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej
<input type="checkbox"/>	Rtęć	PN-EN 13806:2003 z wyłączeniem p.3  PB-LB-ŻiPU-PCH-19.11 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na mokro	A  A	Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Oznaczanie zawartości rtęci techniką zimnych par, metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej (CVAAAS) po mineralizacji ciśnieniowej. Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na mokro w mieszaninie kwasów oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości rtęci.
<input type="checkbox"/>	Sód	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.08 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości sodu, potasu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej
<input type="checkbox"/>	Wapń	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.07 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości magnezu, wapnia w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej
<input type="checkbox"/>	Żelazo	PB-LB-ŻiPU-PCH-19.13 wyd.1 z dnia 22.01.2018 mineralizacja na sucho PN-EN 13805:2003 (WZ) PB-LB-AS-19.05 wyd.2 z dnia 25.01.2019 metoda FAAS	Nm Nm Nm	Artykuły żywnościowe. Mineralizacja na sucho oraz przygotowanie mineralizatów do oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu, magnezu, wapnia, sodu, potasu i chromu Artykuły żywnościowe. Oznaczanie pierwiastków śladowych. Mineralizacja ciśnieniowa. Oznaczanie zawartości kadmu, ołowiu, cynku, miedzi, niklu, żelaza, manganu w artykułach żywnościowych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej
30	<input type="checkbox"/> Mykotoksyny	PN-EN 14123:2008	A	Artykuły żywnościowe. Oznaczanie aflatoksyny B <sub>1</sub> i sumy aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> i G <sub>2</sub> w orzechach laskowych, orzechach ziemnych, pistacjach, figach i papryce w proszku. Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z uzyskiwaniem pochodnej po rozdziale na kolumnie i oczyszczaniu na kolumnie powinowactwa immunologicznego.
	<input type="checkbox"/> Aflatoksyna B <sub>1</sub>	metoda HPLC Metodyka PZH Warszawa 2005	A	Oznaczanie aflatoksyny B <sub>1</sub> w artykułach żywnościowych dla niemowląt i małych dzieci metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej
	<input type="checkbox"/> Aflatoksyny B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub>	PN-EN 14123:2008	A	Artykuły żywnościowe. Oznaczanie aflatoksyny B <sub>1</sub> i sumy aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> i G <sub>2</sub> w orzechach laskowych, orzechach ziemnych, pistacjach, figach i papryce w proszku. Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z uzyskiwaniem pochodnej po rozdziale na kolumnie i oczyszczaniu na kolumnie powinowactwa immunologicznego.
	<input type="checkbox"/> Aflatoksyna M <sub>1</sub>	PN-EN ISO 14501:2009	A	Oznaczanie aflatoksyny M <sub>1</sub> w artykułach żywnościowych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej
	<input type="checkbox"/> DON	PB-LB-AS-19.37 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HPLC	A	Oznaczanie deoksynivalenolu(DON) w artykułach żywnościowych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej.
	<input type="checkbox"/> Fumonizyny	PB-LB-AS-19.36 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HPLC	A	Oznaczanie fumonizyny B <sub>1</sub> oraz fumonizyny B <sub>2</sub> w kukurydzianych artykułach żywnościowych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej.
	<input type="checkbox"/> Ochrotoksyna A	PN-EN 14132:2010	A	Artykuły żywnościowe. Oznaczanie ochrotoksyny A w jęczmieniu i w kawie palonej. Metoda HPLC z oczyszczaniem na kolumnie powinowactwa immunologicznego.
	<input type="checkbox"/> Patulina	Wydawnictwo PZH Zakład Badania Żywności i Przedmiotów Użytku 2005	A	Oznaczanie patuliny w soku jabłkowym i przetworach z jabłek, w tym w produktach dla niemowląt i małych dzieci, metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem do fazy stałej (SPE).
	<input type="checkbox"/> ZEA	PB-LB-AS-19.38 wyd.1 z dnia 26.01.2018 metoda HPLC	A	Oznaczanie zearalenonu (ZEA) w artykułach żywnościowych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej.
31	<input type="checkbox"/> Nadtlutki	PN-85/A-82100 (W) PN-EN ISO 3960:2017	Nm A	Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych. Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie liczby nadtlukowej. Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego.

- A** - akredytowana metoda; Certyfikat Akredytacji Nr AB 438  
**Nm** - nieakredytowana metoda  
**(W)** - norma wycofana przez PKN bez zastąpienia  
**(WZ)** - norma wycofana i zastąpiona przez PKN  
**(R)** - metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa



**WYKAZ METOD STOSOWANYCH  
W LABORATORIUM BADANIA ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

44	<input type="checkbox"/> Związki polarne w olejach i tłuszczach	PN-EN ISO 8420:2004 + AC:2008	Nm	Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie zawartości związków polarnych
45	<input type="checkbox"/> Zanieczyszczenia ferromagnetyczne	PN-74/A-74016 p.2.5.2 (W) PN-87/A-74855-10 (W) PN-80/C-84081-17 (W) PN-A-79011-2:1998 + Az 1:2000 + Az 2:2008	Nm Nm Nm Nm	Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń. Cukier. Metody badań. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych. Sól (Chlorek sodowy). Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych i mechanicznych Koncentraty spożywcze. Metody badań, badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
46	<input type="checkbox"/> Zanieczyszczenia mechaniczne	PN-A-79011-2:1998 + Az 1:2000 + Az 2:2008 PN-ISO 4149:1998 PN- A-76100:2009 PN-EN ISO 927:2001 (WZ) PN-80/C-84081-17 (W)	Nm Nm Nm Nm Nm	Koncentraty spożywcze. Metody badań. Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń Kawa zielona. Ocena węchowa i wzrokowa oraz oznaczanie zanieczyszczeń i wad. Kawa palona. Wymagania i metody badań Przyprawy. Oznaczanie zawartości substancji obcych Sól (Chlorek sodowy). Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń ferromagnetycznych i mechanicznych
47	<input type="checkbox"/> Zanieczyszczenia mineralne	PN-A-86501 p.2.5:1996 (W) PN-A-78509:2007 p. 6.2.15 (W) PN-93/A-74130 p.3.8 (W)	Nm Nm Nm	Przetwory jajowe chłodzone i mrożone. Wymagania i metody badań. Grzyby świeże i produkty grzybowe. Metody badań Makaron. Pobieranie próbek i metody badań
48	<input type="checkbox"/> Zanieczyszczenia organiczne i szkodniki	PN-A-79011-2:1998 + Az 1:2000 + Az 2:2008 PN-74/ A-74016 (W) PN-93/A-74130 p.3.8 (W) PN-90/A-75101-17 (W) p.3 metoda wagowa p.4 met. liczbowa (łodygi, szypułki) PN-A-78509: 2007 (W) PN-A-78510:2007 p.6.2.1 (W) PN-ISO 4149:1998 PN-ISO 6667:1998 PN-A-76100:2009 PN- ISO 7301:2004 (W) PN-90/A-75051 p.3.4 (W)	Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm Nm	Koncentraty spożywcze. Metody badań. Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń. Makaron. Pobieranie próbek i metody badań Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych Grzyby świeże i produkty grzybowe. Metody badań Przetwory grzybowe. Grzyby suszone Kawa zielona. Ocena węchowa i wzrokowa oraz oznaczanie zanieczyszczeń i wad Kawa zielona. Oznaczanie ilości ziaren uszkodzonych przez szkodniki Kawa palona. Wymagania i metody badań. Ryż. Wymagania. Mrożone owoce i warzywa. Pobieranie próbek i metody badań

**3. BADANIA FIZYKOCHEMICZNE PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

Lp.	Zakres badań przedmiotów użytku i kosmetyków	Nr normy (procedury) wraz z rokiem (datą) wydania		Tytuł normy (procedury)
01	<input type="checkbox"/> Analiza sensoryczna	PN-EN 1230-1:2004 PN-EN 1230-2:2004  DIN 10955:2004	Nm Nm Nm	Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością. Analiza sensoryczna. Część 1: Zapach Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością. Analiza sensoryczna. Część 2: Obcy smak (skaza) Analiza sensoryczna – Badanie materiałów opakowaniowych i opakowań środków spożywczych
02	<input type="checkbox"/> Migracja globalna	PN-EN 1186-1:2005  PN-EN 1186-3:2005  PN-EN 1186-5:2005  PN-EN 1186-7:2006  PN-EN 1186-9:2006  PN-EN 1186-14:2005	A  A  A  A  A	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Tworzywa sztuczne. Część 1: Przewodnik dotyczący wyboru warunków i metod badania. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Tworzywa sztuczne. Część 3: Metody badań migracji globalnej do wodnych płynów modelowych przez całkowite zanurzenie Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Tworzywa sztuczne. Część 5: Metody badań migracji globalnej do wodnych płynów modelowych przy zastosowaniu komory pomiarowej Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Tworzywa sztuczne. Część 7: Metody badań migracji globalnej do wodnych płynów modelowych przy zastosowaniu torebki Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Tworzywa sztuczne. Część 9: Metody badań migracji globalnej do wodnych płynów modelowych przez napełnienie wyrobu. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Tworzywa sztuczne. Część 14: Metody badań w teście substytucyjnym migracji globalnej z tworzyw sztucznych w kontakcie z produktami spożywczymi tłuszczowymi przy użyciu izooktanu i etanolu 95%
03	<input type="checkbox"/> Migracja metali: <input type="checkbox"/> Kadm <input type="checkbox"/> Ołów	PN-EN 1388-1:2000  PN-EN 1388-2:2000	A  A	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi . Powierzchnie krzemianowe. Oznaczanie ołowiu i kadmu uwalnianego z wyrobów ceramicznych. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Powierzchnie krzemianowe. Oznaczanie ołowiu i kadmu uwalnianego z powierzchni krzemianowych wyrobów innych niż wyroby ceramiczne.
04	<input type="checkbox"/> Formaldehyd	PN-EN 1541:2003  PN-EN ISO 4614:2005	A  A	Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością. Oznaczanie zawartości formaldehydu w wyciągu wodnym. Tworzywa sztuczne. Tłoczywa melaminowo-formaldehadowe. Oznaczanie ekstrahowalnego formaldehydu.
05	<input type="checkbox"/> Oznaczanie trwałości wybarwienia barwionej tektury i papieru	PN-EN 646:2007	Nm	Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością. Oznaczanie trwałości wybarwienia barwioneo papieru i barwionej tektury.
06	<input type="checkbox"/> Bisfenol A	PB-LB-Ż i PU-PPU-19.01 wyd. 1 z dnia 29.01.2019 metoda HPLC	Nm	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Migracja specyficzna substancji z tworzyw sztucznych do wodnych płynów modelowych. Oznaczanie bisfenolu A metodą HPLC
07	<input type="checkbox"/> Barwniki utleniające w farbách do włosów	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16.07.2004r. (Dz.U. Nr.206 poz. 2106)	A	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16.07.2004r. w sprawie określenia procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań laboratoryjnych (Dz.U. Nr.206 ,poz. 2106)
08	<input type="checkbox"/> Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA)	Wytyczne techniczne (edycja 1, 2011r.)	Nm	Wytyczne techniczne dotyczące badań pierwszorzędowych amin aromatycznych z przyborów kuchennych wykonywanych z poliamidu i formaldehydu z przyborów kuchennych wykonywanych z melanimy (edycja 1, 2011r.)

**4. BADANIA BIOLOGICZNE I BIOCHEMICZNE.**

Lp.	Zakres badań biologicznych i biochemicznych środków spożywczych	Nr normy (procedury) wraz z rokiem (datą) wydania		Tytuł normy (procedury)
01	<input type="checkbox"/> GMO	PN-EN ISO 21569:2007/A1:2013-07  PN-EN ISO 21570:2007/A1:2013-06	A  A	Artykuły żywnościowe; Metody wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie i produktów pochodnych; Metody jakościowe oparte na kwasach nukleonowych. Artykuły żywnościowe; Metody wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie i produktów pochodnych; Metody ilościowe oparte na kwasach nukleonowych

Zatwierdzam  
29.01.2019r. Anna Knychala  
.....  
data i podpis Kierownika Laboratorium

- A** - akredytowana metoda; Certyfikat Akredytacji Nr AB 438  
**Nm** - nieakredytowana metoda  
**(W)** - norma wycofana przez PKN bez zastąpienia  
**(WZ)** - norma wycofana i zastąpiona przez PKN  
**(R)** - metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa