


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 1408**

wydany przez / issued by
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 16 z/of 17.06.2022

 AB 1408	Nazwa i adres / Name and address NESTLÉ POLSKA S.A. ul. Domaniewska 32 02-672 Warszawa ODDZIAŁ W RZESZOWIE NQAC RZESZÓW ul. Gen. St. Maczka 1 35-959 Rzeszów
Kod identyfikacyjny / Identification code^{*)}	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
C/1; C/22; C/55 K/22; K/28; K/29; K/55; K/57; N/22	Badania chemiczne produktów rolnych, żywności oraz pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, food and animal feedstuffs, Badania mikrobiologiczne żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of water, drinking water, food, animal feedstuffs, objects from food production area Badania fizyczne żywności / Tests of physical properties of food

Wersja strony/Page version: A

^{*)} Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1408 z dnia 10.07.2020 r.
Cykl akredytacji od 10.07.2020 r. do 09.07.2024 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No AB 1408 of 10.07.2020
Accreditation cycle from 10.07.2020 to 09.07.2024

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa i ich przetwory, koncentraty spożywcze, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, mleko i produkty mleczne, produkty sypkie (10% roztwór)	pH Zakres: 2,00 – 9,00 Metoda potencjometryczna	LI-00.908-01; Grudzień 2016
Pasze		
Owoce i warzywa i ich przetwory, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Kwasowość ogólna Zakres (0,10 – 40,00) [g/100g] Metoda miareczkowania potencjometrycznego	
Owoce i warzywa i ich przetwory, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, produkty suszone	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres (0,10 – 80,00) [g/100 g] Metoda refraktometryczna	ISO 2173:2003
Pasze	Zawartość węglowodanów i wartości energetycznej [kcal], [kJ] z obliczeń	4507-C4-LAB-ACW-IP-026 wyd.3 z dnia 18.12.2018
Kawa i napoje kawowe, kakao i napoje kakaowe, słodczyce i wyroby cukiernicze	Zawartość kofeiny Zakres: (0,007 – 4,210) [g/100 g] Zawartość teobrominy Zakres: (0,060 – 1,800) [g/100 g]	LI-00.319; Kwiecień 2022

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przyprawy i zioła, produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby, zboża i przetwory zbożowe, owoce i warzywa, słodyczne i wyroby cukiernicze, kawa, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Dodatki do żywności Pasze i dodatki do pasz	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Przyprawy i zioła, produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby, zboża i przetwory zbożowe, warzywa, słodyczne i wyroby cukiernicze, kawa, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Pasze i dodatki do pasz	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95: Owoce i przetwory owocowe, przetwory warzywne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, mięso i produkty mięsne Pasze Soki	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Przetwory owocowe wyroby cukiernicze, mleko w proszku kawa instant, zboża i przetwory zbożowe Dodatki do żywności Pasze i dodatki do pasz	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym rąk	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym rąk	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
Słodycze i wyroby cukiernicze, produkty mleczne, zboża i przetwory zbożowe, mięso i produkty mięsne Kakao, kawa, owoce, warzywa	Obecność Salmonella spp. do 200 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
Pasze		
Pozostałości żywności z linii produkcyjnej Dodatki do pasz Dodatki do żywności	Obecność Salmonella spp. do 100 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	
Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	
Mleko w proszku	Obecność Enterobacteriaceae do 100g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Mięso i produkty mięsne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, kawa	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Woda, Woda do spożycia przez ludzi	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne - konserwy	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002 z wyłączeniem pkt. 2.4.1.2, 2.4.2, 2.4.3
Mięso i przetwory mięsne - konserwy	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994 z wyłączeniem pkt. 2.5.3
Przetwory mięsne, przetwory warzywno- mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych w 1 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PN-A-75052-10:1990 z wyłączeniem pkt. 2.4.2
Mięso i przetwory mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących w 1 g, 10 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 z wyłączeniem pkt. 3 i 4
	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g, 10 g Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym i biochemicznym	

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1),2),3),4)}		
Żywność ¹⁾	Zawartość pozostałości pestycydów ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS) Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	Normy ⁴⁾ Procedury ⁴⁾
	Zawartość chloranów i nadchloranów ³⁾ Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość QAC ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość barwników ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze	Zawartość mikotoksyn ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty Rolne ¹⁾ Pasze	Zawartość furanów i alkilofuranów ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze	Zawartość pierwiastków ^{2), 3)} Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze	Zawartość minerałów ^{2), 3)} Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Normy ⁴⁾

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji ^{1),2),3),4)}		
Żywność ¹⁾	Zawartość mono- i oligosacharydów ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Procedury ⁴⁾ Normy ⁴⁾
	Skład kwasów tłuszczowych ³⁾ Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość węglowodanów i wartości energetycznej z obliczeń	Procedury ⁴⁾
	Zawartość błonnika pokarmowego ³⁾ Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość suchej masy ³⁾ Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość wilgoci (z obliczeń)	
Żywność ¹⁾ Pasze	Zawartość azotu Kjeldahla ³⁾ Metoda miareczkowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość białka (z obliczeń)	
	Zawartość tłuszczu (0,05 – 99,00) [g/100 g] Metoda Weibulla-Stoldta	Procedury ⁴⁾
	Zawartość popiołu całkowitego ³⁾ Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość wilgoci (0,20 – 93,50) [g/100 g] Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze	Zawartość azotanów, azotynów ³⁾ Metoda spektrofotometryczna (analiza iniekcyjna w przepływie – FIA)	Normy ⁴⁾

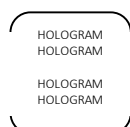
Wersja strony: A

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrożenie nowych metod opisanych w normach lub procedurach opracowanych przez laboratorium.

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1408

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 17.06.2022 r.