


**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 18 z/of 18.06.2024

 <p style="text-align: center;">AB 1408</p>	<p style="text-align: center;">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</p>
<p>Kod identyfikacyjny / Identification code¹⁾</p>	<p>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</p>
<p>B/1; B/22; B/55</p> <p>C/1; C/22; C/55</p> <p>K/22; K/28; K/29; K/55; K/57;</p> <p>N/22</p>	<p>Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności oraz pasz dla zwierząt / Biological and biochemical tests of agricultural products, food and animal feedstuffs,</p> <p>Badania chemiczne produktów rolnych, żywności oraz pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, food and animal feedstuffs,</p> <p>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</p> <p>Badania fizyczne żywności / Tests of physical properties of food</p>

Wersja strony/Page version: A

¹⁾ 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 18.06.2024 r. do 09.07.2028 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 18.06.2024 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 żywnościowego, mleko i produkty mleczne, produkty sypkie (w sporządzanych roztworach o różnych stężeniach)	pH Zakres: 2,00 – 9,00 Metoda potencjometryczna	LI-00.908-01; Grudzień 2016
Pasze		
Owoce i warzywa i ich przetwory, środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego	Kwasowość ogólna Zakres (0,10 – 40,00) [g/100g] Metoda miareczkowania potencjometrycznego	
Owoce i warzywa i ich przetwory, środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego, 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
Dodatki do żywności	Strawność białka Zakres (71,50-94,00) [g/100g] z obliczeń	LI-75.220; Luty 2016
Pasze		

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 + A1:2022-06
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 + A1:2022-06
	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, wyroby kulinarne 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, przyprawy, zioła,		
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, warzywa i przetwory warzywne, owoce i przetwory owocowe, mleko i przetwory mleczne, słodycze i wyroby cukiernicze, produkty kulinarne, zboża i przetwory zbożowe	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Pasze		

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe, produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego, warzywa i przetwory warzywne, mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, sładocze i wyroby cukiernicze, ryby, produkty kulinarne, dodatki do żywności, owoce i przetwory owocowe, zioła, przyprawy, kawa, kakao Pasze	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
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
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
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza Pasze	Obecność specyficznych elementów dla GMO: p-35S p-FMV t-NOS t-E9 Pat Cry1Ab/c Obecność modyfikacji genetycznych: DAS-40278-9 kukurydza VCO-1981-5 kukurydza 305423 soja CV127 soja 73496 rzepak GHB614 bawełna Metoda screeningowa Real-Time PCR	LI-00.047; Marzec 2018
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, soja, kukurydza Pasze	Zawartość modyfikacji genetycznych Zakres: RRS (0,025 – 10%) MON 89788 (0,05 – 10%) A2704-12 (0,05 – 10%) A5547-127 (0,03 – 10%) MON 87701 (0,05 – 10%) MON 810 (0,09 – 10%) NK603 (0,07 – 5%) Bt11 (0,09 – 10%) MON 88017 (0,09 – 10%) Metoda ilościowa Droplet Digital PCR	LI-00.049-01; Grudzień 2023

Wersja strony: A

NQAC Rzeszów ul. Gen. ST. Maczka 1, 35 – 959 Rzeszów		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, dodatki do żywności, warzywa, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, przyprawy, kawa rozpuszczalna, owoce, soja, kukurydza Pasze	Obecność specyficznych elementów dla GMO: p-35S t-NOS CTP2-Cp4epsps Pat Bar Cry1Ab Obecność modyfikacji genetycznych kukurydzy: 3272 5307 DP-98140 Bt11 Bt176 DAS-40278-9 DAS-59122-7 GA21 LY038 MIR604 MIR162 MON810 MON863 MON87460 MON89034 MON88017 NK603 T25 TC1507 VCO-1981-5 MON87427 Obecność modyfikacji genetycznych soi: A2704-12 A5547-127 BPS-CV127-9 DAS-68416-4 DP-305423 DP-356043 FG72 RRS MON89788 MON87701 MON87705 MON87708 MON87751 MON87769 Metoda Real-Time PCR	LI-00.386; Czerwiec 2018

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 cieczowej 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 cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość QAC ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość barwników ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS)	Procedury ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze	Zawartość mikotoksyn ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej 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 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)	
	Zawartość wilgoci ³⁾ Metoda miareczkowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość kofeiny ³⁾ Zawartość teobrominy ³⁾ Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	Procedury ⁴⁾
	Zawartość alergenu ²⁾³⁾ Metoda immunoenzymatyczna ELISA	Procedury ⁴⁾
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⁾
	Zawartość surowego włókna ³⁾ Metoda wagowa	Procedury ⁴⁾
	Zawartość mono- i oligosacharydów ^{2),3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją refraktometryczną (HPLC-RID)	Procedury ⁴⁾ Normy ⁴⁾
	Skład kwasów tłuszczowych ^{2),3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Procedury 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⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze	Zawartość azotanów, azotynów ³⁾ Metoda spektrofotometryczna (analiza iniekcyjna w przepływie – FIA)	Normy ⁴⁾

Wersja strony: A

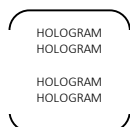
Granice elastyczności:

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

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie 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: 18.06.2024 r.