


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 1447

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

Wydanie nr 7 Data wydania: 15 grudnia 2017 r.

 <p>AB 1447</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p>INSTYTUT INNOWACJI PRZEMYSŁU MLECZARSKIEGO Sp. z o.o.</p> <p>LABORATORIUM BADAWCZE</p> <p>ul. Kormoranów 1</p> <p>11-700 Mrągowo</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p>
<p>C/22</p> <p>K/9; K/22</p>	<p>Badania chemiczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywność</p> <p>Badania mikrobiologiczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywność i próbek środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością</p>

Wersja strony: A

DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1447 z dnia 25.05.2017 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Pracownia Badań Fizykochemicznych ul. Kormoranów 1, 11-700 Mrągowo		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczarskie	Zawartość azotu Zakres: (0,025 – 6,270) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014 z wyłączeniem punktu 9.1 ▲
	Zawartość białka (z obliczeń)	
	Zawartość laktozy Zakres: (0,10 – 85,00) % Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 5765-2:2015-09 IDF 79-2:2002 ▲
	Zawartość popiołu Zakres: (0,15 – 8,50) % Metoda grawimetryczna	PB-LBF-02.00 wyd. 02 z dn. 07.03.2016 ▲
	Zawartość kwasów tłuszczowych C4:0 kwas masłowy C6:0 kwas kapronowy C8:0 kwas kaprylowy C10:0 kwas kaprynowy C11:0 kwas undekanowy C12:0 kwas laurynowy C13:0 kwas tridekanowy C14:0 kwas mirystynowy C14:1 kwas mirystoleinowy C15:0 kwas pentadekanowy C16:0 kwas palmitynowy C16:1 kwas palmitoleinowy C17:0 kwas margarynowy C17:1 kwas heptadekenowy C18:0 kwas stearynowy C18:1 kwas elaidynowy (trans) C18:1 kwas oleinowy (cis) C18:2 kwas oktadekadienowy (trans) C18:2 kwas linolowy (cis) C20:0 kwas arachidowy C20:1 kwas eikozenowy C18:3 kwas linolenowy C18:2 kwas linolowy sprzężony (CLA) Zakres (0,1 – 100) % udział Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo - jonizacyjną (GC-FID) Suma/zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych Suma/zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych Suma/zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych Suma/zawartość kwasów tłuszczowych konfiguracji trans (z obliczeń)	ISO 15885:2002 IDF 184:2002 ▲

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczarskie	Zawartość wapnia Zakres: (0,100 – 13,000) mg/g (0,100 – 13,000) mg/ml Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ISO 8070:2007 IDF 119:2007 ▲
	Zawartość potasu Zakres: (0,100 – 16,500) mg/g (0,100 – 16,500) mg/ml Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
	Zawartość magnezu Zakres: (0,100 – 1,200) mg/g (0,100 – 1,200) mg/ml Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
	Zawartość sodu Zakres: (0,100 – 6,000) mg/g (0,100 – 6,000) mg/ml Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
	Zawartość soli (z obliczeń)	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10. 2011 r., zał. I, pkt. 11
	Zawartość fosforanów PO ₄ Zakres: (0,30 – 32,00) mg/g (0,30 – 32,00) mg/ml Metoda spektrofotometryczna Zawartość fosforu (z obliczeń)	PB-LBF-31.00 wyd.01 z dn. 01.02.2012 r. ▲
Produkty mleczarskie w proszku	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 30,00)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 1736:2010 IDF 9:2008 ▲
	Zawartość suchej masy Zakres: (96,00 – 99,00)% Metoda wagowa Zawartość wody (z obliczeń)	PB-LBF-03.00 wyd. 01 z dn. 23.01.2012 ▲
	Wskaźnik nierozpuszczalności Zakres: (0,10 – 3,00) ml Metoda sedymentacyjno - wirówkowa	PN-EN ISO 8156:2014-07 IDF 129:2005 ▲
Mleko, śmietanka, mleko zagęszczone	Zawartość suchej masy Zakres: (6,00 – 50,00)% Metoda wagowa Zawartość wody (z obliczeń)	PN-EN ISO 6731:2014-11 IDF 21:2010 ▲
Mleko, napoje mleczne fermentowane	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,50 – 4,50)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 1211:2011 IDF 1:2010 ▲

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Ser, przetwory topione z serów	Zawartość suchej masy Zakres: (20,00 – 75,00)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 5534:2005 IDF 4:2004 ▲
	Zawartość wody (z obliczeń)	
	Zawartość tłuszczu Zakres: (3,00 – 30,00)% Metoda wagowa	PN-EN ISO 1735:2006 IDF 5:2004 ▲
Mleko w proszku	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych (WPN) Zakres: (0,40 – 7,20) mg/g Metoda spektrofotometryczna	ADPI 916:2009 ▲
Mleko	Zawartość kazeiny Zakres: (2,00 – 2,80)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla)	ISO 17997-1:2004 IDF 29-1:2004 ▲

Wersja strony: A

mgr inż. Mariusz Śliwiński – dyrektor ds. badań - odpowiedzialny za włączane do sprawozdań z badań opinii i interpretacji formułowanych na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ▲.

Pracownia Badań Mikrobiologicznych ul. Kormoranów 1, 11-700 Mrągowo		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i produkty mleczarskie	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z testami biochemicznymi i potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014-11 ●
	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005 ●
	Liczba gronkowców koagulazo- dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 ●
	Liczba β-glukoronidazo dodatnich Escherichia coli Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004 ●
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2005 ●
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 ●
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2000 +A1:2005+Ap1:2006+Ap2:2007 ●
	Liczba drożdży i/lub pleśni w temp. 25°C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 6611:2007 IDF 94:2004 ●
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007 ●

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z testami biochemicznymi i potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014-11 ●
	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005 ●
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w temp. 37°C Zakres: od 10 jtk/badaną powierzchnię (dla wymazów z powierzchni nieograniczonej szablonem) od 1jtk/ cm ² (dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 ●
	Liczba β-glukoronidazo dodatnich Escherichia coli Zakres: od 10 jtk/badaną powierzchnię (dla wymazów z powierzchni nieograniczonej szablonem) od 1jtk/cm ² (dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004 ●
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Zakres: od 10 jtk/badaną powierzchnię (dla wymazów z powierzchni nieograniczonej szablonem) od 1jtk/ cm ² (dla wymazów z powierzchni ograniczonej szablonem) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2005 ●

Wersja strony: A

dr inż. Aleksandra Grześkiewicz – kierownik Pracowni Badań Mikrobiologicznych - odpowiedzialna za włączane do sprawozdań z badań opinii i interpretacji formułowanych na podstawie wyników badań wykonanych metodami oznaczonymi w kolumnie 3 znakiem ●.

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1447

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian
DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA
dnia: 15.12.2017 r.

