


**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 15 z/of 18.05.2021

| | |
|---|---|
|  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/1; 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 produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of agricultural products, 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 | |
| | Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres (0,00 – 80,00) [g/100 g] Metoda refraktometryczna | ISO 2173:2003 |
| Pasze | Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,02 – 13,20) [g/100 g] Metoda miareczkowa | LI-00.556-5; Grudzień 2012 |
| | Zawartość białka (z obliczeń) | |
| | Zawartość popiołu całkowitego Zakres: (0,04 – 73,00) [g/100 g] Metoda wagowa | 4507-C4-LAB-ACW-IP-020, wyd.9 z dnia 18.12.2018 |
| | Zawartość tłuszczu Zakres: (0,05 – 99,00) [g/100 g] Metoda Weibulla-Stoldta | LI-00.528-3; Grudzień 2008 |
| | Zawartość węglowodanów i wartości energetycznej [kcal], [kJ] z obliczeń | 4507-C4-LAB-ACW-IP-026 wyd.3 z dnia 18.12.2018 |
| | Zawartość suchej masy Zakres: (15,00 – 95,00) [g/100 g] Metoda wagowa Zawartość wilgoci (z obliczeń) | LI-00.500-03; Grudzień 2017 |

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 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 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) | PN-ISO 21527-1:2009 |
| 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) | PN-ISO 21527-2:2009 |

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 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 |
| | Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa w temp. 37°C (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. do 25 g 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: B

| 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 ciekazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS) Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS) | Normy ⁴⁾ Procedury ⁴⁾ |
| | Zawartość mikotoksyn ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS) | Procedury ⁴⁾ |
| | Zawartość chloranów i nadchloranów ³⁾ Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS) | Procedury ⁴⁾ |
| | Zawartość QAC ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS) | Procedury ⁴⁾ |
| | Zawartość barwników ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii ciekazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC-MS/MS) | Procedury ⁴⁾ |
| Żywność ¹⁾ Produkty Rolne ¹⁾ | Zawartość furanów i alkilofuranów ^{2), 3)} Metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS) | Procedury ⁴⁾ |
| Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze ¹⁾ | Zawartość pierwiastków ^{2), 3)} Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS) | Procedury ⁴⁾ |
| Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze ¹⁾ | 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 wilgoci ³⁾ Metoda wagowa | Procedury ⁴⁾ |
| | 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 mono- i oligosacharydów ^{2), 3)} Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczerwowej 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 popiołu całkowitego ³⁾ Metoda wagowa | Procedury ⁴⁾ |
| | Zawartość suchej masy ³⁾ Metoda wagowa | Procedury ⁴⁾ |
| | Zawartość wilgoci (z obliczeń) | |
| | Żywność ¹⁾ Produkty rolne ¹⁾ Pasze ¹⁾ | Zawartość azotanów, azotynów ³⁾ Metoda spektrofotometryczna (analiza iniekcyjna w przepływie – FIA) |

Wersja strony: A

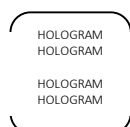
- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrożenie nowych metod opisanych w normach lub procedurach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

| Numer strony | Aktualna wersja strony | Zastępuje wersję strony | Data zmiany |
|--------------|------------------------|-------------------------|-------------|
| 4/8 | B | A | 09.08.2021 |



Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 09.08.2021 r.