

Badania chemiczne próbek żywności.
(realizuje Sekcja Badania Żywności i Sekcja Analiz Instrumentalnych)

LP.	Rodzaj badania	Metodyka badawcza	Zakres roboczy	Status
1).	Zawartość azotu Zawartość białka (z obliczeń) <i>Produkty rolno-spożywcze</i>	PN-75/A-04018 +Az3:2002* <i>Metoda miareczkowa</i>	(0,01-14) %	A
2).	Zawartość kwasu sorbowego <i>Przetwory owocowe i warzywne</i>	PN-90/A-75101.25 * <i>Metoda spektrofotometryczna</i>	(25 – 2500) mg/kg	A
3).	Zawartość dwutlenku siarki <i>Przetwory owocowe i warzywne</i>	PN-90/A-75101.23 +Az2:2002 * <i>Metoda miareczkowa</i>	(5 – 3200) mg/kg	A
4).	Zawartość fosforu <i>Mięso i przetwory mięsne</i>	PN-A-82060:1999 * <i>Metoda wagowa</i>	(0,50 – 8,0) g P ₂ O ₅ /kg (500 - 8000) mg P ₂ O ₅ /kg	A
5).	Zawartość siarczynów <i>Artykuły żywnościowe</i>	PN-EN 1988-1:2001 <i>Metoda miareczkowa</i>	(10 – 2300) mg SO ₂ /kg	A
6).	Zawartość azotanów i azotynów <i>Owoce, warzywa i ich przetwory</i>	PN-92/A-75112 p. 3 * <i>Metoda spektrofotometryczna</i>	(5 – 350) mgNO ₂ ⁻ /kg (25 – 6300) mgNO ₃ ⁻ /kg	A
7).	Zawartość azotanów i azotynów <i>Mleko i przetwory mleczne</i>	PN-EN ISO 14673-1:2004 <i>Metoda spektrofotometryczna</i>	(1 – 30) mgNO ₂ ⁻ /kg (5 – 150) mgNO ₃ ⁻ /kg	A
8).	<u>Zawartość barwników syntetycznych:</u> tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, azorubina, amarant, czerwień koszenilowa, erytrozyna, czerwień Allura, błękit patentowy, indygotyna, błękit brylantowy, czerń brylantowa <i>Żywność</i>	PB-30-AI wyd. 1 z dnia 14.04.2010 r. <i>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją diodową HPLC-DAD</i>	produkty stałe (5 - 1000) mg/kg produkty płynne (1 - 500) mg/l	A
9).	<u>Zawartość substancji dodatkowych</u> kwas sorbowy kwas benzoesowy	PN-EN 12856:2002 <i>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją diodową HPLC-DAD</i>	(25 - 5000) mg/kg (mg/l)	A
	<u>Zawartość substancji dodatkowych</u> acesulfam-K sacharyna		(12,5 - 5000) mg/kg (mg/l)	
	<u>Zawartość substancji dodatkowych</u> aspartam <i>Żywność</i>		(25 - 10000) mg/kg (mg/l)	
10).	Kwas erukowy <i>Tłuszcze jadalne</i>	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 <i>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną GC-FID</i>	(2,0 - 50,0) g/kg	A
11).	Arsen <i>Żywność</i>	PN-EN 14546:2005 <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków HG-AAS</i>	(0,01 - 4,0) mg/kg	A
12).	Arsen nieorganiczny <i>Żywność</i>	Wydawnictwo Metodyczne NIZP-PZH Warszawa 2014 r. <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków HG-AAS</i>	(0,05 - 1,0) mg/kg	A

LP.	Rodzaj badania	Metodyka badawcza	Zakres roboczy	Status
13).	Rtęć Żywność	PN-EN 13806:2003 <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par CV-AAS</i>	(0,0035 - 1,0) mg/kg	A
14).	Rtęć Żywność	PB-53-AI wyd. 1 z dnia 24.04.2018. <i>Metoda absorpcyjnej spektroskopii atomowej z techniką amalgacji</i>	(0,001 – 2,2) mg/kg	B
15).	Cyna Żywność	PB-19-AI wyd. 3 z dnia 14.06.2010 <i>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją w piecu grafitowym GFAAS</i>	(10 – 250) mg/kg	A
16).	Ołów Żywność	PB-05-AI wyd. 4 z dnia 01.07.2013 <i>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej FAAS</i>	(0,004 - 50) mg/kg	A
17).	Kadm Żywność	PB-05-AI wyd. 4 z dnia 01.07.2013 <i>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej FAAS</i>	(0,002 - 10) mg/kg	A
18).	Glin Makaron	PB-48-AI wyd. 2 z dnia 08.06.2012 <i>Metoda absorpcyjnej spektroskopii atomowej z atomizacją w piecu grafitowym GFAAS</i>	(10 – 40) mg/kg	A
19).	Nikiel Żywność	PB-52-AI wyd. 2 z dnia 24.04.2018 r. <i>Metoda absorpcyjnej spektroskopii atomowej z atomizacją w piecu grafitowym GFAAS</i>	(0,010 – 4,0) mg/kg	B
20).	Zanieczyszczenia biologiczne (w tym szkodniki), <i>Próbki sanitarne</i>	wg odpowiednich norm <i>Metoda wizualna i wagowa</i>	-	B
21).	Zanieczyszczenia biologiczne (w tym szkodniki), mechaniczne, ferromagnetyczne Żywność	wg odpowiednich norm <i>Metoda wizualna i wagowa</i>	-	B
22).	Sucha masa/zawartość wody Żywność	wg odpowiednich norm <i>Metoda wagowa</i>		B
23).	Zawartość popiołu ogólnego i nierozpuszczalnego w 10 % HCl Żywność	wg odpowiednich norm <i>Metoda wagowa</i>		B
24).	Zawartość chlorku sodu <i>Koncentraty spożywcze</i> <i>Wyroby garmażeryjne</i> <i>Przetwory owocowe i warzywne</i>	PN-A-79011-7:1998 PN-85/A-82100 pkt 2.7 PN-A-79101.10:1990 <i>Metoda Mohra</i>		B
25).	Liczba kwasowa <i>Tłuszcze</i>	PN-EN ISO 660:2009 <i>Metoda miareczkowa</i>		B
26).	Kwasowość ogólna <i>Przetwory owocowe i warzywne</i>	PN-A-79101.04:1990* <i>Metoda miareczkowa</i>		B
27).	Kwasowość ogólna <i>Napoje</i>	PN-85/A-79033* <i>Metoda miareczkowa</i>		B
28).	Zawartość tłuszczu Żywność	PN-EN ISO 1444:2000 PN-A-79011-4:1998 <i>Metoda Soxhleta</i>		B

LP.	Rodzaj badania	Metodyka badawcza	Zakres roboczy	Status
29).	Zawartość alkoholu etylowego <i>Napoje alkoholowe</i>	PN-A-79529-4:2005 <i>wagowa</i>		B
30).	Zawartość metanolu <i>Napoje spirytusowe</i>	PN-A-79529-7:2005 <i>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną GC-FID</i>	(5 – 2500) g/hl w przeliczeniu na 100 % etanol	B

Metody badawcze akredytowane oznaczono indeksem **A**.

Metody badawcze nieakredytowane oznaczono indeksem **B**.

Badania oparte na normach archiwalnych oznaczono indeksem *****.