Do Załącznika nr Zał.02/ PO-02/ Wersja 03

Data obowiązywania: 18.05.2020

Str.01/02; ZHW Białystok

Załącznik do zlecenia na badania chemiczne wykonywane w Pracowni Analityki Chemicznej ZHW Białystok **(** **Żywność )**

**Metody akredytowane (E) - elastyczny zakres akredytacji**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Badane obiekty / grupy obiektów** | **Badane cechy / Normy i / lub udokumentowane procedury badawcze** | **Akceptacja**  **metody** |
|  | Tkanka tłuszczowa pochodząca od trzody, bydła, drobiu i dziczyzny. Tkanka mięśniowa pochodząca od trzody, bydła, drobiu, ryb. Przetwory mięsne. Mleko płynne, mleko w proszku, produkty mleczarskie niskotłuszczowe płynne i w proszku, jaja kurze, ser, masło i inne produkty mleczarskie | Oznaczanie zawartości pestycydów chloroorganicznych  metodą chromatografii gazowej GC wg  PB-14 ed 05 z dnia 05.03.2019 r. (E) |  |
|  | Tkanka wątroby i tkanka mięśniowa pochodząca od trzody, bydła, mleko płynne, mleko w proszku, masło, ser żółty i inne produkty mleczarskie. | Oznaczanie zawartości pestycydów fosforoorganicznych metodą chromatografii gazowej GC wg. PB-13 ed. 05 z dnia 10.09.2018 r. (E) |  |
|  | Tkanka mięśniowa pochodząca od  trzody, bydła, drobiu, owcy, ryby i dziczyzny. Przetwory mięsne. Jaja kurze, mleko płynne i mleko w proszku, ser, masło i inne produkty mleczarskie | Oznaczanie aktywności Cs-137 i Cs-134 metodą spektrometrii gamma wg.PB-52 ed 02 z dnia 15.04.2022 r. |  |
|  | Mleko, produkty mleczne w proszku  Tkanka mięśniowa pochodząca od trzody, bydła, drobiu, ryb  Miód, jaja, woda, mocz | Oznaczanie zawartość chloramfenikolu metodą chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS) wg. PB-18 ed.04 z dnia 04.04.2016 r. (E) |  |
|  | Mięśnie, ryby, jaja, wątroba, mleko | Oznaczanie zawartości rtęci metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej wg. PB-02 ed 05 z dnia 19.08.2020 r . (E) |  |
|  | Mięśnie, ryby, jaja, wątroba, mleko | Oznaczanie zawartości ołowiu  Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) wg. PB-12 ed 03z dnia 10.09.2018 r. (E) |  |
|  | Mięśnie, ryby, jaja, wątroba, mleko | Oznaczanie zawartości kadmu i ołowiu metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) wg. PB-03 ed. 05 z dnia 01.04.2019r.. (E) |  |
|  | Mięśnie, wątroba, mleko, jaja, ryby | Oznaczanie zawartości arsenu metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej (HGAAS) wg. PB-04 ed 05 z dnia 10.09.2018 r.. (E) |  |
|  | Mleko, mleko w proszku, ser, twaróg, masło, śmietana i inne produkty mleczarskie | Oznaczanie zawartości ołowiu, kadmu, rtęci , arsenu metodą ASA wg PB-83 ed. 04 z dnia 01.04.2019 r. (E) |  |
|  | Mleko, przetwory mleczne | Oznaczanie zawartości aflatoksyny M1 metodą chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS) wg.PB-88 ed.03 z dnia 10.09.2018 r. (E) |  |
|  | Przetwory mięsne i rybne,  Mleko w proszku | Oznaczanie zawartości białka metodą miareczkową wg. Kjeldahla wg. PB-05 ed. 02 z dnia 13.03.2006 r. |  |
|  | Przetwory mięsne, mięso, przetwory mleczarskie | Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów metodą wstrzykowej analizy przepływowej (FIA) z detekcją spektrofotometryczną wg. PB-45 ed 03 z dnia 10.09.2018 r. |  |

Do Załącznika nr Zał.02/ PO-02/ Wersja 03

Data obowiązywania: 18.05.2020

Str.02/02; ZHW Białystok

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Badane obiekty / grupy obiektów** | **Badane cechy / Normy i / lub udokumentowane procedury badawcze** | **Akceptacja**  **metody** |
|  | Mocz, Woda, Tkanka mięśniowa zwierząt, Ryba | Zawartość hormonów anabolicznych: α trenbolon (α TBOH), β trenbolon (β TBOH), metylotestosteron (MT), etynyloestradiol (EE2) metodą GC-MS/MS wg. PB - 103 ed 03 z dnia 10.09.2018. (E) |  |
|  | Przetwory mięsne | Oznaczanie zawartości soli kuchennej metodą miareczkową Mohra wg. PN-73/A-82112p.2.2+Az1:2002 |  |
|  | Przetwory mięsne | Oznaczanie zawartości fosforu.(polifosforanów) metodą wagową. wg. PN-A-82060:1999 p.2 |  |
|  | Przetwory mięsne | Oznaczanie zawartości wody metodą wagową wg. PN-ISO 1442:2000 |  |
|  | Przetwory mięsne | Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego metodą ekstrakcyjno- wagową wg. PN-ISO 1444:2000 |  |
|  | Przetwory mięsne | Oznaczanie zawartości popiołu metodą wagową  wg. PN-ISO 936:2000 |  |
|  | Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce | Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości metodą miareczkową wg. PN-EN ISO 660:2010 p. 9.1. |  |

**Metody nieakredytowane, objęte systemem zarządzania**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Badane obiekty / grupy obiektów** | **Badane cechy / Normy i / lub udokumentowane procedury badawcze** | **Akceptacja**  **metody** |
|  | Majonez i sosy majonezowe | Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą ekstrakcyjno- wagową wg. PN-A-86950: 1995 pkt.5.3.4. |  |
|  | Owoce, warzywa i ich przetwory | Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów metodą spektrofotometryczną wg. IN-92/ChSp z dnia 1.04.2020 |  |
|  | Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce | Oznaczanie liczby nadtlenkowej metodą miareczkową wg.  PN-EN ISO 3960:2017 |  |

**Inna metoda, uzgodniona z Laboratorium :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Badane obiekty /**  **grupy obiektów \*** | **Badane cechy / Normy i / lub udokumentowane procedury badawcze / Status akredytacji ( A/NA)\*** | **Akceptacja**  **metody** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

\*- A- metoda akredytowana, NA-metoda nieakredytowana

|  |
| --- |
| Uwagi ( wypełnia pracownik laboratorium ):  Wyniki poza zakresem roboczym metody akredytowanej – metoda NA |

.......................................................

( data i podpis zleceniodawcy )