


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 467**

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

Wydanie/Issue 17 z/of 26.06.2019

 AB 467	Nazwa i adres / Name and address KRAJOWE CENTRUM HODOWLI ZWIERZĄT ul. Sokołowska 3 01-142 Warszawa LABORATORIUM OCENY MLEKA KCHZ LABORATORIUM REFERENCYJNE Z/S W PARZNIEWIE ul. Przyszłości 1 05-804 Pruszków
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
B/22	Badania biochemiczne żywności / Biochemical tests of food
C/22	Badania chemiczne żywności / Chemical tests of food
K/22	Badania mikrobiologiczne żywności / Mikrobiological tests of food
N/22	Badania właściwości fizycznych żywności / Tests of physical properties
M/17	Badania inne – badania materiałów odniesienia mleka / Other tests – tests of reference materials

Wersja strony/Page version: B

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 467 z dnia 26.06.2019 r.
Cykl akredytacji od 06.03.2020 r. do 08.03.2024 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 467 of 26.06.2019
Accreditation cycle from 06.03.2020 to 08.03.2024

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Pracownia Wzorców ul. Przyszłości 1 05-804 Pruszków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko surowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 100) g/kg Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 1211:2011 manualnie lub z użyciem aparatu MOPLANT
	Zawartość azotu Zakres: (1,6 – 11,0) g/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8968-1:2014-03 z użyciem aparatu Buchii B-324 lub K-360
	Zawartość białka Z obliczeń	
	Zawartość suchej masy Zakres: (50 – 200) g/kg Metoda wagowa	PN-EN ISO 6731:2014-11
	Punkt zamarzania Zakres: (-0,100)°C – (-1,000)°C Metoda krioskopowa	PN-EN ISO 5764:2010 z użyciem krioskopu termistorowego
	Zawartość mocznika Zakres: (15 – 1000) mg/l Metoda enzymatyczna	PN-EN ISO 14637:2008 z użyciem aparatu CL 10 lub CL 10 Plus
Materiały odniesienia – mleko wzorcowe i próbki kalibracyjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,2 – 100) g/kg Metoda grawimetryczna	PN-EN ISO 1211:2011 manualnie lub z użyciem aparatu MOPLANT Procedura 34 z dnia 01.02.2019
	Zawartość azotu Zakres: (1,6 – 11,0) g/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8968-1:2014-03 z użyciem aparatu Buchii B-324 lub Buchii K-360 Procedura 34 z dnia 01.02.2019
	Zawartość białka Z obliczeń	
	Zawartość suchej masy Zakres: (50 – 200) g/kg Metoda wagowa	PNEN ISO 6731:2014-11 Procedura 34 z dnia 01.02.2019
	Punkt zamarzania Zakres: (-0,100)°C – (-1,000)°C Metoda krioskopowa	PN-EN ISO 5764:2010 z użyciem krioskopu termistorowego Procedura 34 z dnia 01.02.2019
	Zawartość mocznika Zakres: (15 – 1000) mg/l Metoda enzymatyczna	PN-EN ISO 14637:2008 z użyciem aparatu CL 10 lub CL 10 Plus Procedura 34 z dnia 01.02.2019
	Zawartość laktozy Zakres: (1 – 80) g/kg Metoda enzymatyczna	PN ISO 26462:2017-05 z użyciem aparatu CL 10 Plus Procedura 34 z dnia 01.02.2019

Wersja strony A

Pracownia Fizyko-Chemii Mleka ul. Przyszłości 1 05-804 Pruszków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko surowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 9,0) g/100 g Metoda spektrometrii w podczerwieni	PN-EN ISO 9622:2006 z zastosowaniem aparatu MilkoScan FT 6000
	Zawartość białka Zakres: (1,8 – 4,5) g/100 g Metoda spektrometrii w podczerwieni	
	Zawartość suchej masy Zakres: (6 – 18) g/100 g Metoda spektrometrii w podczerwieni	
	Zawartość laktozy Zakres: (2 – 8) g/100 g Metoda spektrometrii w podczerwieni	
	Punkt zamarzania Zakres: (-0,400)°C – (-0,600)°C Metoda przewodności	Procedura 11 z dnia 01.02.2019 w oparciu o instrukcję producenta aparatu MilkoScan FT 6000
	Zawartość mocznika Zakres: (100 – 1000) mg/l Metoda spektrometrii w podczerwieni	
	Liczba komórek somatycznych Zakres: 5000 komórek/ml – 5000000 komórek/ml Metoda cytometrii przepływowej	PN EN ISO 13366-2:2007 z zastosowaniem aparatu Fossomatic Basic 5000 lub Fossomatic 5000

Wersja strony: A

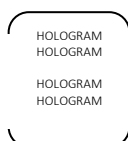
Pracownia Mikrobiologii Mleka ul. Przyszłości 1 05-804 Pruszków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko surowe	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: 5000 jtk/ml – 10000000 jtk/ml Metoda cytometrii przepływowej	Procedura 35 z dnia 01.02.2019 w oparciu o instrukcję producenta aparatu BactoScan FC+

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 467

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
1/5	B	A	06.03.2020



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 06.03.2020 r.