


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 1370

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

Wydanie nr 7 Data wydania: 16 sierpnia 2016 r.

 <p>AB 1370</p>	Nazwa i adres „ARC-POL BABIŃSKI” SPÓŁKA KOMANDYTOWA ul. Dworska 30 43-354 Czaniec LABORATORIUM Głębowice, ul. Śmietanówka 19 32-608 Osiek
Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań	Dziedzina/przedmiot badań:
C/22 K/1; K/3; K/9; K/22	Badania chemiczne wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności Badania mikrobiologiczne: produktów rolnych – w tym pasz dla zwierząt, obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, próbek środowiskowych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywności.

Wersja strony: A

ZASTĘPCA DYREKTORA

TADEUSZ MATRAS

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1370 z dnia 16.08.2016 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Laboratorium Głębowice, ul. Śmietanówka 19; 32-608 Osiek		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Makaron	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (0,2-7,0) % Metoda wagowa	PB01 wyd. III z dnia 08.04.2013 r.
Mięso, mięso surowe, przetwory mięsne, produkty mleczne, jaja, mąka, makaron, wyroby cukiernicze Wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba Enterobacteriaceae w temperaturze 37°C lub 30°C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml od 1 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2005
Mięso, mięso surowe, produkty mięsne, produkty mleczne, jaja, produkty jajeczne, mąka, makaron, przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, wyroby garmazeryjne, produkty dietetyczne, koncentraty spożywcze, smażone przetwory ziemniaczane, wyroby cukiernicze, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba gronkowców koagulazododatnich Staphylococcus aureus w temperaturze 37°C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
Mięso, mięso surowe, przetwory mięsne, produkty mleczne, jaja, produkty jajeczne, mąka, makaron, przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, produkty dietetyczne, koncentraty spożywcze, smażone przetwory ziemniaczane, napoje, produkty zbożowe Wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk/ml od 1 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mięso i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, pieczywo, wyroby ciastkarskie, produkty mleczne, produkty jajeczne, makaron, przetwory owocowe, warzywno i owocowo-warzywno, wyroby cukiernicze, przetwory zbożowe, produkty dietetyczne, koncentraty spożywcze, smażone przetwory ziemniaczane, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Wymazy powierzchniowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością. Wymazy z powierzchni tusz zwierzęcych Kał zwierząt Pasze dla zwierząt</p>	<p>Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>PN-EN ISO 6579:2003 +A1:2007+AC2014-11</p>
<p>Produkty dietetyczne, produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, produkty owocowe, warzywno i owocowo-warzywno, koncentraty spożywcze, wyroby garmażeryjne, produkty jajeczne, pieczywo, wyroby ciastkarskie, przetwory ziemniaczane smażone, napoje, wyroby cukiernicze, przetwory zbożowe, zioła suszone, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce</p>	<p>Liczba bakterii grupy coli w temperaturze 30°C lub w temperaturze 37°C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g</p> <p>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 4832:2007</p>
<p>Produkty dietetyczne, produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, produkty owocowe, warzywno i owocowo-warzywno, koncentraty spożywcze oraz wyroby garmażeryjne</p>	<p>Liczba β-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli w temperaturze 44°C Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g</p> <p>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 16649-2:2004</p>

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95: produkty mleczne, produkty owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, mięso i przetwory mięsne, pieczywo, produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne, oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce.	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Pasze dla zwierząt Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95: produkty mleczne, produkty owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, koncentraty spożywcze, mięso i przetwory mięsne, wyroby cukiernicze, napoje, produkty zbożowe.	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze, Wymazy powierzchniowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:1999 + A1:2005
Mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, wyroby garmażeryjne, produkty owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, produkty rybne, wyroby cukiernicze, Wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g od 1 jtk/cm ² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2000 +A1:2005+Ap1:2006+Ap2:2007
Szczepy bakteryjne	Identyfikacja <i>Salmonella Enteritidis</i> i <i>Salmonella Typhimurium</i> Metoda serologiczna	PB07 wyd. I z dnia 20.05.2013
Produkty mleczne, produkty zbożowe, wyroby cukiernicze, produkty mięsne, produkty owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, koncentraty spożywcze, wyroby ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, produkty jajeczne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Zakres: od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 7932:2005

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1370

Status zmian: wersja pierwotna – A

**Zatwierdzam status zmian
ZASTĘPCA DYREKTORA**

TADEUSZ MATRAS
dnia: 16.08.2016 r.

