


ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 1381

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

Wydanie/Issue 12 z/of 16.11.2023

 AB 1381	Nazwa i adres / Name and address POLITECHNIKA ŁÓDZKA ul. Żeromskiego 116 90-924 Łódź KATEDRA CUKROWNICTWA I ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI SPECJALISTYCZNE LABORATORIUM ANALITYKI CUKROWNICZEJ ul. Wólczańska 171/173 90-530 Łódź
Kod identyfikacyjny / Identification code ¹⁾	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
<ul style="list-style-type: none"> - C/1, C/22 - N/22 - K/22 	<ul style="list-style-type: none"> - Badania chemiczne produktów rolnych, żywności/ Chemical tests of agricultural products, food - Badania właściwości fizycznych żywności/ Tests of physical properties of food - Badania mikrobiologiczne żywności/ Mikrobiological tests of food

Wersja strony/Page version: A

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
HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1381 z dnia 31.01.2022 r.

Cykl akredytacji od 10.11.2020 r. do 16.01.2025 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 1381 of 31.01.2022

Accreditation cycle from 10.11.2020 to 16.01.2025

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

Specjalistyczne Laboratorium Analityki Cukrowniczej ul. Wólczarska 171/173, 90-530 Łódź		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Cukier Cukier surowy	Wilgotność Zakres: (0,001 – 1,000)% Metoda wagowa	ICUMSA GS2/1/3/9-15 (2007)
Cukier	Polaryzacja Zakres: (99,5 – 100,2)°Z Skręcalność Zakres: (66,3 – 67,0)° Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS2/3-1 (2011) European Pharmacopoeia 01/2016:0204
	Reflektancja Zakres: (0,1 – 4,5) jednostek typu zabarwienia Metoda fotometryczna	ICUMSA GS2-13 (2017)
	Zawartość siarczynów Zakres: (0,1 – 5) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS2-33 (2022)
Cukier Płynny cukier Płynny cukier inwertowany	Zabarwienie Zakres: (1 – 50) IU Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS2/3-10 (2011) European Pharmacopoeia 01/2016:0204
	Mętność Zakres: (1 – 50) IU Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS2/3-18 (2013)
	Przewodność Zakres: (1- 50) μS/cm Metoda konduktometryczna Popiół konduktometryczny (z obliczeń)	European Pharmacopoeia 01/2016:0204 ICUMSA GS2/3/9-17 (2011)
	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie Zakres: (1,0 – 20,0) mg/kg Metoda wagowa	ICUMSA GS2/3/9-19 (2007)
Cukier Płynny cukier	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,002 – 0,010)% Metoda miareczkowa	ICUMSA GS2/3/9-5 (2011)
Cukier surowy / brązowy	Polaryzacja Zakres: (96,6 – 99,9)°Z Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS1/2/3/9-1 (2011)
	Zabarwienie Zakres: (200 – 7000) IU Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS1/3-7 (2011)
	Przewodność Zakres: (1 – 1000) μS/cm Metoda konduktometryczna Popiół konduktometryczny (z obliczeń)	ICUMSA GS1/3/4/7/8-13 (1994)
Cukier Cukier surowy / brązowy Płynny cukier Płynny cukier inwertowany	Zawartość skrobi Zakres: (20 – 300) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS1-16 (2013)
	Zawartość dekstranu Zakres: (20 – 500) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	ICUMSA GS1/2/9-15 (2015)
Cukier	Zawartość pierwiastków: Zakres: Arsen (0,1 – 1,6) mg/kg Kadm (0,02 – 1,6) mg/kg Miedź (0,1 – 1,6) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-06 wydanie 1 z dnia 23.06.2023
Burak cukrowy	Oznaczenie polaryzacji Zakres: (12,0 – 21,0)°Z Metoda polarymetryczna	ICUMSA GS6-3 (1994)

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Melas	Zawartość sacharozy Zakres: (40,0 – 60,0) % m/m Metoda polarymetryczna	PB-01 wydanie 1 z dnia 05.01.2022
	Pozorna zawartość suchej substancji Zakres: (70,0 – 95,0) °Bx Metoda refraktometryczna	ICUMSA GS4/3/8-13 (2009)
	pH roztworu melasu Zakres: 2,00 - 12,00 Metoda potencjometryczna	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 (2009)
	Zawartość cukrów redukujących Zakres: (0,03 - 2,00) % m/m Metoda miareczkowa	PB-02 wydanie 1 z dnia 05.01.2022
	Zawartość azotu ogólnego Zakres: (1,0 – 5,0) % m/m Metoda miareczkowa	PB-03 wydanie 1 z dnia 05.01.2022
Wysłodki	Zawartość sacharozy Zakres: (0,2 - 30,0) % m/m Metoda polarymetryczna	PN-R-64808:1985
	Zawartość suchej substancji Zakres: (5,0 – 100,0) % m/m Metoda wagowa	PN-R-64808:1985
	Zawartość popiołu Zakres: (1,00 – 10,00) % m/m Metoda wagowa	ICUMSA GS8-7 (2019)
	Zawartość azotu Zakres: (0,16 – 2,40) % m/m Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PB-04 wydanie 1 z dnia 05.01.2022
Cukier	Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-41 (2011)
	Liczba bakterii tworzących śluzy Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-45 (2017)
	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2-47 (2022)
	Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-50 (2017)
	Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwajakol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	ICUMSA GS2/3-50 (2017)
	Liczba bakterii termofilnych tworzących przetrwalniki Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-49 (1998)

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1381

Status zmian: wersja pierwotna - A



Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

Hanna Tugi
HANNA TUGI
dnia: 16.11.2023 r.