

ZAKRES AKREDYTACJI OiB

Nr 13/MON/2023

Wydanie 3

Laboratorium Badań Żywności
Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej
ul. Marsa 112, 04-470 Warszawa

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Chleb trwały	Ocena organoleptyczna chleba Metoda opisowa	PN-A-74108:1996 pkt 2
		Ocena organoleptyczna opakowań Metoda opisowa	NO-89-A200:2010 pkt 4.1 NO-89-A200:2020 pkt 4.9
	Konserwy sterylizowane: beźmięsne	Szczelność Metoda próżniowa	NO-89-A202:2015 pkt 4.7
	Konserwy sterylizowane beźmięsne: warzywa konserwowe	Ocena organoleptyczna opakowań Metoda opisowa	PN-V-74016:2001 pkt 4.1
		Ocena organoleptyczna zawartości konserwy Metoda opisowa	PN-V-74016:2001 pkt 4.2
	Konserwy sterylizowane beźmięsne: warzywne	Szczelność konserw w opakowaniach metalowych Metoda próżniowa	PN-A-75052-02:1990
	Konserwy sterylizowane: drobiowe	Masa netto Metoda wagowa Zakres: (10 - 3000) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.5
		Ocena organoleptyczna opakowań Metoda opisowa	PN-A-82056:1985 pkt 2.1
		Ocena organoleptyczna zawartości konserwy Metoda opisowa	PN-A-82056:1985 pkt 2.2
		Szczelność konserw w opakowaniach metalowych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
		Zawartość azotu Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka z obliczeń Zakres: (1,00 - 4,00)%	PN-A-04018:1975 PN-A-04018:1975/Az3:2002
		Zawartość części stałych, płynnych i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa Zakres: (10 - 2000) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.7

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane: drobiowe	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa Zakres: (10 - 500) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.8
		Zawartość soli (NaCl) Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,25 - 3,00) %	PN-ISO 1841-2:2002
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda ekstrakcyjno-wagowa Zakres: (2,0 - 50,0) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (30 - 80) %	PN-ISO 1442:2000
15	Konserwy sterylizowane: mięsne	Masa netto Metoda wagowa Zakres: (10 - 3000) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.5
		Ocena organoleptyczna opakowań Metoda opisowa	PN-A-82056:1985 pkt 2.1
		Ocena organoleptyczna zawartości konserwy Metoda opisowa	PN-A-82056:1985 pkt 2.2
		Szczelność konserw w opakowaniach metalowych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
		Zawartość azotu Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka z obliczeń Zakres: (1,00 - 4,00)%	PN-A-04018:1975 PN-A-04018:1975/Az3:2002
		Zawartość części stałych, płynnych i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa Zakres: (10 - 2000) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.7
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa Zakres: (10 - 500) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.8
		Zawartość soli (NaCl) Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,25 - 3,00) %	PN-ISO 1841-2:2002
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda ekstrakcyjno-wagowa Zakres: (2,0 - 50,0) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (30 - 80) %	PN-ISO 1442:2000
15	Konserwy sterylizowane: warzywno-mięsne	Masa netto Metoda wagowa Zakres: (10 - 3000) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.5

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	Konserwy sterylizowane: warzywno-mięsne	Ocena organoleptyczna opakowań Metoda opisowa	PN-A-82056:1985 pkt 2.1
		Ocena organoleptyczna zawartości konserwy Metoda opisowa	PN-A-82056:1985 pkt 2.2
		Szczelność Metoda próżniowa	NO-89-A202:2015 pkt 4.7
		Szczelność konserw w opakowaniach metalowych Metoda próżniowa	PN-A-75052-02:1990
		Zawartość części stałych, płynnych i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa Zakres: (10 - 2000) g	PN-A-82056:1985 pkt 2.3.7
		Zawartość azotu Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zakres: (1,00 - 4,00) % Zawartość białka z obliczeń	PN-A-04018:1975 PN-A-04018:1975/Az3:2002
		Zawartość soli (NaCl) Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,25 - 3,00) %	PN-ISO 1841-2:2002
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda ekstrakcyjno-wagowa Zakres: (2,0 - 50,0) %	PN-ISO 1444:2000
	Konserwy sterylizowane: zupy	Szczelność Metoda próżniowa	NO-89-A208:2015 pkt 4.7
	Racje żywnościowe: grupowe racje żywnościowe indywidualne racje żywnościowe Produkty wchodzące w skład indywidualnych i grupowych racji żywnościowych	Ocena organoleptyczna racji żywnościowych i produktów wchodzących w skład racji Metoda opisowa	Procedura Badawcza PB-01 wersja 14 wydanie z dnia 23.12.2024 r.
	Produkty żywnościowe oraz ich opakowania: - konserwy sterylizowane: mięsne, drobiowe, warzywno - mięsne, bezmięsne, warzywne, owocowe, rybne, węglowodanowe z dodatkami - dania liofilizowane	Ocena organoleptyczna produktów żywnościowych oraz ich opakowań Metoda opisowa	

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
15	<ul style="list-style-type: none"> - wołowina suszona - suszone warzywa - zupy sterylizowane - makarony, kasze, ryż, ziemniaki - pasty warzywne - mieszanki śniadaniowe - przekąska owsiano – orkiszowa - suchary - sezamki - dżemy, powidła - koncentrat kompotu - ekstrakty kaw - herbata ekspresowa - koncentraty napojów, lemoniady, napoje rozgrzewające - smoothie instant - preparaty białkowe - cukier - cukierki - miód pszczeli - ser topiony - guma do żucia - czekolada - batony - żele energetyczne - wyroby ciastkarskie - orzechy ziemne - desery sterylizowane - pieczywo chrupkie - owoce liofilizowane - pieprz czarny - sól spożywcza 	<p>Ocena organoleptyczna produktów żywnościowych oraz ich opakowań</p> <p>Metoda opisowa</p>	<p>Procedura Badawcza PB-01 wersja 14 wydanie z dnia 23.12.2024 r.</p>

Uwaga:

* grupy wyrobów zgodnie z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 17 listopada 2006 r. o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa (Dz. U. z 2022 r. poz. 747).