


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 1398

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

Wydanie nr 5, Data wydania: 14 grudnia 2016 r.

 AB 1398	Nazwa i adres  <p style="text-align: center;"><b>INSTYTUT GENETYKI I HODOWLI ZWIERZĄT PAN</b>  <b>LABORATORIUM JAKOŚCI SUROWCÓW I PRODUKTÓW POCHODZENIA</b>  <b>ZWIERZĘCEGO ORAZ PASZ</b>          ul. Postępu 36 A          Jastrzębiec, 05-552 Magdalenka</p>
Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań	Dziedzina/przedmiot badań:
B/1; B/3; B/22  C/1; C/3; C/22  N/1; N/22	Badania biologiczne i biochemiczne obiektów i materiałów biologicznych zwierzęcych, roślinnych, wyrobów konsumpcyjnych w tym żywności, produktów rolnych w tym pasz dla zwierząt  Badania chemiczne, analityka chemiczna obiektów i materiałów biologicznych, zwierzęcych, roślinnych, wyrobów konsumpcyjnych w tym żywności, produktów rolnych w tym pasz dla zwierząt  Badania właściwości fizycznych obiektów i materiałów biologicznych, zwierzęcych, roślinnych, wyrobów konsumpcyjnych w tym żywności, produktów rolnych w tym pasz dla zwierząt

Wersja strony: A



ZASTĘPCA DYREKTORA

TADEUSZ MATRAS

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1398 z dnia 14.12.2016 r.  
 Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

Laboratorium Jakości Surowców i Produktów Pochodzenia Zwierzęcego oraz Pasz ul. Postępu 36 A, 05-552 Magdalenka		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Surowica bydła, małych przeżuwaczy i strusi	Aktywność fosfatazy zasadowej (ALP2S) Zakres: (3,00-6000) U/L Metoda kolorymetryczna	PB-01 wydanie 3 z dnia 10.04.2013 r.
	Aktywność transaminazy alaninowej GPT (ALTL) Zakres: (2,00-7000) U/L Metoda kolorymetryczna	
	Aktywność transaminazy asparaginowej GOT (ASTL) Zakres: (2,00-7000) U/L Metoda kolorymetryczna	
	Aktywność cholinesterazy (CHE2) Zakres: (200-28000) U/L Metoda kolorymetryczna	
	Aktywność kinaza kreatynowa (CKL) Zakres: (7,00-20000) U/L Metoda kolorymetryczna	
	Aktywność gamma- glutamylotransferaza (GGTI2) Zakres: (3,00-12000) U/L Metoda kolorymetryczna	
	Aktywność dehydrogenazy alfa-hydroksymaślanowej (HBD) Zakres: (6,00-3500) U/L Metoda kolorymetryczna	
	Aktywność dehydrogenazy glutaminianowej (GLD) Zakres: (1,00-400) U/L Metoda kolorymetryczna	
	Aktywność dehydrogenazy mleczanowej (LDHL) Zakres: (10,00-10000) U/L Metoda spektrofotometryczna	
	Aktywność lipazy (LIPC) Zakres: (0,50-3000) U/L Metoda spektrofotometryczna	
	Stężenie wapnia (CA) Zakres: (0,10-5,00) mmol/L Metoda fotometryczna	
	Stężenie albumin (ALB2) Zakres: 0,10-600 g/L Metoda kolorymetryczna	
	Stężenie bilirubiny całkowitej (Special) (BILT2) Zakres: (1,70-4300) umol/L Metoda fotometryczna	
	Stężenie cholesterolu (CHOL2) Zakres: (0,10-207) mmol/L Metoda kolorymetryczna	
Stężenie cholesterolu HDL (HDLC3) Zakres: (0,08-12,40) mmol/L Jednorodna kolorymetryczna metoda enzymatyczna		

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia		
Surowica bydła, małych przeżuwaczy i strusi	Stężenie cholesterolu LDL (LDL C) Zakres: (0,10-56,80) mmol/L Metoda kolorymetryczna	PB-01 wydanie 3 z dnia 10.04.2013 r.		
	Stężenie kreatyniny (CRE2) Zakres: (0,10-27000) umol/L Metoda kolorymetryczna			
	Stężenie glukozy (GLUC3) Zakres: (0,12-400) mmol/L Metoda kolorymetryczna			
	Stężenie żelaza (IRON2) Zakres: (0,90-895) umol/L Metoda z ferrozyna			
	Stężenia magnezu (MG) Zakres: (0,15-25) mmol/L Metoda kolorymetryczna			
	Stężenie fosforanów (PHOS2) Zakres: (0,10-64,60) mmol/L Metoda kolorymetryczna			
	Stężenie białko całkowite (TP2) Zakres: (2,00-600) g/L Metoda kolorymetryczna			
	Stężenie triglicerydów (TRIGL) Zakres: (0,10-100) mmol/L Metoda kolorymetryczna			
	Pasze		Zawartość wilgotności Zakres: (1,70-13,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	PB-02 wydanie 3 z dnia 10.04.2013 r.
			Zawartość białka Zakres: (5,00-32,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
Zawartość włókna Zakres: (12,00-42,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)				
Zawartość popiołu ASH Zakres: (4,00-24,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)				
Zawartość włókna – NDF Zakres: (26,00-77,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)				
Zawartość włókna – ADF Zakres: (15,00-42,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)				
Zawartość włókna – ADL Zakres: (0,60-7,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)				
Strawność OM Zakres: (26,00-87,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)				
Strawność DM Zakres: (20,00-85,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)				

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mięso</b>	Zawartość wilgotności Zakres: (24,99-86,90) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	PB-02 wydanie 3 z dnia 10.04.2013 r.
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,67-67,50) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość białka Zakres: (5,56-26,27) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość popiołu Zakres: (0,58-4,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
<b>Jaja</b>	Zawartość tłuszczu Zakres: (58,00-67,65) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	PB-02 wydanie 3 z dnia 10.04.2013 r.
	Zawartość białka Zakres: (22,78-35,94) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość popiołu Zakres: (3,20-4,62) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
	Zawartość suchej masy Zakres: (92,43-97,61) % Metoda bliskiej podczerwieni (FT-NIR)	
<b>Mleko surowe</b>	Zawartość tłuszczu Zakres: (2,00-8,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	PB-03 Wydanie 3 z dnia 10.04.2013 r.
	Zawartość białka Zakres: (2,00-5,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	
	Zawartość kazeiny Zakres: (0,10-5,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	
	Zawartość laktozy Zakres: (2,00-7,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	
	Zawartość SM Zakres: (9,00-20,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	
	Zawartość SNF Zakres: (8,00-12,00) % Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	

Wersja strony: A



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mleko surowe</b>	Zawartość mocznika Zakres: (0,10-500) mg/L Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	PB-03 Wydanie 3 z dnia 10.04.2013 r.
	Zawartość kwasu cytrynowego Zakres: (0,10-1,00) % Metoda bliskiej podczerwieni	
	Punkt zamarzania Zakres: (-0,524- -0,550) °C Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	
	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych Zakres: (0,20-1,00) mekv/l Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	
	Gęstość Zakres: (1029-1038) mg/ml Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	
	Kwasowość Zakres: (6,00-13,00) [°SH] Metoda bliskiej podczerwieni (FTIR)	

Wersja strony: A



## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1398

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian  
ZASTĘPCA DYREKTORA

  
TADEUSZ MATRAS  
dnia: 14.12.2016 r.