

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania farinograficzne	PN-EN ISO 5530-1:2025-07	NA
2	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania alweograficzne Metoda reologiczna	PN-EN ISO 27971:2023-11	A
3	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, ziarno żyta	Badania amylograficzne	PN-EN ISO 7973:2016-01	NA
4	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Badania ekstensograficzne	PN-EN ISO 5530-2:2025-07	NA
5	Ziarno zbóż, przetwory zbożowe Nasiona roślin strączkowych i ich przetwory	Zawartość popiołu całkowitego Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2023-09	A
6	Ziarno zbóż, przetwory zbożowe Nasiona roślin strączkowych	Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	PN-A-74014:1994	NA
7	Ziarno zbóż, przetwory zbożowe Nasiona roślin strączkowych	Zawartość białka (z obliczeń) Zawartość azotu Kjeldahla metoda miareczkowa	PN-EN ISO 20483:2014-02	A
8	Ziarno zbóż, przetwory zbożowe	Zawartość tłuszczu	PN-EN ISO 11085:2015-10	NA
9	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Gluten-ilość i rozpuszczalność	PN-A-74041:1977	NA
10	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Ilość glutenu Metoda wagowa Indeks glutenu (z obliczeń)	PN-EN ISO 21415-2:2015-12	A
		Ilość glutenu suchego	PN-EN ISO 21415-4:2008	NA
11	Mąka pszenna, mąka żytnia, ziarno pszenicy, ziarno żyta, semolina	Liczba opadania Metoda wiskozymetryczna	PN-EN ISO 3093:2010	A
12	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Wskaźnik sedymentacyjny Zeleny’ego	PN-EN ISO 5529:2010	NA
13	Przetwory zbożowe	Kwasowość tłuszczowa Metoda miareczkowa	PN-ISO 7305:2001	A
14	Przetwory zbożowe	Kwasowość zawiesinowa	PN-A-74007:1960	NA
15	Ziarno zbóż	Gęstość ziarna w stanie zsylnym	PN-EN ISO 7971-3:2019	NA
16	Ziarno zbóż	Zawartość zanieczyszczeń	wg uzgodnionej metodyki	NN
17	Przetwory zbożowe	Zawartość zanieczyszczeń	PN-A-74016:1974	NN
18	Ziarno zbóż	Wyrównanie	BN-69/9131-02	NA

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
19	Przetwory zbożowe	Stopień rozdrobnienia (granulacja)	PN-A-74015:1973	NA
20	Ziarno zbóż	Szklistość	PN-R-74008:1970	NN
21	Ziarno zbóż	Masa 1000 ziaren	PN-EN ISO 520:2011	NA
22	Mąka	Liczba pstrocin	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.1	NN
23	Przetwory zbożowe	Ciemnienie ciasta	PN-A-74020:1993 pkt.5.3.2	NN
24	Mąka	Obecność kwasu askorbinowego	Metoda własna	NN
25	Ziarno zbóż	Przebieg laboratoryjny	Metoda własna	NN
26	Mąka	Stopień uszkodzenia skrobi Metoda amperometryczna	PN-EN ISO 17715:2015-01	A
27	Mąka pszenna, ziarno pszenicy	Wypiek laboratoryjny	Metoda własna	NN
28	Ziarno zbóż, przetwory zbożowe	Wilgotność Metoda wagowa	PN-EN ISO 712-1:2025-03	A
29	Kukurydza	Wilgotność	PN-EN ISO 6540:2021-08	NA
30	Rzepak, nasiona oleiste	Wilgotność	PN-EN ISO 665:2020-09	NA
31	Bułka tarta Chrupki Mąka, kasza	Ocena organoleptyczna	PN-A-74113:1997 PN-A-88034:1998 PN-A-74013:1964	NN
32	Produkty ciastkarskie Produkty piekarskie	Ocena organoleptyczna	PN-A-74250:1978 PN-A-74108:1996	NN
33	Makaron	Ocena organoleptyczna	PN-A-74130:1993	NN
34	Produkty ciastkarskie Produkty piekarskie	Kwasowość miareczkowa	PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996	NN
35	Produkty zbożowe, ciastkarskie i piekarskie	Masa netto produktów	Metoda wagowa, własna	NN
36	Bułka tarta, pieczywo	Wilgotność	PN-A-74108:1996	NN

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
37	Chrupki Makaron Produkty ciastkarskie Produkty piekarskie	Wilgotność	PN-A-88034:1998 PN-A-74130:1993 PN-A-74252:1998 PN-A-74108:1996	NN
38	Pieczyno	Objętość	PN-A-74108:1996	NN
39	Fasola, groch, bób, bobik	Wilgotność	ISO 24557:2024	NA
40	Ziarno zbóż	Ocena organoleptyczna	PN-R-74013:2012	NN