

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	A
2	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	A
3	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001	A
4	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADP	PN-EN 12146:2001	A
5	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999	A
6	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	A
7	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego (różnicowanie na formy D, L); Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	A
8	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	A
9	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	A
10	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Liczba formolowa Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 1133:1999	A
11	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Kwasowość miareczkowa (jako kwas cytrynowy) Metoda miareczkowa	PN-EN 12147:2000	A
12	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2	A
13	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2 (A)	A
14	ZO	Soki, nektary, i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne. Napoje bezalkoholowe	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	A
15	ZO	Soki, nektary, napoje, syropy, przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Zawartość witaminy C Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-04019:1998	A
16	ZO	Przetwory owocowe i warzywne: soki, nektary, syropy, napoje niegazowane	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (Barwa, zapach, smak, wygląd) Metoda 6-cio punktowa	PB-ZO/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021	A

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
17	ZO	Przetwory owocowe, i warzywne: produkty w zalewie, produkty gęste i półgęste	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja) Metoda 6-cio punktowa	PB-ZO/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021	A
18	ZO	Produkty fermentowane	Ogólna ocena jakości sensorycznej przetworów owocowych i warzywnych (Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja) Metoda 6-cio punktowa	PB-ZO/PBJFS 24, wyd. 7 z 23.04.2021	NN
19	ZO	Syropy	Zawartość kwasu cytrynowego (cytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1137:2000	NA
20	ZO	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D-izocytrynowego (izocytrynianu) Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1139:2000	NN
21	ZO	Syropy	Zawartość kwasu L-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADH	PN-EN 1138:2001	NA
22	ZO	Syropy	Zawartość sacharozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADP	PN-EN 12146:2001	NA
23	ZO	Syropy	Zawartość D-glukozy i D-fruktozy Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NADPH	PN-EN 1140:1999	NA
24	ZO	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	NN
25	ZO	Napoje, syropy	Zawartość kwasu D- i L-mlekowego (różnicowanie na formy D, L); Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12631:2002	NN
26	ZO	Syropy	Zawartość substancji rozpuszczalnych Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000	NA
27	ZO	Napoje, syropy	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999	NA
28	ZO	Syropy	Kwasowość miareczkowa (jako kwas cytrynowy) Metoda miareczkowa	PN-EN 12147:2000	NN
29	ZO	Soki, nektary i przecieri owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Kwasowość miareczkowa (jako kwas winowy) Metoda miareczkowa	PN-EN 12147:2000	NN
30	ZO	Napoje, syropy	Kwasowość lotna Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/05:1990, pkt. 2	NA
31	ZO	Napoje	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2	NN
32	ZO	Syropy	Zawartość alkoholu etylowego Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/09:1990 pkt. 2	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
33	ZO	Napoje	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	NA
34	ZO	Syropy	Gęstość względna d20/20 Metoda oscylacyjna	IFU No 1A (Rev. 2005)	NA
35	ZO	Napoje	Oznaczanie osmolalności Metoda z zastosowaniem osmometru 800 CL	metoda własna	NN
36	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość kwasu D-jabłkowego Metoda enzymatyczno-spektrometryczna z NAD	PN-EN 12138:2000	NN
37	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość glukozy i fruktozy Metoda HPLC	PN-EN 12630	NN
38	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sacharozy i/lub maltozy Metoda HPLC	PN-EN 12630	NN
39	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość sorbitolu Metoda HPLC	PN-EN 12630	NN
40	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Mętność Metoda nefelometryczna	PB-ZO/PBJFS 20, wyd. 3 z 23.06.2023	NN
41	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Oznaczanie barwy Metoda spektrofotometryczna	Instrukcja spektrofotometru Genesys 10V	NN
42	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Zawartość miąższu Metoda wagowa po odwirowaniu	PB-ZO/PBJFS 07, wyd. 4 z 23.06.2023	NN
43	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, napoje, syropy	Ekstrakt na podstawie gęstości	IFU 8 (Rev. 2005)	NA
44	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, syropy, napoje	Ekstrakt bezcukrowy	Kodeks Praktyki, AIJN, KUPS 2013 Rozdział 7	NA
45	ZO	Soki, nektary i przeciery owocowe, warzywne i owocowo-warzywne, syropy, napoje	Ekstrakt resztkowy	PN-A-79033:1985	NA
46	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Ekstrakt ogólny Metoda refraktometryczna	PN-A-75101/02:1990, pkt. 2	NA
47	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Kwasowość ogólna Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/04:1990, pkt. 2	NA
48	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Oznaczanie pH Metoda potencjometryczna	PN-A-75101/06:1990	NA

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
49	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cukrów i ekstraktu bezcukrowego Metoda miareczkowa	PN-A-75101/07:1990	NN
50	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu ogólnego i jego alkaliczność Metoda wagowa	PN-A-75101/08:1990, pkt. 2	NA
51	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość chlorków Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-A-75101/10:1990, pkt. 2	NN
52	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990	NA
53	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Masa netto i masa odciekniętych owoców i warzyw Metoda wagowa	PN-A-75101/15:1990	NA
54	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość owoców lub warzyw z wadami Metoda wagowa	PN-A-75101/16:1990	NA
55	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń organicznych Metoda wagowa	PN-A-75101/17:1990	NN
56	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Metoda wagowa	PN-A-75101/18:1990, pkt. 2	NA
57	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość suchej masy Metoda wagowa	PN-90/A-75101/03:1990 PN-85/A-82100 pkt 2.2	NA
58	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość dwutlenku siarki (SO2) Metoda miareczkowa po destylacji	PN-A-75101/23:1990, pkt. 3	NN
59	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu benzoowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NN
60	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu sorbowego (konserwanty) Metoda HPLC	PB-ZO/PBJFS-09, wyd. 3 z 20.07.2016	NN
61	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartości antocyjanów ogółem Metoda spektrofotometryczna różnicowa	PB-ZO/PBJFS 21, wyd. 3 z 23.06.2023	NN
62	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość polifenoli ogółem Metoda spektrofotometryczna Folin-Ciocalteu	PB-ZO/PBJFS 18, wyd. 4 z 23.06.2023	NN
63	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Lepkość dynamiczna (Pa·s) Metoda z zastosowaniem viskozymetru obrotowego Rheomat RM 180	wg instrukcji producenta	NN
64	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Aktywność antyoksydacyjna Metoda z ABTS i DPPH	metoda własna	NN

L.p.	Jednostka organizacyjna IBPRS	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
65	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość karotenoidów ogółem Metoda spektrofotometryczna	PN-A-75101/12:1990	NN
66	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Barwa w skali: CIEL*a*b*, CIEL*C*h*, Hunter La b, XYZ, Yxy, Rdab, RxRyRz w przezroczu lub w odbiciu	Instrukcja aparatu ColorQuest XE firmy HunterLab	NN
67	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kwasu L-askorbinowego i L-dehydroaskorbinowego Metoda HPLC	metoda własna	NN
68	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn ogółem Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 3 z 23.06.2023 (wg IFU 26:1996)	NN
69	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość pektyn rozpuszczalnych w wodzie Metoda spektrofotometryczna	PB-ZO/PBJFS 06, wyd. 3 z 23.06.2023 (wg IFU 26:1996)	NN
70	ZO	Przetwory owocowe i warzywne	Badanie podciśnienia w opakowaniu	metoda własna	NN
71	ZO	Soki owocowe	Zawartość maltozy Metoda GC	metoda własna	NN
72	ZO	Kondensat aromatu jabłkowego	Zawartość <i>trans</i> -2-heksenalu i szacunkowa zawartość związków lotnych (oprócz etanolu i metanolu)	metoda własna	NN
73	ZO	Mrożone warzywa	Aktywność enzymatyczna (skuteczność blanszowania) Metoda wizualna	PN-A-75051 :1990	NN
74	ZO	Produkty gęste (dżemy, ketchup, przeciery, sosy)	Konsystencja Bostwick'a Metoda viskozymetryczna	ASTM F1080-93 (2025)	NN