


**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No AB 1683**

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

Wydanie/Issue 3 z/of 30.03.2020

 AB 1683	Nazwa i adres / Name and address  <b>ALAB PLUS Sp. z o. o.</b> ul. Stępińska 22/30 00-739 Warszawa  <b>Laboratorium Badawcze Alab plus</b> ul. Wszyńskiego 11 05-220 Zielonka
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
K/1; K/55; K/22	Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, pasz dla zwierząt, żywności / Microbiological tests of agricultural products, animal feedstuffs, food

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1683 z dnia 30.03.2020 r.  
Cykl akredytacji od 25.06.2018 r. do 24.06.2022 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 1683 of 30.03.2020  
Accreditation cycle from 25.06.2018 to 24.06.2022

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Laboratorium Badawcze Alab plus</b> ul. Wyszyńskiego 11, 05-220 Zielonka		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Wyroby garmażeryjne Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Koncentraty spożywcze Żywność mrożona Jaja i produkty jajeczne Orzechy, bakalie i owoce suszone Nasiona oleiste Suplementy diety Pasze Materiały paszowe Premiksy Dodatki do żywności	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Wyroby garmażeryjne Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Koncentraty spożywcze	Liczba gronkowców koagulazododatnich <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-EN ISO 6888-2:2001 +A1:2004
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Wyroby garmażeryjne Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Koncentraty spożywcze Żywność mrożona Jaja i produkty jajeczne Orzechy, bakalie i owoce suszone Nasiona oleiste Suplementy diety Pasze Materiały Paszowe Premiksy Dodatki do żywności	Obecność <i>Salmonella</i> spp. do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-ISO 4832:2007
Jaja	Obecność <i>Salmonella</i> spp. na badaną powierzchnię Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95:</b> <b>Przyprawy</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Jaja i produkty jajeczne</b> <b>Orzechy, bakalie i owoce suszone</b> <b>Nasiona oleiste</b> <b>Suplementy diety</b> <b>Dodatki do żywności</b> <b>Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Przetwory mleczne</b> <b>Przetwory mięsne</b> <b>Pasze</b> <b>Materiały paszowe</b> <b>Premiksy</b>	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
<b>Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95:</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Napoje bezalkoholowe</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Jaja i produkty jajeczne</b> <b>Pasze</b> <b>Materiały paszowe</b> <b>Premiksy</b>	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
<b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Jaja i produkty jajeczne</b> <b>Orzechy, bakalie i owoce suszone</b> <b>Suplementy diety</b> <b>Przyprawy</b> <b>Ryby i przetwory rybne</b> <b>Dodatki do żywności</b>	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Przyprawy</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Jaja i produkty jajeczne</b> <b>Orzechy, bakalie i owoce suszone</b> <b>Nasiona oleiste</b> <b>Suplementy diety</b> <b>Dodatki do żywności</b>	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
<b>Mięso i przetwory mięsne</b>	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
<b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Jaja i produkty jajeczne</b> <b>Przyprawy</b> <b>Orzechy, bakalie i owoce suszone</b> <b>Nasiona oleiste</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Pasze</b> <b>Materiały paszowe</b> <b>Premiksy</b>	Obecność bakterii z grupy coli do 1 g, 1 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
<b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Ryby</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Jaja i produkty jajeczne</b> <b>Przyprawy</b> <b>Orzechy, bakalie i owoce suszone</b> <b>Nasiona oleiste</b> <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b> <b>Pasze</b> <b>Materiały paszowe</b> <b>Premiksy</b>	Obecność gronkowców koagulazododatnich <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) do 1g, 1ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005

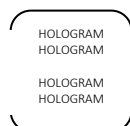
Wersja strony: A

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Jaja i produkty jajeczne Przyprawy Orzechy, bakalie i owoce suszone Nasiona oleiste Słodycze i wyroby cukiernicze Pasze Materiały paszowe Premiksy</b>	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli do 1g, 1 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1683

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

**HANNA TUGI**  
dnia: 30.03.2020 r.