

Warszawa, dnia 11 grudnia 2012 r.

Poz. 445

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA OBRONY NARODOWEJ**

**z dnia 7 grudnia 2012 r.**

**w sprawie wykazu jednostek badawczych, którym udzielono akredytacji w zakresie obronności i bezpieczeństwa (akredytacji OiB) wraz z zakresami udzielonej akredytacji**

Na podstawie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 17 listopada 2006 r. o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa (Dz. U. Nr 235, poz. 1700, z 2010 r. Nr 182, poz. 1228 oraz z 2011 r. Nr 92, poz. 528), w związku z decyzją Ministra Obrony Narodowej Nr 88 z dnia 9 sierpnia 2012 r. w sprawie udzielenia akredytacji w zakresie obronności i bezpieczeństwa (nie ogł.), ogłaszam:

- 1) wykaz jednostek badawczych, którym udzielono akredytacji OiB, stanowiący załącznik Nr 1;
- 2) zakres akredytacji OiB Laboratorium Badawczego JARS Sp. z o.o., stanowiący załącznik Nr 2.

z upoważnienia  
Ministra Obrony Narodowej:  
Podsekretarz Stanu  
do Spraw Uzbrojenia i Modernizacji: *W. Skrzypczak*

Załączniki do obwieszczenia  
Ministra Obrony Narodowej  
z dnia 7 grudnia 2012 r. (poz. 445)

Załącznik Nr 1

**WYKAZ**

**jednostek badawczych, którym udzielono akredytacji OiB**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa jednostki badawczej</b>	<b>Zakres udzielonej akredytacji OiB</b>
1.	Laboratorium Badawcze JARS Sp. z o.o.	Określa załącznik Nr 2

**ZAKRES AKREDYTACJI OiB****Nr 4/MON/2012**

Wydanie 1

LABORATORIUM BADAWCZE

JARS Sp. z o.o.

Łajski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo

<b>Grupa wyrobów*</b>	<b>Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów</b>	<b>Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze</b>	<b>Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
<b>Grupa 15</b>	Indywidualne i grupowe racje żywnościowe	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-77/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM wyd. 1 z dn. 15.11.2010
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki	PB-13/LM wyd. 3 z dn. 31.05.2010
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa	PN-ISO 4832:2007
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
		Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PB-33/LM wyd. 2 z dn. 31.05.2010
		Obecność drożdży i pleśni w określonej masie/objętości próbki	PB-98/LM wyd. 1 z dn. 15.11.2010
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6579:2003 PB-12/LM wyd. 2 z dn. 31.05.2010
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM wyd. 2 z dn. 27.06.2011
		Badania organoleptyczne racji żywnościowych i produktów wchodzących w skład racji	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Wartość odżywcza - białko - tłuszcz - kwasy tłuszczowe - błonnik - cukry ogółem - sól / sól - węglowodany ogółem - węglowodany przyswajalne - wartość kaloryczna - wartość energetyczna Z obliczeń	PB-64/LF, wyd. 1 z dnia 17.03.2010
	Konserwy specjalne mięsne	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-77/LM wyd. 1 z dn.31.03.2010
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM wyd. 1 z dn.15.11.2010
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki	PB-13/LM wyd. 3 z dn.31.05.2010
		Liczba bakterii termofilnych oraz bakterii termofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-76/LM wyd. 1 z dn.31.03.2010
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6579:2003 PB-12/LM wyd. 2 z dn.31.05.2010
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM wyd. 2 z dn.27.06.2011
		Próba termostatowa	PB-178/LM wyd. 1 z dnia 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 1 z dnia 15.07.2010
		Ocena sensoryczna – metoda parzysta	PB-106/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
	Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 1 z dnia 07.03.2011	
	Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd. 1 z dnia 20.07.2010	

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2012
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dnia 08.08.2010
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-17/LF, wyd. 2 z dnia 10.03.2010
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 1 z dnia 30.05.2011
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres elastyczny	PB-14/LF, wyd. 4 z dnia 24.04.2012
		Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 20) %	PB- 54/LF, wyd.1 z dnia 10.03.2011
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2011
	Konserwy specjalne warzywno-mięsne	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-77/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM wyd. 1 z dn. 15.11.2010
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki	PB-13/LM wyd. 3 z dn. 31.05.2010
		Liczba bakterii termofilnych oraz bakterii termofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-76/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6579:2003 PB-12/LM wyd. 2 z dn. 31.05.2010
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM wyd. 2 z dn. 27.06.2011
		Próba termostatowa	PB-178/LM wyd. 1 z dnia 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 1 z dnia 15.07.2010
		Ocena sensoryczna – metoda parzysta	PB-106/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd. 1 z dnia 20.07.2010
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2012
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dnia 08.08.2010
		Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dnia 08.08.2010
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-17/LF, wyd. 2 z dnia 10.03.2010
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 1 z dnia 30.05.2011
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres elastyczny	PB-14/LF, wyd. 4 z dnia 24.04.2012
		Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 20) %	PB-54/LF, wyd. 1 z dnia 10.03.2011
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2011
	Konserwy specjalne drobiowe	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-77/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM wyd. 1 z dn. 15.11.2010
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki	PB-13/LM wyd. 3 z dn. 31.05.2010
		Liczba bakterii termofilnych oraz bakterii termofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-76/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6579:2003 PB-12/LM wyd. 2 z dn. 31.05.2010
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM wyd. 2 z dn. 27.06.2011
		Próba termostatowa	PB-178/LM wyd. 1 z dnia 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 1 z dnia 15.07.2010
		Ocena sensoryczna – metoda parzysta	PB-106/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd. 1 z dnia 20.07.2010
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2012
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dnia 08.08.2010
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-17/LF, wyd. 2 z dnia 10.03.2010
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 1 z dnia 30.05.2011
		Zawartość wody Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 80) %	PN-ISO 1442:2000
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres elastyczny	PB-14/LF, wyd. 4 z dnia 24.04.2012
		Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 20) %	PB-54/LF, wyd. 1 z dnia 10.03.2011
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2011
	Konserwy specjalne mięsno-tłuszczowe	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-77/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM wyd. 1 z dn. 15.11.2010

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki	PB-13/LM wyd. 3 z dn. 31.05.2010
		Liczba bakterii termofilnych oraz bakterii termofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-76/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6579:2003 PB-12/LM wyd. 2 z dn. 31.05.2010
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM wyd. 2 z dn. 27.06.2011
		Próba termostatowa	PB-178/LM wyd. 1 z dnia 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF wyd. 1 z dnia 02.02.2012
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 1 z dnia 15.07.2010
		Ocena sensoryczna – metoda parzysta	PB-106/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 10)%	PB-17/LF, wyd. 2 z dnia 10.03.2010
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 1 z dnia 30.05.2011
		Kwasowość tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 40) %	PB-20/LF, wyd. 3 z dnia 28.02.2011
		Liczba kwasowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 90) mg KOH/g	PB-20/LF, wyd. 3 z dnia 28.02.2011
		Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 30) mg/kg	PB-72/LF, wyd. 1 z dnia 24.03.2010
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2011



## LB JARS Sp. z o.o.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
	Zupy zagęszczone	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
		Liczba bakterii tlenowych mezofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-77/LM wyd. 1 z dn. 31.03.2010
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM wyd. 1 z dn. 15.11.2010
		Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w określonej masie/objętości próbki	PB-13/LM wyd. 3 z dn. 31.05.2010
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
		Obecność Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PN-EN ISO 6579:2003 PB-12/LM wyd. 2 z dn. 31.05.2010
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM wyd. 2 z dn. 27.06.2011
		Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PB-33/LM wyd. 2 z dn. 31.05.2010
		Obecność drożdży i pleśni w określonej masie/objętości próbki	PB-98/LM wyd. 1 z dn. 15.11.2010
		Próba termostatowa	PB-178/LM wyd. 1 z dnia 09.01.2012
		Ocena organoleptyczna	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 3 z dnia 01.09.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 1 z dnia 15.07.2010
		Ocena sensoryczna – metoda parzysty	PB-106/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 1 z dnia 7.03.2011
		Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd. 1 z dnia 20.07.2010
		Zawartość tłuszczu całkowitego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 30) %	PB-69/LF, wyd. 1 z dnia 23.03.2010
		Zawartość suchej masy Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 95) %	PB-16/LF, wyd. 2 z dnia 18.02.2010
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 10) %	PB-194/LF, wyd. 1 z dnia 30.01.2012		

LB JARS Sp. z o.o.

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Zawartość azotu metodą Kjeldahla/białka Metoda miareczkowa Zakres elastyczny	PB-14/LF, wyd. 4 z dnia 24.04.2012
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 10) %	PB-67/LF, wyd. 1 z dnia 17.03.2010
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 2 z dnia 22.02.2011

Uwaga:

\* - grupy wyrobów zgodnie z art. 6 ustawy z dnia 17 listopada 2006 r. o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa (Dz. U. Nr 235, poz. 1700, z późn. zm.).