

Poz. 329

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA OBRONY NARODOWEJ**

z dnia 2 października 2014 r.

w sprawie wykazu jednostek badawczych, którym zmieniono zakres udzielonej akredytacji obronności i bezpieczeństwa (akredytacji OiB) wraz z zakresami 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 decyzjami Ministra Obrony Narodowej Nr 45/SS z dnia 9 maja 2014 r. w sprawie zmiany decyzji oraz Nr 47/SS z dnia 22 maja 2014 r. w sprawie zmiany decyzji (nie ogł.), ogłaszam:

- 1) wykaz jednostek badawczych, którym zmieniono zakres udzielonej akredytacji OiB, stanowiący załącznik Nr 1;
- 2) zmieniony zakres akredytacji OiB Laboratorium Badawczego JARS Sp. z o.o., stanowiący załącznik Nr 2¹⁾;
- 3) zmieniony zakres akredytacji OiB Laboratorium Podstaw Techniki Wydziału Mechaniczno-Elektrycznego Akademii Marynarki Wojennej, stanowiący załącznik Nr 3²⁾.

z upoważnienia
Ministra Obrony Narodowej:
Sekretarz Stanu: *Cz. Mroczek*

¹⁾ Niniejszy zakres akredytacji był poprzedzony zakresem akredytacji OiB ogłoszonym obwieszczeniem 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 (Dz. Urz. Min. Obr. Nar. Poz. 445).

²⁾ Niniejszy zakres akredytacji był poprzedzony zakresem akredytacji OiB ogłoszonym obwieszczeniem Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 października 2013 r. w sprawie wykazu jednostek badawczych, którym udzielono akredytacji w zakresie obronności i bezpieczeństwa (akredytacji OiB) wraz z zakresami udzielonej akredytacji (Dz. Urz. Min. Obr. Nar. poz. 275).

Załączniki do obwieszczenia
Ministra Obrony Narodowej
z dnia 2 października 2014 r. (poz. 329)

Załącznik Nr 1

WYKAZ

jednostek badawczych, którym zmieniono zakres udzielonej akredytacji OiB

Lp.	Nazwa jednostki badawczej	Zakres udzielonej akredytacji OiB
1.	Laboratorium Badawcze JARS Sp. z o.o.	Określa załącznik Nr 2
2	Laboratorium Podstaw Techniki Wydziału Mechaniczno- Elektrycznego Akademii Marynarki Wojennej	Określa załącznik Nr 3

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

Wydanie 2

LABORATORIUM BADAWCZE

JARS Sp. z o.o.

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

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
Grupa 15	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. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM, wyd. 3 z dn. 15.04.2013
		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 koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-12/LM, wyd. 3 z dn. 25.02.2013
		Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM, wyd. 3 z dn. 14.05.2012
		Badania organoleptyczne racji żywnościowych i produktów wchodzących w skład racji	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013

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 - sód / sól - węglowodany ogółem - węglowodany przyswajalne - wartość kaloryczna - wartość energetyczna Z obliczeń	PB-64/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013
	Konserwy 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. 2 z dn.08.04.2013
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM, wyd. 3 z dn.15.04.2013
		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 koagulazododatnich (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	PB-12/LM, wyd. 3 z dn. 25.02.2013
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM, wyd. 3 z dn.14.05.2012
		Próba termostatowa	PB-178/LM, wyd. 1 z dn. 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda parzystą	PB-106/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd. 1 z dn. 20.07.2010
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 2 z dn. 22.02.2012

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dn. 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. 3 z dn. 10.04.2013
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013
		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. 5 z dn. 10.04.2013
		Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 20) %	PB- 54/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 3 z dn. 14.04.2013
	Konserwy 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. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM, wyd. 3 z dn. 15.04.2013
		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. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazododatnich (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	PB-12/LM, wyd. 3 z dn. 25.02.2013
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM, wyd. 3 z dn. 14.05.2012
		Próba termostatowa	PB-178/LM, wyd. 1 z dn. 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze	
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999	
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013	
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013	
		Ocena sensoryczna – metoda parzysta	PB-106/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013	
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013	
		Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd. 1 z dn. 20.07.2010	
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 2 z dn. 22.02.2012	
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dn. 08.08.2010	
		Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dn. 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. 3 z dn. 10.04.2013	
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013	
		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. 5 z dn. 10.04.2013	
		Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 20) %	PB-54/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013	
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 3 z dn. 12.04.2013	
		Konserwy drobiowe	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
			Liczba bakterii tlenowych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-77/LM, wyd. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM, wyd. 3 z dn. 15.04.2013	
		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	

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Liczba bakterii termofilnych oraz bakterii termofilnych przetrwalnikujących Metoda płytkowa	PB-76/LM, wyd. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazododatnich (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	PB-12/LM, wyd. 3 z dn. 25.02.2013
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM, wyd. 3 z dn. 14.05.2012
		Próba termostatowa	PB-178/LM, wyd. 1 z dn. 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda parzysta	PB-106/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd. 1 z dn. 20.07.2010
		Zanieczyszczenia mechaniczne Metoda wagowa	PB-70/LF, wyd. 2 z dn. 22.02.2012
		Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu Metoda wagowa	PB-74/LF, wyd. 1 z dn. 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. 3 z dn. 10.04.2013
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 2 z dn. 10.04.2013
		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. 5 z dn. 10.04.2013
		Zawartość skrobi Metoda miareczkowa Luffa-Schoorla Zakres: (0,50 ÷ 20) %	PB-54/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 3 z dn. 12.04.2013

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
	Konserwy 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. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM, wyd. 3 z dn. 15.04.2013
		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. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii z grupy coli w określonej masie/objętości próbki	PN-ISO 4831:2007
		Obecność gronkowców koagulazododatnich (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	PB-12/LM, wyd. 3 z dn. 25.02.2013
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM, wyd. 3 z dn. 14.05.2012
		Próba termostatowa	PB-178/LM, wyd. 1 z dn. 09.01.2012
		Badania organoleptyczne opakowań	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012
		Badania organoleptyczne zawartości konserwy	PB-196/LF, wyd. 1 z dn. 02.02.2012
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda parzysty	PB-106/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowa Mohra Zakres: (0,10 ÷ 10)%	PB-17/LF, wyd. 3 z dn. 10.04.2013
		Zawartość soli kuchennej Metoda miareczkowania potencjometrycznego Zakres: (0,10 ÷ 10) %	PB-24/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013
		Kwasowość tłuszczu Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 40) %	PB-20/LF, wyd. 4 z dn. 10.04.2013
		Liczba kwasowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 90) mg KOH/g	PB-20/LF, wyd. 4 z dn. 10.04.2013
		Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa Zakres: (0,10 ÷ 30) mg/kg	PB-72/LF, wyd. 3 z dn. 05.04.2013

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
		Zawartość tłuszczu wolnego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 70) %	PN-ISO 1444:2000
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 3 z dn. 12.04.2013
	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. 2 z dn. 08.04.2013
		Obecność bakterii tlenowych mezofilnych w określonej masie/objętości próbki	PB-96/LM, wyd. 3 z dn. 15.04.2013
		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 koagulazododatnich (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	PB-12/LM, wyd. 3 z dn. 25.02.2013
		Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w określonej masie/objętości próbki	PB-93/LM, wyd. 3 z dn. 14.05.2012
		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 dn. 09.01.2012
		Ocena organoleptyczna	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013
		Wygląd, barwa, zapach, smak, tekstura. Ocena sensoryczna – ilościowa analiza opisowa i testy profilowania sensorycznego.	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-ISO 11036:1999
		Ocena sensoryczna – metoda punktowa	PB-21/LF, wyd. 4 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda skalowania	PB-48/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda parzysty	PB-106/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Ocena sensoryczna – metoda trójkątowa	PB-107/LF, wyd. 2 z dn. 05.04.2013
		Masa netto Metoda wagowa	PB-78/LF, wyd.1 z dn. 20.07.2010
		Zawartość tłuszczu całkowitego Metoda wagowa Zakres: (0,30 ÷ 30) %	PB-69/LF, wyd. 3 z dn. 12.04.2013
		Zawartość suchej masy Metoda wagowa Zakres: (0,10 ÷ 95) %	PB-16/LF, wyd. 3 z dn. 10.04.2013
	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy Metoda miareczkowa Zakres: (0,2 ÷ 10) %	PN-90/A-75101/04+Az1:2002	

Zakres akredytacji OiB 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. 5 z dn. 10.04.2013
		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4 mol/l HCl (zanieczyszczeń mineralnych) Metoda wagowa Zakres: (0,02 ÷ 10) %	PB-67/LF, wyd. 2 z dn. 12.04.2013
		Badanie szczelności Metoda suszarkowo-próżniowa	PB-55/LF, wyd. 3 z dn. 12.04.2013

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.).

ZAKRES AKREDYTACJI OiB**Nr 1/MON/2013**

Wydanie 2

**LABORATORIUM PODSTAW TECHNIKI
WYDZIAŁU MECHANICZNO-ELEKTRYCZNEGO
AKADEMII MARYNARKI WOJENNEJ**

80-103 Gdynia, ul. Śmidowicza 69

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
Grupa 2	Broń artyleryjska. Armaty, w tym morskie	<ul style="list-style-type: none"> – badania endoskopowe luf armat morskich kaliber 20 mm – 76,2 mm 	NO-10-A216:2012 „Działa artyleryjskie -Moździerze - Wymagania i badania”; PB-06 wydanie 15.12.2013 „Badanie endoskopowe luf armat morskich kaliber 20 mm - 76,2 mm”.
Grupa 9	Przyłgnia ratunkowa okrętów podwodnych	<ul style="list-style-type: none"> – oględziny stanu konstrukcji przyłgni ratowniczej; – oględziny stanu spoin konstrukcji (wzery korozyjne); – pomiar grubości ściśle określonych punktów konstrukcji; – pomiar chropowatości ściśle określonych punktów konstrukcji; – pomiar grubości podstawy przyłgni w ściśle określonych punktach; – pomiar średnicy przyłgni; – pomiar tzw. wolnej przestrzeni wokół przyłgni; – pomiar płaskości powierzchni przyłgni przy zastosowaniu specjalnego wzorca (pierścienia pomiarowego) lub przyrządu do pomiaru płaskości; – sporządzenie dokumentacji fotograficznej i video z pomiarów. 	NO-42-A206:2012 „Urządzenia i środki lokalizacji zanurzonego okrętu podwodnego w czasie akcji ratowniczej - Wymagania”; NO-42-A207:2001 „Okręty podwodne - Przyłgnie ratownicze - Wymagania”; STANAG 1297 “Requirements for NATO Common Rescue Seat”; PB-01 wyd. 1 z 20.10.2009 „Przyłgnia ratownicza okrętów podwodnych”.
Grupa 12	Pancerze i osłony zabezpieczające	<ul style="list-style-type: none"> – badania poligonowe z wykorzystaniem wahała balistycznego; – pomiary prędkości pocisku; – pomiar absorbowanej energii; – ocena przebijalności. 	PN-EN 1523:2000 „Okna, drzwi, żaluzje i zasłony - Kuloodporność - metody badań”; PN-EN 1063:2002 „Szkło w budownictwie,

Zakres akredytacji OiB LPT AMW

Grupa wyrobów*	Nazwa wyrobu lub grupy wyrobów	Badane charakterystyki wyrobu i metody badawcze	Dokumenty normatywne i/lub udokumentowane procedury badawcze
	Szyby ochronne	<ul style="list-style-type: none"> - pomiary poligonowe; - pomiary prędkości pocisku; - ocena przebijalności. 	bezpieczne oszklenia, badanie i klasyfikacja odporności na uderzenie pocisku”; PB-02 wyd. 1 z 20.10.2009 „Badanie kuloodporności”.
	Kamizelki kuloodporne i ochronne	<ul style="list-style-type: none"> - badanie poligonowe wkładów do kamizelek kuloodpornych i ochronnych; - ocena przebijalności. 	
Grupa 16	Systemy, układy, zespoły i elementy wyrobów wymienionych w pkt. 1-15	<ul style="list-style-type: none"> - badanie odporności całkowitej na korozję materiałów i powłok, stosowanych przy wykonywaniu urządzeń przeznaczonych do eksploatacji w atmosferze nasyconej solami; - badania zdatności urządzenia podczas i/lub po oddziaływaniu deszczu oraz sprawdzenia stopnia ochrony przed przedostawaniem się wody do wnętrza obudowy. <p>max wielkość badanego wyrobu 0,45x0,8x0,4 (m)</p> <p>max masa badanego wyrobu do 100 kg</p>	NO-06-A107:2005 pkt 4.13, 4.18 „Uzbrojenie i sprzęt wojskowy. Ogólne wymagania techniczne, metody kontroli i badań. Metody badań odporności całkowitej na działanie czynników środowiskowych”; PB-03 wyd. 1 z 30.10.2013 „Badanie odporności całkowitej na mgłę solną (morską)”; PB-04 wydanie 30.10.2013 „Badanie odporności całkowitej oraz wytrzymałości i odporności na opady atmosferyczne (deszcz)”.

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.).