



## ОБИМ АКРЕДИТАЦИЈЕ *Scope of Accreditation*

Акредитовано тело за оцењивање усаглашености/ *Accredited conformity assessment body*

Научни институт за прехранбене технологије  
Лабораторија за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab  
Нови Сад, Булевар цара Лазара 1

Стандард / *Standard:*

**SRPS ISO/IEC 17025:2006**  
*(ISO/IEC 17025:2005)*

Скраћени обим акредитације / *Short description of the scope*

- хемијска, физичка, сензорска и микробиолошка испитивања хране/*chemical, physical, sensory and microbiological testing of food;*
- хемијска, физичка, сензорска и микробиолошка испитивања хране за животиње/*chemical, physical, sensory and microbiological testing of animal feed;*
- биолошка и биохемијска испитивања хране и хране за животиње/*biological and biochemical testing of food and animal feed;*
- микробиолошка испитивања узорака из средине у зони производње хране и руковања храном/*microbiological testing of environmental samples in area of food and food handling;*
- узорковање са површина и постројења у зони производње хране/ *sampling from surfaces and facilities in area of food production.*

**Детаљан обим акредитације/Detailed description of the scope**

<b>Место испитивања: лабораторија</b>					
<b>Физичка и хемијска испитивања хране</b>					
<b>Р. Б.</b>	<b>Предмет испитивања материјал / производ</b>	<b>Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)</b>	<b>Опсег мерења (где је примењиво)</b>	<b>Референтни документ</b>	
<b>1.</b>	<b>Храна</b> - жита и млински производи, пекарски производи, тестенина и сродни производи, брзо смрзнута теста, кекс и производи сродни кексу, беланчевинасти производи и мешавине беланчевинастих производа, млеко и млечни производи, кафа, производи од кафе и сродни производи	Одређивање садржаја сирових протеина (по Kjeldahl-у) (волуметријски)	за жито и млинске производе: мин 0,10%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.12	
			за пекарске производе: мин 0,10%	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.3	
			за тестенину и сродне производе: мин 0,10%		
			за брзо смрзнута теста: мин 0,10%	Правилник <sup>1)</sup> метода 4.3	
			за кекс и производе сродне кексу: мин 0,10%	Правилник <sup>2)</sup> метода 7	
			за беланчевинасте производе и мешавине беланчевинастих производа: мин 0,10%	Правилник <sup>6)</sup> метода 4	
			за млеко и млечне производе: мин 0,10%	АОАС Official method 991,20	
			за производе од кафе, типа капуђино: мин 0,10%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.12	
	-месо и производи од меса	Одређивање садржаја азота (по Kjeldahl-у) (волуметријски)	мин 0,10%	SRPS ISO 937:1992	
			Одређивање садржаја укупног фосфора (спектрофотометријски)	0,00-1,0 %	SRPS ISO 13730:1999
			Одређивање садржаја хидроксипролина (спектрофотометријски)	0,00-1,0 %	SRPS ISO 3496:2002
			Одређивање садржаја нитрита (спектрофотометријски)	0,00-100 mg/kg	SRPS ISO 2918:1999
			Одређивање рН вредности (потенциометријски)	2,00-12,0 рН	SRPS ISO 2917:2004

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна <i>наставак</i> - месо и производи од меса	Одређивање садржаја слободне масти (гравиметријски)	за месо и производе од меса: 1,00-30,0%	SRPS ISO 1444:1998
	- жита, млински и пекарски производи, брзо смрзнута теста, супе, чорбе, сосови, додаци јелима, производи од кафе и сродни производи	Одређивање садржаја масти (по Weibull-у и Stoldt-у) (гравиметријски)	за жита: 0,20-20,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.15
			за млинске производе: 0,00-20,0%	
			за производе од кафе, типа капуђино: 2,00 – 20,0 %	
			за пекарске производе: 0,00–20,0%	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.4
			за брзо смрзнута теста: 0,00-40,0%	Правилник <sup>1)</sup> метода 4.4
			за супе, чорбе, сосове мин 0,015%	SRPS E.Z8.015:1993
	- жита и млински производи	Одређивање садржаја влажног глутена (полуаутоматским испирањем, гравиметријски)	0,00-50,0%	ICC Standard No. 106/2
		Одређивање киселинског степена (волуметријски)	мин 0,10 ml 1M NaOH//100g	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.16
	- млински производи	Одређивање садржаја масти (по Soxhlet -у) (гравиметријски)	мин 0,015 %	АОАС Official method 945.16
	- кекс и производи сродни кексу, беланчевинасти производи и мешавине беланчевинастих производа	Одређивање садржаја масти (по Soxhlet -у) (гравиметријски)	за кекс и производе сродне кексу: 0,00-40,0%	Правилник <sup>2)</sup> метода 9
			за беланчевинасте производе и мешавине беланчевинастих производа: 0,00-20,0%	Правилник <sup>6)</sup> метода 2
- жита, млински и пекарски производи, брзо смрзнута теста	Одређивање количине скроба (по Ewers-у) (полариметријски)	за жита: 30,0-90,0% за млинске производе: 10,0-90,0% за пекарске производе и брзо смрзнута теста: 10,0–80,0%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.28	

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна <i>наставак</i> - кекс и производи сродни кексу	Одређивање количине скроба (по Ewers-у) (полариметријски)	за кекс и производе сродне кексу: 10,0–80,0%	Правилник <sup>2)</sup> метода 19
	- кекс и производи сродни кексу беланчевинасти производи и мешавине беланчевинастих производа	Одређивање сирове целулозе (по Kürschner-Hanack -у) (гравиметријски)	за кекс и производе сродне кексу: 0,00-20,0% за беланчевинасте производе и мешавине беланчевинастих производа: 0,50-10,0%	Правилник <sup>2)</sup> метода 8 Правилник <sup>6)</sup> метода 6
	- жита, млински и пекарски производи, брзо смрзнута теста, тестенине и сродни производи	Одређивање садржаја сирове целулозе (по Weender-у) (гравиметријски)	за жито и млинске производе: 0,10-20,0% за пекарске производе и брзо смрзнута теста: 0,00–20,0% за тестенину и сродне производе: 0,00–5,00%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.14 Правилник <sup>1)</sup> метода 2.8
	- жита и млински производи	Одређивање садржаја воде (гравиметријски)	за пшеницу: 5,00-30,0% за млинске производе: 5,00-40,0%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.8
	- пекарски производи	Одређивање количине воде у пекарским производима (гравиметријски)	за пекарске производе: 1,00-50,0%	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.1
	- тестенина и сродни производи	Одређивање количине воде у тестенини (гравиметријски)	за тестенину и сродне производе: 5,00–40,0%	Правилник <sup>1)</sup> метода 3.5
	- кафа, производи од кафе и сродни производи	Одређивање воде (гравиметријски)	за сирову кафу: 2,00 – 15,0 % за пржену кафу: 0,50 – 10,0 % за инстант кафу: 0,50-10,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.9
	- жита	Одређивање количине воде у кукурузу (гравиметријски)	за кукуруз: 5,00-50,0%	

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна <i>наставак</i> -жита и махуњаче и производи на бази жита и махуњача	Одређивање садржаја азота и израчунавање садржаја сирових протеина — Метода по Кјелдалу (волуметријски)	мин 0,10%	SRPS EN ISO 20483:2014
	- жита и производи на бази жита	Одређивање садржаја сирове и укупне масти екстракцијом методом по Рандалу (гравиметријски)	мин 0,10%	SRPS EN ISO 11085:2016
	- жита	Одређивање насипне густине, познате као хектолитарска маса – Део 3: Рутинска метода (гравиметријски)	мин 40,00 kg/hl	SRPS EN ISO 7971-3:2012
	-жита и махуњаче	Одређивање масе 1000 зрна (гравиметријски)	мин 6,00 g	SRPS EN ISO 520:2012
	-пшеница	Одређивање индекса седиментације – Тест по Зеленију (Zeleny) (волуметријски)	мин 2,00 ml	SRPS EN ISO 5529:2012
	-пшеница, раж и њихова брашна, дурум пшеница и гриз од дурум пшенице	Одређивање броја падања према Хагберг-Пертени (инструментално)	мин 60 s	SRPS EN ISO 3093:2010
	-жита и производи од жита	Одређивање безаца (укупних примеса) у пшеници ( <i>Triticum aestivum</i> L.), дурум пшеници ( <i>Triticum durum</i> Desf.), ражи ( <i>Secale cereale</i> L.) и јечму који се користи као храна за животиње ( <i>Hordeum vulgare</i> L.) (гравиметријски)	за пшеницу: мин 0,01%	SRPS EN 15587:2014
	-жита, махуњаче и споредни производи	Одређивање садржаја пепела спаљивањем (гравиметријски)	мин 0,01%	SRPS EN ISO 2171:2012
	- пшеница ( <i>Triticum aestivum</i> L.) и пшенично брашно	Физичка својства теста — Део 1: Одређивање апсорпције воде и реолошких својстава коришћењем фаринографа (инструментално)	Степен омекшања теста: 0-500 FJ	SRPS ISO 5530-1:2013

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна <i>наставак</i> - пшеница ( <i>Triticum aestivum L.</i> ) и пшенично брашно	Физичка својства теста — Део 2: Одређивање реолошких својстава коришћењем екстензографа (инструментално)	Максимални отпор: 0-1000 ЕЈ	SRPS ISO 5530-2:2013
	- пшеница, раж, пшенично брашно и ражено брашно	Одређивање вискозности брашна — Метода са применом амилографа (инструментално)	Максимални вискозитет: 0-4500 АЈ	SRPS ISO 7973:2013
	- пшеница ( <i>Triticum aestivum L.</i> ) и пшенично брашно	Одређивање алвеографских својстава теста од брашна за тржиште и од брашна произведеног лабораторијским млевењем при сталној хидратацији и методологије лабораторијског млевења (инструментално)	W = 0-500 x 10 <sup>-4</sup> J P = 0-150 mm H <sub>2</sub> O L = 0-210 mm	SRPS EN ISO 27971:2009
	- брзо смрзнута теста	Одређивање количине воде у брзо смрзнутим тестима (гравиметријски)	за брзо смрзнута теста: 0,00–60,0%	Правилник <sup>1)</sup> метода 4.2
	- кекс и производи сродни кексу	Одређивање воде сушењем под нормалним притиском (гравиметријски)	за кекс и производе сродне кексу: 0,00–60,0%	Правилник <sup>2)</sup> метода 1
	- скроб, супе, чорбе, сосови, додаци јелима, месо и производи од меса	Одређивање садржаја влаге (гравиметријски)	за скроб: мин 0,01%	SRPS EN ISO 1666:2008
			за супе, чорбе, сосове, додатке јелима: 2,00-50,0%	SRPS E.Z8.011:1993
			за месо и производе од меса: 10,0-70,0%	SRPS ISO 1442:1998
	- беланчевинасти производи и мешавине беланчевинастих производа, жита за доручак	Одређивање количине воде (гравиметријски)	за беланчевинасте производе и мешавине: 2,00-30,0%	Правилник <sup>6)</sup> метода 1
жита за доручак: 0,00-10,0%			FINSLab-5.4-3M-011	
- млевена зачинска паприка	Одређивање влаге (гравиметријски)	за млевену зачинску паприку: 2,00-15,00	SRPS EN ISO 7540:2012	

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна <i>наставак</i> - бомбонски производи	Одређивање воде (рефрактометријски)	за бомбонске производе: 2,00-35,0%	Правилник <sup>2)</sup> метода 4
	- пекарски производи	Одређивање киселинског степена хлеба (волуметријски)	мин 0,10 ml 1M NaOH//100g	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.2
	- сенф, воће, поврће, производи од воћа и поврћа	Одређивање укупне суве материје (гравиметријски)	за сенф: 10,0-50,0% за воће, поврће, производе од воћа и поврћа: 0,00-98,0 %	Правилник <sup>3)</sup> метода 2
	- жита	Одређивање запреминске масе жита (гравиметријски)	45,0-95,0 kg/hl	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.6
		Одређивање масе 1000 зрна (гравиметријски)	20,0-50,0 g	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.7
		Одређивање седиментационе вредности у пшеници за прераду по Zeleny-у (волуметријски)	5,00-80,0	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.13
		Одређивање садржаја влаге и протеина у пшеници применом Infrac-а 1241 (блиска инфрацрвена спектроскопија)	влага: 7,00-25,0% протеини: 7,00-22,0%	FINSLab-5.4-3M-001
		Одређивање броја падања по Hagberg-у (инструментално)	60-800 s	ICC Standard No. 107/1
		Одређивање количине примеса у кукурузу (гравиметријски)	0,00-100%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.3
		Одређивање количине примеса у пшеници за прераду (гравиметријски)	0,00-100%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.4
		Одређивање количине примеса у пиринчу (гравиметријски)	0,00-100%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.5
	- тестенина и сродни производи	Одређивање степена киселости тестенине (волуметријски)	мин 0,10 ml 1M NaOH//100g	Правилник <sup>1)</sup> метода 3.6



Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна <i>наставак</i> - тестенина и сродни производи	Одређивање количине липида (гравиметријски)	0,00-20,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 3.7
		Одређивање садржаја укупних природно обојених материја (спектрофотометријски)	1,00-10,0 g/kg	SRPS ISO 7541:1997
	- млевена зачинска паприка	Одређивање етарског екстракта (гравиметријски)	5,00-15,0 %	SRPS ISO 1108:1997
		- млевена зачинска паприка, кафа, производи од кафе и сродни производи, воћни сокови	Одређивање пепела (гравиметријски)	за млевену зачинску паприку: 1,00-20,0%
	за сирову кафу: 1,00 – 10,0%			АОАС Official method 920.93
	за пржену кафу: 0,50 - 10,0 %			
	за инстант кафу: 0,50 - 10,0 %			
	- жита и млински производи	Одређивање садржаја пепела (гравиметријски)	за воћне сокове: 0,00-5,00%	SRPS EN 1135:2005
			за жита и млинске производе: 0,10-10,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.10
	-пекарски производи, жита за доручак, скроб, мед, чај, сирће, месо и производи од меса, беланчевинасти производи и мешавине беланчевинастих производа	Одређивање садржаја пепела (гравиметријски)	за пекарске производе: 0,10-10,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.7
			за жита за доручак: 0,00-5,00%	FINSLab-5.4-3M-012
			за скроб: 0,10-5,00%	SRPS EN ISO 3593:2008
			за мед: 0,00-10,0 %	Правилник <sup>4)</sup> метода 6
			за чај: мин 0,01%	SRPS ISO 1575:1995
			за сирће: 0,00-10,0%	Правилник <sup>5)</sup> метода 8
за месо и производе од меса: 0,00-10,0 %			SRPS ISO 936:1999	
за беланчевинасте производе и мешавине беланчевинастих производа: 0,00-15,0 %			Правилник <sup>6)</sup> метода 3	



Место испитивања: лабораторија					
Физичка и хемијска испитивања хране					
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ	
1.	Храна <i>наставак</i> - зачини и мешавине зачина, чај	Одређивање пепела нерастворљивог у киселини (гравиметријски)	за зачине и мешавине зачина: 0,00-10,0 %	SRPS ISO 930:2000	
			за чај: 0,00-2,00%	SRPS ISO 1577:1995	
	- млевена зачинска паприка	Одређивање песка (гравиметријски)	за млевену зачинску паприку: 0,00-10,0 %	SRPS ISO 930:2000	
	-зачини и мешавине зачина	Одређивање укупног пепела (гравиметријски)	2,00-15,0%	SRPS ISO 928:2001	
	-млински производи	Одређивање количине пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (гравиметријски)	за млинске производе: 0,10-2,00%	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.11	
	- сенф, воће, поврће, производи од воћа и поврћа	Одређивање пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (гравиметријски)	за сенф: 0,00-5,00%	Правилник <sup>3)</sup> метода 5	
			за воће, поврће, производе од воћа и поврћа: 0,00-10,0 %		
	-воћни сокови	Процена садржаја растворљиве суве материје (рефрактометријски)	Одређивање титриране киселости (волуметријски)	5,00-70,0%	SRPS EN 12143:2005
			Одређивање рН вредности (потенциометријски)	мин 0,10 g/l	SRPS EN 12147:2005
			Одређивање испарљивих киселина (волуметријски)	2,00-12,0 рН	SRPS EN 1132:2005
Одређивање испарљивих киселина (волуметријски)			мин 0,002%	FINSLab-5.4-3M-007	

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	<b>Храна наставак</b> - производи од воћа и поврћа, производи од печурки, тестенина и сродни производи сенф, кекс и производи сродни кексу, кухињска со, супе, чорбе, сосови, додаци јелима	Одређивање садржаја натријум хлорида (по Mohr-у) (волуметријски)	за производе од воћа и поврћа: мин 0,10 % за производе од печурки: мин 0,10 % за тестенине и сродне производе: мин 0,10 % за сенф: мин 0,10 % за кекс и производе сродне кексу: мин 0,10 %	Правилник <sup>2)</sup> метода 21
			за кухињску со: 80,0-100 %	SRPS H.G8.077:1983
			за супе, чорбе, сосове, додатке јелима: 2,00-75,0 %	SRPS E.Z8.012:1994
	- производи од воћа и поврћа	Одређивање садржаја сумпор-диоксида (волуметријски)	мин 2,0 mg/kg	FINSLab-5.4-3M-006
	- жита, млински производи, тестенина, жита за доручак и снек производи, пекарски производи, брзо смрзнута теста, производи од кафе и сродни производи	Одређивање укупних шећера (по Luff-Schoorl-у) (волуметријски)	за жита, млинске производе, тестенину, жита за доручак ,снек и пекарске производе: мин 1,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.9
			за производе од кафе, типа капуфино: мин 1,0 %	
			за брзо смрзнута теста: мин 1,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 4.5
	- освежавајућа безалкохолна пића	Одређивање калијум-сорбата (спектрофотометријски)	0,00-1000 mg/l	FINSLab -5.4-3M-009
	- шећерна репа	Одређивање садржаја шећера (полариметријски)	5,00-30,0 %	SRPS E.B1.080:2002 SRPS E.B1.080/1:2002
	- меласа	Одређивање суве материје (рефрактометријски)	70,0-90,0 %	FINSLab-5.4-3M-030

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна - меласа <i>наставак</i>	Одређивање садржаја шећера (полариметријски)	макс 99,9 %	FINSLab-5.4-3M-029
		Одређивање садржаја сумпордиоксида (волуметријски)	мин 0,60 mg/kg	FINSLab-5.4-3M-032
		Одређивање рН вредности (потенциометријски)	2,00-12,0 рН	FINSLab-5.4-3M-031
	- шећер	Одређивање боје шећера у раствору (спектрофотометријски)	15-150 П	SRPS E.L8.014:1992
		Тип боје (методом рефлексије)	0,00-6,00	SRPS E.L8.015:1992
		Одређивање губитка масе у току сушења (гравиметријски)	0,01-0,10%	FINSLab-5.4-3M-033
		Одређивање пепела (кондуктометријски)	0,001-1,2%	SRPS E.L8.017:1992
		Одређивање редукованих шећера (волуметријски)	0,002 %	SRPS E.L8.019:1992
		Одређивање поларизације (полариметријски)	99,5-99,95%	SRPS E.L8.018:1992
		Одређивање садржаја сумпордиоксида (спектрофотометријски)	0,00-15,00 mg/kg	SRPS E.L8.020:1993
	- освежавајућа безалкохолна пића, воће, поврће, производи од воћа и поврћа	Одређивање садржаја етанола (волуметријски)	за освежавајућа безалкохолна пића: мин 0,02 vol% за воће, поврће, производе од воћа и поврћа: мин 0,20 g/kg	Правилник <sup>3)</sup> метода 9
	- чај	Одређивање воденог екстракта (гравиметријски)	10,0-50,0 %	SRPS ISO 9768:1995
		Одређивање губитка масе на 103 °С (гравиметријски)	0,00-20,0 %	SRPS ISO 1573:1995
	- сирће	Одређивање количине укупних киселина (као сирћетна киселина) (волуметријски)	мин 0,10 g/l	Правилник <sup>5)</sup> метода 5

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна - сирће <i>наставак</i>	Одређивање укупног екстракта у сирћету (гравиметријски)	5,00-25,0 g/l	Правилник <sup>5)</sup> метода 3
		Одређивање инвертног шећера (гравиметријски)	0,00-5,00 g/l	Правилник <sup>5)</sup> метода 4
	- мед	Одређивање киселости (титриметријски)	0,00-10,0 mmol киселине/kg	Правилник <sup>4)</sup> метода 7
		Одређивање воде у меду (рефрактометријски)	5,00-30,0 %	Правилник <sup>4)</sup> метода 4
	- освежавајућа безалкохолна пића, воће, поврће, производи од воћа и поврћа	Одређивање растворљиве суве материје (рефрактометријски)	за освежавајућа безалкохолна пића: 0,00-80,0% за воће, поврће, производе од воћа и поврћа: 0,00-100 %	Правилник <sup>3)</sup> метода 1
	- адитиви за прехранбену индустрију	Одређивање аскорбинске киселине (Е 300) (волуметријски)	мин 1,0 %	FINSLab-5.4-3M-019
		Одређивање натријум аскорбата (Е 301) (волуметријски)	мин 1,0 %	FINSLab-5.4-3M-021
		Одређивање лимунске киселине (Е 330) (волуметријски)	мин 1,0 %	FINSLab-5.4-3M-023
	- воће, поврће, производи од воћа и поврћа	Одређивање укупне киселости (волуметријски)	мин 0,01 %	Правилник <sup>3)</sup> метода 18
	- млеко и млечни производи	Одређивање суве материје у сладоледу и сладоледном дезерту (гравиметријски)	2,00-30,0 %	АОАС Official method 925.23
	- кухињска со	Одређивање губитка масе на 110 °С (гравиметријски)	0,00-20,0 %	SRPS ISO 2483:2015
	-воће, поврће, производи од воћа и поврћа	Одређивање вредности рН (потенциометријски)	2,00-12,0 рН	Правилник <sup>3)</sup> метода 6
		Одређивање материја нерастворљивих у етанолу (гравиметријски)	10,0-30,0 %	Правилник <sup>3)</sup> метода 22

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна -воће, поврће, производи од воћа и поврћа <i>наставак</i>	Одређивање директно редукујућих и укупних шећера Luff-овим раствором (волуметријски)	мин 1,0 %	Правилник <sup>3)</sup> метода 3
	- производи од воћа и поврћа	Одређивање испарљивих киселина (волуметријски)	0,02 g/kg	FINSLab-5.4-3M-007
	- бомбонски производи	Одређивање шећера по Luff-Schoorl-у (волуметријски)	мин 1,0 %	Правилник <sup>2)</sup> метода 12
		Одређивање киселости тврдих бомбона (волуметријски)	мин 0,05 %	Правилник <sup>2)</sup> метода 18
	- кафа, производи од кафе и сродни производи	Одређивање растворљивих материја (гравиметријски)	за пржену кафу: 18,0 – 30,0 % за инстант кафу : 80,0–100 %	АОАС Official method 973.21
	- сирће	Одређивање вештачких боја у винском сирћету (визуелно)		Правилник <sup>5)</sup> метода 10
	-жита и млински производи	Одређивање физичких особина пшеничног брашна Brabender-овим фаринографом (инструментално)	степен омекшања теста 0-500 FJ	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.25
		Одређивање физичких особина пшеничног брашна Brabender-овим екстензографом (инструментално)	максимални отпор 0-1000 EJ	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.26
		Одређивање активности алфа-амилазе Brabender- овим амилографом (инструментално)	максимални вискозитет 0-4500 AJ	Правилник <sup>1)</sup> метода 1.27
		Одређивање физичких особина пшеничног брашна Chopin-овим алвеографом (инструментално)	W = 0-500 x 10 <sup>-4</sup> J P = 0-150 mm H <sub>2</sub> O L = 0-210 mm	ICC Standard No. 121
	- обична и дурум пшеница ( <i>Triticum aestivum L.</i> и <i>Triticum durum Desf.</i> ) и брашно од обичне и дурум пшенице	Садржај глутена — Део 2: Одређивање влажног глутена и глутен индекса механичким начинима (гравиметријски)	0,0-50,0%	SRPS EN ISO 21415-2:2016

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна <i>наставак</i> - уља и масти биљног и животињског порекла	Одређивање сапонификационог броја (волуметријски)	мин 0,10 mg KOH/g	SRPS EN ISO 3657:2014
		Одређивање киселинског броја и киселости (волуметријски)	0,2-80 mg KOH/g	SRPS ISO 660:2011
		Одређивање садржаја влаге и испарљивих материја (гравиметријски)	0,05-5%	SRPS ISO 662:2009
		Одређивање садржаја нерастворљивих нечистоћа (гравиметријски)	0,01-5%	SRPS ISO 663:2011
		Одређивање садржаја укупне масти у мајонезу и сродним производима (гравиметријски)	20-95%	SRPS E.K8.050:1997
	- жита и производи од жита	Одређивање садржаја влаге (гравиметријски)	7,00-30,0%	SRPS EN ISO 712:2012
	- семе уљарица	Одређивање садржаја влаге и испарљивих материја (гравиметријски)	5,00-25,0%	SRPS EN ISO 665:2008
	- кукуруз	Одређивање садржаја влаге (у млевеним и целим зрнима) (гравиметријски)	7,0-25,0%	SRPS EN ISO 6540:2012
	- свеже или замрзнуто воће, производи од воћа и поврћа, орах, свеже или смрзнуто поврће, легуминозе, семе уљарица и уљано воће, цереалије и производи од цереалија, чај, кафа, лековито биље и какао, хмељ, зачини, биљке за производњу шећера, шећер	Квалитативно одређивање пестицида (screening) (методом GC/MS)	**Листа пестицида у напомени	FINSLab-5.4-3M-010

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	<p><b>Храна</b> <i>наставак</i></p> <p>- Производи рибарства и месо риба, месо и изнутрице, масти животињског порекла, млеко и производи од млека, јаја и производи од јаја, јаја у праху, цереалије, брашно и остали производи од цереалија, пиринач, мак, семе уљарица и уљано воће, свеже воће и поврће, производи од воћа и поврћа, свеже печурке и производи од печурака, пиво, зачини, адитиви и ароме, дијететски производи, беланчевинасти производи и мешавине беланчевинастих производа, скроб и производи од скроба, супе, сосови, додаци јелима и слични производи, шећер, меласа и шећерна репа</p>	<p>Одређивање укупног садржаја живе (аутоматски анализатор за живу АМА254) (методом ААС)</p>	<p>0,001-3,00 mg/kg LOQ=0,001 mg/kg</p>	<p>FINSLab-5.4-3M-005</p>



Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	<p><b>Храна</b> <i>наставак</i> брашно и остали производи од жита, чајеви, безалкохолна освежавајућа пића, семе уљарица и уљано воће, шећер (бели, смеђи, течни), адитиви и њихове мешавине, , купусњаче, лиснато поврће и следеће печурке: <i>Agaricus bisporus</i> (шампињони), <i>Pleurotus ostreatus</i> (буковача), <i>Lentinula edodes</i> (шитаки печурке), сирће, бомбонски производи, ароме</p>	Одређивање Pb (методом AAS)	<p>за брашно и производе од жита: LOQ (Pb)=0,4 mg/kg;</p> <p>за чајеви: LOQ (Pb)=2 mg/kg;</p> <p>за безалкохолна освежавајућа пића: LOQ (Pb)=0,3 mg/L; за семе уљарица и уљано воће, шећер, и адитиве и њихове мешавине: LOQ (Pb) =1 mg/kg;</p> <p>за купусњаче, лиснато поврће и следеће печурке: <i>Agaricus bisporus</i> (шампињони), <i>Pleurotus ostreatus</i> (буковача), <i>Lentinula edodes</i> (шитаки печурке) и сирће: LOQ (Pb) =0,3 mg/kg;</p> <p>за бомбонске производе: LOQ (Pb) =0,5 mg/kg</p> <p>за ароме: LOQ (Pb) =2,5 mg/kg</p>	FINSLab-5.4-3M-004/13

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	<p><b>Храна</b> <i>наставак</i> - воће, поврће, печурке и освежавајућа безалкохолна пића, адитиви и њихове мешавине, ароме, кафа и сурогати кафе, сирће, брашно, житарице, мекиње, клице, пшеница и пиринач, соја</p>	Одређивање Cd (методом AAS)	<p>за брашно и производе од жита, воће, поврће, печурке: LOQ (Cd)=0,05 mg/kg за безалкохолна освежавајућа пића: LOQ (Cd)=0,03 mg/L; за адитиве и њихове мешавине: LOQ (Cd)=0,2 mg/kg; за ароме: LOQ (Cd)=0,5 mg/kg за кафу и сурогате кафе: LOQ (Cd)=1 mg/kg; за сирће, житарице, мекиње, клице, пшеницу и пиринач и соју: LOQ (Cd)=0,1 mg/kg</p>	FINSLab-5.4-3M-004/13
	<p>- сирће, производи од воћа и поврћа и самоникле и гајене печурке у лименој амбалажи, сок од разних врста воћа у лименој амбалажи и друге врсте, концентровани воћни сокови, воћни сирупи и база цитруса (у разређеном стању) у лименој амбалажи</p>	Одређивање Zn (методом AAS)	<p>за сирће: LOQ (Zn) = 0,1 mg/kg; за производе од воћа и поврћа, сок од разних врста воћа у лименој амбалажи и друге врсте, концентровани воћни сокови, воћни сирупи и база цитруса (у разређеном стању) у лименој амбалажи и самоникле и гајене печурке у лименој амбалажи: LOQ (Zn) = 0,5 mg/kg;</p>	FINSLab-5.4-3M-004/13

Место испитивања: лабораторија				
Физичка и хемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	<p><b>Храна наставак</b></p> <p>- сирће, производи од воћа и поврћа у лименој и амбалажи друге врсте, укључујући пржене и сувопечене плодове, семенке и сродне производе, шећер (бели, смеђи, течни), воћни сокови од разних врста воћа, концентровани воћни сокови, воћни сирупи и база цитруса (у разређеном стању)</p>	Одређивање Cu (методом AAS)	<p>за сирће LOQ (Cu)=0,3 mg/kg;, за производе од воћа и поврћа у лименој и амбалажи друге врсте, укључујући пржене и сувопечене плодове, семенке и сродне производе, воћни сокови од разних врста воћа, концентровани воћни сокови, воћни сирупи и база цитруса (у разређеном стању): LOQ (Cu)=0,5 mg/kg; за шећер (бели, смеђи, течни): LOQ (Cu) = 1 mg/kg;</p>	FINSLab-5.4-3M-004/13
	<p>- сирће, воће, поврће и производи од воћа и поврћа у лименој амбалажи, сок од воћа и поврћа, концентровани сок, воћни сируп и база цитруса (разређени) у лименој амбалажи самоникле и гајене печурке у лименој амбалажи</p>	Одређивање Fe (методом AAS)	<p>за сирће LOQ (Fe)=0,3 mg/kg; за воће, поврће и производе од воћа и поврћа, сок од воћа и поврћа, концентровани сок, воћни сируп и база цитруса, (разређени) у лименој амбалажи, самоникле и гајене печурке у лименој амбалажи: LOQ (Fe)=0,5mg/kg</p>	FINSLab-5.4-3M-004/13
	<p>- сирће, производи од воћа и поврћа у лименој амбалажи, пића у лименој амбалажи, укључујући сокове од воћа и поврћа</p>	Одређивање Sn (методом AAS)	<p>за сирће и за производе од воћа и поврћа у лименој амбалажи, пића у лименој амбалажи, укључујући сокове од воћа и поврћа: LOQ (Sn)=10 mg/kg</p>	FINSLab-5.4-3M-004/13

<b>Место испитивања: лабораторија</b>				
<b>Биолошка и биохемијска испитивања хране</b>				
<b>Р. Б.</b>	<b>Предмет испитивања материјал / производ</b>	<b>Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)</b>	<b>Опсег мерења (где је примењиво)</b>	<b>Референтни документ</b>
<b>1.</b>	<b>Храна</b> - храна без глутена и са веома ниским садржајем глутена, дијететски производи, дечија храна и сировине за њих	Одређивање садржаја глутена (ELISA методом)	1.#8480 10,0-100 mg/kg LOQ= 10 mg/kg 2.#8510 5,0-80 mg/kg LOQ=5 mg/kg	FINSLab-5.4-3M-017
	- жита, пекарски и млински производи, фини пекарски производи, жита за доручак и снек производи, тестенине и сродни производи	Одређивање садржаја деоксиниваленола (DON) (ELISA методом)	0,25-2,00 mg/kg LOD: 0,10 mg/kg LOQ: 0,25 mg/kg	FINSLab-5.4-3M-018
	- жита, млински и пекарски производи, тестенине и сродни производи, чај, воће, поврће, производи од воћа и поврћа, зачини и мешавине зачина, семе уљарица	Одређивање садржаја афлатоксина (ELISA методом)	1.# 8031 1,00-8,00 µg/kg LOD=0,5 µg/kg LOQ=1 µg/kg 2.# 8030 5,00-50 µg/kg LOD=1.4 µg/kg LOQ=5 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-014
		Одређивање садржаја охратоксина (ELISA методом)	2,00-25,0 µg/kg LOD=1 µg/kg LOQ=2 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-015
	- жита, млински и пекарски производи, жита за доручак и снек производи, тестенине и сродни производи, семе уљарица	Одређивање садржаја зеараленона (ELISA методом)	25,0-500 µg/kg LOD=10 µg/kg LOQ=25 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-016
	- жита, млински и пекарски производи	Одређивање садржаја фумонизина (ELISA методом)	1.#8840 0,25-6 mg/kg LOD: 0,25 mg/kg LOQ: 0,25 mg/kg 2.#8835/8836 0,5-6 mg/kg LOD: 0,2 mg/kg LOQ: 0,5 mg/kg	FINSLab-5.4-3M-024

Место испитивања: лабораторија				
Биолошка и биохемијска испитивања хране				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна наставак -жита, млински и пекарски производи, тестенине и сродни производи, орашасто воће, производи од орашастог воћа, семе уљарица	Одређивање садржаја афлатоксина Б1 (ELISA методом)	Celer (MA220/MA221) LOD: 1 µg/kg LOQ: 1 µg/kg 1,00-40 µg/kg  Neogen (#8031B) LOD: 0,5 µg/kg LOQ: 1 µg/kg 1,00-8 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-026
	- млеко и млечни производи	Одређивање садржаја афлатоксина М1 (ELISA методом)	за млеко: LOD: 0,005 µg/kg LOQ: 0,005 µg/kg 0,005- 1.25 µg/kg  за млеко у праху: LOD: 0,05 µg/kg 0,05-2,5 µg/kg за јогурт LOD: 0,025 µg/kg 0,025-1,25 µg/kg  за сир LOD: 0,037 µg/kg 0,037-1,87 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-027

<b>Место испитивања: лабораторија</b>				
<b>Сензорска испитивања хране</b>				
<b>Р. Б.</b>	<b>Предмет испитивања материјал / производ</b>	<b>Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)</b>	<b>Опсег мерења (где је примењиво)</b>	<b>Референтни документ</b>
<b>1.</b>	Храна - пекарски производи	Одређивање квалитета (оцена) основних врста пшеничног хлеба (бодовањем)	20-100	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.11
	- жита и млински производи	Одређивање мириса, укуса и боје (сензорска испитивања) (визуелно, олфакторно, густаторно)		Правилник <sup>1)</sup> метода 1.1
	- тестенина и сродни производи	Одређивање процента раскувавања тестенине (гравиметријски)	1,50-20,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 3.2
		Одређивање повећања запремине тестенине при кувању (волуметријски)	0,40-6,00	Правилник <sup>1)</sup> метода 3.3
		Одређивање спољњег облика, изгледа и еластичности (визуелно, палпаторно)-некувана тестенина		Правилник <sup>1)</sup> метода 3.1
		Одређивање мириса, укуса и лепљивости (олфакторно, густаторно, визуелно, палпаторно)-кувана тестенина		Правилник <sup>1)</sup> метода 3.1
	- сирова кафа	Испитивање мириса и изгледа и одређивање страних примеса и недостатака (сензорска испитивања) (визуелно, олфакторно, густаторно)		SRPS ISO 4149:2014
	- воће, поврће, производи од воћа и поврћа, пекарски производи, брзо смрзнута теста, млевена зачинска паприка	Метода дискриминаторног утврђивања сензорских својстава изгледа, укуса, мириса и текстуре (визуелно, густаторно, офлакторно, палпаторно)		FINSLab-5.4-3M-028

<b>Место испитивања: лабораторија</b>				
<b>Физичка, хемијска и сензорска испитивања хране за животиње</b>				
<b>Р. Б.</b>	<b>Предмет испитивања материјал / производ</b>	<b>Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)</b>	<b>Опсег мерења (где је примењиво)</b>	<b>Референтни документ</b>
2.	Храна за животиње	Одређивање садржаја влаге (гравиметријски)	0,10-90,0 %	Правилник <sup>7)</sup> метода 6
		Одређивање садржаја сирових протеина (по Kjeldahl-у) (волуметријски)	мин 0,10 %	Правилник <sup>7)</sup> метода 7
		Одређивање укупног садржаја живе (аутоматски анализатор за живу АМА 254) (методом ААС)	0,001-3,00 mg/kg LOQ=0,001 mg/kg	FINSLab -5.4-3M-005
		Одређивање садржаја калцијума, бакра, гвожђа, магнезијума, мангана, калијума, натријума и цинка (методом ААС)	за: К, Na min 500 mg/kg Са, Mg min 50 mg/kg Cu, Fe, Mn, Zn min 5 mg/kg	SRPS EN ISO 6869:2008
		Одређивање садржаја масти (по Soxhlet -у) (гравиметријски)	0,10-90,0 %	Правилник <sup>7)</sup> метода 12
		Одређивање садржаја сирове и укупне масти екстракционом методом по Рандалу (гравиметријски)	мин 0,10%	SRPS EN ISO 11085:2016
		Одређивање садржаја сирове целулозе (по Weender-у) (гравиметријски)	0,10-50,0 %	Правилник <sup>7)</sup> метода 16
		Одређивање садржаја сировог пепела (гравиметријски)	0,10-80,0%	Правилник <sup>7)</sup> метода 18
		Одређивање активности уреазе (волуметријски)	мин 0,01 mgN/g мин на 30 °C	SRPS ISO 5506:2001
		Одређивање садржаја скроба (полариметријски)	0,10-80,0%	Правилник <sup>7)</sup> метода 17
		Одређивање пероксидног броја (волуметријски)	мин 0,10 mmol H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	FINSLab-5.4-3M-034
		Одређивање калцијума комплексометријска метода (волуметријски)	0,10 %	FINSLab-5.4-3M-025
		Одређивање укупних шећера (по Luff-Schoorl-у) (волуметријски)	мин 1,0 %	Правилник <sup>1)</sup> метода 2.9
Одређивање садржаја натријум хлорида (по Mohr-у) (волуметријски)	мин 0,10 %	Правилник <sup>7)</sup> метода 22		



Место испитивања: лабораторија				
Физичка, хемијска и сензорска испитивања хране за животиње				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
2.	Храна за животиње <i>наставак</i>	Одређивање киселинског степена (волуметријски)	мин 0,10 ml 1M NaOH//100g	Правилник <sup>7)</sup> метода 14
		Одређивање укупног фосфора (спектрофотометријски)	0,10-30,0%	Правилник <sup>7)</sup> метода 29
		Одређивање воде у јодираној соли (хигроскопној и кристалној) (гравиметријски)	0,00-5,00%	Правилник <sup>7)</sup> метода 24
		Одређивање рН вредности (потенциометријски)	2,00-12,0 рН	Правилник <sup>7)</sup> метода 15
		Одређивање садржаја пепела нерастворљивог у хлороводоничној киселини (гравиметријски)	0,00-10,0%	Правилник <sup>7)</sup> метода 19
		Квалитативно одређивање пестицида (screening) (методом GC/MS)		FINSLab-5.4-3M-010
		Одређивање безазотних екстрактивних материја (рачунски)		Правилник <sup>7)</sup> метода 20
		Одређивање запреминске масе (гравиметријски)		Правилник <sup>7)</sup> метода 5
		Одређивање мириса (сензорска испитивања) (олфакторно)		Правилник <sup>7)</sup> метода 2

Место испитивања: лабораторија				
Биолошка и биохемијска испитивања хране за животиње				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
2.	Храна за животиње	Одређивање садржаја деоксиниваленола (DON) (ELISA методом)	0,25-2,00 mg/kg LOD: 0,10 mg/kg LOQ: 0,25 mg/kg	FINSLab-5.4-3M-018
		Одређивање садржаја афлатоксина (ELISA методом)	1.# 8031 1,00-8,00 µg/kg LOD=0,5 µg/kg LOQ=1 µg/kg 2.# 8030 5,00-50 µg/kg LOD=1.4 µg/kg LOQ=5 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-014
		Одређивање садржаја охратоксина (ELISA методом)	2,00-25,0 µg/kg LOD=1 µg/kg LOQ=2 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-015
		Одређивање садржаја зеараленона (ELISA методом)	25,0-500 µg/kg LOD=10 µg/kg LOQ=25 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-016
		Одређивање садржаја фумонизина (ELISA методом)	1.#8840 0,25-6 mg/kg LOD: 0,25 mg/kg LOQ: 0,25 mg/kg 2.#8835/8836 0,5-6 mg/kg LOD: 0,2 mg/kg LOQ: 0,5 mg/kg	FINSLab-5.4-3M-024
		Одређивање садржаја афлатоксина Б1 (ELISA методом)	Celer (MA220/MA221) LOD: 1 µg/kg LOQ: 1 µg/kg 1,00-40 µg/kg  Neogen (#8031B) LOD: 0,5 µg/kg LOQ: 1 µg/kg 1,00-8 µg/kg	FINSLab-5.4-3M-026

Место испитивања: лабораторија				
Микробиолошка испитивања хране, хране за животиње и узорака из средине у зони производње хране и руковања храном				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна и храна за животиње	Хоризонтална метода за откривање <i>Salmonella spp.</i>		SRPS EN ISO 6579:2008
		Хоризонтална метода за одређивање броја коагулаза позитивних стафилокока ( <i>Staphylococcus aureus</i> и друге врсте) – Део 1: Техника употребом агара по Берд-Паркеру (Baird-Parker)		SRPS EN ISO 6888-1:2009
		Хоризонтална метода за одређивање броја сулфиторедукујућих бактерија које расту под анаеробним условима		SRPS ISO 15213:2011
		Хоризонтална метода за одређивање броја β-глукуронидаза позитивне <i>Escherchia coli</i> – Део 2: Техника бројања колонија на 44 °C помоћу 5-бромо-4-хлоро-3-индолил β-глукуронида		SRPS ISO 16649-2:2008
		Хоризонтална метода за одређивање броја микроорганизама – Део 1: Бројање колонија на 30 °C техником наливања плоче		SRPS EN ISO 4833-1:2014
		Хоризонтална метода за одређивање броја квасаца и плесни – Део 1: Техника бројања колонија у производима са активношћу воде већом од 0,95		SRPS ISO 21527-1:2011
		Хоризонтална метода за бројање квасаца и плесни – Део 2: Техника бројања колонија у производима са активношћу воде мањом од 0,95 или једнаком 0,95		SRPS ISO 21527-2:2011
		Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја <i>Enterobacteriaceae</i> – Део 2: Метода бројања колонија		SRPS ISO 21528-2:2009

Место испитивања: лабораторија				
Микробиолошка испитивања хране, хране за животиње и узорака из средине у зони производње хране и руковања храном				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
1.	Храна и храна за животиње <i>наставак</i>	Хоризонтална метода за одређивање броја <i>Clostridium perfringens</i> - Техника бројања колонија		SRPS EN ISO 7937:2010
		Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја <i>Listeria monocytogenes</i> – Део 1: Метода откривања		SRPS EN ISO 11290-1:2010
		Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја <i>Listeria monocytogenes</i> – Део 2: Метода одређивања броја		SRPS EN ISO 11290-2:2010
		Хоризонтална метода за одређивање броја суспектног <i>Bacillus cereus</i> – Техника бројања колонија на 30 °C		SRPS EN ISO 7932:2009
2.	Узорци из средине у зони производње хране и руковања храном	Хоризонтална метода за откривање <i>Salmonella spp.</i>		SRPS EN ISO 6579:2008
		Хоризонтална метода за одређивање броја микроорганизама – Део 1: Бројање колонија на 30 °C техником наливања плоче		SRPS EN ISO 4833-1:2014
		Хоризонтална метода за одређивање сулфиторедукујућих бактерија које расту под анаеробним условима		SRPS ISO 15213:2011
		Хоризонтална метода за одређивање броја <i>Clostridium perfringens</i> Техника бројања колонија		SRPS EN ISO 7937:2010
		Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја <i>Enterobacteriaceae</i> Део 2: Метода бројања колонија		SRPS ISO 21528-2:2009

<b>Место испитивања:</b> лабораторија				
<b>Микробиолошка испитивања</b> хране, хране за животиње и узорака из средине у зони производње хране и руковања храном				
Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
2.	Узорци из средине у зони производње хране и руковања храном <i>наставак</i>	Хоризонтална метода за одређивање броја суспектног <i>Bacillus cereus</i> – Техника бројања колонија на 30 °С		SRPS EN ISO 7932:2009
		Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја <i>Listeria monocytogenes</i> – Део 1: Метода откривања		SRPS EN ISO 11290-1:2010

<b>Узорковање</b>			
Р. Б.	Предмет узорковања/ материјал/ производ	Врста узорковања	Референтни документ
1.	Узорци са површина и постројења у зони производње хране	Хоризонталне методе за технике узимања узорака са површине помоћу контактних плоча и брисева	SRPS ISO 18593:2010
	Узорци са трупова закланих животиња	Узимање узорака са трупа за микробиолошку анализу	SRPS EN ISO 17604:2016

**Легенда:**

Референтни документ	Референца/назив методе испитивања
Правилник <sup>1)</sup>	Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста "Службени лист СФРЈ" бр. 74/88
ICC Standards	ICC - STANDARDS, Standard Methods of the International Association for Cereal Science and Technology, ICC - Vienna, 1996.
FINSLab-5.4-3M-014	Veratox HS - Quantitative Aflatoxin High Sensitivity Test (Product#8031), Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача Veratox Aflatoxin Quantitative Test (Product # 8030), Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача
FINSLab-5.4-3M-015	Veratox for Ochratoxin (Product#8610), Neogen Corporation, USA/Canada Veratox - Quantitative Ochratoxin Test (Product # 8610), Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача
FINSLab-5.4-3M-016	Veratox for Zearalenone (Product#8110), Neogen Corporation, USA/Canada-упутство произвођача

FINSLab-5.4-3M-017	1. Veratox-Quantitative Gliadin Test (product # 8480), Neogen Corporation, USA/Canada 2. Veratox- Quantitative Gliadin R5 Test (product # 8510), Neogen Corporation, USA/Canada Veratox-Quantitative Gliadin Test (product # 8480), Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача
FINSLab-5.4-3M-001	Одређивање садржаја воде и протеина у пшеници применом Infratec-a 1241 User Manual Infratec 1241 (Pev. 2.3) - Foss Analytical AB
Правилник <sup>2)</sup>	Правилник о методама узимања узорка и методама вршења хемијских и физичких анализа какао-зрна, какао-производа, производа сличних чоколади, бомбонских производа, крем-производа, кекса и производа сродних кексу "Службени лист СФРЈ" бр. 41/87.
Правилник <sup>3)</sup>	Правилник о методама узимања узорка и методама вршења хемијских и физичких анализа ради контроле квалитета производа од воћа и поврћа "Службени лист СФРЈ" бр. 29/83.
Правилник <sup>4)</sup>	Правилник о квалитету меда и других пчелињих производа и методама за контролу квалитета меда и других пчелињих производа "Службени лист СФРЈ" бр. 4/85 и 7/92 и „Сл. лист СЦГ“ бр. 45/2003-др. правилник и 4/2004-др. правилник
Правилник <sup>5)</sup>	Правилник о метода узимања узорка и методама хемијских и физичких анализа ради контроле квалитета сирћета и разблажене сирћетне киселине "Службени лист СФРЈ" бр.26/89
Правилник <sup>6)</sup>	Правилник о методама узимања узорка и вршења хемијских и физичких анализа беланчевинастих производа за прехранбену индустрију "Службени лист СФРЈ" бр. 41/85.
Правилник <sup>7)</sup>	Правилник о методама узимања узорка и методама физичких, хемијских и микробиолошких анализа сточне хране "Службени лист СФРЈ" бр.15/87.
Правилник <sup>8)</sup>	Правилник о методама узимања узорка и вршења хемијских и физичких анализа алкохолних пића („Сл. лист СФРЈ“, бр. 70/87)
FINSLab-5.4-3M-018	Veratox 5/5, Quantitative DON Test (Product#8331NE), USDA-GIPSA 2007-106, Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача.
FINSLab-5.4-3M-011	Метода одређивања количине воде - модификована метода бр. 1.9 - Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста "Службени лист СФРЈ" бр. 74/88.
FINSLab-5.4-3M-012	Метода одређивања садржаја пепела - модификована метода бр. 1.10 - Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо мрзнутих теста "Службени лист СФРЈ" бр. 74/88.
FINSLab-5.4-3M-007	Метода одређивања испарљивих киселина - модификована метода бр.17 - Правилник о методама узимања узорка и методама вршења хемијских и физичких анализа ради контроле квалитета производа од воћа и поврћа "Службени лист СФРЈ" бр. 29/83.
FINSLab -5.4-3M-006	Метода одређивања садржаја укупне сумпорасте киселине – директна титрација Трајковић, Ј., Мирић М., Барас, Ј., Шилер, С. : Анализа животних намирница, Технолошко-металуршки факултет, Београд 1983, стр. 251.
FINSLab -5.4-3M-009	Метода одређивања сорбинске киселине (спектрофотометријска метода)-модификована метода бр.8 - Правилник о методама узимања узорка и методама вршења хемијских и физичких анализа ради контроле квалитета производа од воћа и поврћа "Службени лист СФРЈ" бр. 29/83.



FINSLab-5.4-3M-019	Одређивање аскорбинске киселине (E 300). Specifications for identity and purity of food additives, Vol. I, Antimicrobial preservatives and antioxidants, Food and Agriculture organization of the United Nations, Rome, 1962. стр. 63-64.
FINSLab-5.4-3M-021	Одређивање натријум аскорбата (E 301). Specifications for identity and purity of food additives, Vol. I, Antimicrobial preservatives and antioxidants, Food and Agriculture organization of the United Nations, Rome, 1962. стр. 67-68.
FINSLab-5.4-3M-023	Одређивање лимунске киселине (E 330). Specifications for identity and purity of food additives, Vol. I, Antimicrobial preservatives and antioxidants, Food and Agriculture organization of the United Nations, Rome, 1962. стр. 99-100.
FINSLab-5.4-3M-024	Veratox Fumonisin 5/10 Quantitative test, (Product # 8835/8836), Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача Veratox Fumonisin 5/5 Quantitative test, (Product # 8840), Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача.
FINSLab-5.4-3M-025	Одређивање калцијума-комплексометријска метода – модификована метода бр. 27 - Правилник о методама узимања узорака и методама физичких, хемијских и микробиолошких анализа сточне хране "Службени лист СФРЈ" бр.15/87.
FINSLab-5.4-3M-026	Celer AFLA B1, Enzyme immunoassay for the detection of Aflatoxin B1 (code MA220/MA221) Tecna S.r.l., Italy - упутство произвођача. Veratox HS for Aflatoxin B1, Quantitative High Sensitivity Test, (Product#8031B), Neogen Corporation, USA/Canada- упутство произвођача
FINSLab-5.4-3M-027	I'screen AFLA M1, Enzyme immunoassay for the detection of Aflatoxin M1 (code MA418/MA419) Tecna S.r.l., Italy - упутство произвођача.
FINSLab-5.4-3M-028	Метод дискриминаторног утврђивања сензорских својстава изгледа, укуса, мириса и текстуре; Референце на основу којих је развијен метод: -Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста (Сл.лист СФРЈ бр. 74/88); - SRPS EN ISO 7540:2012-Млевена зачинска паприка-Технички услови и испитивање -Harry T. Lawless, Hildegard Heymann (2010). Sensory Evaluation of Food - Principles and Practices. Springer, New York, Dordrecht Heidelberg, London. -Sarah E. Kemp, Tracey Hollowood, Joanne Hort. (2009). Sensory Evaluation - A practical Handbook. John Wiley & Sons Ltd, UK.-Herbert Stone, Joel L. Sidel (2004). Sensory Evaluation - Practices.Elsevier Academic Press, San Diego, California, USA.-Guillermo Hough. (2010). Sensory Shelf Life Estimation of Food Products. Taylor and Francis Group, LLC, New York, USA. -Elortondo, F.J.P., Ojeda, M., Albusu, M., Salmerón, J., Etayo, I., Molina, M. (2007). Food Quality certification: An approach for the development of accredited sensory evaluation methods. Food Quality and Preference, 18:425-439. Референце на основу којих је одрађена статистичка обрада података – валидација: -Tormod Næs, Per B. Brockhoff, Oliver Tomić. (2010). Statistics for Sensory and Consumer Science. A John Wiley and Sons, Ltd., UK. -Tomić, O., Nilsen, A., Martens, M., Næs, T. (2007). Visualization of sensory profiling data for performance monitoring. LWT - Food Science and Technology, 40:262-269. -Tomić, O., Luciano, G., Nilsen, A., Hyldig, G., Lorensen, K., Næs, T. (2010).



	Analysing sensory panel performance in a proficiency test using the PanelCheck software. <i>Europen Food Research Technology</i> , 230:497-511.
FINSLab-5.4-3M-029	Модификована стандардна метода SRPS E.L3.020:1963 - Одређивање садржаја шећера у меласи.
AOAC Official method	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (A.O.A.C).
FINSLab-5.4-3M-005	Одређивање укупног садржаја живе у храни и храни за животиње EPA Method 7473 - Mercury in solids and solutions by thermal decomposition, amalgamation, and atomic absorption spectrophotometry, 1998; COMMISSION DIRECTIVE 2001/22/EC Laying down the sampling methods and the methods of analysis for the official control of the levels of lead, cadmium, mercury and 3-MCPD in foodstuffs, 8 March 2001
FINSLab -5.4-3M-010	Квалитативно одређивање пестицида (screening) у храни и храни за животиње биљног порекла (metodom GC/MS) Screening for 926 Pesticides and Endocrine Disruptors by GC/MS with Deconvolution Reporting Software and a New Pesticide Library Application Note, Agilent Technologies. EN 15662: Foods of plant origin - Determination of pesticide residues using GC-MS and/or LC MS/MS following acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE - QuEChERS-method
FINSLab-5.4-3M-004/13	Одређивање As, Pb, Cd, Zn, Cu, Fe, Sn и Cr у храни методом AAS - Manuals of Food Quality Control, 2. Additives Contaminants Techniques. FAO Food and Nutrition Paper, Rome, 1980. - Analytical Methods, Varian Techtron Pty Limited, Mulgrave Victoria, Australia, 1989. - VGA-76 Vapor Generator Accessory – Operation Manual, Varian Techtron Pty Limited, Mulgrave Victoria, Australia, 1989.
FINSLab -5.4-3M-030	Модификована стандардна метода SRPS E.L3.020:1963–Одређивање суве материје у меласи (рефрактометријски).
FINSLab -5.4-3M-031	Модификована стандардна метода SRPS E.L3.020:1963–Одређивање рН вредности меласе (потенциометријски).
FINSLab -5.4-3M-032	Модификована стандардна метода SRPS E.L3.020:1963–Одређивање сумпор-диоксида у меласи (титриметријски).
FINSLab -5.4-3M-033	Модификована стандардна метода SRPS E.L8.016:1992–Одређивање губитка масе шећера у току сушења (гравиметријски).
FINSLab -5.4-3M-034	Модификована стандардна метода SRPS ISO 3960:2001–Одређивање пероксидног броја у храни за животиње (титриметријски).

<i>FINSLab-5.4-3M-010**</i>			
пестицид	Граница извештавања	пестицид	Граница извештавања
<i>Piretroidi</i>		<i>Organofosforni pesticidi</i>	
Ciflutrin	0,02 mg/kg	Dihlorvos	0,01 mg/kg
Alfa-cipermetin	0,02 mg/kg	Disulfoton	0,01 mg/kg
Deltametrin	0,05 mg/kg	Etoprofos (MOCAP)	0,01 mg/kg
<i>Organohlorni pesticidi</i>		Fenhlorfos (Ronnel)	0,01 mg/kg
Aldrin	0,01 mg/kg	Protiofos (Tokuthion)	0,01 mg/kg
Dieldrin	0,01 mg/kg	Primifos-metil	0,05 mg/kg
Alfa-HCH	0,01 mg/kg	Malation	0,01 mg/kg
Beta-HCH	0,01 mg/kg	Dimetoat	0,02 mg/kg
Delta-HCH	0,01 mg/kg	Fenitrothion	0,01 mg/kg
Lindan	0,01 mg/kg	<i>Triazini</i>	
trans-hlordan	0,005 mg/kg	Ametrin	0,01 mg/kg
cis-hlordan	0,005 mg/kg	Atrazin	0,05 mg/kg
p,p-DDT	0,01 mg/kg	Prometon	0,01 mg/kg
p,p-DDE	0,01 mg/kg	Prometrin	0,01 mg/kg
p,p-DDD	0,01 mg/kg	Propazin	0,01 mg/kg
Endosulfan-a	0,01 mg/kg	Simazin	0,01 mg/kg
Endosulfan-b	0,01 mg/kg	Terbutrin	0,01 mg/kg
Endosulfan-sulfat	0,01 mg/kg	Propikonazol	0,05 mg/kg
Endrin	0,01 mg/kg	Difenokonazol	0,01 mg/kg
Endrin aldehid	0,01 mg/kg	Flutriafol	0,01 mg/kg
Endrin keton	0,01 mg/kg	<i>Ostali pesticidi</i>	
Heptahlor	0,01 mg/kg	Fenoksikarb	0,01 mg/kg
Heptahlor epoxid izomer B	0,01 mg/kg	Vinklozonil	0,01 mg/kg
Metoksihlor	0,01 mg/kg	Metalaksil	0,01 mg/kg
<i>Organofosforni pesticidi</i>		Azoksistrobin	0,01 mg/kg
Hlorpirifos (Dursban)	0,01 mg/kg	Fenarimol	0,01 mg/kg
		Heksakonazol	0,01 mg/kg

Овај Обим акредитације важи само уз Сертификат о акредитацији број **01-201**  
*This Scope of accreditation is valid only with Accreditation Certificate No 01-201*

Акредитација важи до: 18.09.2019.  
Accreditation expiry date: 18.09.2019.

**в.д. ДИРЕКТОРА**

**проф. др Ацо Јанићијевић**