

Datum izdavanja dodatka: 06.07.2018.

*Issue date of annex: 06.07.2018.*

Zamjenjuje dodatak:

*Replaces Annex dated:*

**Dodatak Sertifikatu o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 10.07**

*Annex to Accreditation Certificate with Accreditation Number Li 10.07*

**Standard: MEST EN ISO/IEC 17025 :2011**

**Datum dodjele / obnavljanja akreditacije:**

*Date of granting / renewal of accreditation*

09.07.2010./ 06.07.2018.

**Akreditacija važi do: 05.07.2022.**

*Accreditation is valid to: 05.07.2022.*

**Akreditovana laboratorija za ispitivanje**

*Accredited laboratory of testing*

**Univerzitet Crne Gore**

**Biotehnički Fakultet**

**Laboratorija za mljekarstvo**

UI Mihaila Lalića br. 1, Podgorica

**Područje akreditacije / Scope of accreditation:**

Fizičko- hemijska i mikrobiološka ispitivanja sirovog mlijeka

*Physical-chemical and microbiological analyses of raw milk*

**Detaljan obim akreditacije /Detailed scope of accreditation**

**Laboratorija za mljekarstvo, ul.Mihaila Lalića br.1 Podgorica**

\* Metoda ispitivanja se sprovodi na terenu

\*\* Metoda ispitivanja se sprovodi u Laboratoriji i na terenu

<b>Red. br.</b> <i>Number</i>	<b>Predmet ispitivanja</b> <i>(materijal, proizvod)</i>  <i>Material/product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b>  <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja ili karakteristika koja se mjeri</b> <b>(prag detekcije-L.D; mjerna nesigurnost-U, mjerni opseg)</b>  <i>Type of test / Property</i>	<b>Metoda ispitivanja</b> <b>(Pravilnik, Standard, validovana metoda)</b>  <i>Test Methode</i>
1	Sirovo mlijeko <i>Raw milk</i>	Fizičko hemijska ispitivanja  <i>Physical-chemical analyses</i>	1  Određivanje sadržaja mlječne masti, proteina i laktoze (spektrofotometrijska metoda)  Mast: opseg: 1.5 – 6.0 % Protein: opseg: 2 - 4.5 % Laktoza: opseg: 3.5 - 5.5 %  <i>Determination of fat, protein, Lactose ( spectrophotometric method)</i> <i>Fat: range: 1.5 - 6.0%</i> <i>Protein: range: 2 - 4.5%</i> <i>Lactose: range: 3.5 - 5.5%</i>	ISO 9622 :2013
			2  Određivanje tačke smrzavanja mlijeka (termistorsko krioskopska metoda) Opseg: 0 -1 000m <sup>0</sup> C U=±2m <sup>0</sup> C  <i>Determination of freezing point - (thermistor cryoscope method)</i> <i>Range 0 -1 000m<sup>0</sup>C</i>	ISO 5764:2009

Red. br. <i>Number</i>	Predmet ispitivanja <i>(materijal, proizvod)</i> <i>Material/product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja ili karakteristika koja se mjeri <i>(prag detekcije-L.D; mjerna nesigurnost-U, mjerni opseg)</i> <i>Type of test / Property</i>		Metoda ispitivanja <i>(Pravilnik, Standard, validovana metoda)</i> <i>Test Methode</i>
		Mikrobiološka ispitivanja <i>Microbiological analyses</i>	3	Kvantitativno određivanje bakteriološkog kvaliteta (metoda protočne citometrije) Opseg: 1,5 – 10 000 CFU x10 <sup>3</sup> /ml <i>Quantitative determination of bacteriological quality flow (citometry method)</i> <i>Range: 1,5 – 10 000 CFU x10<sup>3</sup>/ml</i>	MEST EN ISO 21187:2011
			4	Određivanje broja somatskih ćelija (fluoro-opto-elektronska metoda) Opseg: 5 000 – 10 000 Cells x10 <sup>3</sup> /ml <i>Enumeration of somatic cells (fluoro-opto-electronic method)</i> <i>Range: 5 000 – 10 000 Cells x10<sup>3</sup>/ml</i>	MEST EN ISO 13366-2:2011

Ovaj Obim važi samo uz Sertifikat o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 10.07 od 06.07.2018.  
*This Scope of accreditation is valid only with accreditation certificate No Li 10.17 issued on 06.07.2018.*

**Direktor ATCG**

**Milivoje Pavićević**