

**Dodatak Sertifikatu o akreditaciji - identifikacioni broj: ATCG 0122**  
*Annex to Accreditation Certificate - identification number: ATCG 0122*

Datum izdavanja dodatka: 4.10.2022.

*Issue date of annex: 4.10.2022.*

Zamjenjuje dodatak:

*Replaces Annex date:*

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

*Annex to Accreditation Certificate - Accreditation Number Li 10.07*

**Standard: MEST EN ISO/IEC 17025:2018**

**Datum dodjele /obnavljanja akreditacije:**

*Date of granting / renewal of accreditation:*

09.07.2010. / 4.10.2022.

**Akreditacija važi do: 03.10.2026.**

*Accreditation is valid until: 03.10.2026*

**Akreditovana laboratorija za ispitivanje**

*Accredited testing laboratory*

**Univerzitet Crne Gore**  
**Biotehnički Fakultet**  
**Laboratorija za mljekarstvo**  
UI Mihaila Lalića br.15, 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.15 , Podgorica**

\* Metoda ispitivanja se sprovodi na terenu

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

<b>Red br</b> <i>No</i>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b> <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b> <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b> <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b> <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b> <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b> <i>Location</i>
1.	<b>Sirovo mlijeko</b> <i>Raw milk</i>	<b>Fizičko hemijska ispitivanja</b> <i>Physical-chemical analyses</i>	<b>Određivanje sadržaja mlječne masti, proteina i laktoze (spektrofotometrijska metoda)</b> <i>Determination of fat, protein, lactose (spectrophotometric method)</i>	Mast / <i>Fat</i> opseg/range: 1.5 – 6.0 % Protein opseg/range: 2 - 4.5 % Laktoza/ <i>Lactose</i> opseg/range: 3.5 - 5.5 %	ISO 9622:2013	L1
2.	<b>Sirovo mlijeko</b> <i>Raw milk</i>	<b>Fizičko hemijska ispitivanja</b> <i>Physical-chemical analyses</i>	<b>Određivanje tačke smrzavanja mlijeka (termistorsko krioskopska metoda)</b> <i>Determination of freezing point - (thermistor cryoscope method)</i>	opseg/range: 0 -1000m0C	MEST EN ISO 5764:2011	L1

<b>Red br No</b>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b> <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b> <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b> <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja</b> (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b> <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b> <i>Location</i>
3	<b>Sirovo mlijeko</b>  <i>Raw milk</i>	<b>Mikrobiološka ispitivanja</b>  <i>Microbiological testing</i>	<b>Kvantitativno određivanje bakteriološkog kvaliteta (metoda protočne citometrije)</b>  <i>Quantitative determination of bacteriological quality flow (citometry method)</i>	opseg/range: 1,5 – 10000 CFUx 103 /ml	MEST EN ISO 21187:2011	L1
4.	<b>Sirovo mlijeko</b>  <i>Raw milk</i>	<b>Mikrobiološka ispitivanja</b>  <i>Microbiological testing</i>	<b>Određivanje broja somatskih ćelija (fluoro-opto-elektronska metoda)</b>  <i>Enumeration of somatic cells (fluoro-opto-electronic method)</i>	opseg/range: 5 000 – 10 000 Cells x 103 /ml	MEST EN ISO 13366- 2:2011	L1

<b>Oznaka lokacije</b> <i>Location code</i>	<b>Detalji o lokaciji (naziv i adresa)</b> <i>Location details (title and adress)</i>
L1	Mihaila Lalića br.15, Podgorica

Ovaj Obim važi samo uz Sertifikat o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 10.07 od 4.10.2022.

*This Scope of accreditation is valid only with accreditation certificate No Li 10.07 issued on 4.10.2022.*

**Direktor**  
**Anita Krulanović s.r**