

Dodatak Sertifikatu o akreditaciji - identifikacioni broj ATCG 0150
Annex to Accreditation Certificate – Identification Number ATCG 0150

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Dodatak Sertifikatu o akreditaciji sa akreditacionim brojem broj: Li 20.30
Annex to Accreditation Certificate - Accreditation Number: Li 20.30

Standard: MEST EN ISO/IEC 17025:2018

Datum dodjele/ obnavljanja akreditacije:

Date of granting/ renewal of accreditation:

19.05.2020. / 17.05.2024.

Akreditacija važi do: 16.05.2028.

Accreditation is valid to:

Akreditovana laboratorija za ispitivanje

Accredited laboratory of testing

Univerzitet Donja Gorica

Fakultet za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju

Laboratorija za bezbjednost i kvalitet hrane

Donja Gorica bb, Podgorica

Područje akreditacije /Scope of accreditation:

Fizičko hemijska ispitivanja meda, Optička mikroskopija meda,
Fizičko hemijska ispitivanja vina
Physical-chemical testing of honey, Optical microscopy of honey,
Physical-chemical testing of wine

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Detaljan obim akreditacije/ Detailed scope of accreditation

Laboratorija za bezbjednost i kvalitet hrane, Donja Gorica bb, Podgorica

* Metoda ispitivanja se sprovodi na terenu

** Metoda ispitivanja se sprovodi u Laboratoriji i na terenu

Red br/	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod	Oblast ispitivanja	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)	Referentni dokument	Oznaka lokacije
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
1	Med Honey	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje kolicine vode refraktometrijski <i>Determination of moisture, refractometric method</i>	Radni opseg: 13,00-25,00% U: 6,00 %	IHC 2009 Ch 1	L1
2	Med Honey	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje slobodnih kiselina volumetrijski <i>Determination of free acidity by titration</i>	Radni opseg: 1,8-60 mEq/kg U: 6,00% L.D: 0,6 mEq/kg	IHC 2009 Ch 4.1	L1
3	Med Honey	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje električne provodljivosti konduktometrijski <i>Determination of electrical Conductivity</i>	Radni opseg: 0,1-3,00 mS/cm U: 11,00%	IHC 2009 Ch 2	L1
4	Med	Fizičko - hemijska ispitivanja	Određivanje količine materija nerastvorljive u vodi, gravimetrijski		IHC 2009 Ch 8	L1

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Red br/	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod	Oblast ispitivanja	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)	Referentni dokument	Oznaka lokacije
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
	<i>Honey</i>	<i>Physical chemical testing</i>	<i>Determination of insoluble matter</i>			
5	Med <i>Honey</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje HMF-a po White-u spektrofotometrijski <i>Determination of hydroxymethylfurfural (HMF) after White</i>	Radni opseg: 3-60mg/kg U:13,00% L.D: 0,8mg/kg	IHC 2009 Ch 5.2	L1
6	Med <i>Honey</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje aktivnosti dijestaze po Schade-u spektrofotometrijski <i>Determination of diastase activity after Schade</i>	Radni opseg: 1-50DN U:17,00%	IHC 2009 Ch 6.1	L1
7	Med <i>Honey</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje šećera primjenom HPLC-RID, (glukoza, fruktoza i saharoza) <i>Determination of sugars by HPLC (glucose, fructose, sucrose)</i>	Fruktoza - U: 10,00% Glukoza - U:10,00% Saharoza - U:17,00%; L.D :0,05%	IHC 2009 Ch 7.2	L1

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Red br/	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod	Oblast ispitivanja	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)	Referentni dokument	Oznaka lokacije
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
8	Med <i>Honey</i>	Optička mikroskopija <i>Optical microscopy</i>	Melisopalinološka analiza meda <i>Melissopalynological analysis of honey</i>		<i>Harmonized methods of melissopalynology (Apidologie 35 (2004))</i>	L1
9	Vino <i>Wine</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje gustine vina na 20°C, piknometrijski <i>Determining wine density at 20°C, picnometric</i>	U:0,01%	OIV-MA-AS2-01A	L1
10	Vino <i>Wine</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje alkoholne jačine vina <i>Determining the alcoholic intensity of wine</i>	U:0,6%	OIV-MA-AS312-01A	L1
11	Vino <i>Wine</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje ukupnog ekstrakta indirektno iz gustine vina <i>Determining total extract indirectly from wine density</i>	U:2,00 %	OIV-MA-AS2-03B	L1
12	Vino	Fizičko - hemijska ispitivanja	Određivanje ukupnih kiselina, volumetrijski	U:4,00%	OIV-MA-AS313-01	L1

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Red br/	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod	Oblast ispitivanja	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)	Referentni dokument	Oznaka lokacije
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
	<i>Wine</i>	<i>Physical chemical testing</i>	<i>Determining total acids, volumetric</i>			
13	Vino <i>Wine</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje pH potencimetrijski <i>Determining pH with spinner</i>	U:0,6%	OIV-MA-AS313-15	L1
14	Vino <i>Wine</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje isparljivih kiselina, volumetrijski <i>Determining volatile acids, volumetric</i>	U:4,00%	OIV-MA-AS313-02	L1
15	Vino <i>Wine</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje slobodnog i ukupnog SO ₂ u vinu, volumetrijski <i>Determining free and total SO₂ in wine, volumetric</i>	U:9,00%(sl) U:2,00%(uk)	OIV-MA- AS323-04B	L1
16	Vino <i>Wine</i>	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje redukujućih supstanci, volumetrijski <i>Determination of reducing substances, volumetric</i>	U:4,00%	OIV-MA-AS311-01A	L1

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Red br/	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod	Oblast ispitivanja	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)	Referentni dokument	Oznaka lokacije
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
17	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje gustine vina na 20°C, FTIR <i>Determining wine density at 20°C, FTIR</i>	U:0,07%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1
18	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje alkoholne jačine vina, FTIR <i>Determining the alcoholic intensity of wine, FTIR</i>	U:0,09%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1
19	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical Testing</i>	Određivanje ukupnih kiselina, FTIR <i>Determining total acids, FTIR</i>	U:0,7%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1
20	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje isparljivih kiselina FTIR <i>Determining volatile acids FTIR</i>	U:20,00%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1
21	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje pH vrijednosti, FTIR <i>Determining pH FTIR</i>	U:0,7%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Red br/	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod	Oblast ispitivanja	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)	Referentni dokument	Oznaka lokacije
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
22	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje slobodnog SO ₂ u vinu FTIR <i>Determining free and total SO₂ in wine FTIR</i>	U:30,00%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1
23	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje ukupnog SO ₂ u vinu, FTIR <i>Determining free and total SO₂ in wine, FTIR</i>	U:15,00%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1
24	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje redukujućih supstanci, FTIR <i>Determination of reducing substances FTIR</i>	U:4,00%	OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	L1
25	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje gustine vina na 20° c pomoću elektronskog denzimeta sa oscilujućom ćelijom <i>Determination of the density of wine at 20° c using an electronic densimeter with an oscillating cell</i>	U: 0,04%	OIV-MA-AS2-01A	L1

Datum izdavanja dodatka: 17.05.2024.

Issue date of annex: 17.05.2024.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Red br/	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod	Oblast ispitivanja	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)	Referentni dokument	Oznaka lokacije
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
26	Vino Wine	Fizičko - hemijska ispitivanja <i>Physical chemical testing</i>	Određivanje alkoholne jačine vina po zapremini pomoću elektronskog denzimetra sa oscilujućom ćelijom <i>Determining the alcoholic strength of wine by volume using an electronic densimeter with an oscillating cell</i>	U: 0,6%	OIV-MA-AS312-01A	L1

Oznaka lokacije	Detalji o lokaciji (naziv i adresa)
<i>Location code</i>	<i>Location details (title and adress)</i>
L1	Donja Gorica bb, Podgorica

Legenda / Legend

Skraćena oznaka referentnog dokumenta	Naziv metode/referenca
<i>Abbreviation of reference document</i>	<i>Title of method/reference</i>
IHC	HARMONISED METHODS OF THE INTERNATIONAL HONEY COMMISSION
OIV	<i>International organization of vine and wine–compendium of international methods of wines and must analysis</i>
OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	RESOLUTION OIV/OENO 390/2010 Chapter 2

Ovaj obim važi samo uz Sertifikat o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 20.30 i identifikacionim brojem 0150 izdatim 17.05.2024

This Scope of accreditation is valid only with accreditation certificate Li 20.30 and identification number 0150 issued on 17.05.2024.

Direktor
Anita Krulanović,s.r.