



Potvrda o akreditaciji Accreditation Certificate

8649

Norma
Standard

HRN EN ISO/IEC 17043:2023
ISO/IEC 17043:2023; EN ISO/IEC 17043:2023

Akreditirano tijelo
Accredited body

Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Zavod za mljekarstvo
Referentni laboratorij za mlijeko i mliječne proizvode
Svetošimunska cesta 25, HR-10000 Zagreb

Područje akreditacije
Scope of Accreditation

Ispitivanje sposobnosti u području analiza sirovog i toplinski obrađenog mlijeka i mliječnih proizvoda
Proficiency testing in the field of analysis of raw and heat-treated milk and dairy products

Akreditacija vrijedi do
Accreditation valid until

2030-03-17

Akreditacija vrijedi od
Accreditation valid from

2025-03-18

Prva akreditacija
Initial accreditation

2020-03-18

Ravnateljica
Director General
Mirela Zečević

Klasa/Ref. No.: 383-02/24-60/2014
Urbroj/Id. No.: 569-02/11-25-23
Datum/Date: 2025-03-18

PODRUČJE AKREDITACIJE / SCOPE OF ACCREDITATION

	Predmet ispitivanja sposobnosti <i>Proficiency testing item</i>	Vrsta i raspon ispitivanja sposobnosti (veličine, parametri, svojstva) <i>Type and range of proficiency testing (quantities, parameters, properties)</i>	Protokoli/postupci sheme ispitivanja sposobnosti <i>Protocols/procedures of proficiency testing scheme</i>
1.	Sirovo kravlje mlijeko <i>Raw cow's milk</i>	Mast/Fat: 1,50 – 8,00 g/100g Protein/Protein: 1,50 – 6,00 g/100g Laktoza/Lactose: 2,00 – 7,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 9,00 – 20,00 g/100g Broj somatskih stanica/Somatic cells count: 5.000 – 2.200.000 som.st./mL Točka ledišta/Freezing point: -0,4000-0,6000 °C Gustoća/Density: 1,0000 – 1,0400g/mL pH: 4,00 – 6,90 Titracijska kiselost/titrational acidity: 5 – 20 °SH Alkoholna proba/Alcohol test: negativno do/negative to 3+ Antibiotici/Antibiotics: pozitivno ili negativno/ positive or negative Urea/Urea: 5,00 – 90,00 mg/100mL IBC (Individualni broj bakterija metodom protočne citometrije)/IBC (Individual bacterial count by flow cytometry method): 5.000 – 20.000.000 IBC/mL Ukupan broj AM bakterija/Total number of AM bacteria: 2,00 – 8,00 log CFU/mL	OP 7.2. PT Revizija/Revision: 0 2024-03-01
2.	Pasterizirano kravlje mlijeko <i>Pasteurized cow's milk</i>	Mast/Fat: 0,40 – 6,00 g/100g Protein/Protein: 2,00 – 6,00 g/100g Laktoza/Lactose: 0,025 – 7,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 5,00 – 20,00 g/100g	
3.	Sterilizirano kravlje mlijeko <i>Sterilized cow's milk</i>	Mast/Fat: 0,40 – 6,00 g/100g Protein/Protein: 2,00 – 6,00 g/100g Laktoza/Lactose: 0,025 – 7,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 5,00 – 20,00 g/100g	

	Predmet ispitivanja sposobnosti <i>Proficiency testing item</i>	Vrsta i raspon ispitivanja sposobnosti (veličine, parametri, svojstva) <i>Type and range of proficiency testing (quantities, parameters, properties)</i>	Protokoli/postupci sheme ispitivanja sposobnosti <i>Protocols/procedures of proficiency testing scheme</i>
4.	Sirovo kozje mlijeko <i>Raw goat's milk</i>	Mast/Fat: 1,50 – 8,00 g/100g Protein/Protein: 1,50 – 6,00 g/100g Laktoza/Lactose: 2,00 – 7,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 9,00 – 20,00 g/100g Broj somatskih stanica/Somatic cells count: 5.000 – 2.200.000 som.st./mL Točka ledišta/Freezing point: -0,4000-0,6000 °C Gustoća/Density: 1,0000 – 1,0400g/mL pH: 4,00 – 6,90 Titracijska kiselost/titrational acidity: 5 – 20 °SH Alkoholna proba/Alcohol test: negativno do/negative to 3+ Antibiotici/Antibiotics: pozitivno ili negativno/ positive or negative Urea/Urea: 5,00 – 90,00 mg/100mL IBC (Individualni broj bakterija metodom protočne citometrije)/IBC (Individual bacterial count by flow cytometry method): 5.000 – 20.000.000 IBC/mL Ukupan broj AM bakterija/Total number of AM bacteria: 2,00 – 8,00 log CFU/mL	OP 7.2. PT Revizija/Revision: 0 2024-03-01
5.	Sirovo ovčje mlijeko <i>Raw sheep's milk</i>	Mast/Fat: 2,00 – 10,00 g/100g Protein/Protein: 1,50 – 8,00 g/100g Laktoza/Lactose: 2,00 – 7,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 9,00 – 22,00 g/100g Broj somatskih stanica/Somatic cells count: 5.000 – 2.200.000 som.st./mL Točka ledišta/Freezing point: -0,4000-0,6000 °C Gustoća/Density: 1,0000 – 1,0500g/mL pH: 4,00 – 6,90 Titracijska kiselost/titrational acidity: 5 – 20 °SH Alkoholna proba/Alcohol test: negativno do/negative to 3+ Antibiotici/Antibiotics: pozitivno ili negativno/ positive or negative Urea/Urea: 5,00 – 90,00 mg/100mL IBC (Individualni broj bakterija metodom protočne citometrije)/IBC (Individual bacterial count by flow cytometry method): 5.000 – 20.000.000 IBC/mL Ukupan broj AM bakterija/Total number of AM bacteria: 2,00 – 8,00 log CFU/mL	
6.	Sir <i>Cheese</i>	Mast/Fat: 1,00 - 80,00 g/100g Protein/Protein: 3,00 - 50,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 10,00 - 90,00 g/100g pH-vrijednost/pH-value: 4,00 - 6,90 NaCl/NaCl: 0,05 - 8,00 g/100g	

	Predmet ispitivanja sposobnosti <i>Proficiency testing item</i>	Vrsta i raspon ispitivanja sposobnosti (veličine, parametri, svojstva) <i>Type and range of proficiency testing (quantities, parameters, properties)</i>	Protokoli/postupci sheme ispitivanja sposobnosti <i>Protocols/procedures of proficiency testing scheme</i>
7.	Fermentirano mlijeko (jogurt) <i>Fermented milk (yogurt)</i>	Mast/Fat: 0,05 – 20,00 g/100g Protein/Protein: 1,50 - 20,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 9,00 – 20,00 g/100g pH-vrijednost/pH-value: 3,00 - 6,90 Kiselost (mliječna kiselina)/Acidity (lactic acid): 0,20 - 2,00 g/100g	OP 7.2. PT Revizija/Revision: 0 2024-03-01
8.	Vrhnje <i>Cream</i>	Mast/Fat: 10,00 - 80,00 g/100g Protein/Protein: 1,50 - 6,00 g/100g Suha tvar/Dry matter: 15,00 – 80,00 g/100g	
9.	Maslac <i>Butter</i>	Mast/Fat: 80,00 - 98,00 g/100g Nemasne krutine/Non-fat solids: 0,30 - 7,00 g/100g Voda/Water: 2,00 – 20,00 g/100g	

