ОБИМ АКРЕДИТАЦИЈЕ

Scope of Accreditation

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

Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет Нови Сад

Лабораторија за испитивање прехрамбених производа
Нови Сад, Булевар цара Лазара 1

Стандард / *Standard:*

SRPS ISO/IEC 17025:2017

(ISO/IEC 17025:2017)

Скраћени обим акредитације / *Short description of the scope*

- Физичка и хемијска испитивања хране (млеко и млечни производи, семе уљарица и производи на бази семена уљарица, уља и масти и производи од уља и масти, воће, поврће и производи од воћа и поврћа, сокови од воћа и поврћа, вино, шира, ракија и друга алкохолна пића, пекарски квасац, какао производи, чоколада, крем производи, бомбонски производи, кекс и производи сродни кексу, жита и млински производи, пекарски производи, тестенине, брзо смрзнута теста) / *Physical and chemical testing of food (milk and milk products, oilseeds and products based on oil seeds, oils and fats and oil and fat products, fruits, vegetables and fruit and vegetable products, fruit and vegetable juices, vine, must, spirits and other alcoholic beverages, baker yeast, cocoa products, chocolate, cream products, candy products, biscuits and related products, grains and milling products, bakery products, pasta, quick-frozen dough)*;
- Микробиолошка испитивања хране и узорака са површина /*Microbiological testing of food and samples from surfaces*;
- Биолошка/биохемијска испитивања хране (вино и шира) / Biological/biochemical testing of food (vine, must);
- Сензорска испитивања хране (вино и шира)/ *sensory testing of food (wine and must);*
- Узорковање хране (вино, шира) у сврху хемијских, физичких и сензорског испитивања и узорковање узорака са површина које долазе у контакт са храном /*Sampling of food (vine, must) for the purpose of chemical, physical and sensory testing*.

Детаљан обим акредитације/*Detailed description of the scope*

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** Млеко и млечни производи	Млеко, павлака и евапорисано млеко - Одређивање садржаја укупне суве материје (Референтна метода) (гравиметрија)	8,50 % до 30,00%	SRPS ISO 6731:2013 (IDF 21:2010)
		Сир и топљени сир - Одређивање садржаја укупне суве материје (Референтна метода) (гравиметрија)	20 % до 70%	SRPS EN ISO 5534:2007
		Крем сладолед и млечни сладолед - Одређивање садржаја укупне суве материје (Референтна метода) (гравиметрија)	22 % до 50 %	SRPS ISO 3728:2008
		Одређивање садржаја млечне масти по Gerber-у (ацидобутириметрија)	0,01 % до 8 %	DM-201/02
		Одређивање садржаја млечне масти по Van Gulik-у у сиру (ацидобутириметрија)	4 % до 45 %	DM-201/03
		Млеко - Одређивање садржаја азота - Део 1: Метода по Kjeldahl-у (дигестија и волуметрија)	0,3 % до 14 %	SRPS EN ISO 8968-1:2016
		Одређивање pH вредности (потенциометрија)	3 до 7	DM-201/04
	Уља и масти и производи од уља и масти	Одређивање садржаја влаге и испарљивих материја (гравиметрија)	0,01 % до 5,00 %	SRPS EN ISO 662:2017
		Одређивање садржаја нерастворљивих нечистоћа (гравиметрија)	0,01 % до 10,00 %	SRPS EN ISO 663:2017
		Одређивање садржаја растворљивих сапуна (алкалитета) (волуметрија)	1 mg/kg до 3000 mg/kg	SRPS EN ISO 10539:2008
		Одређивање киселинског броја и киселости (волуметрија)	Киселински број: 0,02 mgKOH/g до 15,0 mgKOH/g Киселост: 0,01 % до 75,0 %	SRPS EN ISO 660:2015

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** Уља и масти и производи од уља и масти (*наставак*)	Одређивање пероксидног броја – Јодометријско (визуелно) одређивање завршне тачке (волуметрија)	0,01 mmol/kg до 15,00 mmol/kg 0,02 meq/kg до 30,00 meq/kg	SRPS EN ISO 3960:2017
		Одређивање конвенционалне запреминске масе („литарске масе на ваздуху”) - Релативна густина (пикнометрија)	0,850 до 0,950 x°C/вода 20°C (x=15÷60°C)	SRPS EN ISO 6883:2017
		Одређивање сапонификационог броја (волуметрија)	100 mgKOH/g до 300 mgKOH/g	SRPS EN ISO 3657:2014
		Одређивање јодног броја (волуметрија)	0,4 g/100g до 200 g/100g	SRPS EN ISO 3961:2019
		Одређивање садржаја неосапуњивих материја- Метода екстракције хексаном (гравиметрија)	0,5 g/kg до 25,0 g/kg	SRPS EN ISO 18609:2012
	Вино	Одређивање укупног садржаја алкохола (рачунски)	8,0 % vol. до 30 % vol.	DM-302/02
		Одређивање стварног садржаја алкохола (дензитометрија/ пикнометрија)	8,0% vol. до 27,85 % vol.	OIV- MA-AS312-01A:R2009
		Одређивање укупног екстракта (дензитометрија/ пикнометрија)	0 g/l до 530,1 g/l	OIV-MA-AS2-03B: R2012
		Одређивање екстракта без шећера (рачунски)	0 g/l до 500 g/l	OIV-MA-AS2-03B: R2012
		Одређивање садржаја редукујућих шећера (волуметрија)	0,0 g/l до 400,0 g/l	DM-302/03
		Одређивање садржаја пепела (гравиметрија)	0,1 g/l до 5,0 g/l	OIV- MA-AS2-04: R2009
		Одређивање садржаја сахарозе, квантитативно (волуметрија)	0,0 g/l до 100,0 g/l	DM-302/06
		Одређивање садржаја метанола (спектрофотометрија)	0 mg/l до 500,0 mg/l	OIV-MA-E-AS312-03B: R2009

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** *(наставак)* Вино	Одређивање садржаја диглукозид-малвидола	мин. 5 mg/l	OIV-MA-E-AS315-03:R2009
		Одређивање испарљивих киселина (волуметрија), као сирћетна киселина, коригована на SO_2	0,05 meq/l до 22,00 meq/l	OIV, MA-E-AS313-02:R2015
		Одређивање фенолних материја, као гална киселина (спектрофотометрија)	0,1 g/l до 5,0 g/l	DM-302/05
		Одређивање садржаја млечне киселине у вину - ензимска метода (спектрофотометрија)	0 g/l до 5,0 g/l	OIV- MA-E-AS313-07: R2009
	Вино Шира	Одређивање релативне густине 20°C/20°C (дензитометрија/ пикнометрија)	мин. 0,9929	OIV- MA-AS2-01A:R2012
		Одређивање pH (потенциометрија)	1 до 12,0	OIV-MA-AS313-15:R2011
		Одређивање укупних киселина, као винска киселина (потенци-ометрија/волуметрија)	0,65 g/l до 20,0 g/l	OIV-MA-E-AS313-01:R2015
		Одређивање садржаја лимунске киселине у шири и вину - ензимска метода (спектрофотометрија)	45 mg/l до 2000 mg/l	OIV- MA-E-AS313-09: R2009
		Одређивање садржаја јабучне киселине у шири и вину - ензимска метода (спектрофотометрија)	0 g/l до 10,0 g/l	OIV- MA-E-AS313-11: R2009
		Одређивање садржаја укупног SO_2 (волуметрија)	2,7 mg/l до 400,00 mg/l	OIV- MA-E-AS323-04B: R2009
		Одређивање садржаја слободног SO_2 (волуметрија)	0 mg/l до 60,00 mg/l	OIV- MA-E-AS323-04B: R2009
		Одређивање садржаја сорбинске киселине (спектрофотометрија)	13 mg/l до 200 mg/l	OIV- MA-E-AS313-14A: R2009

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** *наставак* Шира	Одређивање суве материје у шири (рефрактометрија)	макс. 95 %	OIV- MA-E-AS2-02:R2012
	Ракија и друга алкохолна пића	Одређивање садржаја алкохола пикнометром на температури 20°C (дензитометрија)	2,5 % vol. до 100,00 % vol.	Правилник [1)] метода 1
		Одређивање садржаја екстракта (гравиметрија)	0 g/l до 500,00 g/l	Правилник [1)] метода 2
		Одређивање садржаја естара (волуметрија)	50 mg/l а.а. до 10000 mg/l а.а.	Правилник [1)] метода 4
		Одређивање садржаја метил-алкохола (спектрофотометрија)	0 mg/l а.а. до 50000 mg/l а.а.	Правилник [1)] метода 5
		Одређивање садржаја алдехида (волуметрија)	0 mg/l а.а. до 2000 mg/l а.а.	Правилник [1)] метода 7
		Одређивање садржаја фурфурола (спектрофотометрија)	0 mg/l а.а. до 200 mg/l а.а.	Правилник [1)] метода 8
		Одређивање садржаја шећера (гравиметрија)	10 g/l до 400 g/l	Правилник [1)] метода 9
		Одређивање садржаја бензалдехида (спектрофотометрија)	0 mg/l а.а. до 300 mg/l а.а.	Правилник [1)] метода 12
		Одређивање садржаја укупне цијановодоничне киселине (HCN) (спектрофотометрија)	0 mg/l а.а. до 150 mg/l а.а.	Правилник [1)] метода 13
	Пекарски квасац	Одређивање садржаја воде (гравиметрија)	2 % до 98 %	SRPS E.M8.022:1987
		Одређивање активности пекарског квасца	0 ml CO_2/h до 1200 ml CO_2/h	SRPS E.M8.024:1987

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** *наставак* какао производи, чоколада, крем производи, бомбонски производи, кекс и производи сродни кексу	Одређивање садржаја воде сушењем под нормалним при-тиском (термогравиметрија)	0,5 % до 25 %	Правилник [2)] методе 1 и 2
		Одређивање садржаја укупне масти - по Soxhlet-у (гравиметрија)	5 % s.m. до 60 % s.m.	Правилник [2)] метода 9
		Одређивање садржаја сахарозе - полариметријска метода	15 % s.m. до 60 % s.m.	Правилник [2)] метода 11
		Одређивање садржаја лактозе по Луф-Шурлу (Luff-Schoorl) (волуметрија)	1 % s.m. до 15 % s.m.	Правилник [2)] метода 13
		Одређивање садржаја шећера по Луф-Шурлу (Luff-Schoorl) (волуметрија и рачунски)	1 % s.m. до 55 % s.m.	Правилник [2)] метода 12
		Одређивање садржаја какао делова у какао производима (преко количине укупних алкалоида) (екстракција и спектрофотометрија)	2 % s.m. до 80 % s.m.	Правилник [2)] метода 17
		Одређивање садржаја сирових беланчевина (садржаја протеина) - по Kjeldahl-у (спаљивање и волуметрија)	4 % s.m. до 22 % s.m.	Правилник [2)] метода 7
		Одређивање садржаја скроба по Ewers-у (полариметрија)	5 % s.m. до 90 % s.m.	Правилник [2)] метода 19
	Млински производи	Одређивање количине воде у житу и млинским производима (рутинска метода) (гравиметрија)	2 % до 15 %	Правилник [3)] део I, метода 8
		Одређивање количине пепела у житу и млинским производима (гравиметрија)	0 % s.m. до 10 % s.m.	Правилник [3)] део I, метода 10

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** Млински производи *наставак*	Одређивање количине сирових протеина у житу и млинским производима (макропоступак) (спаљивање и волуметрија)	4 % s.m. до 18 % s.m.	Правилник [3)] део I, метода 12
		Одређивање киселинског степена у житу и млинским производима (волуметрија)	до 10,0	Правилник [3)] део I, метода 16
	Пекарски производи	Одређивање количине воде (гравиметрија)	2 % до 60 %	Правилник [3)] део II, метода 1
		Одређивање киселинског степена средине хлеба - волуметријско одређивање	до 15	Правилник [3)] део II, метода 2
		Одређивање количине сирових протеина (макропоступак) (спаљивање и волуметрија)	4 % до 22 %	Правилник [3)] део II, метода 3
		Одређивање количине масти по Веибул-Столду (Weibull-Stoldt-у) (хидролиза и гравиметрија)	5 % до 60 %	Правилник [3)] део II, метода 4
		Одређивање количине пепела (гравиметрија)	0 % s.m. до 10 % s.m.	Правилник [3)] део II, метода 7
		Одређивање количине укупних шећера по Луф-Шорлу (Luff-Schoorl-у) (волуметрија)	1 % до 10 %	Правилник [3)] део II, метода 9
	Тестенине	Одређивање процента раскувавања тестенине (гравиметрија)	до 20 % s.m.	Правилник [3)] део III, метода 2
		Одређивање количине воде (гравиметрија)	5 % до 40 %	Правилник [3)] део III, метода 5
		Одређивање степена киселости (волуметрија)	до 15	Правилник [3)] део III, метода 6
	Брзо смрзнута теста	Одређивање количине воде (гравиметрија)	2 % до 60 %	Правилник [3)] део IV, метода 2
		Одређивање количине сирових протеина (макропоступак) (спаљивање и волуметрија)	4 % s.m. до 22 % s.m.	Правилник [3)] део IV, метода 3

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** Брзо смрзнута теста *(наставак)*	Одређивање количине масти по Веибул-Столду (Weibull-Stoldt-у) (хидролиза и гравиметрија)	5 % до 60 %	Правилник [3)] део IV, метода 4
		Одређивање количине укупних шећера по Луф-Шорлу (Luff-Schoorl-у) (волуметрија)	1 % до 10 %	Правилник [3)] део IV, метода 5
	Семе уљарица и производи на бази семена уљарица, уља, масти и производи од уља и масти, Воће, поврће и производи од воћа и поврћа, сокови од воћа и поврћа, Кекс и производи сродни кексу Ракија и друга алкохолна пића Вино, шира	Одређивање садржаја тешких елемената (GF AAS): - арсен (As) - кадмијум (Cd) - кобалт (Co) - хром (Cr) - бакар (Cu) - гвожђе (Fe) - манган (Mn) - никал (Ni) - олово (Pb) - цинк (Zn) - калај (Sn)	As: 0,07 mg/kg до 1 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg до 0,6 mg/kg Co: 0,02 mg/kg до 1,75 mg/kg Cr: 0,06 mg/kg до 0,6 mg/kg Cu: 0,03 mg/kg до 0,3 mg/kg Fe: 1,33 mg/kg до 7,5 mg/kg Mn: 0,005 mg/kg до 2,25 mg/kg Ni: 0,10 mg/kg до 2 mg/kg Pb: 0,003 mg/kg до 0,975 mg/kg Zn: 0,115 mg/kg до 22 mg/kg Sn: 0,1 mg/kg до 100 mg/kg	DM-601/01
	Семе уљарица и производи на бази семена уљарица Уља, масти и производи од уља и масти Кекс и производи сродни кексу Вино, шира	Одређивање садржаја органо-хлорних пестицида (GC-μECD): - 4,4'- DDD - 4,4'- DDE - ендосулфан I - ендосулфан II - ендосулфан сулфат - ендрин - ендрин алдехид - ендрин кетон - alfa-BHC - gama-BHC (линдан) - delta-BHC - хептахлор ендо-епоксид - метоксихлор	4,4'- DDD, ендосулфан I, ендосулфан II, ендосулфан сулфат, ендрин алдехид, alfa-BHC, хептахлор ендо-епоксид и метоксихлор: 0,0002 mg/kg до 0,0333 mg/kg 4,4'- DDE, ендрин, gama-BHC (линдан): 0,0003 mg/kg до 0,0333 mg/kg ендрин кетон: 0,0001 mg/kg до 0,0333 mg/kg delta-BHC: 0,0005 mg/kg до 0,0333 mg/kg	DM-601/03

Место испитивања: лабораторија
Хемијска и физичка испитивања: храна

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** *(наставак)* Жита и млински производи Пекарски производи Тестенине Кекс и производи сродни кексу	Одређивање микотоксина (техником UHPLC-MS/MS): - афлатоксини AFB1 AFB2 AFG1 AFG2 - деоксиниваленол (DON) - HT-2 - T-2 токсин - зеараленон (ZON) - охратоксин А (OTA) - фумонизини FB1 и FB2	AFB1, AFB2 и AFG1: 0,8 µg/kg до 80 µg/kg AFG2 и OTA: 1,6 µg/kg до 80 µg/kg DON, HT-2, FB-1 и FB-2: 80 µg/kg до 2400 µg/kg T-2 токсин и ZON: 16 µg/kg до 2400 µg/kg	DM-601/02

Место испитивања: лабораторија
Микробиолошка испитивања: храна, узорци са површина

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** **Узорци са површина**	Микробиологија ланца хране – Хоризонтална метода за одређивање броја микроорганизама – Део 1: Бројање колонија на 30°C техником наливања плоче		SRPS EN ISO 4833-1:2014
		Микробиологија ланца хране – Хоризонтална метода за откривање, одређивање броја и серотипизацију *Salmonella* - Део 1: Откривање *Salmonella* spp.		SRPS EN ISO 6579-1:2017, изузимајући Анекс D
		Микробиологија ланца хране – Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја *Listeria monocytogenes* и *Listeria* spp. - Део 1: Метода откривања		SRPS EN ISO 11290-1:2017

Место испитивања: лабораторија
Микробиолошка испитивања: храна, узорци са површина

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** **Узорци са површина** *(наставак)*	Микробиологија ланца хране – Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја *Enterobacteriaceae* – Део 2: Техника бројања колонија		SRPS EN ISO 21528-2:2017
2.	**Храна**	Микробиологија хране и хране за животиње – 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
		Микробиологија хране и хране за животиње – Хоризонтална метода за одређивање броја 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
		Микробиологија ланца хране – Хоризонтална метода за откривање и одређивање броја *Listeria monocytogenes* и *Listeria* spp. – Део 2: Метода одређивања броја		SRPS EN ISO 11290-2:2017
		Микробиологија хране и хране за животиње – Хоризонтална метода за одређивање броја β-глукуронидаза позитивне *Escherichia coli* - Део 2: Техника бројања колонија на 44°C помоћу 5-бромо-4-хлоро-3-индолил β-D-глукуронида)		SRPS ISO 16649-2:2008

Место испитивања: лабораторија
Микробиолошка испитивања: храна, узорци са површина

Р. Б.	Предмет испитивања материјал / производ	Врста испитивања и/или карактеристика која се мери (техника испитивања)	Опсег мерења (где је примењиво)	Референтни документ
2.	**Храна** *(наставак)*	Микробиологија хране и хране за животиње – Хоризонтална метода за одређивање броја коегулаза позитивних стафилокока (*Staphylococcus aureus* и друге врсте) - Део 1: Техника употребом агара по Берд-Паркеру		SRPS EN ISO 6888-1:2009
		Микробиологија хране и хране за животиње – Хоризонтална метода за одређивање броја суспектног *Bacillus cereus* – Техника бројања колонија на 30°C		SRPS EN ISO 7932:2009
		Микробиологија хране и хране за животиње – Хоризонтална метода за одређивање броја *Clostridium perfringens*– Техника бројања колонија		SRPS EN ISO 7937:2010

Место испитивања: лабораторија
Биолошка/биохемијска испитивања: храна (вино и шира)

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** Вино и шира	Одређивање садржаја охратоксина А – имуноензиматска метода (ELISA)	0,40 ppb до 5,0 ppb	DM-302/09

Место испитивања: лабораторија
Сензорска испитивања: храна (вино и шира)

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** Вино и шира	Сензорно оцењивање		DM-302/01

Узорковање			
Р. Б.	**Предмет узорковања материјал / производ**	**Врста узорковања**	**Референтни документ**
1.	**Храна** Вино, шира	Узимање узорака за хемијска (аналитичка) и физичка испитивања и сензорно оцењивање	DM-302/04
2.	**Површине које су у контакту са храном**	Микробиологија хране и хране за животиње - Хоризонталне методе за технике узимања узорака са површине помоћу контактних плоча и брисева	SRPS EN ISO 18593:2018

Легенда:

Референтни документ	**Референца / назив методе испитивања**
Правилник [1)]	Правилник о методама узимања узорака и вршења хемијских и физичких анализа алкохолних пића (Службени лист СФРЈ бр. 70/1987).
Правилник [2)]	Правилник о методама узимања узорака 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. 41/1987).
Правилник [3)]	Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста (Службени лист СФРЈ бр. 74/1988).
DM-201/02	Царић, М., Милановић, С., Вуцеља, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000., стр. 26-28.
DM-201/03	Царић, М., Милановић, С., Вуцеља, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000., стр. 130 -131.
DM-201/04	Царић, М., Милановић, С., Вуцеља, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000., стр. 72 и 139.
DM-302/01	SRPS ISO 6658:2002 *повучен*; SRPS ISO 8589:1998 *повучен*; Правилник о оцењивању квалитета вина и јаких алкохолних пића, Новосадски сајам АД, Нови Сад, 2008; Jackson, R.S., Wine Tasting: A professional handbook, Elsevier Academic Press, 2002., pp. 455-487; Fernandes Eskudero F.A., Увод у сензорно оцењивање вина, Capacity Building for the Regulation of the Serbian Wine Sector (Project Reference: 05SER01/06/005), An EU-funded Project managed by the Delegation of the European Commision to the Republic of Serbia, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.
DM-302/02	Даничић, М.: Практикум из технологије вина, Савез студената Пољопривредног факултета, Београд, 1973., стр. 108-120.
DM-302/03	Даничић, М.: Практикум из технологије вина, Савез студената Пољопривредног факултета, Београд, 1973., стр. 113-122.

Референтни документ	**Референца / назив методе испитивања**
DM-302/04	Упутство о начину узимања узорака за обављање анализа и суперанализа намирница и предмета опште употребе, Службени лист СФРЈ бр.. 60/78.
DM-302/05	Recueil des méthodes internationales d´analyse des vins et des moûts, Folin-Ciocalteu Index, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - OIV, Paris, France, Juin 1990., pp. 269-270.
DM-302/06	Јазић, Љ., Ружић, Н.: Технологија вина - Практикум, Технолошки факултет, НовиСад, 1982., стр. 126-127.
DM-302/09	Документована метода заснована на упутству произвођача ензимског кита.
DM-601/01	AOAC Official Method of Analysis 999.10 (9.1.08) Lead, Cadmium, Zinc, Copper and Iron in Foods - Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion, 2000, 2002; Analytical methods for graphite tube atomizers, VARIAN, Australia Pty Ltd Mulgrave, Victoria, Australia, 1988; Operator Manual, MA133, MA127, ETHOS One, MILESTONE helping chemists (SK-10/CD).
DM-601/02	Herebian, D., Zühlke, S., Lamshöft, M., Spiteller, M., Multi-mycotoxin analysis in complex biological matrices using LC-ESI/MS:Experimental study using triple stage quadrupole and LTQ-Orbitrap, Journal of Separation Science, 2009, 32: 939-948; Škrbić, B., Malachova, A., Živančev, J., Veprikova, Z., Hajšlová, J., Principal mycotoxins in wheat flour from the Serbian market: Levels and assessment of the exposure by wheat-based products, Food Control, 2012, 25:389-396.
DM-601/03	AOAC Official Method of Analysis 970.52 (10.1.01) Organochlorine and Organophosphorus Pesticide Residues, 1996; Xu, R., Wu, J., Liu, Y., Zhao, R., Chen, B., Yang, M., Chen, J., Analysis of pesticide residues using the Quick Easy Cheap Effective Rugged and Safe (QuEChERS) pesticide multiresidue method in traditional Chinese medicine by gas chromatography with electron capture detection, Chemosphere 84, 2011, 908-912.

Овај Обим акредитације важи само уз Сертификат о акредитацији број **01-059**
This Scope of accreditation is valid only with Accreditation Certificate No 01-059

Акредитација важи до: 29.12.2020.
Accreditation expiry date: 29.12.2020.

в.д. ДИРЕКТОРА

проф. др Ацо Јанићијевић