

Aktualni podatki o dejavnosti iz fleksibilnega obsega akreditacije

Zap. št.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja	Preskušana lastnost / parameter	Opredelevitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa)	Območja preskušanja (preskušanci: materiali, proizvodi; meje metode)	Akreditirano* DA/NE
1.	ISO 6731 / IDF 21:2010 modificirana	Suha snov	Gravimetrična določitev po sušenju na kremenčevem pesku	Mleko in smetana (2,60 – 45,00 g/100g)	DA
2.	ISO 23318 / IDF 249: 2022	Maščoba	Ekstrakcija maščobe z dietiletrom in petrol bencinom in gravimetrična določitev po sušenju	Kravlje mleko (surovo in tehnološko obdelano mleko) (0,02 – 6,65 g/100g)	DA
				Fermentirano mleko (0,02 – 4,00 g/100g)	DA
				Kozje mleko	NE
				Ovčje mleko	NE
				Smetana (6,65 – 40,00 g/100g)	DA
				Sladoled	NE
				Mleko v prahu (0,02 do 43,00 g/100g)	NE
3.	ISO 5534 / IDF 4:2004	Suha snov	Referenčna metoda -gravimetrična določitev po sušenju na kremenčevem pesku	Siri (20,00 – 70,00 g/100g)	DA
4.	ISO 14637 / IDF 195:2004	Sečnina	Encimska metoda na podlagi sprememb v pH (referenčna metoda)	Mleko (11 - 60 mg/100ml)	DA
5.	ISO 8968-3 / IDF 20-3:2004	Dušik (beljakovine)	Metoda razkroja v električnem bloku (polmikro hitra rutinska metoda), faktor pretvorbe 6,38	Mleko in mlečni izdelki dušik (0,03 – 6,02 g/100g) beljakovine (0,20 – 38,38 g/100g)	DA
6.	SIST EN ISO 5764:2009	Zmrziščna točka	Termistor krioskopska metoda (referenčna metoda)	Surovo kravje mleko (- 0,408 do – 0,600 °C)	DA
				Termično obdelano kravje mleko	NE
				Surovo kozje mleko	NE

*Trenutno veljavni obseg akreditacije je dostopen na spletni strani SA (<https://www.slo-akreditacija.si/accreditation/univerza-v-ljubljani-biotehniska-fakulteta/>). Z rumeno so označene spremembe od predhodne verzije tega obrazca.

Zap. št.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja	Preskušana lastnost / parameter	Opredelitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa)	Območja preskušanja (preskušanci: materiali, proizvodi; meje metode)	Akreditirano* DA/NE
				Surovo ovčje mleko	NE
7.	ISO 9622 / IDF 141:2013	Maščoba, beljakovine, laktoza, sečnina, zmrziščna točka	Merjenje spektra v MID-IR območju na instrumentu (FTIR), umerjenem z referenčnimi metodami	Surovo kravje mleko	DA
				maščoba (1,90 – 5,60 g/100g)	
				beljakovine (2,05 – 4,45 g/100g)	
				laktoza (3,25 – 5,75 g/100g)	
				sečnina (10 – 60 mg/100ml)	DA
				zmrziščna točka (-0,470 do -0,550 °C)	DA
				Kozje mleko	NE
				Ovčje mleko	NE
8.	ISO 23319 / IDF 250:2022	Maščoba	Ekstrakcija maščobe po razklopu s kislino z dietiletrom in petrol bencinom in gravimetrična določitev po sušenju	Siri (0,15 – 35,00 g/100g)	DA
				Kazeinati	NE
9.	ISO 22662 / IDF 198:2007	Laktoza	Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC) na kationski izmenjevalni koloni in RI detekcijo (referenčna metoda)	Mleko 3,300 – 5,350 g/100g	DA
				Toplotno obdelano mleko	NE
				Mleko v prahu	NE
				Smetana	NE
				Fermentirano mleko brez dodanih oligosaharidov	NE
10.	ISO 22662 / IDF 198:2007 modificirana	Laktoza	Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC) na kationski izmenjevalni koloni in RI detekcijo s prilagojeno koncentracijo internega standarda	Mleko z manj laktoze 0,020 – 3,300 g/100g	DA
11.	ISO 29981 / IDF 220: 2010	Ugotavljanje števila probiotičnih mikroorganizmov rodu <i>Bifidobacterium</i>	Rast na selektivnem gojišču v anaerobnih pogojih, štetje kolonij	Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila (LOD > 10 KE/ml (g))	DA

*Trenutno veljavni obseg akreditacije je dostopen na spletni strani SA (<https://www.slo-akreditacija.si/accreditation/univerza-v-ljubljani-biotehniska-fakulteta/>). Z rumeno so označene spremembe od predhodne verzije tega obrazca.

Zap. št.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja	Preskušana lastnost / parameter	Opredeleitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa)	Območja preskušanja (preskušanci: materiali, proizvodi; meje metode)	Akreditirano* DA/NE
12.	ISO 20128 / IDF 192:2006	Ugotavljanje števila probiotičnih mikroorganizmov skupine <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Rast na selektivnem gojišču v anaerobnih pogojih, štetje kolonij	Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
13.	SOP LML 7.2.37 verzija 10 interna metoda	Ugotavljanje števila laktobacilov	Rast na selektivnem gojišču v anaerobnih pogojih, štetje kolonij	Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
15.	SOP LML 7.2.39 verzija 5 interna metoda	Ugotavljanje števila probiotičnih mikroorganizmov rodu <i>Enterococcus</i>	Rast na selektivnem gojišču, štetje kolonij	Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
16.	SOP LML 7.2.41 verzija 5 interna metoda	Ugotavljanje števila probiotičnih mikroorganizmov vrste <i>Streptococcus thermophilus</i>	Rast na selektivnem gojišču, štetje kolonij	Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
17.	ISO 11290-1:2017	Ugotavljanje prisotnosti <i>Listeria monocytogenes</i>	Rast na obogatitvenih in selektivnih gojiščih, izolacija, potrditev	Mleko in mlečni izdelki Najdena v 25 g / Ni najdena v 25 g	DA
18.	ISO 21528-2:2017	Ugotavljanje prisotnosti in števila enterobakterij	Rast na selektivnem gojišču, štetje kolonij, potrditev	Mleko in mlečni izdelki (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
19.	SOP LML 7.2.63 verzija 4 interna metoda	Ugotavljanje skupnega števila mlečnokislinskih bakterij (koki in bacili skupaj) Ugotavljanje števila mlečnokislinskih kokov Ugotavljanje števila mlečnokislinskih bacilov	Rast na selektivnih gojiščih, štetje kolonij	Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
20.	EN ISO 4833-1:2013	Ugotavljanje skupnega števila mikroorganizmov	Rast na neselektivnem gojišču, štetje kolonij	Mleko in mlečni izdelki (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
21.	SOP LML 7.2.09 verzija 11 interna metoda	Skupno število mikroorganizmov	Določanje posameznih bakterijskih celic s pomočjo pretočne citometrije in pretvorba na osnovi konverzijske krivulje	Kravlje mleko 3.000 – 2.232.000 KE/ml	DA
				Kozje mleko	NE

*Trenutno veljavni obseg akreditacije je dostopen na spletni strani SA (<https://www.slo-akreditacija.si/accreditation/univerza-v-ljubljani-biotehniska-fakulteta/>). Z rumeno so označene spremembe od predhodne verzije tega obrazca.

Zap. št.	Oznaka dokumenta, ki opisuje metodo preskušanja	Preskušana lastnost / parameter	Opredelitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa)	Območja preskušanja (preskušanci: materiali, proizvodi; meje metode)	Akreditirano* DA/NE
				Ovčje mleko	NE
22.	ISO 13366-2/ IDF 148-2:2006	Ugotavljanje števila somatskih celic	Fluoro-opto-elektronsko štetje po principu pretočne citometrije	Kravje mleko 50.000 – 1.500.000 celic/ml Kozje mleko Ovčje mleko	DA NE NE
23.	SOP LML 7.2.42 verzija 5 interna metoda	Potrjevanje prisotnosti posameznih vrst probiotičnih mikroorganizmov	Izolacija DNA iz vzorca ali mikrobne združbe zrasle na selektivnem gojišču, PCR (verižna reakcija s polimerazo)	Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila (LOD > 10 KE/ml (g)) <i>L. acidophilus</i> <i>L. plantarum</i> <i>L. reuteri</i> <i>L. rhamnosus</i> <i>L. salivarius</i> <i>L. bulgaricus</i> <i>L. casei in paracasei</i> <i>B. bifidum</i> <i>B. lactis</i> <i>B. infantis</i> <i>B. longum</i> <i>E. faecium</i> <i>Str. thermophilus</i> <i>Lc. lactis</i>	DA
24.	ISO 22935-2 / IDF 99-2:2023 ISO 22935-3 / IDF 99-3:2023	Senzorične lastnosti: izgled, barva, vonj, okus, prerez konsistenca, usedlina, izdelava	senzorična analiza z ocenjevanjem po 20 točkovnem sistemu	Mleko in mlečni izdelki	DA

*Trenutno veljavni obseg akreditacije je dostopen na spletni strani SA (<https://www.slo-akreditacija.si/accreditation/univerza-v-ljubljani-biotehniska-fakulteta/>). Z rumeno so označene spremembe od predhodne verzije tega obrazca.