

KRITERIJI ZA SPREJEM IN ANALIZIRANJE VZORCEV

SUROVO MLEKO	Mikrobiološke preiskave	Instrumentalne analize	Fizikalno-kemijske analize
KOLIČINA	50 ml	50 ml	min 50 ml oz. glede na vrsto in število analiz
TEMPERATURA	1 - 5 °C	1 - 5 °C, zamrznjeni pod -18°C - V primeru T kontrolnega vzorca > 5 °C ali odsotnosti kontrolnega vzorca, označi odstop na Obr.LML 7.4.01. Naročnik s podpisom obrazca potrdi, da je seznanjen in soglaša z izvedbo analiz.	
ČAS od odvzema vzorca do analize	največ 24 ur	Največ 24 ur – sveži od 1-5 °C Največ 7 dni – konzervirani, zamrznjeni	glede na lastnost in zahtevo preskusne metode
KONZERVANS	ne	Ne/razen konz. v lab.; BSC ¹ - NaN ₃ ; Combi ² - Bronopol, ZT brez konzervansa	
EMBALAŽA	sterilna	BSC ¹ – sterilna; ostalo – čista, zaprta	čista, zaprta

MLEČNI IZDELKI	Mikrobiološke preiskave	Probiotični izdelki	Fizikalno-kemijske analize
KOLIČINA	min 200 g oz. ml	min 20 g oz. ml	Od 50 - 1000 g oz. ml glede na vrsto in število analiz
TEMPERATURA	Glede na vrsto izdelka in podatek/zahtevo na deklaraciji		
ČAS	Ob zagotavljanju ustreznega hranjenja v roku trajnosti/uporabnosti		
KONZERVANS	Ne		
EMBALAŽA	sterilna	čista, zaprta	

SENZORIČNA ANALIZA			
KOLIČINA	vsaj 3 embalažne enote ali po dogovoru z naročnikom		
TEMPERATURA	UHT mleko in smetana, mlečni izdelki v prahu 20-24 °C	Hlajeni izdelki (jogurti, siri,...) 2-6 °C	Zamrznjeni izdelki (sladoled,...) pod -18°C
ČAS	Ob zagotavljanju ustreznega hranjenja v roku trajnosti/uporabnosti		
KONZERVANS	Ne		
EMBALAŽA	Mleko in mlečni izdelki v izvirnem pakiranju, brez poškodb embalaže		

REFERENČNI MATERIALI	Opisano v SOP LML 6.5.01 – Referenčni materiali
-----------------------------	---

OSTALI VZORCI

Pitna voda	Količina vzorca najmanj 300 ml, vzorčenje v sterilno embalažo, analiza na dan vzorčenja
Brisi	Količina razredčevala najmanj 5 ml, vzorčenje v sterilno embalažo, T_{med} vzorčenjem in sprejemom = 1-8 °C, podatek o velikost vzorčene površine, analiza na dan vzorčenja

POSEBNOSTI PRI SPREJEMU VZORCEV (dogovori so shranjeni v ustreznih mapah oz. na mestu nastanka)

1. Odkupno območje Ljubljanske mlekarne	Vse SANACIJSKE vzorce je potrebno analizirati tudi z MilkoScanom
2. Celeia - izdelki	Fotografiranje izdelka na tehtnici, fotografija je priloga poročilu
3. Bereau veritas	Shrani pečat z zapisnikom o sprejemu vzorca in zapisnikom naročnika, fotografiraj izdelek
4. Energijska vrednost izdelka	Priprava vzorca za podpogodbenika - Inštitut za prehrano (maščobno kislinska sestava, surov pepel, natrij)
5. Posamezni proizvajalci	- po potrebi na Obr.LML 7.4.01 nalepi nalepke za vrsto analize; - pri plačilu na blagajni na Obr.LML 7.4.01 nalepi nalepko »Plačano«; - na Obr.LML 7.4.01 po potrebi zapiši »Analize izvedene skladno s smernicami oz. specifikacijami« ... in jih navedi
6. MLEKOP / KZ Domžale / KZ Črnuče	Če prinese proizvajalec vzorec sam s spremnim listom KZ Domžale ali Črnuče...in kot plačnika navede MLEKOP, je skladno z izjavo, plačnik prinosnik sam
7.	
8.	

BSC¹ – BactoScan – določanje skupnega števila mikroorganizmovCOMBI² – MilkoScan in Fossomatic – določanje vsebnosti maščobe, beljakovin, laktoze, zmrziščne točke in števila somatskih celic

	Odobrila:	Izdal:
Ime in priimek	Petra Mohar Lorbeg	Borut Kolenc
Podpis		