

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	do 8 °C	0 - 10 °C, zamrznjeni pod -18°C	
ČAS od odvzema vzorca do analize	največ 24 ur	Največ 24 ur – sveži od 0-6 °C Največ 36 ur – sveži od 0-4 °C Največ 7 dni – konzervirani, zamrznjeni	glede na lastnost/pogoj preskusne metode
KONZERVANS	ne	Ne/razen konz. v lab.; BSC ¹ - NaN ₃ ; Combi ² - Bronopol	
EMBALAŽA	sterilna	BSC ¹ – sterilna ostalo – čista, zaprta	čista, zaprta

MLEČNI IZDELKI	Mikrobiološke preiskave	Fizikalno-kemijske analize
KOLIČINA	min 200 ml/g	Od 50 - 1000 g/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	sterilno	čista, zaprta

REFERENČNI MATERIALI	Mikrobiološke preiskave	Instrumentalne analize	Fizikalno-kemijske analize
<i>Opisano v SOP LML 6.5.01 – Referenčni materiali</i>			

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 izvornem pakiranju, brez poškodb embalaže		

OSTALI VZORCI	
Pitna voda	najmanj 300 ml, analiziranje na dan vzorčenje
Probiotični izdelki	najmanj 10 g

¹ – *Bactoscan* – določanje skupnega števila mikroorganizmov

² – *Milkoscan* in *Fossomatic* – določevanje vsebnosti maščobe, beljakovin, laktoze, zmrziščne točke in števila somatskih celic