

## Aktualni podatki o dejavnosti iz fleksibilnega obsega akreditacije

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
1.	ISO 6731 / IDF 21:2010 modificirana	Suha snov	Gravimetrična določitev po sušenju na kremenčevem pesku	<b>Mleko in smetana</b> (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	<b>Kravage mleko (surovo in tehnološko obdelano mleko)</b> (0,02 – 6,65 g/100g)	DA
				<b>Fermentirano mleko</b> (0,02 – 4,00 g/100g)	DA
				<b>Kozje mleko</b>	NE
				<b>Ovčje mleko</b>	NE
				<b>Smetana</b> (6,65 – 40,00 g/100g)	DA
				<b>Sladoled</b>	NE
3.	ISO 5534 / IDF 4:2004	Suha snov	Referenčna metoda -gravimetrična določitev po sušenju na kremenčevem pesku	<b>Siri</b> (20,00 – 70,00 g/100g)	DA
				<b>Mleko</b> (11 - 60 mg/100ml)	DA
4.	ISO 14637 / IDF 195:2004	Sečnina	Encimska metoda na podlagi sprememb v pH (referenčna metoda)	<b>Mleko in mlečni izdelki</b> dušik (0,03 – 6,02 g/100g) beljakovine (0,20 – 38,38 g/100g)	DA
5.	ISO 8968-3 / IDF 20-3:2004	Dušik (beljakovine)	Metoda razkroja v električnem bloku (polmikro hitra rutinska metoda), faktor pretvorbe 6,38	<b>Surovo kravje mleko</b> (- 0,408 do – 0,600 °C)	DA
6.	SIST EN ISO 5764:2009	Zmrziščna točka	Termistor krioskopska metoda (referenčna metoda)	<b>Terminčno obdelano kravje mleko</b>	NE
				<b>Surovo kozje mleko</b>	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	Opredeleitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa)	Območja preskušanja (preskušanci: materiali, proizvodi; meje metode)	Akreditirano* DA/NE				
				<b>Surovo ovčje mleko</b>	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	<b>Surovo kravje mleko</b>	DA				
				maščoba (1,90 – 5,60 g/100g)					
				beljakovine (2,05 – 4,45 g/100g)					
								laktoza (3,25 – 5,75 g/100g)	DA
								sečnina (10 – 60 mg/100ml)	DA
								zmrziščna točka (-0,470 do -0,550 °C)	DA
								<b>Kozje mleko</b>	NE
				<b>Ovčje mleko</b>	NE				
8.	ISO 23319 / IDF 250:2022	Maščoba	Ekstrakcija maščobe po razklopu s kislino z dietiletom in petrol bencinom in gravimetrična določitev po sušenju	<b>Siri</b> (0,15 – 35,00 g/100g)	DA				
				<b>Kazeinati</b>	NE				
9.	ISO 22662 / IDF 198:2024	Laktoza	Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC) na kationski izmenjevalni koloni in RI detekcijo (referenčna metoda)	<b>Mleko</b> 3,300 – 5,200 g/100g	DA				
				<b>Toplotno obdelano mleko</b>	NE				
				<b>Mleko v prahu</b>	NE				
				<b>Smetana</b>	NE				
				<b>Fermentirano mleko brez dodanih oligosaharidov</b>	NE				
				<b>Permeat</b>	NE				
				<b>Permeat v prahu</b>	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	Opredeleitev preskusa (vrsta, princip oziroma tehnika preskusa)	Območja preskušanja (preskušanci: materiali, proizvodi; meje metode)	Akreditirano* DA/NE
10.	ISO 22662 / IDF 198:2024 modificirana	Laktoza	Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC) na kationski izmenjevalni koloni in RI detekcijo s prilagojeno koncentracijo internega standarda	<b>Mleko z manj laktoze</b> 0,023 – 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	<b>Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila</b> (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
12.	ISO 20128 / IDF 192:2006	Ugotavljanje števila probiotičnih mikroorganizmov skupine <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Rast na selektivnem gojišču v anaerobnih pogojih, štetje kolonij	<b>Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila</b> (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	<b>Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila</b> (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
14.	SOP LML 7.2.39 verzija 5 interna metod	Ugotavljanje števila probiotičnih mikroorganizmov rodu <i>Enterococcus</i>	Rast na selektivnem gojišču, štetje kolonij	<b>Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila</b> (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
15.	SOP LML7.2.41 verzija 5 interna metoda	Ugotavljanje števila probiotičnih mikroorganizmov vrste <i>Streptococcus thermophilus</i>	Rast na selektivnem gojišču, štetje kolonij	<b>Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila</b> (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
16.	ISO 11290-1:2017	Ugotavljanje prisotnosti <i>Listeria monocytogenes</i>	Rast na obogatitvenih in selektivnih gojiščih, izolacija, potrditev	<b>Mleko in mlečni izdelki</b> Najdena v 25 g / Ni najdena v 25 g	DA
17.	ISO 21528-2:2017	Ugotavljanje prisotnosti in števila enterobakterij	Rast na selektivnem gojišču, štetje kolonij, potrditev	<b>Mleko in mlečni izdelki</b> (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
18.	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	<b>Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila</b> (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
19.	EN ISO 4833-1:2013	Ugotavljanje skupnega števila mikroorganizmov	Rast na neselektivnem gojišču, štetje kolonij	<b>Mleko in mlečni izdelki</b> (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
20.	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	<b>Kravje mleko</b> 3.000 – 2.232.000 KE/ml	DA
				<b>Kozje mleko</b>	NE
				<b>Ovčje mleko</b>	NE
21.	ISO 13366-2/ IDF 148-2:2006	Ugotavljanje števila somatskih celic	Fluoro-opto-elektronsko štetje po principu pretočne citometrije	<b>Kravje mleko</b> 50.000 – 1.500.000 celic/ml	DA
				<b>Kozje mleko</b>	NE
				<b>Ovčje mleko</b>	NE
22.	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)	<b>Mlečni izdelki, probiotični izdelki in prehranska dopolnila</b> (LOD > 10 KE/ml (g))	DA
				<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>					

\*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
				<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>	
23.	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	<b>Mleko in mlečni izdelki</b>	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.