

**KRITERIJI ZA SPREJEM IN ANALIZIRANJE VZORCEV**

<b>SUROVO MLEKO</b>	<b>Mikrobiološke preiskave</b>	<b>Instrumentalne analize</b>	<b>Fizikalno-kemijske analize</b>
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	<i>glede na lastnost/pogoj preskusne metode</i>
KONZERVANS	ne	<i>Ne/razen konz. v lab.;</i> BSC <sup>1</sup> - NaN <sub>3</sub> ; Combi <sup>2</sup> - Bronopol	
EMBALAŽA	sterilna	BSC <sup>1</sup> – sterilna ostalo – čista, zaprta	čista, zaprta

<b>MLEČNI IZDELKI</b>	<b>Mikrobiološke preiskave</b>	<b>Fizikalno-kemijske analize</b>	
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	

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

<b>SENZORIČNA ANALIZA</b>			
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		

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

<sup>1</sup> – *Bactoscan* – določanje skupnega števila mikroorganizmov

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