



P. Бр.	Ознака на стандардот или нестандардната метода на тестирање  <i>Reference to standard or nonstandard testing method (entirely or partly)</i>	Наслов на стандардот или нестандардни методи во целост или парцијално (поглавие, дел, точка...) и евентуални врски со други стандардни методи  <i>Title of standard or non-standard testing method entirely or partly (part, chapter, article, ...) and eventual relation to other standards or methods</i>	Подрачје (r) на мерење, тестирање; Неодреденост на резултатите од мерењето (u) (таму каде што е значајно)  <i>Range (r) of measurement, testing; Uncertainty of result of testing (u) (where relevant)</i>	Материјали и односно производи  <i>Materials/ Products</i>
No.				

**АКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА ХЕМИСКО ТЕСТИРАЊЕ ХРАНА**

1.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str. 96-98 M. 1  »Foodstuffs analysis » Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 96-98 M. 1	Определување масти по Soxhlet  Determination of fats by Soxhlet	r = 25 – 40%	Чоколадо  Chocolate
2.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str. 99-100 M. 3  Foodstuffs analysis - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 99-100 M. 3	Определување масти по Grossfeld  Determination of fats by Grossfeld	r = 20 – 40%	чоколадо и какао крем  Chocolate and cocoa cream



3.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str. 96-98 M. 1  »Foodstufs analisys»Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 96-98 M. 1	Определување масти по Soxhlet  Determination of fats by Soxhlet	r = 20 – 40%	Нугат крем  Nugat cream
4.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str. 99-100 M 3  »Foodstufs analisys»Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 99-100 M. 1	Определување масти по Grossfeld  Determination of fats by Grossfeld	r = 20 – 40%	Еурокрем и какао крем производи  Nugat cream and cocoa cream products
5.	Правилник за методите за зе,ање извадоции и методите за вршење на физичко хемиски анализи на какао производи, производи слични на чоколада, крем производи, кекс и производи сродни на кекс; Сл.в. бр41/87 Стр. 41-145; М III /9  Regulations on sampling methods and methods for physical and chemical analysis in cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87; pg. 41-145 М III/ 9	Определување масти по Weibul i Stoldt  Determination of fats by Weibul i Stoldt	r = 20 – 40%	Како прав, Какао маса, Какао маса, Инстант какао, какао прав со и без млеко во прав, кекс и сродни производи  Cocoa pouder, cocoa cresh, instant cocoa with or without milk pouder



6.	<p>»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str. 638 .M 3</p> <p>Foodstufs analysis - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 638 M 3</p>	<p>Определување на етанол</p> <p>Determination of ethanol</p>	<p><math>r = 0 - 0,5</math> vol%</p>	<p>безалкохолни пијалоци</p> <p>Nonalcoholic drinks</p>
7.	<p>Правилник за методите за земаве mostri i hemiski i fizi~ki analiza za kontrola na kvalitetot na ocetot i razbla`ena ocetna kiselina; Sl.l. br.26/89; M 5</p> <p>Regulations on sampling methods and methods for physical and chemical analysis in cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 26/89; M 5</p>	<p>Определување на вкупни киселини</p> <p>Determination of total acidity</p>	<p><math>r = 3 - 100</math> g/l</p>	<p>Алкохолен, вински, овошен оцет и сите видови разредена оцетна киселина</p> <p>Alcoholic, grapes and fruty vinegar, and all types diluted vinegars</p>
8.	<p>»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.570-572, M 4</p> <p>Foodstufs analysis - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Page 570-572, M 4</p>	<p>Определување на воден екстракт</p> <p>Determination of aqueous extract</p>	<p><math>r = 20 - 50\%</math></p>	<p>Кафе</p> <p>Coffee</p>
9.	<p>»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.570/29, M 1.1</p> <p>»Foodstuffs analysis»Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 570/29, M 1.1</p>	<p>Определување на пепел</p> <p>Determination of ash</p>	<p><math>r = 2 - 6\%</math></p>	<p>Кафе</p> <p>Coffee</p>



10.	<p>»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.570/14, M1.1</p> <p>»Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 570/14, M1.1</p>	<p>Определување на вода Determination of moisture</p>	<p><math>r = 1 - 5\%</math></p>	<p>Кафе Coffee</p>
11.	<p>»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.531/327, M5/M 2</p> <p>»Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 531/327, M5/M 2</p>	<p>Определување на готварска сол Determination of cooking salt</p>	<p><math>r = 10 - 70\%</math></p>	<p>Додаток на јадење и концентрат за супа Food suplement, soups</p>
12.	<p>»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.531, M5/M 2</p> <p>»Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 531, M5/M 2</p>	<p>Определување на готварска сол Determination of cooking salt</p>	<p><math>r = 1 - 5\%</math></p>	<p>Производи од зеленчук Vegetable products</p>
13.	<p>Правилник за квалитет на житата, мелнички и пекарски производи, тестенини и брзо замрзнати теста; Сл. Лист на СФРЈ бр. 74/88; стр. 241-345 М 3/8</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the grains, bakery products, pastes and fast freezing pastes Off. Gazete of SFRJ No. 74/88; Pg. 241-345 M 3/8</p>	<p>Определување киселински степен Determination of degree of acidity</p>	<p><math>r = 1 - 6\%</math></p>	<p>Брашно Flour</p>



14.	Rida screen Aflatoxin B1 30/15, enzime immuno assay for the quantitative analysis of Aflatoxin B1; Art.No. 1211	Определување Aflatoksin B1 со Елиса тестови  Determination of aflatoxin B1 by Elisa Tests	r = 0.5 – 2 ppb	Житарки  Grains
15.	Rida screen Ochratoxin A R 30/15, enzime immuno assay for the quantitative analysis of Ochratoxin A; Art.No. 1311	Определување Ochratoxin A со Елиса тестови  Determination of Ochratoxin A by Elisa Tests	r = 1.25 – 5 ppb	Житарки  Grains
16.	Правилник за методите за зе,ање извадоции и методите за вршење на физичко хемиски анализи на какао производи, производи слични на чоколада, крем производи, кекс и производи сродни на кекс; Сл.лист на СФРЈ, бр41/87 М.2/12  Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87; M 2 /12	Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Shouル  Determination of total shugars by Luff-Shouル	r = 15 – 55%	Кекс и производи сродни на кекс  Cookies and products
17.	Правилник за методите за зе,ање извадоции и методите за вршење на физичко хемиски анализи на какао производи, производи слични на чоколада, крем производи, кекс и производи сродни на кекс; Сл.лист на СФРЈ, бр41/87 М.2/12  Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No.41/87; M 2 /12	Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Shouル  Determination of total shugars by Luff-Shouル	r = 25 – 65%	Нугат и какао крем производи крем  Nugat cream and cocoa cream products



18.	<p>Правилник за методите за земање извадоции и методите за вршење на физичко хемиски анализи на какао производи, производи слични на чоколада, крем производи, кекс и производи сродни на кекс; Сл.лист на СФРЈ, бр41/87 М. II/12</p> <p>Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87; M 2 /12</p>	<p>Определување на вкупни шекери по метод на Luff-Shourel</p> <p>Determination of total shugars by Luff-Shourel</p>	<p><math>r = 25 - 60\%</math></p>	<p>Чоколадо</p> <p>Chocolate</p>
19.	<p>Правилник за квалитет на производи од овошје, зеленчук, печурки и пектинским препарати; Сл.лист на СФРЈ. бр. 29/83 Стр. 566-658; М 1</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the fruits, vegetables, mushrooms, and pectin products; Gazete of SFRJ No. 29/83 Pg 566-658; M 1</p>	<p>Определување на сува материја (рефрактометрички)</p> <p>Determination of dry matter (refractometric method)</p>	<p><math>r = 0.1 - 12\%</math></p>	<p>Овошни сокови и безалкохолни пијалаци</p> <p>Fruit juices and nonalcoholic drinks</p>
20.	<p>Правилник за квалитет на производи од овошје, зеленчук, печурки и пектинским препарати; Сл.лист на СФРЈ. бр. 29/83 Стр. 566-658; М 1</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the fruits, vegetables, mushrooms, and pectin products; Gazete of SFRJ No. 29/83 pg 566-658; M 1</p>	<p>Определување на сува материја (рефрактометрички)</p> <p>Determination of dry matter (refractometric method)</p>	<p><math>r = 60 - 85\%</math></p>	<p>Цем, мармалад, слатко и пекmez</p> <p>Jam, marmalade and sweetly</p>
21.	<p>»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.551/29, М 1.1</p> <p>»Foodstufs analysis » Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 551/29, M 1.1</p>	<p>Определување на пепел</p> <p>Determination of ash</p>	<p><math>r = 0.2 - 1\%</math></p>	<p>Мед</p> <p>Honey</p>



22.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.551/124, M 1.2  »Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 551/124, M 1.2	Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Shourel  Determination of total shugars by Luff-Shourel	r = 50-90%	Мед  Honey
23.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str. 551/124, M 1.2  »Foodstuffs analysis » Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 551/124, M 1.2	Определување на директно редуктивни шеќери по метод на Luff-Shourel  Determination of direct reductive shugars by Luff-Shourel	r = 50 - 85%	Мед  Honey
24.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str.650/13, M 2/M1  »Foodstuffs analysis » Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 650/13, M 2/M1	Определување на вода  Determination of moisture	r = 1-10%	Додаток на јадење и концентрат за супа  Food suplement/ soops
25.	»Analize zivotnih namirnica« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Str. 643.M 5, poglavje Ocet  »Foodstuffs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 643.M 5, Chapter 3 vinegar	Определување на вкупен екстракт  Determination of total extract	r = 5 – 15 g/l	Алкохолен, вински, овошен оцет и сите видови разредена оцетна киселина  Alcocholic, grapes and fruty vinegar, and all types diluted vinegars



26.	<p>Правилник за квалитеот на алкохолни пијалоци; Сл.лист на СФРЈ. бр.70/87; Стр.90, М 2</p> <p>Regulations on quality parameters of alcoholic drinks Gazete of SFRJ No. 70/87; Pg.90, M 2</p>	<p>Определување на вкупен екстракт</p> <p>Determination of total extract</p>	<p><math>r = 2 - 6 \text{ g/l}</math></p>	<p>Алкохолни пијалаци</p> <p>Alcoholic drinks</p>
27.	<p>Правилник за квалитеот на алкохолни пијалоци; Сл.лист на СФРЈ. бр.70/87; Стр.87-90, М 1а</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the alcoholic drinks Gazete of SFRJ No. 70/87; Pg 87-90, M 1a</p>	<p>Определување на етанол</p> <p>Determination of ethanol</p>	<p><math>r = 30 - 55 \text{ %Vol}</math></p>	<p>Алкохолни пијалаци</p> <p>Alcoholic drinks</p>
28.	<p>Правилник за методи на физички и хемиски анализи на млеко и производи од млеко Сл.лист на СФРЈ. бр.32/83, Стр.455-457, М3</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the milk and milk products Official Gazette of SFRJ No.32/83 Pg.. 455-457, M3</p>	<p>Определување млечна масти по Гербер</p> <p>Determination of milk fat by Gerber</p>	<p><math>r = 1 - 8 \text{ %}</math></p>	<p>Млеко и млеко во прав</p> <p>Milk and milk powder</p>
29.	<p>Правилник за методи на физички и хемиски анализи на млеко и производи од млеко Сл.лист на СФРЈ. бр.32/83, Стр.453-455 М2</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the milk and milk products Official Gazette of SFRJ No.32/83 Pg.. 453-455, M2</p>	<p>Определување на киселински степен во млеко</p> <p>Determination of the degree of acidity</p>	<p><math>r = 1 - 10^0 \text{ SH}</math></p>	<p>Млеко и млеко во прав</p> <p>Milk and milk powder</p>



30.	<p>Правилник за методи на физички и хемиски анализи на млеко и производи од млеко Сл.лист на СФРЈ. бр.32/83, Стр.457-458, М4</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the milk and milk products Official Gazette of SFRJ No.32/83 Pg.. 457-458, M4</p>	<p>Опредлување на сува материја во млеко</p> <p>Determination of dry matter in milk</p>	<p><math>r = 1 - 15 \%</math></p>	<p>Млеко и млеко во прав</p> <p>Milk and milk powder</p>
31.	<p>Правилник за квалитет на житата, мелнички и пекарски производи, тестенини и брзо замрзнати теста; Сл. Лист на СФРЈ бр.74/88; Стр. 281-283 М 16</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the grains, bakery products, pastes and fast freezing pastes Off. Gazete of SFRJ No. 74/88; Pg. 281-283 M 16</p>	<p>Опредлување киселински степен во тестенини</p> <p>Determination of the degree of acidity</p>	<p><math>r = 1 - 3.5</math></p>	<p>Тестенини и сродни производи</p> <p>Pastes and products</p>
32.	<p>Правилник за квалитет на житата, мелнички и пекарски производи, тестенини и брзо замрзнати теста; Сл. Лист на СФРЈ бр. 74/88; Стр. 265-269 М 9</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the grains, bakery products, pastes and fast freezing pastes Off. Gazete of SFRJ No. 74/88; Pg. 265-269 M 9</p>	<p>Опредлување вода во тестенини</p> <p>Determination of moisture in pastes</p>	<p><math>r = 7 - 14\%</math></p>	<p>Тестемими и сродни производи</p> <p>Pastes and products</p>



33.	<p>Правилник за методите за зе,ање извадоции и методите за вршење на физичко хемиски анализи на какао производи, производи слични на чоколада, крем производи, кекс и производи сродни на кекс; Сл.лист на СФРЈ, бр.41/87 Стр. 48-50; М1</p> <p>Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87 Pg. 48-50; M1</p>	<p>Определување вода во какао прав</p> <p>Determination of moisture in cocoa powder</p>	<p><math>r = 4 - 15\%</math></p>	<p>Како прав, Какао маса, Инстант какао  Cocoa powder, Cocoa mass, instant cocoa</p>
34.	<p>МКС/ЕН ИСО 2171//2007</p> <p>MKS/EN ISO 2171//2007</p>	<p>Определување количина на пепел со сплаување</p> <p>Cereals, products and by-products – Determination of ash yield by incineration</p>	<p><math>r = 0 - 1\%</math></p>	<p>Житарки, мешунки и нус производи  Cereals, products and by-products</p>
35.	<p>МКС ЕН ИСО 712/2009</p> <p>MKS EN ISO 712/2009</p>	<p>Определување на вода во житарки -референтен метод</p> <p>Cereals and cereal products – Determination of moisture content – Reference method</p>	<p><math>r = 7 - 17\%</math></p>	<p>Житарки, и нивни производи  Cereals and cereal products</p>
36.	<p>Правилник за квалитет на житата, мелнички и пекарски производи, тестенини и брзо замрзнати теста; Сл. Лист на СФРЈ бр.74/88; Стр. 281-283 М 16</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the grains, bakery products, pastes and fast freezing pastes Off. Gazete of SFRJ No. 74/88; Pg. 281-283 M 16</p>	<p>Определување на количина на пепел нерастворлив во хлороводородна киселина (песок) во мелничките производи</p> <p>Determination of ash insoluble in hidochliric acid in mill products</p>	<p><math>R=0,05\%</math></p>	<p>Жито и мелнички производи  Cereal and mill products</p>



**НЕАКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА ХЕМИСКО ТЕСТИРАЊЕ ХРАНА**

37.	<p><i>Апликативна метода Перкин Елмер</i></p> <p>Home - Aplicative method of producer Perkin Elmer</p>	<p>Определување на количината на олово и кадмиум - <b>емисиона спектрометрија</b></p> <p>Determination of heavy metals – emisione spectroscopy</p>	<p>r = 0-0.2 mg/l</p>	<p><i>Свежо овошје и зеленцук и нивни производи</i></p> <p><i>Fresh fruits and vegetable and their products</i></p>
38.	<p><i>Правилник за квалитетот на производи од овошје, зеленцук, пециурки И пектински преработки Сл.л.29/83 Стр.(566-658) М.2</i></p>	<p>Определување на количината на водата во сушилница на 105<sup>0</sup>C <b>гравиметриски</b></p>	<p>r = 80-95%</p>	<p>Овошје и зеленцук и производи од овошје И зеленцук</p>
39.	<p><i>Правилник за квалитетот на производи од овошје, зеленцук, пециурки И пектински препарати Сл.л.29/83 Стр.(566-658) М.2</i></p>	<p>Определување на количината на пепел <b>гравиметриски</b></p>	<p>r = 0-1%</p>	<p>Овошје и зеленцук и производи од овошје и зеленцук</p>
40.	<p><i>Правилник за квалитетот на производи од овошје, зеленцук, пециурки И пектински препарати Сл.л.29/83 Стр.(566-658) М.16</i></p>	<p>Определување на количината на вкупен сулфур диоксид <b>волуметриски</b></p>	<p>r = 100-1000mg/kg</p>	<p>Овошје И зеленцук И производи од овошје И зеленцук</p>
41.	<p><i>Правилник за квалитетот на производи од овошје, зеленцук, пециурки и пектински преработки Сл.л.29/83 Стр.(566-658) М.5</i></p>	<p>Определување на количината на пепел нерастворлив во 10%ХЦЛ <b>гравиметриски</b></p>	<p>p = 0-1%</p>	<p>производи од овошје И зеленцук</p>



42	<i>Правилник за квалитетот на производи од овошје, зеленцук, пецирки и пектинските препарати Сл.л.29/83 Стр.(566-658) м3</i>	Определување на вкупна киселост <b>титриметрички</b>	$p = 0-3\%$	производи од овошје И зеленцук
43	Апликативна метода Waters	Определување на конзерванси Натриум Бензоат и Калиум Сорбат HPLC method	$p = 5-150\text{мг/л}$	Бесалкохолни пијалоци
44	<i>Правилник за квалитетот на млекото и производите од млеко Сл.л.32/83 Стр.(441-499) м.1</i>	Определување на зафатнинска маса со лактодензинометар <b>дензиметрички</b>	$p = 1,027-1,032\text{г/цм}^3$	Млеко
45	<i>Правилник за квалитетот на млекото и производите од млеко Сл.л.32/83 Стр.(441-499) м2</i>	Определување на маст <b>бутирометрички</b>	$p = 5-35\%$	производ и од млеко
46	<i>Правилник за квалитетот на млекото и производите од млеко Сл.л.32/83 Стр.(441-499) м2</i>	Определување на киселински степен <b>титриметрички</b>	$p = 50-90\text{CX}$	производ и од млеко
47	<i>Правилник за квалитетот на млекото и производите од млеко Сл.л.32/83 Стр.(441-499) мВИИ/3</i>	Определување на готварска сол <b>титриметрички</b>	$p = 1-8\%$	производ и од млеко
48	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиќ М.Мириќ	Определување на сува материја <b>(рефрактометарски)</b>	$p = 1-40\%$	сладолед
49	Метода внатрешна	Определување на млечни масти <b>рефрактометарски</b> )	$p = 1-10\%$	сладолед
50	Метода внатрешна	Определување на додаден шекер <b>волуметрички</b>	$p = 5-25\%$	сладолед
51	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиќ М.Мириќ	Определување на количината на вода <b>гравиметрички</b>	$p = 1-20\%$	путер
52	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиќ М.Мириќ Стр.95-100м.3	Определување на количината на масти по Гросфелд	$p = 75-85\%$	путер
53	<i>Правилник за квалитетот на Житото и пекарските производи Сл.л.74/88 Стр.(241-345) м.И/11</i>	Определување на пепел нерастворлив во 10% хлороводородна киселина (песок) <b>гравиметрички</b>	$p = 0\text{Ђ } 0,05\%$	Брашно



54	<i>Правилник за квалитетот на Житото и пекарските производи Сл.л.74/88 Стр.(241-345) мИИ/1</i>	Определување на вода <b>Со сушење</b>	p =5Ђ 48%	Пекарски производ и,леб,бурек,баницка
55.	<i>Правилник за квалитетот на Житото и пекарските производи Сл.л.74/88 Стр.(241-345) мИИ/2</i>	Определување на киселински степен <b>титриметриски</b>	p =5Ђ 50%	Пекарски производ и,леб,бурек,баницка
56	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиќ М.Мириќ Стр311-349м2,4	Определување на количината на масти по <b>Grosfeld</b>	p =1-20%	Пекарски производ и,леб,бурек,баницка
57	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиќ М.Мириќ Стр479	Определување на целулоза <b>Шарер Кишинер метод</b>	p =0,5-7%	Пекарски производ и,леб,бурек,баницка
58	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиќ М.Мириќ Стр75	Определување на белковини-Кејдахл	p =5-14%	Пекарски производ и,леб,бурек,баницка
59	<i>Правилник за квалитетот на Житото и пекарските производи Сл.л.74/88 Стр.(241-345) мИИ/2</i>	Определување на процент на разварување на тестенините <b>гравиметриски</b>	p =6Ђ 12%	Тестенини
60	<i>Правилник за квалитетот на медот и на другите производи од медсл.лисци/85 Стр.(566-568) мВ4</i>	Определување на вода <b>Со сушење</b>	p =13Ђ 25%	Мед
61	<i>Правилник за квалитетот на медот и на другите производи од медсл.лисци/85 Стр.(566-568) м/7</i>	Определување на киселоста <b>титриметриски</b>	p =5-40ммол/кг	Мед
62	<i>Правилник за квалитетот на алкохолни пијалоци Сл.л70/87 Стр.(89-131) м7</i>	Определување на вкупни алдехиди <b>волуметрски</b>	p =50-450мг/ла.а.	Алкохолни и пијалоци
63	<i>Правилник за квалитетот на алкохолни пијалоци Сл.л70/87 Стр.(89-131) м4</i>	Определување на вкупни естри <b>волуметрски</b>	p =500-5000мг/л	Алкохолни и пијалоци
64	<i>Правилник за квалитетот на алкохолни пијалоци Сл.л70/87 Стр.(89-131) м1А</i>	Определување на етанол <b>пикнометриски</b>	p =20-55%вол	Вино



65	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр620-633мВ/7	Определување на испарливи киселини <b>волуметрски</b>	$p = 0,1 - 1\text{г/l}$	вино
66	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр620-633мВ/7	Определување на вкупни киселини <b>волуметрски</b>	$p = 4 - 6\text{г/l}$	вино
67	<i>Правилник за квалитетот на алкохолни пијалаци Сл.л70/87 Стр.(89-131) м2</i>	Определување на вкупен екстракт <b>гравиметрски</b>	$p = 10 - 25\text{г/l}$	вино
68	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр620-633мВ/9	Определување на вкупен сулфур диоксид <b>волуметрски</b>	$p = 200 - 300\text{мг/l}$	вино
69	<i>Сборед збирка правилници за квалиитетот на производите книги 2 сл.в 29/83</i>	Определување на редуктивни шекери <b>Луфф-Схоурл метод</b>	$p = 1 - 10\text{г/l}$	вино
70	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр641-6473м.4	Определување на етанол <b>волуметрски</b>	$p = 0,1 - 0,5\%$ вол	оцен
71	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр620-633м.В/9	Определување на вкупен сулфур диоксид <b>волуметрски</b>	$p = 0,01 - 0,05\%$	оцен
72	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр620-633м.2	Определување на вода <b>Со сушење</b>	$p = 6 - 12\%$	чай
73	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр620-633м.3	Определување на пепел <b>гравиметрски</b>	$p = 3 - 7\%$	чай
74	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Швајцарски пр.ст.224	Определување на воден екстракт <b>гравиметрски</b>	$p = 18 - 25\%$	чай
75	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр602м ИВ.2	Определување на висина И трајност на пена <b>Со мерење</b>	калитативно	пиво
76	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр602м ИВ.4	Определување на етанол И екстракт <b>пикнометрски</b>	$p = 8 - 16\%$	пиво
77	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр649-654м.3.	Определување на сушен зеленцук <b>гравиметрски</b>	$p = 4 - 8,5\%$	Додатоци на јадења, ко нцетрати за супи
78	Метода 9*	Определување на натриум Моноглутаминат <b>волуметрски</b>	$p = 5 - 33\%$	Додатоци на јадења, ко нцетрати за супи
79	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр649-654м.2.	Определување на вода <b>Со сушење</b>	$p = 0,1 - 1\%$	Прехранбена сол



80	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр326-327м.3.12	Определување на натриум хлорид <b>волуметриски</b>	p=90-98%	Прехранб ена сол
	Тхе Усе оф иодисед салт ин тхе превентион оф иодине дефициенц дисордерс-А хандбоок оф мониторинг анд контрол. Нењ Делхс,УНИЦЕФ,1989	Определување на калиум јодат <b>волуметриски</b>	p=20-30мг/кг	Прехранб ена сол
81	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр311-349м.4.4	Определување на сулфур водород	кавалитативно	Свежо месо
82	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр311-349м.4.4	Определување на масти <b>Grossfeld method</b>	p=1-35 %	Месни преработки
83	Мерцк Мерцкољант 1.10007	Определување на натриум нитрит <b>Со тестови</b>	p=1-25мг%	Месни преработки
84	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/3.3..1	Определување на вода <b>рефрактометриски</b>	p=0-0,2%	Масти И масла
85	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/1.2	Определување на киселински степен <b>волуметриски</b>	p=0-0,3%	Масти И масла
86	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/2.5	Определување на степен на рефракција <b>рефрактометриски</b>	p=1,469-1,470	Масти И масла
87	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/2.4	Определување на јоден број <b>волуметриски</b>	p=55-135г/100г	Масти И масла
88	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/2.4	Определување на сапунификационен број <b>волуметриски</b>	p=185-210мг/г	Масти И масла
89	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/1.3..1	Определување на пероксиден број <b>волуметриски</b>	p=5-10ммол/г	Масти И масла
90	Апликативна метода	Определување на сапуни <b>Волуметриски</b>	p=0-50мг/кг	Масти И масла
91	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/3.3..1	Определување на вода <b>Со сушење</b>	p=1-20%	мајонез
92	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр95-100м.3	Определување на масти <b>Grossfeld method</b>	p=55-80%	мајонез
93	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр95-100м.3	Определување на готварска сол <b>волуметриски</b>	p=1-3 %	мајонез
94	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр311-349м.4.4	Определување на вода <b>Со сушење</b>	p=0-0,06%	шекер



95	Збирка правилници за квалитетот на производите сл.л.29/83 Стр566-658м..16	Определување на сулфур диоксид <b>волуметрички</b>	p=0-10мг/кг	шекер
96	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр547	Определување на инверт <b>волуметрички</b>	=0-0,04%	шекер
97	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр135	Определување на сахароза <b>полариметрички</b>	p=95-99%	шекер
98	Збирка правилници за квалитетот на производите сл.л.29/83 Стр566-658м..1	Определување на сува материја <b>рефрактометрички</b>	p=60-85%	Гликозен сируп
99	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр35	Определување на сулфатен пепел	p=0-1%	Гликозен сируп
100	Збирка правилници за квалитетот на производите сл.л.29/83 Стр566-658м..16	Определување на сулфур диоксид <b>гравиметрички</b>	p=0-20мг/кг	Гликозен сируп
101	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр132	Определување на глукоза <b>Luff-Shourrl method</b>	p=0-0,04%	Гликозен сируп
102	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр311-349м.4.4	Определување на сулфур водород	квалитативно	Свежо месо
103	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр311-349м.4.4	Определување на масти <b>Grossfeld method</b>	p=1-35%	Месни преработки
104	Мерцк Мерцколоуант 1.10007	Определување на натриум нитрит <b>Со тестови</b>	p=1-25мг%	Месни преработки
105	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/3.3..1	Определување на вода <b>рефрактометрички</b>	p=0-0,2%	Масти и масла
106	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/1.2	Определување на киселински степен <b>волуметрички</b>	p=0-0,3%	Масти и масла
107	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/2.5	Определување на степен на рефракција	p=1,469-1,470	Масти и масла
108	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/2.4	Определување на јоден број <b>волуметрички</b>	p=55-135г/100г	Масти и масла
109	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр403-434м.А/3.3..1	Определување на вода <b>Со сушение</b>	p=1-20%	мајонез
110	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр95-100м.3	Определување на масти <b>Гросфелд метод</b>	p=55-80%	мајонез



111	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр95-100м.3	Определување на готварска сол <b>волуметрски</b>	p=1-3%	мајонез
112	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр311-349м.4.4	Определување на вода <b>Со сушење</b>	p=0-0,06%	шекер
113	Збирка правилници за квалитетот на производите сл.л.29/83 Стр566-658м..16	Определување на сулфур диоксид <b>волуметрски</b>	p=0-10мг/кг	шекер
114	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр547	Определување на инверт	=0-0,04%	шекер
115	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр135	Определување на сахароза <b>полариметрски</b>	p=95-99%	шекер
116	Збирка правилници за квалитетот на производите сл.л.29/83 Стр566-658м..1	Определување на сува материја <b>рефрактометрски</b>	p=60-85%	Гликозен сируп
117	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр35	Определување на сулфатен пепел	p=0-1 %	Гликозен сируп
118	Збирка правилници за квалитетот на производите сл.л.29/83 Стр566-658м..16	Определување на сулфур диоксид <b>гравиметрски</b>	p=0-20мг/кг	Гликозен сируп
119	Прир.Анализа на животни намирници Ј.Трајковиц М.Мириц Стр132	Определување на глукоза <b>Luff-Shourrl method</b>	p=0-0,04%	Гликозен сируп
120	<i>Правилник за квалитарштот на кексот и кексот и производите сродни на кекс</i>  <i>Сл.л.41/87</i> <i>Стр.114</i>	Определување на готварска сол <b>волуметрски</b>	p=0-1 %	Кекс И производ и сродни на кекс

**СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА ХЕМИСКО ТЕСТИРАЊЕ ВОДА**

Ред.бр.	Ознака на стандардот или методот	Наслов на стандардот или методот во целост	Опсег на метода	Производ
1	<i>Вода за пиње. Стандардне методе за испитување хигијенске исправности.</i> <i>Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1990, стр. 844 метода П-ИВ-6</i>	Концентрација на водородни јони - pH на вода A: Електрохемиски	r = 0 - 14	води за пиене, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода



2	<i>ISO 7888-1985</i>	Квалитет на вода – определување на електропроводливост	$r = 10 - 2000 \mu\text{S/L}$	сите типови вода (води за пиење, минерални води, површ., отпадни, техничка вода)
3	<i>Вода за пиње. Стандардне методе за испитување хигијенске исправности. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1990, стр. 844 метода П-ИВ-2</i>	Мирис A: Органолептички на собна температура ( $25^\circ\text{C}$ ) и температура од $40^\circ\text{C}$	/	води за пиење, минерални води
4	<i>Вода за пиње. Стандардне методе за испитување хигијенске исправности. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1990, стр. 844 метода П-ИВ-3</i>	Вкус A: Органолептички на ладно ( $12^\circ\text{C}$ ) и на собна температура ( $25^\circ\text{C}$ )	/	води за пиење, минерални води
5	<i>Национални стандард на Република Србија Аналитички методи за определување на турбидитет на водите. Метода 4.23 (аналогна на ЕПА 180.1)</i>	Турбидитет, Формазинска метода	$r = 0 - 40 \text{ NTU}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
6	<i>Национални стандард на Република Србија Аналитички методи за определување на концентрација на цинк во водите. Метода 4.18 (аналогна на ЕПА 110.2)</i>	Боја, Платино-кобалтна метода	$r = 5 - 70 \text{ Pt-Co}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
7	<i>Вода за пиње. Стандардне методе за испитување хигијенске исправности. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1990, стр. 844 метода П-ИВ-7</i>	Вкупен остаток по испарување на $105^\circ\text{C}$ – гравиметриски		води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода



8	<i>Вода за пиње. Стандардне методе за испитување хигијенске исправносост. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1990, стр. 844 метода П-ИВ-9а</i>	Потрошувачка на калиум перманганат (KMnO4). Со вриене во кисела средина и титрација по Кабел-Тијеман	> 0,3 mg/l	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
9	<i>Стандардне методе за физичко-хемиско и бактериолошко испитување вода. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1961, стр. 108</i>	Физичко-хемиско испитување на вода за пиење Д: Хемиско испитување Сулфати (CO4-) (стр. 33)		води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
10	<i>Вода за пиње. Стандардне методе за испитување хигијенске исправносост. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1990, стр. 844 метода П-В-22/А (аналогна на ЕРА 215.2)</i>	Калциум и магнезиум А: Со комплексометристка титрација	r = 1 – 100 mg/l	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
11	<i>Стандардне методе за физичко-хемиско и бактериолошко испитување вода. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1961, стр. 108 (аналогна на ЕРА 130.2)</i>	Физичко-хемиско испитување на вода за пиење Д: Хемиско испитување Тврдина, метода по Сухњарзенбаах, стр 30	> 0.2 odH	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
12	<i>Стандардне методе за физичко-хемиско и бактериолошко испитување вода. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1961, стр. 108</i>	Физичко-хемиско испитување на вода за пиење Д: Хемиско испитување Алкалитет (стр. 24)		води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода



13	<p>Стандардне методе за физичко-хемијско и бактериолошко испитивање вода. Савезни завод за здравствену заштиту, Београд 1961, стр. 108</p>	<p>Физичко-хемиско испитивање на вода за пиење Д: Хемиско испитивање Одредување на карбонати и бикарбонати (стр. 26)</p>		води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
14	<p>Merck spectroquant test 1.14752</p>	<p>Ammonium test Определување амонијак</p>	$r = 0,013 - 0,6 \text{ mg/l}$ $\text{NH}_4^+$	Води за пиење, површински и подземни води, отпадни воид,
15	<p>Merck spectroquant test 1.14776</p>	<p>Nitrite test Определување нитрити</p>	$r = 0,007 - 0,5 \text{ mg/l}$ $\text{NO}_2^-$	Води за пиење, површински и подземни води, отпадни води
16	<p>Merck spectroquant test 1.14848</p>	<p>Phosphate test Определување фосфати</p>	$r = 0,03 - 15,3 \text{ mg/l}$ $\text{PO}_4^{3-}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
17	<p>Aquameric test 1.11136, 1.08023</p>	<p>Iron test (test za `elezo) Определување железо</p>	$r < 2 \text{ mg/l}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода



18	<i>Merck COD Cell test 1.14540, 1.14560, 1.14690, 1.14895</i>	COD (Chyemical Oxygen Demand) Cell test  Определување ХПК (хемиска потрошувачка на кислород)	$r = 4.0 - 500 \text{ mg/l}$ COD	површинс ки и отпадни води, техничка вода
19	<i>Merck Microquant Chlor-test 1.14978.0001</i>	Chlorine test with liquid reagent (free chlorine)  Определување хлориди	$0-2.0 \text{ mg/l Cl}_2$	води за пиење, отпадни води, р-ри за дезинфекција
20	<i>APHA 4500-NO3-B. Standard Methods for examination of water and wastewater. 20th ed. 1998 (4-114 – 4-115)</i>	Ultraviolet Spectrophotometric Scr. Method	$r = 1 - 15 \text{ mg/l NO}_3$	води за пиење., минералн и води и др. води со ниска содржина на орг. р- пена материја
21	<i>Merck reflectoquant test 1.16995</i>	Nitrate test Определување нитрати	$r = 3 - 90 \text{ mg/l NO}_3$	води за пиење, минералн и води, површинс ки и отпадни води, техничка вода
22	<i>Merck spectroquant cell test 1.14557</i>	Fluoride cell trest  Определување флуориде	$r = 0,10 - 1,50 \text{ mg/l F}^-$	води за пиење, минералн и води, површинс ки и отпадни води, техничка вода
23	<i>Merck spectroquant test 1. 14761</i>	Iron test  Определување железо	$r = 0,015 - 0,5 \text{ mg/l Fe}$	води за пиење, минералн и води, површинс ки и отпадни води, техничка вода



24	<i>Merck spectroquant cell test 1.14548</i>	Sulfate cell test Определување сулфати	$r = 5 - 250 \text{ mg/l}$ $\text{SO}_4^{2-}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
25	<i>ISO 9297:1989</i>	Water quality – Determination of chloride – Silver nitrate titration with chromate indicator. Mohr's method Определување на хлориди	$r = 2 - 400 \text{ mg/l}$	Води, со исклучок на високо загадени води со ниска содржина на хлориди
26	<i>Merck test 1.14406</i>	Манган тест Определување манган	$r = 0,03 - 0,5 \text{ mg/l}$	води за пиење, минерални води, површински и подземни води, изворски води
27	<i>Една метода</i>	Спектрофотометриско определување на феноли	$r = 1-50 \mu\text{g/l}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
28	<i>Мерц к целл јиеси 1.14697.0001</i>	Определување на анјонски детергенти	$r = 0,05 - 2 \text{ mg/l}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода



29	<i>Сл. л. бр. 33/87</i>	Определување на кислород (титриметрички по Winkler)	$r > 1 \text{ mg/l}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
30	<i>ЕПА метода</i>	Определување на вкупен азот по Kjeldahl	$r = 0,1 - 2,0 \text{ mg/l}$	води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода
31	<i>Сл. л. бр. 33/87</i>	Определување на биолошка потрошувачка на кислород - ВРК		води за пиење, минерални води, површински и отпадни води, техничка вода

НЕАКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗА НА ВОЗДУХ				
1	Vladimir Rekalik Analiza zagaduvaca vazduha i vode. Tehnolosko metalurski fakultet Beograd 1989	Одредување сулфур двооксид со парапозанилиска метода (спектрофотометрички)	0.0125%	Ambientalen vozduh
2	Vladimir Rekalic Analiza zagaduvaca vazduha i vode. Tehnolocko metalurski fakultet Beograd 1989	Одредување на дим (Рефлектометрија)	0.005%	Ambientalen vozduh
3	SZU-BRNO IN HOUSE Metoda	Одредување органохлорни пестициди	0.0005%	Prehrambeni proizvodi



**АКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА МИКРОБИОЛОШКО ТЕСТИРАЊЕ  
ХРАНИ**

1.	EN ISO6579 : 2002	Хоризонтална метода за детекција на <i>Salmonella spp</i>		животни намирници
2.	ISO 11290-1	Хоризонтална метода за детекција на <i>Listeria monocytogenes</i> во храна		животни намирници
3.	ISO 10272	Хоризонтална метода за детекција на <i>Campylobacter spp.</i> во храна		животни намирници
1.	Сл. весник на Р.М бр. 78/2008	Правилник за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошки критериуми <i>Salmonella spp</i>		животни намирници
2.	Сл. весник на Р.М бр. 78/2008	Закон за безбедност на храна <i>Salmonella spp</i> <b>Коагулаза позитивни стафилококи</b> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterobakteriaceae</i> <b>Сулфиторедукувачки клостридији</b> <b>Вк. број на аеробни мезофилни бактерии</b> <b>Липополитички бактерии</b> <b>Квасци и мувли</b> <i>Clostridium perfringens</i>		Сите видови на прехранбен и производи и сировини
3	Сл. Весник на РМ бр 32 / 2006	Правилник за посебните барања за безбедност на природната минерална вода <i>Escherichia coli</i> <b>Колiformни бактерии</b> <i>Streptococcus faecalis</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <b>Сулфиторедукувачки клостридији</b>		Пакувани природни минерални води



**НЕАКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА МИКРОБИОЛОШКО ТЕСТИРАЊЕ  
ХРАНИ**

1.	Сл. весник на Р.М бр. 78/2008	Правилник за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошки критериуми <i>Salmonella spp</i>		животни намирници
2.	Сл. весник на Р.М бр. 78/2008	Закон за безбедност на храна <i>Salmonella spp</i> <b>Коагулаза позитивни стафилококи</b> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterobakteriaceae</i> <b>Сулфиторедукувачки клостриидии</b> <b>Вк. број на аеробни мезофилни бактерии</b> <b>Липополитички бактерии</b> <b>Квасци и мувли</b> <i>Clostridium perfringens</i>		Сите видови на прехранбен и производи и сировини
3	Сл. Весник на РМ бр 32 / 2006	Правилник за посебните барања за безбедност на природната минерална вода <i>Escherichia coli</i> <b>Колиформни бактерии</b> <i>Streptococcus faecalis</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <b>Сулфиторедукувачки клостриидии</b>		Пакувани природни минерални води

**АКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА МИКРОБИОЛОШКО ТЕСТИРАЊЕ  
ВОДИ**

1	<b>ISO 9308-1: 2000 (E)</b>	Детекција и енумерација на <i>Escherichia coli</i> и колиформни бактерии Метод на мембранска филтрација <i>Escherichia coli</i> <b>Колиформни бактерии</b>		Води за пиење



**НЕАКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА МИКРОБИОЛОШКО ТЕСТИРАЊЕ  
ВОДИ**

1	Сл. Весник на РМ бр. 57/ 2004 год.) Правилници за безбедност на вода	<b>Escherichia coli</b> Колиформни бактерии <b>Streptococcus faecalis</b> <b>Сулфиторедуктивачки клостриди</b> <b>Pseudomonas aeruginosa</b> <b>Proteus vidovi</b> <b>Вк. број на аеробни мезофилни бактерии</b>		Води за пиење
2	Сл. Весник на РМ бр. 46/ 2008 год.) Правилници за безбедност на вода	Правилници за безбедност на вода <b>Escherichia coli</b> Колиформни бактерии <b>Streptococcus faecalis</b> <b>Сулфиторедуктивачки клостриди</b> <b>Pseudomonas aeruginosa</b> <b>Proteus vidovi</b> <b>Вк. број на аеробни мезофилни бактерии</b>		Води за пиење
3	Сл. Весник на РМ бр 32 / 2006 Правилник за посебните барања за безбедност на природната минерална вода	Правилник за посебните барања за безбедност на природната минерална вода <b>Escherichia coli</b> Колиформни бактерии <b>Streptococcus faecalis</b> <b>Сулфиторедуктивачки клостриди</b> <b>Pseudomonas aeruginosa</b>		Пакувани природни минерални води



P. Бр.	No.	Ознака на стандардот или нестандардната метода на тестирање  <i>Reference to standard or nonstandard testing method (entirely or partly)</i>	Наслов на стандардот или нестандардни методи во целост или парцијално (поглавие, дел, точка...) и евентуални врски со други стандардни методи  <i>Title of standard or non-standard testing method entirely or partly (part, chapter, article, ...) and eventual relation to other standards or methods</i>	Подрачје (r) на мерење, тестирање; Неодреденост на резултатите од мерењето (u) (таму каде што е значајно)  <i>Range (r) of measurement, testing; Uncertainty of result of testing (u) (where relevant)</i>	Материјали односно производи  <i>Materials/Products</i>
--------	-----	--	---	--	---

**НЕАКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА МИКРОБИОЛОШКА АНАЛИЗА НА ПРЕДМЕТИ ЗА ОПШТА УПОТРЕБА**

1	Сл. весник на Р.М бр. 55/2007 год.) Закон за безбедност на козметичките производи	<b>Pseudomonas aeruginosa</b> <b>Candida albicans I gabi</b> <b>Вк. број на аеробни мезофилни бактерии</b> <b>Staphulococcus aureus</b>		Козметички производи
2	Сл. весник на Р.М бр. 94/2010 год Правилник за условите во поглед на здравствената исправност на предметите за општа употреба што можат да се пуштаат во промет	<b>Pseudomonas aeruginosa</b> <b>Candida albicans I gabi</b> <b>Вк. број на аеробни мезофилни бактерии</b> <b>Staphulococcus aureus</b>		Козметички производи



3	Сл. л. на СФРЈ бр 26/83 Правилник за условите во поглед на здравствената исправност на предметите за општа употреба што можат да се пуштаат во промет	<b>Escherichia coli</b> <b>Enterobakteriae Коагулаза</b> <b>позитивни стафилококи</b> <b>Вк. број на аеробни мезофилни бактерии</b> <b>Сулфиторедуктивачки клостридии</b>	Садови, прибор и амбалажа за животни намирници Детски играчки Средства за одржување на чистотата во домакинства та Тутунски преработки

**НЕАКРЕДИТИРАНИ СТАНДАРДНИ/НЕСТАНДАРДНИ МЕТОДИ ЗА ХЕМИСКА АНАЛИЗА НА  
ПРЕДМЕТИ ЗА ОПШТА УПОТРЕБА**

1	Правил. За методите за определување на pH вредноста и на токсичните метали и неметали во средствата за одржување лична хигиена, за нега и разубавување на лицето и телото и за утврдување на микробиолошка исправност на тие средства; Сл.л бр.46/83	Определување тешки метали (олово, кадмиум, хром, никел, манган, бакар, цинк, алуминиум, калиум, калциум, натриум, магнезиум, бариум, берилиум)  Determinatuion of heavy metals (lead, cadmium, chromium, nickel, cuprum, zinc, aluminium, calcium, sodium, potassium, magnesium, barium, berilium)	r = 0-1000 mg/l	Козметички производи (паста за заби, креми за лице, раце и тело, боја за коса, козметички лосиони)
2	Правил. За методите за определување на pH вредноста и на токсичните метали и неметали во средствата за одржување лична хигиена, за нега и разубавување на лицето и телото и за утврдување на микробиолошка исправност на тие средства; Сл.л бр.46/83	Определување тешки метали (олово, кадмиум, хром, никел, манган, бакар, цинк, алуминиум, калиум, калциум, натриум, магнезиум, бариум, берилиум)  Determinatuion of heavy metals (lead, cadmium, chromium, nickel, cuprum, zinc, aluminium, calcium, sodium, potassium, magnesium, barium, berilium)	r = 0-1000 mg/l	Садови, прибор и амбалажа за животни намирници Детски играчки Средства за одржување на чистотата во домакинства та Тутунски преработки



3.	Правил. За методите за определување на pH вредноста и на токсичните метали и неметали во средствата за одржување лична хигиена, за нега и разубавување на лицето и телото и за утврдување на микробиолошка исправност на тие средства; Сл.л бр.46/83	Определување на pH	r = 0-14	Козметички производи (паста за заби, креми за лице, раце и тело, боја за коса, козметички лосиони) домакинства та Тутунски преработки