



# Electrolux

## ИВ ЕУРОМАК-КОНТРОЛ - Скопје

### ОПШТИ ПОДАТОЦИ

Име на лабораторијата:	ЕУРОМАК-КОНТРОЛ	
Адреса:	Васил Ѓоргов, бр. 29 локал 6, Скопје	
Е-маил:	euromac@mol.com.mk	
Web страна:	Во фаза на изработка	
Телефонски број:	02/ 3 124 322 ; 070- 77 34 07	
Факс:	02/ 3 124 322	
Лице за контакт:	Стаменкова Латина дипл.инг.биотехнолог	
Година на основање:	1999	
Сопственост:	Владина/Општествена (%)	
	Приватна (%)	100% приватна
	Странска (%)	
Основна дејност:	Техничко испитување, анализа, контрола на квалитет и квантитет, и консалтинг	
Останати дејности на лабораторијата:	Анализа, контрола на квалитет и квантитет	
Верификација / од кого: - сертификација ISO 9001 - акредитација ISO 17025 - овластување	ISO 9001:2000, Q - 363/2001-05-30 SIQ ( Словенски институт за Квалитет ) Министерство за животна средина и просторно планирање	

### РЕСУРСИ

<b>Кадровски</b>	
Број на вработени во лабораторијата :	4
Број на надворешни соработници:	5
Вкупен број на вработени:	7
<b>Просторни:</b>	60m <sup>2</sup>



# Electrolux

<b>Опрема:</b>	HPLC апарат, полариметар, стерилизатор, рефрактометри, вискозиметри, микроскоп, аерометри, хектолитарска вага, муфолна печка, рН метар, апарат за определување на растворен кислород
<b>Останато:</b>	Класична опрема за гравиметриски и титриметриски испитувања

## ЛАБОРАТОРИСКИ ИСПИТУВАЊА

### 1. Производи од овошје и зеленчук

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Резидуи и контаминенти	HPLC
2	Вкупна сува маса	Класична (гравиметриски)
3	Пепел нерастворлив во хлороводородна киселина	Класична (гравиметриски)
4	Определување на рН	Потенциометриски
5	Вкупна киселост	Потенциометриски
6	Хлориди	Титриметриски
7	Растворлива сува маса	Рефрактометриски

### 2. Жита, мелнички и пекарски производи

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Хектолитарска маса	Гравиметриски
2	Седиментација	Зелени (таложна)
3	Примеси	Гравиметриски
4	Протеини	Кјелдал (макро-микро постапка)



# Electrolux

5	Влага	Гравиметрски
6	Влажен глутен	Гравиметрски
7	Пепел	Класчна
8	Киселински степен	Титриметрски

### 3. Шеќер, мед и други производи пчели

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Определување вода во мед	Рефрактометрски
2	Определување на редуцирани шеќери	Класична
3	Определување на пепел	Класична
4	Определување на сахароза	Класична
5	Определување на киселост	Класична
6	Степен на поларизација	Полариметрски

### 4. Какао и какао производи, производи слични на чоколада, крем производи и бонбонски производи

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Определување на вода со сушење под нормален притисок	Класична
2	Определување на водата во слатки под нормален притисок	Класична
3	Определување на вода во желе производи и локум	Рефрактометрски



# Electrolux

4	Определување на пепел	Класична
5	Определување на алкалитетот на пепелта	Класична
6	Определување на сурови белковини	Кјелдал (макро - микро постапка)
7	Определување на сурова целулоза	Киршнер - Ханк
8	Определување на вкупна маст	Сокслет
9	Определување на млечна маст	Класична
10	Определување на сахароза	Полариметриски
11	Определување на шеќер	Луф Шарл
12	Определување на аскорбинска киселина	Класична
13	Определување на етанол	Класична
14	Определување рН	рН метар
15	Киселост на тврди бонбони	Класична
16	Определување на скроб по Еверс	Полариметриски
17	Определување на расатворливи состојки во гумени бонбони	Класична
18	Определување на натрим хлорид во трајно солено пециво	Титриметриски

**6. Масла за јадење и маст од растително потекло, маргарин ,  
мајонез и сродни производи**

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Густина (20 <sup>0</sup> )	Пикнометриски
2	Индекс на рефракција ( 20 <sup>0</sup> C)	Рефрактометриски



# Electrolux

3	Јоден број по Хануш (мг J/100г)	Класична
4	Сапонификационен број (мг КОН/г масло)	Класична
5	Неосапунливи материи (%)	Класична

## 7. Јајца и производи од јајца

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Мирис	Органолептички
2	Боја	Органолептички
3	Сува материја	Класична
4	Масти	Класична
5	Слободни масни киселини (како олеинска)	Титриметриски

## 7. Вода за пиење

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Растворен кислород	Инструментално
2	Потрошувачка на $\text{KMnO}_4$	Волуметриска
3	Тврдина на вода	Волуметриска
4	Хлориди	Титриметриски
5	РН	Потенциометриски
6	Вкупен остаток по испарување на $105^\circ\text{C}$	Гравиметриски
7	Суспендирани материи	Гравиметриски

## 8. Алкохолни и безалкохолни пијалоци, мраз и оцет



# Electrolux

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1	Определување на содржина на алкохол	Пикнометар
2	Опредлување на вкупна титрациона киселост	Титриметриски
3	Определување на содржина на екстракт	Гравиметриска
4	Определување содржина на естри	Титриметриски
5	Определување содржина на алдехиди	Волуметриска
6	Определување на шеќер	Гравиметриски

<b>Дата:</b>	<b>Директор:</b>
4.09.2003	Темелкоска Сузана дипл.инг.хем