



# Electrolux

ВИ Интерна лабораторија (ИМБ-А.Д. "Млекара")-Битола

## ОПШТИ ПОДАТОЦИ

Име на лабораторијата:	Интерна лабораторија (ИМБ-А.Д. "Млекара")-Битола	
Адреса:	Горно Оризарски пат бб; 7 000 Битола, Р.Македонија	
Е-маил:	imbit@mt.net.mk	
Web страна:	/	
Телефонски број:	++ 389 47 226 380 / (116) лок.	
Факс:	/	
Лице за контакт:	Билјана Радевска, дипл. инг. технолог	
Година на основање:	1982г.	
Сопственост:	Владина/Општествена (%)	/
	Приватна (%)	100%
	Странска (%)	/
Основна дејност:	интерна контрола на сировината, меѓуфазна контрола и контрола на готови производи	
Останати дејности на лабораторијата:	/	
Верификација / од кого: - сертификација ISO 9001 - акредитација ISO 17025 - овластување	сертификација ISO 9001	

## РЕСУРСИ

<b>Кадровски</b>	
Број на вработени во лабораторијата :	3 (тројца)
Број на надворешни соработници:	/
Вкупен број на вработени:	3(тројца)
<b>Просторни:</b>	4 (четири) простории
<b>Опрема:</b>	Криоскоп, милко-тестер(minog),ultra-x-влажомер, автоклав, стерилизатор (два), термостат (два), луминометар (HY-LITE), центрифуга (1000/1мин)
<b>Останато:</b>	лактодензиметар, аналитичка вага, рН-метар (три), техничка вага, водено купатило, рефрактометар, пиштол за алкохолна проба



# Electrolux

## ЛАБОРАТОРИСКИ ИСПИТУВАЊА

### 1. свежо; пастеризирано; стерилизирано млеко

(група на производи)

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1.	Физичко-хемишки анализи	специфична тежина (флешманова формула), киселост (титрација по СХ и пХ-метар), % на масленост (по Гербер и милкотестер), % на додадена вода (криоскоп)
2.	Присуство на антибиотици (β-лактамски)	β-Star (рапиден) тест
3.	микробиолошки анализи	<b>свежо млеко</b> -вкупен бр. на бактерии- (дилуциона метода) и присуство на колиформни бактерии (стандардна метода) <b>пастеризирано млеко</b> - вкупен бр. на бактерии (дилуциона метода), присуство на <i>Salmonella</i> sp., сулфоредуцирачки бактерии ( <i>Clostridium</i> ), <i>Proteus</i> sp. i <i>Escherichia coli</i> (стандардни методи) <b>стерилно млеко</b> - вкупен бр. на бактерии (дилуциона метода), контрола на стерилност

### 2. ферментирани производи (јогурт, кравјо кисело млеко, павлака, милерам, крем сирење)

(група на производи)

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1.	хемишки анализи	киселост (титрација по SH i pH-метар), % на масленост (по Гербер), сува материја (по стандардна метода и ULTRA-X)
2.	микробиолошки анализи	вкупен бр. на бактерии (дилуциона метода), присуство на <i>Salmonella</i> sp., сулфоредуцирачки бактерии ( <i>Clostridium</i> ), <i>Proteus</i> sp. i <i>Escherichia coli</i> ( по стандардни методи)

### 3. тврди производи (топено сирење, кашкавал, сирење)

(група на производи)



# Electrolux

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1.	хемиски анализи	киселост (титрација по SH и pH-метар), сува материја (стандардна метода), маст во сува материја (стандардна метода) и % на маст (бутирометриски).
2.	микробиолошки анализи	вкупен бр. на бактерии (дилуциона метода), присуство на <i>Salmonella</i> sp., сулфоредуцирачки бактерии ( <i>Clostridium</i> ), <i>Proteus</i> sp. и <i>Escherichia coli</i> ( по стандардни методи)

#### 4. напитки (сокови, чаеви)

(група на производи)

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1.	хемиски анализи	сува материја (рефрактометриски-BRX)
2.	микробиолошки анализи	вкупен бр. на бактерии (дилуциона метода), контрола на стерилност

#### 5. вода (пречистителна станица на ИМБ-А.Д. "Млекара"-Битола)

Реден Број	ПРЕДМЕТ НА ИСПИТУВАЊЕ	Методи
1.	хемиски анализи	концентрација на хлор (Cl <sub>2</sub> )- (колориметриски)
2.	микробиолошки анализи	вкупен бр. на бактерии (дилуциона метода), присуство на колиформни бактерии (стандардна метода)

Дата:	Раководител на Лабораторија:
02.09.2003г.	Билјана Радевска, дипл.инг.технолог