

Prehrambeno-biotehnoški laboratorij

Cjenik usluga

URBROJ: 0147-22-71
Poreč, 1.2.2022.

IPT-7.1-PBL-Ob01-izd.2022-02-01

Šifra usluge	Usluga (metoda analize)	Jedinična cijena sa PDV-om
*M01 ^{A/MP/IOC}	Određivanje slobodnih masnih kiselina	150,00 kn
*M02 ^{A/MP/IOC}	Određivanje peroksidnog broja	150,00 kn
*M03 ^{A/MP/IOC}	Spektrofotometrijsko ispitivanje u ultraljubičastom području	300,00 kn
*M04 ^{A/MP}	Određivanje udjela voskova, metilnih estera masnih kiselina i etilnih estera masnih kiselina kapilarnom plinskom kromatografijom	1.300,00 kn
*M05 ^{A/MP/IOC}	Senzorsko ocjenjivanje djevičanskog maslinovog ulja	600,00 kn
M05-SPO ^{A/MP/IOC}	Senzorsko protuocjenjivanje (dvije usporedne analize u različitim sesijama)	1.200,00 kn
M06 ^{A/MP}	Određivanje sastava metilnih estera masnih kiselina plinskom kromatografijom	600,00 kn
M07 ^{VAL}	Određivanje sastava i sadržaja sterola i alkoholnih spojeva kapilarnom plinskom kromatografijom	1.675,00 kn
M08 ^{VAL}	Određivanje stigmastadiena u biljnim uljima	1.000,00 kn
M09 ^{VAL}	Određivanje postotka 2-gliceril monopalmitata	950,00 kn
M10 ^{VAL}	Određivanje razlike između stvarne i teoretske količine triacilglicerola s ECN 42	1.400,00 kn
M11 ^{VAL}	Određivanje sadržaja hlapivih halogeniranih otapala u maslinovom ulju	800,00 kn
M20	Senzorsko ocjenjivanje djevičanskog maslinovog ulja (za natjecanja u kvaliteti)	550,00 kn
M21	Određivanje ukupnih fenola izraženih kao galna kiselina	800,00 kn

*Napomena laboratorija: Prema Uredbi Komisije (EEZ) br. 2568/91 od 11. srpnja 1991., tržišna kategorija kvalitete maslinovog ulja definirana je sa ukupno 8 parametara koji se određuju metodama M01-M05. Ako samo jedan parametar ne odgovara smatra se da ulje nije sukladno sa deklariranom kategorijom kvalitete. Prema tome, za ispitani uzorak može se izjaviti sukladnost sa kategorijom kvalitete samo ako je vrijednost tih parametara provjerena (M01-M05). Za parametre koji nisu ispitani, nije poznata je li vrijednost unutar zahtjeva za deklariranu kategoriju kvalitete ili nije te se ne može izjaviti sukladnost. Provjera čistoće (autentičnosti) maslinovog ulja provjerava se ispitivanjem parametara čistoće koji se određuju metodama M04 te M06-M10.

^{MP} Prehrambeno-biotehnoški laboratorij ovlašten je kao službeni laboratorij za analizu maslinovog ulja u postupcima službenih kontrola (M01 - M06). Panel za senzorsku analizu maslinovog ulja Instituta ovlašten je kao službeni i profesionalni panel od strane Ministarstva poljoprivrede RH (M05) i nalazi se na popisu ovlaštenih Panela EU.

^{IOC} Prehrambeno-biotehnoški laboratorij je priznat od strane Međunarodnog vijeća za masline (International Olive Council, IOC za kemijsku analizu maslinovog ulja (M01-M03) u periodu 12./2019. - 12./2020. Panel za senzorsku analizu maslinovog ulja Instituta (M05) priznat je od strane Međunarodnog vijeća za masline (International Olive Council, IOC) za period 12./2019. - 12./2020.

^A Metoda koju provodi Prehrambeno-biotehnoški laboratorij, akreditirana prema normi HRN EN ISO/IEC 17025

^{VAL} Metoda koju provodi vanjski laboratorij, akreditirana prema normi HRN EN ISO/IEC 17025

Mogućnost davanja popusta na sklopljene ugovore o analizi većeg broja uzoraka.
Primjena ovog cjenika počinje 2.2.2022.

Voditeljica laboratorija

Marina Lokic, dipl.ing.



Ravnatelj Instituta

Dr. sc. Dean Ban

POREČ 3