



POLJOPRIVREDNI FAKULTET NOVI SAD
DEPARTMAN ZA STOČARSTVO
LABORATORIJA ZA KONTROLU KVALITETA HRANE ZA ŽIVOTINJE
I ANIMALNIH PROIZVODA

Novi Sad, Trg Dositeja Obradovića 8
Tel: 021/458-244 ili 021/455-019 Fax: 021/459-595
Email: laboratorija.stocnahrana@stocarstvo.edu.rs



ATC
01-206

ЛАБОРАТОРИЈА
ЗА ИСПИТИВАЊЕ
ISO/IEC 17025

IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU br. 1/36822

Podnosilac zahteva - vlasnik: **"BAČEX" Bač**

Proizvođač:

Oznaka - vrsta uzorka: **Sojina pogača LOT 12 - 21**

Opis stanja uzorka: **PVC vreća cca 1 kg**

Datum prijema uzorka: **14.4.2021**

Lokacija ispitivanja: **Laboratorija za kontrolu kvaliteta hrane za životinje i animalnih proizvoda**

Laboratorija nije odgovorna za fazu uzorkovanja i rezultati se primenjuju na uzorak onakav kako je primljen

Ispitivanja izvršena u skladu sa važećim pravilnicima, standardima i dokumentovanim metodama

Ukupan broj strana **2**

Primerak broj: **1**

Izveštaj se izdaje u: **dva primerka**

Datum izdavanja izveštaja:

20.4.2021

Izveštaj odobrio
šef Laboratorije

Prof. dr Igor Jajić

M.P.

Overio izveštaj
direktor Departmana

Snežana Trivunović

Prof. dr Snežana Trivunović



POLJOPRIVREDNI FAKULTET NOVI SAD
DEPARTMAN ZA STOČARSTVO
LABORATORIJA ZA KONTROLU KVALITETA HRANE ZA ŽIVOTINJE
I ANIMALNIH PROIZVODA

Novi Sad, Trg Dositeja Obradovića 8
Tel: 021/458-244 ili 021/455-019 Fax: 021/459-595
Email: laboratorija.stocnahrana@stocarstvo.edu.rs



ATC
01-206

ЛАБОРАТОРИЈА
ЗА ИСПИТИВАЊЕ
ISO/IEC 17025

REZULTATI ISPITIVANJA br. 1/36822

PARAMETAR	u PS**	u SM**	Jedinica mere	Merna nesigurnost	METODE
OSNOVNI POKAZATELJI					
* Suva materija	93,83	100,00	%	+ 0,00 %	Pravilnik SI.list SFRJ 15/87, Metoda 6
Vlaga	6,17	---	%	+ 12,00 %	Pravilnik SI.list SFRJ 15/87, Metoda 6
Sirovi protein	46,59	49,66	%	+ 9,04 %	Pravilnik SI.list SFRJ 15/87, Metoda 7
Sirova mast	6,60	7,04	%	+ 16,65 %	Pravilnik SI.list SFRJ 15/87, Metoda 12
Sirova celuloza	6,26	6,68	%	+ 14,27 %	VDM-111
Pepeo	6,06	6,46	%	+ 11,60 %	Pravilnik SI.list SFRJ 15/87, Metoda 18
* BEM	28,32	30,19	%	+ 0,00 %	Pravilnik SI.list SFRJ 15/87, Metoda 20
KVALITET TERMIČKE OBRADJE SOJE					
Sirovi protein	46,59	---	%	+ 9,04 %	Pravilnik SI.list SFRJ 15/87, Metoda 7
Rastvorljivost sirovih proteina u vodi	8,29	---	%	+ 7,13 %	VDM-108
Indeks rastvorljivosti sir.proteina PDI	17,79	---	%SP	+ 7,13 %	VDM-108
Aktivnost ureaze	0,05	---	mg N/g/min	+ 10,48 %	ISO 5506:1988


* Metode van obima akreditacije prema standardu 17025:2017.

** Dobjene vrednosti (hemijski sastav) su iskazane na prirodni sadržaj vlage (u PS) i suvoj materiji (u SM).

Datum završetka ispitivanja

20.4.2021

Verifikovao rukovodilac ispitivanja


Darko Guljaš, diplomirani biohemičar

DSL - O - 50

Izveštaj se odnosi na ispitani uzorak i ne sme se umnožavati bez saglasnosti direktora Departmana