

## Prehrambeno-biotehnološki laboratorij

# Cjenik usluga

URBROJ: 0147-22-  
Poreč, 11.11.2022.

IPT-7.1-PBL-Ob01-izd.2022-11-11

Šifra usluge	Usluga (metoda analize#)	Jedinična cijena s PDV-om u HRK	Jedinična cijena s PDV-om u EUR u primjeni od 2023.
*M01 <sup>A/MP/IOC</sup>	Određivanje slobodnih masnih kiselina	150,00 kn	19,91 €
*M02 <sup>A/MP/IOC</sup>	Određivanje peroksidnog broja	150,00 kn	19,91 €
*M03 <sup>A/MP/IOC</sup>	Spektrofotometrijsko ispitivanje u ultraljubičastom području	300,00 kn	39,82 €
*M04-A <sup>A/MP</sup>	Određivanje udjela voskova i etilnih estera	1.300,00 kn	172,54 €
*M04-B	Određivanje udjela voskova i etilnih estera - nova metoda	860,00 kn	114,14 €
M05 <sup>A/MP/IOC</sup>	Senzorno ocjenjivanje djevičanskog maslinovog ulja	600,00 kn	79,63 €
M05-SPO <sup>A/MP/IOC</sup>	Senzorno protuocjenjivanje (dvije usporedne analize u različitim sesijama)	1.200,00 kn	159,27 €
M06 <sup>A/MP</sup>	Određivanje sastava masnih kiselina (uključuje tumačenje i tablicu nutritivnih vrijednosti)	600,00 kn	79,63 €
M07 <sup>VAL</sup>	Određivanje sastava i sadržaja sterola i alkoholnih spojeva	1.675,00 kn	222,31 €
M08 <sup>VAL</sup>	Određivanje stigmastadiena u biljnim uljima	1.000,00 kn	132,72 €
M09 <sup>VAL</sup>	Određivanje postotka 2-gliceril monopalmitata	950,00 kn	126,09 €
M10 <sup>VAL</sup>	Određivanje razlike između stvarne i teoretske količine triacilglicerola s ECN 42	1.400,00 kn	185,81 €
M20-A	Deskriptivna senzorna analiza bodovnom skalom Mario Solinas za natjecanja u kvaliteti EDMU	550,00 kn	73,00 €
M21	Određivanje sastava i udjela fenolnih spojeva tekućinskom kromatografijom	800,00 kn	106,18 €
	Određivanje teoretskog udjela vode i ulja u pasti maslina	150,00 kn	19,91 €
Šifra usluge	Kombinacije metoda analize s posebnim popustom	Jedinična cijena s PDV-om u HRK	Jedinična cijena s PDV-om u EUR u primjeni od 1.1.2023.
M01+M02+M03+M04-B+M05	Kompletna analiza parametara kvalitete i izjava o sukladnosti prema propisima	1.600,00 kn	212,36 €

# Izvor metode analize ugovara se prilikom zaprimanja uzorka i može se dobiti na zahtjev.

\*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 deklariranim 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 poznato 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.

<sup>MP</sup>Prehrambeno-biotehnološki 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.

<sup>IOC</sup>Prehrambeno-biotehnološki 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.

<sup>A</sup> Metoda koju provodi Prehrambeno-biotehnološki laboratorij, akreditirana prema normi HRN EN ISO/IEC 17025

<sup>VAL</sup> 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 14.11.2022.

Voditeljica laboratorija

Ravnatelj Instituta

dr. sc. Marina Lukić

dr. sc. Dean Ban