

1. NAZIV AKREDITIRANOG TIJELA

"EURO INSPEKT" d.o.o. Sarajevo
Hamdije Kreševljakovića 16
71000 Sarajevo

2. STANDARD

BAS EN ISO/IEC 17025:2018

3. PODRUČJE AKREDITACIJE

R.B.	Područje i podpodručje	Opis
1.	LI 3.8 - Mikrobiologija lanca hrane - Hrana - Uzorci iz radne i proizvodne okoline	
2.	LI 3 – Mikrobiološka ispitivanja LI 3.3 - Voda	
3.	LI 2 - Fizičko-hemijska ispitivanja LI 2.1 – Hrana LI 2.3 – Voda LI 2.4 - Poljoprivredni proizvodi i materijali LI 2.14 - Duhan i duhanski proizvodi LI 2.15 - Alkohol i alkoholni proizvodi	
4.	LI 20 - Ispitivanje materijala LI 20.1 - Tekstil i koža	
5.	LI 17 Uzorkovanje LI 17.1 Voda LI 17.3 Hrana	
6.	LI 21 Toksikološka ispitivanja LI 21.1 Rezidue i kontaminanti u hrani i hrani za životinje	

TABELA – DETALJNO PODRUČJE AKREDITACIJE (klasifikacija prema dokumentu OD 07-40)

Područje rada:		LI 3 - Mikrobiologija lanca hrane		
Podpodručje rada:		LI 3.8 - Hrana		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M001	Hrana Uzorci iz radne i proizvodne okoline	Mikrobiologija lanca hrane — Horizontalna metoda za detekciju, određivanje broja i serotipizaciju <i>Salmonella</i> — Dio 1: Detekcija <i>Salmonella spp.</i>	-	BAS EN ISO 6579-1:2018
M002	Hrana Uzorci iz radne i proizvodne okoline	Horizontalna metoda za brojanje mikroorganizama – Dio 1: Brojanje kolonija pri 30 °C tehnikom izlivanja podloge	-	BAS EN ISO 4833-1:2014
M003	Hrana	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje - Horizontalna metoda za brojanje glukuronidaza pozitivne <i>Escherichia coli</i> - Dio 2: Tehnika brojanja kolonija na 44° C koristeći i 5-bromo-4-hloro-3-indolil-D-glukuronid	-	BAS ISO 16649-2:2008

Područje rada:		LI 3 - Mikrobiologija lanca hrane		
Podpodručje rada:		LI 3.8 - Hrana		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M004	Hrana	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje - Horizontalna metoda za brojanje koagulasa pozitivnih stafilokoka <i>Staphylococcus aureus</i> i druge vrste) - Dio1: Tehnika korišćenja Baird-Parker agar medija	-	BAS EN ISO 6888-1:2005
M005	Hrana	Mikrobiologija lanca hrane – Horizontalna metoda za detekciju i određivanje broja <i>Enterobacteriaceae</i> – Dio 2: Metoda brojanja kolonija	-	BAS EN ISO 21528-2:2018
M006	Hrana Uzorci iz radne i proizvodne okoline	Mikrobiologija lanca hrane – Horizontalna metoda za detekciju i brojanje <i>Enterobacteriaceae</i> – Dio 1: Detekcija <i>Enterobacteriaceae</i>	-	BAS EN ISO 21528-1:2018
M007	Hrana	Mikrobiologija lanca hrane – Horizontalna metoda za detekciju i brojanje <i>Listeria monocytogenes</i> i <i>Listeria spp.</i> – Dio 2: Metoda brojanja	-	BAS EN ISO 11290-2:2018
M008	Hrana	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje - Horizontalna metoda za brojanje sulfitoredujućih bakterija koje rastu pri anaerobnim uslovima	-	BAS ISO 15213:2008
M009	Hrana	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje - Horizontalna metoda za brojanje kvasaca i plijesni – Dio 1: Tehnika brojanja kolonija u proizvodima kod kojih je aktivitet vode veći od 0,95	-	BAS ISO 21527-1:2009
M010	Hrana	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje - Horizontalna metoda za brojanje kvasaca i plijesni – Dio 2: Tehnika brojanja kolonija u proizvodima kod kojih je aktivitet vode manji ili jednak 0,95	-	BAS ISO 21527-2:2009
M011	Hrana Uzorci iz radne i proizvodne okoline	Mikrobiologija lanca hrane – Horizontalna metoda za detekciju i brojanje <i>Listeria monocytogenes</i> i <i>Listeria spp.</i> – Dio 1: Metoda detekcije	-	BAS EN ISO 11290-1:2018

Područje rada:	LI 3 - Mikrobiološke analize
----------------	------------------------------

Podpodručje rada:		LI 3.3 - Voda		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M012	Voda za piće, prirodna mineralna i prirodna izvorska voda, flaširana voda, bazenska voda	Detekcija i brojanje crijevnih enterokoka – Dio 2: Metoda membranske filtracije	< 10 cfu/ml	BAS EN ISO 7899-2:2003
M013		Brojanje <i>Escherichia coli</i> i koliformnih bakterija - Dio 1: Metoda membranske filtracije za vode s niskim prirodnim fonom bakterijske flore	< 10 cfu/ml	BAS EN ISO 9308-1:2015
M014	Voda za piće, prirodna mineralna i prirodna izvorska voda, flaširana voda, bazenska voda	Kvalitet vode - Brojanje uzgojenih mikroorganizama - Određivanje broja kolonija cijepljenjem agar hranjive podloge za gajenje	-	BAS EN ISO 6222:2003
M015	Voda za piće, prirodna mineralna i prirodna izvorska voda, flaširana voda, bazenska voda	Kvalitet vode - Detekcija i brojanje <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Metoda membranske filtracije	-	BAS EN ISO 16266:2009
M016	Voda za piće, prirodna mineralna i prirodna izvorska voda, flaširana voda, bazenska voda	Kvalitet vode - Detekcija i brojanje sulfitoreducirajućih anaeroba (clostridija) - Dio 2: Metoda membranskom filtracijom	-	BAS EN 26461-2:2003

Područje rada:		LI 17 Uzorkovanje		
Podpodručje rada:		LI 17.1 - Voda		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M017	Voda za piće iz česme, spremnika sa česmom, flaširana voda, bunarska voda iz bunara sa trajno instaliranim pumpama i metalnim izvodima sa česmom	Uzorkovanje za mikrobiološke analize	-	BAS EN ISO 19458:2008*
M018	Voda za piće	Uzorkovanje - Dio 5: Smjernice za uzorkovanje pitke vode nakon tretmana i iz sistema za distribuciju	-	BAS ISO 5667-5:2007*
M019	Voda za piće, prirodne izvorske i prirodne mineralne vode	Uzorkovanje - Dio 3: Prezervacija i rukovanje uzorcima vode	-	BAS EN ISO 5667-3:2019*

Područje rada:		LI 17 Uzorkovanje		
-----------------------	--	--------------------------	--	--

Podpodručje rada:		LI 17.3 - Hrana		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M020	Hrana (osim morskih polodova i blok smrzuete hrane)	Tehnike uzorkovanja za mikrobiološka ispitivanja uzoraka hrane i hrane za životinje (manuelna tehnika uzorkovanja)	-	BAS CEN ISO/TS 17728:2016*

Područje rada:		LI 2 Fizičko-hemijska ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 2.3 - Voda		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M021	Voda za piće, prirodna mineralna i prirodna izvorska voda, flaširana voda i bazenska voda	Kvalitet vode – Određivanje pH vrijednosti	od 2 do 12 pH	BAS EN ISO 10523:2013
M022	Voda za piće, prirodna mineralna i prirodna izvorska voda, flaširana voda i bazenska voda	Kvalitet vode - Određivanje električne provodljivosti	(2-1999) µS/m	BAS EN 27888:2002
M023	Voda za piće, izvorska i bazenska voda	Kvalitet vode - Ispitivanje i određivanje boje	(2-500) Pt mg/L	BAS EN ISO 7887:2013
M024	Voda za piće, izvorska i bazenska voda	Kvalitet vode - Određivanje mutnoće - Dio 1: Kvantitativne metode	(0,05-400) NTU	BAS EN ISO 7027-1:2017
M025	Voda za piće, izvorska i bazenska voda	Kvalitet vode - Određivanje klorida - Volumetrijska metoda s srebro nitratom uz kromatni indikator (Mohrova metoda)	(5-350) mg/L	BAS ISO 9297:2002
M026	Voda za piće, flaširana i bazenska voda	Kvalitet vode - Određivanje permanganatnog indeksa	(0,5-10) mg/L	BAS EN ISO 8467:2002
M027	Voda za piće, izvorska voda	Kvalitet vode - Određivanje amonijaka - Dio 1: Ručni spektrometrijski metod	(0,005-1,000) mg/L NH ₄ -N	BAS ISO 7150-1:2002
M028	Voda za piće, izvorska voda	Kvalitet vode - Određivanje nitrita - Metoda molekularne apsorpcijske spektrometrije	(0,004-1,000) mg/L NO ₂ N	BAS EN 26777:2000
M029	Voda za piće, flaširana i bazenska voda	Kvalitet vode – određivanje nitrata – ultraviolet spektrofotometrijska metoda	(0,02-11,50) mg/L NO ₃ -N	APHA 4500-NO3-B

Područje rada:		LI 2 - Fizičko-hemijska ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 2.14 - Duhan i duhanski proizvodi		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M030	Cigarete	Određivanje ukupnog i suhog dimnog kondenzata bez nikotina, korištenjem rutinske analitičke mašine za pušenje	do 25 mg/cigareti	BAS ISO 4387:2009
M031		Određivanje ugljen monoksida u fazi pare cigaretnog dima – NDIR metoda	do 14 mg/cigareti	BAS ISO 8454:2009
M032		Određivanje nikotina u dimnom kondenzatu – Metoda gasne hromatografije	do 2 mg/cigareti	BAS ISO 10315:2014
M033		Određivanje vode u dimnom kondenzatu – Dio 1: Metoda gasne hromatografije	do 3 mg/cigareti	BAS ISO 10362-1:2020

Područje rada:		LI 2 - Fizičko-hemijska ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 2.1 - Hrana		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M034	Meso i proizvodi od mesa	Određivanje ukupne vlage	(0 – 95) %	BAS ISO 1442:2007
M035	Meso i proizvodi od mesa	Određivanje ukupne masti	(0 – 95) %	BAS ISO 1443:2007
M036	Supe, čorbe, sosovi i dodaci jelima	Određivanje sadržaja vlage	(0 – 100) %	rILRU-019/2
M037	Supe, čorbe, sosovi i dodaci jelima	Određivanje sadržaja Natrijum-hlorida	(0 – 100) %	rILRU-020/2
M038	Sir	Određivanje sadržaja ukupne suhe materije	(0 – 100) %	BAS EN ISO 5534:2006
M039		Određivanje sadržaja masti	(0 – 40) %	rILRU-033/2
M040		Određivanje kiselosti sira	(0 – 100) SH ^o	rILRU-034/2
M041	Kakao proizvodi, čokolada, krem, keks	Određivanje sadržaja vode sušenjem pod normalnim pritiskom	(0 -100) %	rILRU-035/2
M042		Određivanje ukupne masti po Soksletu	(0 -100) %	rILRU-036/2
M043	Životinjske i biljne masti i ulja	Određivanje kiselosti	(0 -10) % kao oleinska kiselina	BAS EN ISO 660:2010 metoda br. 9.1
M044	Životinjske i biljne masti i ulja	Određivanje saponifikacionog broja	(160-200) mgKOH/g	BAS EN ISO 3657:2021

Područje rada:		LI 2 - Fizičko-hemijska ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 2.1 - Hrana		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M045	Čaj	Određivanje gubitka mase na 103° C	(0 -100) %	BAS ISO 1573:2002
M046		Određivanje ukupnog pepela	(0 -100) %	BAS ISO 1575:2002
M047		Određivanje vodenog ekstrakta	(0 -100) %	BAS ISO 9768:2002
M048	Med	Određivanje električne provodljivosti	(0,1 – 2) mS/cm	Pravilnik o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda Sl. Glasnik BiH br. 37/2009 i 84/2019 Aneks II Poglavlje II, odjeljak B
M049	Med	Određivanje sadržaja vode	(13 – 25) %	Pravilnik o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda Sl. Glasnik BiH br. 37/2009 i 84/2019 Aneks II Poglavlje II, odjeljak E tačka b)
M050	Med	Određivanje pepela	do 2%	Pravilnik o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda Sl. Glasnik BiH br. 37/2009 i 84/2019 Aneks II Poglavlje II, odjeljak G
M051	Med	Određivanje kiselosti	do 90 mmol/kg	Pravilnik o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda Sl. Glasnik BiH br. 37/2009 i 84/2019 Aneks II Poglavlje II, odjeljak H
M052	Med	Određivanje HMF-a	>0,5 mg/kg	Pravilnik o metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda Sl. Glasnik BiH br. 37/2009 i 84/2019 Aneks II Poglavlje II, odjeljak J, tč. B metoda po White-u
M053	Meso i mesni proizvodi	Određivanje sadržaja hidroksiprolina	>0,0093 %	BAS ISO 3496:2007
M054	Meso i mesni proizvodi	Određivanje sadržaja nitrita (Referentna metoda)	od 1 do 300 mg/kg NaNO ₂	BAS ISO 2918:2007
M055	Meso i mesni proizvodi	Određivanje sadržaja nitrata (Referentna metoda)	od 0,5 do 300 mg/kg KNO ₃	BAS ISO 3091:2008
M056	Meso i mesni proizvodi	Određivanje sadržaja ukupnog fosfora - Spektrometrijska metoda	od 0,01 do 1,2% P ₂ O ₅	BAS ISO 13730:2008

Područje rada:		LI 2 - Fizičko-hemijska ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 2.1 - Hrana		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M057	Meso i mesni proizvodi	Određivanje kalcijuma (Ca) u mehanički otkošanom mesu – piletina i govedina	od 0,03 do 1,75% m/m	AOAC 983.19-1985(2002)
M058	Hrana	Određivanje sadržaja glutena	od 7,8 do 250 mg/kg	RU-08-01 izdanje 1 (EuroProxima GLUTEN TEC) ELISA
M059	Mlijeko, mlijeko u prahu, kiselo mlijeko, jogurt i pavlaka	Određivanje kiselosti	od 0,04 do 100,00 SH ^o	RU 04-14/1
M060	Mlijeko, vrhnje i evaporisano mlijeko	Mlijeko, pavlaka i evaporisano mlijeko - Određivanje ukupne suhe materije (Referentna metoda)	od 0,01 do 100 %	BAS ISO 6731:2012
M061	Meso i mesni proizvodi	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja hlorida - Dio 1: Volhard metoda	od 1,0 do 10,0 %	BAS ISO 1841-1:2007

Područje rada:		LI 2 - Fizičko-hemijska ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 2.4 - Poljoprivredni proizvodi i materijali		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M062	Voće i biljni proizvodi	Određivanje rastvorljive čvrste materije	(0 – 85) %	BAS ISO 2173:2008 Metoda 7.1.1 i 7.1.2
M063	Žitarice i proizvodi od žitarica	Određivanje sadržaja vlage	(0 – 100) %	BAS EN ISO 712:2011
M064	Žitarice, mahunarke i sporedni proizvodi	Određivanje ukupne mase pepela	(0 – 100) %	BAS EN ISO 2171:2011
M065	Hrana i hrana za životinje	Određivanje ukupnih bjelančevina	(0 – 100) %	BAS ISO 1871:2012
M066	Žitarice i mlinski proizvodi	Određivanje kiselinskog stepena	-	rILRU-038/2
M067	Voće i povrće i proizvodi od voća i povrća	Određivanje ukupne kiselosti potencimetrijska titracija	(0 -10) % kao sirćetna kiselina	rILRU-031/2
M068	Prehrambeni proizvodi	Određivanje aktivnosti vode	od 0,06 do 1,00	BAS ISO 18787:2019

Područje rada:	LI 2 - Fizičko-hemijska ispitivanja
-----------------------	-------------------------------------

Podpodručje rada:		LI 2.15 - Alkohol i alkoholni proizvodi		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M069	Alkohol i alkoholna pića	Određivanje ukupne kiselosti	0 -4500 mg/l.A.A kao sirćetne kiseline	rILRU-037/2

Područje rada:		LI 20 - Ispitivanje materijala		
Podpodručje rada:		LI 20.1 - Tekstil i koža		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M070	Tkanine i proizvodi od tkanina	Određivanje najveće sile i izduženja pri toj sili upotrebom epruvete u obliku trake	500 N - 2500 N 10-200 %	BAS EN ISO 13934-1:2015
M071	Tekstil	Kvantitativna hemijska analiza Određivanje sirovinskog sastava u mješavini acetata i drugih vlakana Metoda s acetonom	(0 – 100) %	BAS EN ISO 1833-3:2020
M072	Tekstil	Kvantitativna hemijska analiza Određivanje sirovinskog sastava mješavine celuloznih i poliesterskih vlakana Metoda sumporne kiseline	(0 – 100) %	BAS EN ISO 1833-11:2018
M073	Tekstil	Kvantitativna hemijska analiza Određivanje sirovinskog sastava mješavine svile, vune i životinjske dlake Metoda sa sumpornom kiselinom	(0 – 100) %	BAS EN ISO 1833-18:2020
M074	Tekstil	Određivanje sadržaja proteinskih i drugih vlakana – metoda sa natrijem hipohloritom	(0-100) %	BAS EN ISO 1833-4:2018
M075	Tekstil	Određivanje mase po jedinici površine	(15 do 800) g/m ²	BAS ISO 3801:2016, metoda 5
M076	Tekstil	Određivanje skupljanja po dužini i širini	±15%	rILRU-006/3
M077	Tekstil	Određivanje pH vrijednosti vodenog ekstrakta	3 – 10	BAS EN ISO 3071:2021
M078	Tekstil	Određivanje broja niti po jedinici dužine - metoda A	broj žica / redova na 1 cm	ISO 7211-2:1984
M079	Tekstil, vlakna od pamuka, vune, svile, viskoze, acetata, poliestera, poliakrila, poliamida i njihove mješavine	Kvalitativno određivanje sirovinskog sastava	/	rILRU-102/03
M080	Koža	Određivanje debljine	0 - 30 mm	BAS EN ISO 2589:2017

Područje rada:		LI 20 - Ispitivanje materijala		
Podpodručje rada:		LI 20.1 - Tekstil i koža		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M081	Koža	Određivanje pH-vodenog ekstrakta i pH-razlike (gotova koža)	3 – 10	BAS EN ISO 4045:2019
M082	Koža	Određivanje vlage i pepela	(0 -100)%	rILRU-017/3
M083	Tekstil	Određivanje formaldehida - Dio 1: Slobodni i hidrolizirani formaldehid (metoda ekstrakcije vodom)	16-3500 mg/kg	BAS EN ISO 14184-1:2013
M084	Tekstil	Određivanje otpornosti tekstilnih tkanina prema habanju pomoću Martindellove metode - Dio 2: Određivanje pucanja uzorka	9kPa i 12 kPa do 999999 ciklusa	BAS EN ISO 12947-2:2018
M085	Tekstil	Tkanine – Određivanje mase po jedinici površine koristeći male uzorke	od 10 do 1000 g/m ²	BAS EN 12127:2010
M086	Tekstil	Ispitivanja postojanosti obojenja – Dio C06: Postojanost obojenja na kućno i komercijalno pranje	Siva skala od 1 do 5	BAS EN ISO 105-C06:2013
M087	Tekstil	Ispitivanja postojanosti obojenja - Dio X12: Postojanost obojenja na trenje	Siva skala od 1 do 5	BAS EN ISO 105-X12:2017
M088	Tekstil	Kvantitativna hemijska analiza- Dio 7: Mješavine poliamida i nekih drugih vlakana (metoda sa mravljom kiselinom)	od 0 do 100%	BAS EN ISO 1833-7:2018
M089	Tekstil	Tkanine presvučene gumom ili plastikom - Određivanje jačine istezanja i izduženja pri pucanju	od 10 do 2500N od 10 do 200%	BAS EN ISO 1421:2018
M090	Tekstil	Kvantitativna hemijska analiza - Dio 12: Mješavine akrilnih, nekih modakrilnih, hlornih vlakana, elastana s nekim drugim vlaknima (metoda s dimetilformamidom)	od 0 do 100%	BAS EN ISO 1833-12:2020
M091	Tekstil	Kvantitativna hemijska analiza - Dio 20: Mješavine elastana s nekim drugim vlaknima (metoda s dimetilacetamidom)	od 0 do 100%	BAS EN ISO 1833-20:2020
M092	Tekstil	Određivanje karakteristika rolne - Dio 2: Metode za određivanje ukupne mase po jedinici površine, mase po jedinici površine prevlake i mase po jedinici površine podloge	od 10 do 1000g/m ²	BAS EN ISO 2286-2:2018
M093	Tekstil	Tekstilne tkanine – Određivanje otpornosti na površinsko kvašenje (sprej test)	ISO 1 – ISO 5	BAS EN ISO 4920:2014

Područje rada:		LI 20 - Ispitivanje materijala		
Podpodručje rada:		LI 20.1 - Tekstil i koža		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M094	Koža	Fizička i mehanička ispitivanja – Određivanje opterećenja cijepanja/kidanja – Dio 1: Cijepanje/kidanje jednostrukog ruba	od 5 do 950 N	BAS EN ISO 3377-1:2013
M095	Koža	Fizička i mehanička ispitivanja – Određivanje jačine istezanja i procenta rastezanja	od 1 do 50 N/mm ² od 5 do 100%	BAS EN ISO 3376:2021
M096	Koža	Fizička i mehanička ispitivanja – Određivanje cijepanja/kidanja pod opterećenjem – Dio 2: Cijepanje/kidanje dvostrukih ivica	od 5 do 950N	BAS EN ISO 3377-2:2017
M097	Koža	Ispitivanja postojanosti obojenja - Postojanost obojenja na cikluse trenja naprijed-nazad	Siva skala od 1 do 5	BAS EN ISO 11640:2019
M098	Koža	Određivanje otpornosti savitljive kože na vodu – Dio 1: Ponavljajuće linearno sabijanje (penetrometar)	od 0 do 240 min od 0 do 100g	BAS EN ISO 20344:2012 tč.6.13. BAS EN ISO 5403-1:2013
M099	Obuća	Metode ispitivanja sa cijelu obuću - Određivanje izolacionih osobina prema toploti	T _f od 1do 30 °C	BAS EN ISO 20344:2012 t.5.12.
M100	Obuća	Metode ispitivanja đona - Određivanje otpornosti prema toploti pri kontaktu	Opis đona	BAS EN ISO 20344:2012 tč.8.7.
M101	Guma	Određivanje otpornosti na habanje pomoću rotirajućeg cilindričnog bubnja	od 30 do 400mm ³	BAS EN ISO 20344:2012 t.8.3. ISO 4649:2017

Područje rada:		LI 21 Toksikološka ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 21.1 – Rezidue i kontaminanti u hrani I hrani za životinje		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M102	Hrana i hrana za životinje	Određivanje sadržaja aflatoskina B ₁	od 1,00 do 40,00 ppb	RU-08-10/1
M103	Hrana i hrana za životinje	Određivanje sadržaja ukupnih aflatoskina (B ₁ , B ₂ , G ₁ i G ₂)	od 2,00 do 80,00 ppb	RU-08-09/1
M104	Mlijeko, mlijeko u prahu i sir	Određivanje sadržaja aflatoskina M ₁	Sir: od 0,0364 do 18,2040 µg/kg Mlijeko i mlijeko u prahu: od 0,00485 do 2,4272 µg/kg	RU-08-04/1

Područje rada:		LI 21 Toksikološka ispitivanja		
Podpodručje rada:		LI 21.1 – Rezidue i kontaminanti u hrani I hrani za životinje		
Opis:				
Broj Metode	Materijali/ proizvodi	Vrsta ispitivanja/ Mjerna karakteristika	Mjerni opseg	Metode/ Specifikacije
M105	Mlijeko, jogurt, voda, meso, morska hrana, med	Određivanje sadržaja hloramfeinikola	0,025 – 20,000 ppb	RU-08-05/1
M106	Med i meso	Određivanje sadržaja streptomicina	Med: od 2,00 do 400,0 ppb Meso: od 5,00 – 1000,0 ppb	RU-08-06/1
M107	Mlijeko i mlijeko u prahu, riba, meso i med	Određivanje sadržaja tetraciklina	od 0,8 do 1000,0 ppb	RU-08-07/1
M108	Proizvodi od ribe i svježa riba	Određivanje sadržaja histamina	Proizvodi od ribe od 100,00 do 10000,00 mg/kg Svježa riba od 2,5 do 250 mg/kg	RU-08-08/1

*Metode koje se izvode na terenu i/ili u laboratoriji i na terenu

1. STALNE LOKACIJE LABORATORIJE

R.B.	Lokacija	Područje rada	Metode/Specifikacije
1.	"EURO INSPEKT" d.o.o. Sarajevo Hamdije Kreševljakovića 16 71000, Sarajevo	LI 3 - Mikrobiologija lanca hrane	
		LI 3.8 – Hrana	M001-M011
		LI 3.3 - Voda	M012-M016
		LI 17 Uzorkovanje	
		LI 17.1 Voda	M017-M019
		LI 17.3 Hrana	M020
		LI 2.14 - Duhan i duhanski proizvodi	M030-M033
		LI 20.1 Tekstil i koža	M070-M101
2.	"EURO INSPEKT" d.o.o. Sarajevo Ismeta Alajbegovića Šerbe br. 3 Ilidža	LI 2 Fizičko-hemijska ispitivanja	
		LI 2.3 - Voda	M021-M029
		LI 2.1 – Hrana	M034-M068
		LI 2.15 - Alkohol i alkoholni proizvodi	M069
		LI 21 Toksikološka ispitivanja	
		LI 21.1 – Rezidue i kontaminanti u hrani I hrani za životinje	M102-M108



Direktor
 mr.sc. Dražan Primorac