



БАРАЊЕ
ЗА ИСПИТУВАЊЕ НА КВАЛИТЕТ НА РАСТИТЕЛНИ МАСЛА ЗА ЈАДЕЊЕ

1. Барател на услуга: _____
име и презиме / назив на фирма

2. Адреса: _____

3. Телефон: _____

4. E-mail адреса: _____

5. Место: _____

6. Тип на масло:	ладно цедено	рафинирано
------------------	--------------	------------

Година на производство:	Рок на употреба:
-------------------------	------------------

Земја на потекло :

Вид на масло

Сончогледово масло	Масло од палма
Маслиново масло	Масло од маслодајна репка
Масло од лен	Масло од сусам
Масло од тиква	Масло од друг растителен материјал

7. Определување на квалитетот на растителното масло за јадење #

Определување на киселински број и киселост (% на олеинска киселина)
Определување на пероксиден број (милимол на активен кислород на kg масло)
Определување на алкалност (mg/kg натриум олеинат)*
Определување на оксидациона стабилност (индукционо време во h)*
Определување на сапонификационен број (mg KOH/g на масло)
Определување на јоден број (g/100 g масло)
Определување на конвенционална маса на волумен (тежина на литар во воздух) (kg/L или g/mL)*
Определување на индекс на рефракција

8. Забелешка:

--

Прилог кон сертификатот за акредитација на лабораторијата за тестирање бр. ЛТ-028 од ИАРСМ

* Не акредитиран параметар (Прилог 1 Листа на не акредитирани методи)

Датум

(мп)

Барател