




# ČOKOLADA I KREM PROIZVODI, BOMBONSKI PROIZVODI



Univerzitet u Novom Sadu  
**NAUČNI INSTITUT  
ZA PREHRAMBENE  
TEHNOLOGIJE  
U NOVOM SADU**

[www.fins.uns.ac.rs](http://www.fins.uns.ac.rs)



FINS**Lab** je akreditovana laboratorija Instituta po standardu SRPS EN ISO 17025 za ispitivanje hrane i hrane za životinje od strane Akreditacionog tela Srbije.

Stručno osoblje FINS**Lab-a** kvalifikovano je da sprovede čitav niz analiza na savremenoj opremi za procenu zdravstvene bezbednosti proizvoda i njihovog tehnološkog kvaliteta, pružajući detaljnu analizu:

- senzorne i tehničke analize
- određivanja sadržaja vode
- određivanja sadržaja ukupne masti
- određivanja sadržaja sirovih proteina
- određivanja sadržaja ukupnih šećera
- određivanja sadržaja mikotoksina
- određivanje metala Pb, Cd, As, Cu i ostalih mikro i makro elemenata
- kvalitativnog određivanja pesticida
- određivanja sadržaja glutena
- mikrobiološke ispravnosti najnovijim ISO metodama, prema važećim Pravilnicima ili sopstvenim zahtevima

Pored toga na Vaš zahtev u FINS**Lab-u** je moguće dobiti detaljnu teksturnu analizu uzoraka na analizatoru teksture (TA.XT2 Texture Analyzer), kao i reološku analizu vaših sistema na rheometru (HAAKE MARS).

Laboratorija redovno učestvuje u domaćim i međunarodnim međulaboratorijskim poređenjima. U okviru saradnje sa privredom, laboratorija pruža konsultantske usluge, izrade predloga proizvođačkih specifikacija i deklaracija, poboljšanja HACCP sistema i tumačenja brojnih nacionalnih i međunarodnih standarda i pravilnika.

Akreditovanu laboratoriju FINS**Lab** karakteriše brzo i pouzdano izdavanje rezultata, ljubazno osoblje i pristupačne cene što može da čini čvrstu kariku naše potencijalne saradnje.

## KONTAKT:

**dr Miroslav Hadnađev**

miroslav.hadnadjev@fins.uns.ac.rs

tel: +381(0)21/485 3811

**Adresa:**

21000 Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1.