

Univerza
v Ljubljani

Biotehniška
fakulteta

Oddelek za zootehniko

Jamnikarjeva ulica 101
1000 Ljubljana, Slovenija
telefon: 01 320 38 17
fax: 01 724 10 05
www.bf.uni-lj.si

Inštitut za mlekarstvo in probiotike

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški Podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00201/21 - 12-MK
Domžale, 12.2.2021

POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	(137679)/8017596076106 LAND, PATHOS jogurt colato Greco 0%, MANJ MASTEN TEKOČI JOGURT, neto 150 g, porabiti do: 21.02.21 M52D52 7 3, GR 46.1 EC		
Laboratorijska oznaka:	574/9-1		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odvezel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 03.02.2021	Analizirano: 10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	2	2	/
Barva	2	2	/
Konsistenca	3	2,5	Lepljiva, sirasta
Vonj	3	2,75	nesvež
Okus	10	8	Neharmoničen trpko – kisel, kovinski priokus, rahlo nečist
Skupno število točk/ #kakovostni razred	20	17,25 / Dobra kakovost	

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški Podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00202/21 - 12-MK
Domžale, 15.2.2021

POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	119415/8017596064776 GRANA PADANO, SIR GRANA PADANO ZOP RISERVA, najmanj 32% m.m. v s.s., neto 250 g, uporabno najmanj do: 09.05.21 L 10002 07:58, IT 03 72 CE		
Laboratorijska oznaka:	574/9-2		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 Renče		
Vzorec odzvel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 03.02.2021	Analizirano: 10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk
Zunanji videz, Skorja, površina	2	2
Testo (Tekstura)	2	2
Barva	1	1
Prerez	3	3
Vonj	3	3
Okus	10	9,5
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	19,50 / Odlična kakovost

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

Univerza
v Ljubljani

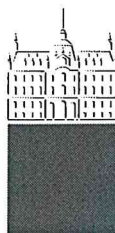
Biotehniška
fakulteta

Oddelek za zootehniko

Jamnikarjeva ulica 101
1000 Ljubljana, Slovenija
telefon: 01 320 38 17
fax: 01 724 10 05
www.bf.uni-lj.si

Inštitut za mlekarstvo in probiotike

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški Podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00203/21 - 12-MK
Domžale, 11.2.2021

POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	155978/8017596008930 LAND, FIOCCHI DI LATE, SVEŽI SIR, 20% m.m. v s.s., neto 200 g, porabiti do: 05.03.2021 7103210:37316, AT 30960 CE		
Laboratorijska oznaka:	574/9-3		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odvezel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 03.02.2021	Analizirano: 10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk
Izgled	1	1
Barva	2	2
Konsistenca	4	4
Vonj	3	3
Okus	10	10
Skupno število točk/ #kakovostni razred	20	20,00 / Odlična kakovost

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbec

Univerza
v Ljubljani

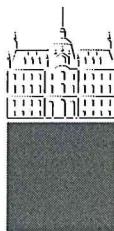
Biotehniška
fakulteta

Oddelek za zootehniko

Jannikarjeva ulica 101
1000 Ljubljana, Slovenija
telefon: 01 320 38 17
fax: 01 724 10 05
www.bf.uni-lj.si

Inštitut za mlekarstvo in probiotike

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00204/21 - 12-MK
Domžale, 15.2.2021

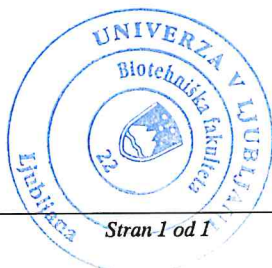
POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	90236/8017596008947 LAND, MOUSSE alla fragola , stepeni mlečni desert z jagodnim pripravkom (20%), neto 125 g, porabiti do: 01.03., št. serije: 2112E3013949, DE BY 77727 EG		
Laboratorijska oznaka:	574/9-4		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odzvel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 03.02.2021	Analizirano: 10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opomba
Izgled	2	2	/
Barva	2	2	/
Konsistenca	3	2,5	Testasta, lepljiva
Vonj	3	2,75	Ne deluje naravno
Okus	10	7,25	Ne deluje naravno, lepljivo v ustih, neharmonično kislo - sladek, pekoč pookus
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	16,50 / Dobra kakovost	

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbec

Inštitut za mlekarstvo in probiotike

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00205/21 - 12-MK
Domžale, 12.2.2021

POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	90236/8017596070012 LAND, MOUSSE alla pesca e maracuja, stepeni mlečni desert s pripravkom (20%) iz breskev in pasijonke, neto 125 g, porabiti do: 01.03., št. serije: 2112E3013949, DE BY 77727 EG		
Laboratorijska oznaka:	574/9-5		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 03.02.2021	Analizirano: 10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opomba
Izgled	2	2	/
Barva	2	2	/
Konsistenca	3	2,5	Testasta, lepljiva
Vonj	3	3	/
Okus	10	7,75	Rahlo nečist okus, lepljivo v ustih, neharmonično kisló – sladek, pekoč pookus
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	17,25 / Dobra kakovost	

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

Univerza
v Ljubljani

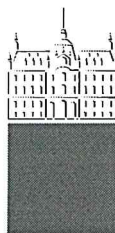
Biotehniška
fakulteta

Oddelek za zootehniko

Jannikarjeva ulica 101
1000 Ljubljana, Slovenija
telefon: 01 320 38 17
fax: 01 724 10 05
www.bf.uni-lj.si

Inštitut za mlekarstvo in probiotike

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški Podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00206/21 - 12-MK
Domžale, 12.2.2021

POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	90236/8017596102782 LAND, MOUSSE al lampone, stepeni mlečni desert s pripravkom (20%) iz malin, neto 125 g, porabiti do: 01.03., št. serije: 2112E3013949, DE BY 77727 EG		
Laboratorijska oznaka:	574/9-6		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odzvel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 03.02.2021	Analizirano: 10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opomba
Izgled	2	2	/
Barva	2	2	/
Konsistenca	3	2,5	Testasta, lepljiva
Vonj	3	2,75	Ne deluje naravno
Okus	10	7,75	Neharmonično kislo – sladek, lepljivo v ustih, pekoč pookus
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	17,00 / Dobra kakovost	

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški Podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00207/21 - 12-MK
Domžale, 15.2.2021

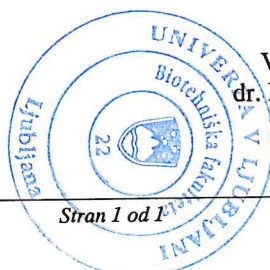
POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	90236/8017596070029 LAND, MOUSSE al mirtillo , stepeni mlečni desert s pripravkom (20%) iz borovnic, neto 125 g, porabiti do: 01.03., št. serije: 2112E3013949, DE BY 77727 EG		
Laboratorijska oznaka:	574/9-7		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odvezel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema:	03.02.2021
		Analizirano:	10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opomba
Izgled	2	2	/
Barva	2	2	/
Konsistenca	3	2,5	Testasta, lepljiva
Vonj	3	2,75	Ne deluje naravno
Okus	10	7,25	Neharmonično kislo – sladek, nesvež okus borovnice, lepljivo v ustih, pekoč pookus
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	16,50 / Dobra kakovost	

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški Podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00208/21 - 12-MK
Domžale, 15.2.2021

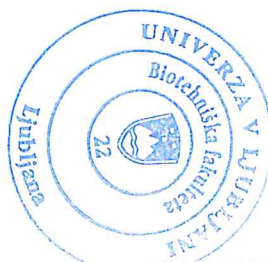
POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	9003911/9006207003241GMUNDNER MILCH, SCHLAGOBERS, SLADKA SMETANA s 36% maščobe, pasterizirano pri visoki temperaturi, neto 250 ml, uporabno najmanj do: 04.03. 12:05/G T22/2, AT 40138 EG		
Laboratorijska oznaka:	574/9-8		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema:	03.02.2021
		Analizirano:	10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk
Izgled	2	2
Barva	1	1
Konsistenca	3	3
Vonj	2	1,75
Okus	12	10,25
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	18,00 / Odlična kakovost

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

Univerza
v Ljubljani

**Biotehniška
fakulteta**

Oddelek za zootehniko

Jannikarjeva ulica 101
1000 Ljubljana, Slovenija
telefon: 01 320 38 17
fax: 01 724 10 05
www.bf.uni-lj.si

Inštitut za mlekarstvo in probiotike

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00209/21 - 12-MK
Domžale, 15.2.2021

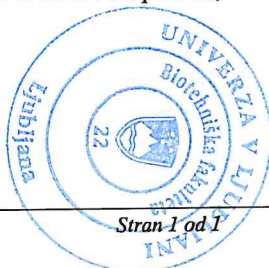
POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	106357/8017596002501 DOLCIANDO, 8 MINI STECCHI Assortiti, 8 mini lučk različnih okusov, sladoleđ z okusom vanilije (62%) s prelivom iz čokolade (9%), mlečne čokolade (9%), bele čokolade (9%), mlečne čokolade (10%) z mandljevimimi koščki (1,4%), neto 285 g, št. serije in uporabno najmanj do konca: 09.2022 L0267EE 21:58 516, proizvedeno v Belgiji		
Laboratorijska oznaka:	574/9-9		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 03.02.2021	Analizirano: 10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opomba
Izgled	2	2	/
Barva	2	2	/
Konsistenca	4	3,25	zrnata
Vonj	2	2	/
Okus	10	7,25	Prazen, presladek, voden, nečist in presladek okus preliva
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	16,50 / Dobra kakovost	

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

EUROSPIN EKO d.o.o.
ga. Tanja Vodopivec
Renški Podkraj 64
SI-5292 Renče



Številka: Z-00210/21 - 12-MK
Domžale, 12.2.2021

POROČILO O PRESKUSU

Vzorec:	99207/8017596004307 LAND, PANNA DA CUCINA UHT, smetana za kuhanje UVT, trajna, najmanj 20% mlečne maščobe, neto 200 ml, uporabno najmanj do: 25.06.21 A 23:14 (1), IT 08 1 CE		
Laboratorijska oznaka:	591/1		
Naročnik:	Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, SI – 5292 Renče		
Vzorec odvezel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (Pravilnik o ocenjevanju kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, ki ga je potrdil Upravni odbor Gospodarskega interesnega združenja mlekarstva Slovenije in je v skladu z mednarodnim standardom ISO 22935-2/IDF 99-2:2009)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema:	04.02.2021
		Analizirano:	10.02.2020

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrežno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opomba
Izgled	2	2	/
Barva	2	2	/
Konsistenca	3	3	/
Vonj	3	2,25	nečist
Okus	10	8,25	Prazen, nečist
Skupno število točk / #kakovostni razred	20	17,50 / Dobra kakovost	

#Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v dogovoru z naročnikom v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg