**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация

***Страна по Многостранното споразумение за взаимно признаване на ЕА в тази област***

**ЗАПОВЕД**

**№ А 178**

**София, 30.05.2025г.**

На основание чл. 10, ал. 1, т. 4 чл. 28, ал. 1 от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието и т. 6 от Процедура за акредитация BAS QR 2 във връзка с открита процедура рег. № 114/78 ЛИ/ПА/РО/25.10.2024г., Доклад рег. № 147/78 ЛИ/ПА/РО/9/В/14.03.2025г., Доклад рег. № 114/78 ЛИ/ПА/РО/17/В/22.04.2025г. и становище на Комисията по акредитация рег. № 114/78ЛИ/ПА/РО/18/В/22.03.2025г.

**ПРЕАКРЕДИТИРАМ И РАШИРЯВАМ ОБХВАТА НА АКРЕДИТАЦИЯ НА**

**ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ – ГАБРОВО ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ**

**Адрес на управление:** 5300 гр. Габрово, ул."д-р Заменхоф" № 6
**Адрес на лаборатория:** 5300 гр. Габрово, ул."д-р Заменхоф" № 6

**Да извършва изпитвания на:**

***Тип обхват:*** ** гъвкав за част от обхвата*

| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| I. | Месо (1) и месни продукти (2)/от домашни копитни животни, лагоморфни и дивеч/ | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага /Сухо вещество | БДС 5712 (2) |
| | | 1.2 Мазнини/ Свободни мазнини | БДС 8549 т.2, т.3 (2) |
| | | 1.3 Маслености в сухото вещество | БДС 5712 (2)<br>БДС 8549 т.2 (2) |
| | | 1.4 Хлориди | БДС 7168 т.4 (2) |
| | | 1.5 Натриев нитрит | БДС EN 12014-3 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |

| *Тип обхват: * гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 2.6 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |
| | | 2.7 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 (1) (2) |
| | | 2.8 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527-2 (1) (2) |
| | | 3.Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323 т.2.3.1 (1) (2) |
| | | 3.2 Проба за амоняк /Неслер, Ебер/ | БДС 1323 т.2.3.5; т.2.3.6 (1) (2) |
| | | 3.3 Проба за сероводород | БДС 1323 т.2.3.8 (1) (2) |
| | | 3.4 Проба с меден сулфат | БДС 1323 т.2.3.9 (1) (2) |
| | | 4.Паразитологични изпитвания | |
| | | 4.1 Откриване на ларви на трихинела | БДС EN ISO 18743 (1) |
| II. | Мляко (1) и млечни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Обща /титруема/ киселинност, метод на Тьорнер | БДС 1111 (1) (2) |
| | | 1.2 Обща /титруема/ киселинност, метод на Кетщорфер | БДС 1111 (2) |
| | | 1.3 Водно съдържание/Сухо вещество | БДС 1109 (1) (2)<br>БДС EN ISO 5534 (2) |
| | | 1.4 Маслено съдържание | БДС ISO 19662 (1)<br>ISO 3433 (2)<br>ГОСТ 5867 (2) |
| | | 1.5 Масленост в сухото вещество | ISO 3433 (2)<br>БДС 1109 (2)<br>БДС EN ISO 5534 (2) |
| | | 1.6 Натриев хлорид | БДС 8274 т.5; т.6 (2) |
| | | 1.7 Лактоза | БДС 6191 т.3 (1) (2) |
| | | 1.8 Инвертна захар | БДС 6191 т.3 (1) (2) |
| | | 1.9 Захароза | БДС 6191 т.3 (1) (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.5 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 2.7 Общ брой соматични клетки | БДС EN ISO 13366-1 (1) |
| | | 2.8 Плесени и дрожди | БДС ISO 6611 (1) (2) |
| | | 2.9 Подтискащи вещества в млякото /инхибитори/ | БДС 6688 (1)<br>(ферментационен метод) |
| | | 2.10 Lactobacillus | БДС ISO 7889 (2) |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | delbrueckii subsp. Bulgaricus | |
| | | 2.11 Streptococcus thermophilus | БДС ISO 7889 (2) |
| | | 3.Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 Пероксидазна активност | БДС 1113 т.1 (1) |
| III. | Птици (1) и птични продукти (2) | 1. Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/Сухо вещество | БДС 5712 (2) |
| | | 1.2 Мазнини/ Свободни мазнини | БДС 8549 т.2, т.3 (2) |
| | | 1.3 Масленост в сухото вещество | БДС 5712 (2)<br>БДС 8549 т.2 (2) |
| | | 1.4 Хлориди | БДС 7168:1993 т.4 (2) |
| | | 1.5 Натриев нитрит | БДС EN 12014-3 (2) |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.4 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 2.7 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 3. Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323 т.2.3.1 (1) (2) |
| | | 3.2 Проба за амоняк /Неслер/ | БДС 14593 т.5.1.3 (1) (2) |
| | | 3.3 Киселинно число на тлъстините | БДС 14593 т.5.3 (1) |
| | | 3.4 Перокисно число на тлъстините | БДС 14593 т.5.5 (1) |
| | | 3.5 Проба за сероводород | БДС 1323 т.2.3.8 (1) (2) |
| | | 3.6 Проба с меден сулфат | БДС 1323 т.2.3.9 (1) (2) |
| IV. | Растителни (1) и животински (2) масла и мазнини | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага и съдържание на летливи вещества | БДС EN ISO 662 (1) (2) |
| | | 1.2 Киселинно число и киселинност | БДС EN ISO 660 (1) (2) |
| | | 1.3 Рефракционен индекс | БДС EN ISO 6320 (1) |
| V. | Яйца (1) и яйчни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Водно съдържание/Сухо вещество | БДС 4336 т.10.3 (2) |
| | | 1.2 Мазнини | БДС 4336 т.10.5 (2) |
| | | 1.3 pH | БДС 4336 т.10.7 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |

| ***Тип обхват:*** ** гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (2) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (2) |
| | | 2.4 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (2) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (2)<br>БДС ISO 21527-2 (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (2) |
| | | 2.7 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (2) |
| VI. | Риба (1) и рибни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество | БДС 5712 (2) |
| | | 1.2 Мазнини | БДС 8549 т.2 (2) |
| | | 1.3 Хлориди | БДС 7168 т.4 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 2.6 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527-2 (1) (2) |
| | | 2.7 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 (1) (2) |
| | | 2.8 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 3. Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323 т.2.3.1 (1) |
| | | 3.2 Проба за сероводород | БДС 9368 т.1.9 (1) (2) |
| | | 3.3 Проба за амоняк /Ебер/ | БДС 9368 т.1.8 (1) (2) |
| | | 3.4 Гранясване на мазнините | БДС 9368 т.1.13 (1) (2) |
| VII. | Питейна вода и лед | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 6222 |
| | | 1.2 Ешерихия коли | БДС EN ISO 9308-1 |
| | | 1.3 Колиформи | БДС EN ISO 9308-1 |
| | | 1.4 Ентерококи | БДС EN ISO 7899-2 |
| | | 2.Физикохимични изпитвания | |
| | | 2.1 pH | БДС EN ISO 10523 |
| | | 2.2 Специфична електропроводимост | БДС EN 27888 |
| VIII. | Отривки от повърхности. (1) Кланнични трупове | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | /каркаси/ (2) | микроорганизми | |
| | | 1.2 Колиформи | ISO 4832 (1) |
| | | 1.3 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) |
| | | 1.4 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 1.5 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 1.6 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) |
| | | 1.7 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) |
| IX. | Пчелен мед | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Водно съдържание | БДС 3050 т.2.2<br>Наредба № 2/2024г./МЗХ т.3 |
| | | 1.2 Инвертни захари | БДС 3050 т.2.3 |
| | | 1.3 Захароза | БДС 3050 т.2.4 |
| | | 1.4 Диастазна активност | БДС 3050 т.2.8 |
| | | 1.5 Свободна киселинност | Наредба № 2/2024г./МЗХ т.6 |
| | | 1.6 Хидроксиметилфурфурол | БДС 3050 т.2.9<br>Наредба № 2/2024г./МЗХ т.8.1, т.8.2 |
| | | 1.7 Проба за глюкоза | БДС 3050 т.2.10 |
| | | 1.8 Електропроводимост | Наредба № 2/2024г./МЗХ т.5 |
| X. | Растителни подправки, билки, чайове и дроги. Хранителни добавки. | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 1.2 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 1.3 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1<br>БДС ISO 21527-2 |
| | | 1.4 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 1.5 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 1.6 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 1.7 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 1.8 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 1.9 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| XI. | Инстантни храни /сухи храни, сухи смеси, сосове/ | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество | БДС 8380 т.5 |
| | | 1.2 Киселинност | БДС 8380 т.6 |
| | | 1.3 Хлориди | БДС 7168 т.4 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.2 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 2.3 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 2.4 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.5 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.6 Сулфитредуциращи | БДС EN ISO 15213-1 |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | клостридии | |
| | | 2.7 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 2.8 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-1<br>БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 2.9 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-2 |
| XII. | Консерви стерилизирани и пастьоризирани-месни, месорастителни, рибни | 1. Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Хлориди | БДС 7168 т.4 |
| | | 1.2 Влага/ Сухо вещество | БДС 15437 |
| | | 1.3 pH | БДС 11688 |
| | | 1.4 Титруема киселинност | БДС 6996 |
| | | 1.5 Херметичност | БДС 1035 т.4.1.2 |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми | БДС 1035 т.5.9.1 |
| | | 2.2 Мезофилни анаеробни микроорганизми | БДС 1035 т.5.9.2 |
| | | 2.3 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.4 Бацилус цереус | БДС EN ISO 7932 |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 |
| | | 2.6 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.7 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 2.8 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| XIII. | Шоколад и шоколадови изделия. (1) Сладкарски изделия. (2) Захар (3) и захарни изделия. (4) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага | БДС 5313 т.2.1, т.2.2 (1) (4)<br>БДС 391 т.4 (3) |
| | | 1.2 Редуциращи захари | БДС 5439 т.3.2 (3) |
| | | 1.3 Обща захар /като инвертна/ | БДС 5439 т.3.3 (4)<br>БДС 5439 т.3.2 (2) |
| | | 1.4 Захароза | БДС 5439 т.3.2 (4) |
| | | 1.5 Маслено съдържание | БДС 5439 т.2.2 (1) (2) (4) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2) (3) (4)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.5 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.6 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2) (3) (4)<br>БДС ISO 21527-2 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.7 Колиформи | ISO 4832 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.8 Бацилус Цереус | БДС EN ISO 7932 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.9 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) (3) (4) |
| XIV. | Готови за консумация храни | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Хлориди | БДС 7168 т.4 |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.2 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.3 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 2.4 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.5 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 2.6 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 |
| | | 2.7 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 2.8 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 2.9 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.10 Бацилус Цереус | БДС EN ISO 7932 |
| XV. | Сол | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Натриев хлорид | БДС 8840 т.2.12 |
| | | 1.2 Влага | БДС 8840 т.2.4 |
| | | 1.3 Неразтворими във вода вещества | БДС 8840 т.2.5 |
| | | 1.4 Калиев йодат | БДС 8840 т.2.19 |
| XVI. | Брашно. (1)<br>Хляб и хлебни изделия. (2) Зърнени храни и варива. (3) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество | БДС EN ISO 712 -1 (3)<br>БДС 3412 т.3.2 (2)<br>БДС 754 т.7.1 (1) |
| | | 1.2 Влага на сърцевината | БДС 3412 т.3.1 (2) |
| | | 1.3 Отпускане на глутена | БДС 754 т.7.6 (1) |
| | | 1.4 Киселинност | БДС 754 т.7.9 (1)<br>БДС 3412 т.3.3 (2) |
| | | 1.5 Готварска сол | БДС 3412 т.3.4 (2) |
| | | 1.6 Мокър глутен | БДС 754 т.7.5 (1) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) (3) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2) (3)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) (3) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.6 Колиформи | ISO 4832 (1) (2) (3) |
| | | 2.7 Bacillus subtilis(mesentericus) | БДС 16939** т.2.1 (2)<br>БДС 15090** (1) |
| | | 2.8 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.9 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 (1) (2) (3) |
| XVII. | Плодове и зеленчуци и продукти от тях | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Сух разтворим остатък | БДС 17257 |
| | | 1.2 Разтворими сухи вещества | БДС EN 12143** |

| ***Тип обхват:*** ** гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 1.3 Титруема киселинност | БДС 6996 |
| | | 1.4 Обща захар | БДС 7169 |
| | | 1.5 Хлориди | БДС 7168 т.4 |
| | | 1.6 pH | БДС 11688 |
| | | 1.7 Свободни мазнини | БДС 6997 |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми | БДС 6916 т.4.1 |
| | | 2.2 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.3 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.4 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1<br>БДС ISO 21527-2 |
| | | 2.5 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.6 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 2.7 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.8 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 2.9 Мезофилни анаеробни микроорганизми | БДС 6916 т.4.2 |
| | | 2.10 Колиформи | ISO 4832 |
| XVIII. | Безалкохолни напитки | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 1.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 1.3 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 |
| | | 1.4 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 1.5 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1<br>БДС EN ISO 6888-3 |
| XIX. | Салати и Сосове | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 1.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 1.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 1.4 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 1.5 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 1.6 Колиформи | ISO 4832 |
| XX. | Маслодайни семена, ядки и продукти от тях | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага и летливи вещества | БДС EN ISO 665 |
| | | 1.2 Хлориди | ВЛМ 1:2025 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.2 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.3 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | | БДС ISO 21527-2 |
| | | 2.4 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.7 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 2.8 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |

** *стандартът е отменен без замяна по отношение на метода за изпитване.*

***Гъвкав обхват:*** * *Въвеждането на нова версия на стандартите/документите или стандарти/документи, които ги заменят е разрешено. Актуален списък на стандартите/документите с техните датирани версии се предоставя от ООС.*

***Позовавания гъвкав обхват:***
1. Наредба № 2 от 27 март 2024 г. За условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни (обн. Дв. бр. 31 от 9 април 2024 г. в сила от 24.04.2024г.)

***Позовавания фиксиран обхват***
ВЛМ 1:2025 Метод за определяне съдържанието на хлориди.

**Да извършва изпитвания** за целите на официалния контрол, провеждан от БАБХ, съгласно Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 година :

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| I. | Месо (1) и месни продукти (2) /от домашни копитни животни, лагоморфни и дивеч/ | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага /Сухо вещество | БДС 5712 (2) |
| | | 1.2 Мазнини/ Свободни мазнини | БДС 8549 т.2, т.3 (2) |
| | | 1.3 Маслености в сухото вещество | БДС 5712 (2)<br>БДС 8549 т.2 (2) |
| | | 1.4 Хлориди | БДС 7168 т.4 (2) |
| | | 1.5 Натриев нитрит | БДС EN 12014-3 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 2.6 Коагулазоположителни | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | стафилококи | |
| | | 2.7 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 (1) (2) |
| | | 2.8 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527-2 (1) (2) |
| | | 3.Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323 т.2.3.1 (1) (2) |
| | | 3.2 Проба за амоняк /Неслер, Ебер/ | БДС 1323 т.2.3.5; т.2.3.6 (1) (2) |
| | | 3.3 Проба за сероводород | БДС 1323 т.2.3.8 (1) (2) |
| | | 3.4 Проба с меден сулфат | БДС 1323 т.2.3.9 (1) (2) |
| | | 4.Паразитологични изпитвания | |
| | | 4.1 Откриване на ларви на трихинела | БДС EN ISO 18743 (1) |
| II. | Мляко (1) и млечни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Обща /титруема/ киселинност, метод на Тьорнер | БДС 1111 (1) (2) |
| | | 1.2 Обща /титруема/ киселинност, метод на Кетщорфер | БДС 1111 (2) |
| | | 1.3 Водно съдържание/Сухо вещество | БДС 1109 (1) (2)<br>БДС EN ISO 5534 (2) |
| | | 1.4 Маслено съдържание | ISO 3433 (2)<br>ГОСТ 5867 (2) |
| | | 1.5 Масленост в сухото вещество | ISO 3433 (2)<br>БДС 1109 (2)<br>БДС EN ISO 5534 (2) |
| | | 1.6 Натриев хлорид | БДС 8274 т.5; т.6 (2) |
| | | 1.7 Лактоза | БДС 6191 т.3 (1) (2) |
| | | 1.8 Инвертна захар | БДС 6191 т.3 (1) (2) |
| | | 1.9 Захароза | БДС 6191 т.3 (1) (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.5 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (2) |
| | | 2.7 Плесени и дрожди | БДС ISO 6611 (1) (2) |
| | | 2.8 Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus | БДС ISO 7889 (2) |
| | | 2.9 Streptococcus thermophilus | БДС ISO 7889 (2) |
| | | 3.Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 Пероксидазна | БДС 1113 т.1 (1) |

| *Тип обхват: * гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | активност | |
| III. | Птици (1) и птични продукти (2) | 1. Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/Сухо вещество | БДС 5712 (2) |
| | | 1.2 Мазнини/ Свободни мазнини | БДС 8549 т.2, т.3 (2) |
| | | 1.3 Масленост в сухото вещество | БДС 5712 (2)<br>БДС 8549 т.2 (2) |
| | | 1.4 Хлориди | БДС 7168:1993 т.4 (2) |
| | | 1.5 Натриев нитрит | БДС EN 12014-3 (2) |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.4 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 2.7 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 3. Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323 т.2.3.1 (1) (2) |
| | | 3.2 Проба за амоняк /Неслер/ | БДС 14593 т.5.1.3 (1) (2) |
| | | 3.3 Киселинно число на тлъстините | БДС 14593 т.5.3 (1) |
| | | 3.4 Перокисно число на тлъстините | БДС 14593 т.5.5 (1) |
| | | 3.5 Проба за сероводород | БДС 1323 т.2.3.8 (1) (2) |
| | | 3.6 Проба с меден сулфат | БДС 1323 т.2.3.9 (1) (2) |
| IV. | Растителни (1) и животински (2) масла и мазнини | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага и съдържание на летливи вещества | БДС EN ISO 662 (1) (2) |
| | | 1.2 Киселинно число и киселинност | БДС EN ISO 660 (1) (2) |
| | | 1.3 Рефракционен индекс | БДС EN ISO 6320 (1) |
| V. | Яйца (1) и яйчни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Водно съдържание/Сухо вещество | БДС 4336 т.10.3 (2) |
| | | 1.2 Мазнини | БДС 4336 т.10.5 (2) |
| | | 1.3 pH | БДС 4336 т.10.7 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (2) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (2) |
| | | 2.4 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (2) |

| *Тип обхват: * гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (2)<br>БДС ISO 21527-2 (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (2) |
| | | 2.7 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (2) |
| VI. | Риба (1) и рибни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество | БДС 5712 (2) |
| | | 1.2 Мазнини | БДС 8549 т.2 (2) |
| | | 1.3 Хлориди | БДС 7168 т.4 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 2.6 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527-2 (1) (2) |
| | | 2.7 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 (1) (2) |
| | | 2.8 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 3. Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323 т.2.3.1 (1) |
| | | 3.2 Проба за сероводород | БДС 9368 т.1.9 (1) (2) |
| | | 3.3 Проба за амоняк /Ебер/ | БДС 9368 т.1.8 (1) (2) |
| | | 3.4 Гранясване на мазнините | БДС 9368 т.1.13 (1) (2) |
| VII. | Питейна вода и лед | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 6222 |
| | | 1.2 Ешерихия коли | БДС EN ISO 9308-1 |
| | | 1.3 Колиформи | БДС EN ISO 9308-1 |
| | | 1.4 Ентерококи | БДС EN ISO 7899-2 |
| | | 2.Физикохимични изпитвания | |
| | | 2.1 pH | БДС EN ISO 10523 |
| | | 2.2 Специфична електропроводимост | БДС EN 27888 |
| VIII. | Отривки от повърхности. (1) Кланнични трупове /каркаси/ (2) | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) |
| | | 1.2 Колиформи | ISO 4832 (1) |
| | | 1.3 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) |
| | | 1.4 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) |
| | | 1.5 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) |
| | | 1.6 Листерия | БДС EN ISO 11290-1 (1) |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | моноцитогенес | |
| | | 1.7 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) |
| IX. | Пчелен мед | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Водно съдържание | БДС 3050 т.2.2<br>Наредба № 2/2024г./МЗХ т.3 |
| | | 1.2 Инвертни захари | БДС 3050 т.2.3 |
| | | 1.3 Захароза | БДС 3050 т.2.4 |
| | | 1.4 Диастазна активност | БДС 3050 т.2.8 |
| | | 1.5 Свободна киселинност | Наредба № 2/2024г./МЗХ т.6 |
| | | 1.6 Хидроксиметилфурфурол | БДС 3050 т.2.9<br>Наредба № 2/2024г./МЗХ т.8.1, т.8.2 |
| | | 1.7 Проба за глюкоза | БДС 3050 т.2.10 |
| | | 1.8 Електропроводимост | Наредба № 2/2024г./МЗХ т.5 |
| X. | Растителни подправки, билки, чайове и дроги. Хранителни добавки. | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 1.2 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 1.3 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1<br>БДС ISO 21527-2 |
| | | 1.4 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 1.5 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 1.6 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 1.7 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 1.8 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 1.9 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| XI. | Инстантни храни /сухи храни, сухи смеси, сосове/ | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество | БДС 8380 т.5 |
| | | 1.2 Киселинност | БДС 8380 т.6 |
| | | 1.3 Хлориди | БДС 7168 т.4 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.2 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 2.3 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 2.4 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.5 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.6 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.7 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 2.8 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-1<br>БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 2.9 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-2 |
| XII. | Консерви | 1. Физикохимични изпитвания | |

| *Тип обхват:* * *гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | стерилизирани и пастьоризирани-месни, месорастителни, рибни | 1.1 Хлориди | БДС 7168 т.4 |
| | | 1.2 Влага/ Сухо вещество | БДС 15437 |
| | | 1.3 pH | БДС 11688 |
| | | 1.4 Титруема киселинност | БДС 6996 |
| | | 1.5 Херметичност | БДС 1035 т.4.1.2 |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми | БДС 1035 т.5.9.1 |
| | | 2.2 Мезофилни анаеробни микроорганизми | БДС 1035 т.5.9.2 |
| | | 2.3 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.4 Бацилус цереус | БДС EN ISO 7932 |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 |
| | | 2.6 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.7 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 2.8 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| XIII. | Шоколад и шоколадови изделия. (1) Сладкарски изделия. (2) Захар (3) и захарни изделия. (4) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага | БДС 5313 т.2.1, т.2.2 (1) (4)<br>БДС 391 т.4 (3) |
| | | 1.2 Редуциращи захари | БДС 5439 т.3.2 (3) |
| | | 1.3 Обща захар /като инвертна/ | БДС 5439 т.3.3 (4)<br>БДС 5439 т.3.2 (2) |
| | | 1.4 Захароза | БДС 5439 т.3.2 (4) |
| | | 1.5 Маслено съдържание | БДС 5439 т.2.2 (1) (2) (4) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2) (3) (4)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.5 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.6 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 (1) (2) (3) (4)<br>БДС ISO 21527-2 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.7 Колиформи | ISO 4832 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.8 Бацилус Цереус | БДС EN ISO 7932 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.9 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) (3) (4) |
| XIV. | **Готови за консумация храни** | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Хлориди | БДС 7168 т.4 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.2 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.3 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |

| ***Тип обхват:*** ** гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 2.4 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.5 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 2.6 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 |
| | | 2.7 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 2.8 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 2.9 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.10 Бацилус Цереус | БДС EN ISO 7932 |
| XV. | Сол | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Натриев хлорид | БДС 8840 т.2.12 |
| | | 1.2 Влага | БДС 8840 т.2.4 |
| | | 1.3 Неразтворими във вода вещества | БДС 8840 т.2.5 |
| | | 1.4 Калиев йодат | БДС 8840 т.2.19 |
| XVI. | Брашно. (1) Хляб и хлебни изделия. (2) Зърнени храни и варива. (3) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество | БДС EN ISO 712 -1 (3)<br>БДС 3412 т.3.2 (2)<br>БДС 754 т.7.1 (1) |
| | | 1.2 Влага на средината | БДС 3412 т.3.1 (2) |
| | | 1.3 Отпускане на глутена | БДС 754 т.7.6 (1) |
| | | 1.4 Киселинност | БДС 754 т.7.9 (1)<br>БДС 3412 т.3.3 (2) |
| | | 1.5 Готварска сол | БДС 3412 т.3.4 (2) |
| | | 1.6 Мокър глутен | БДС 754 т.7.5 (1) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) (3) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1 (1) (2) (3)<br>БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) (3) |
| | | 2.4 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.6 Колиформи | ISO 4832 (1) (2) (3) |
| | | 2.7 Bacillus subtilis(mesentericus) | БДС 16939** т.2.1 (2)<br>БДС 15090** (1) |
| | | 2.8 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 (1) (2) (3) |
| | | 2.9 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 (1) (2) (3) |
| XVII. | Плодове и зеленчуци и продукти от тях | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Сух разтворим остатък | БДС 17257 |
| | | 1.2 Разтворими сухи вещества | БДС EN 12143** |
| | | 1.3 Титруема киселинност | БДС 6996 |
| | | 1.4 Обща захар | БДС 7169 |
| | | 1.5 Хлориди | БДС 7168 т.4 |
| | | 1.6 pH | БДС 11688 |
| | | 1.7 Свободни мазнини | БДС 6997 |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |

| *Тип обхват: * гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми | БДС 6916 т.4.1 |
| | | 2.2 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.3 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.4 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1<br>БДС ISO 21527-2 |
| | | 2.5 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.6 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 2.7 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.8 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 2.9 Мезофилни анаеробни микроорганизми | БДС 6916 т.4.2 |
| | | 2.10 Колиформи | ISO 4832 |
| XVIII. | Безалкохолни напитки | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 1.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 1.3 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1 |
| | | 1.4 Колиформи | ISO 4832 |
| | | 1.5 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1<br>БДС EN ISO 6888-3 |
| XIX. | Салати и Сосове | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 1.2 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |
| | | 1.3 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 1.4 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 1.5 Ешерихия коли | БДС ISO 16649-2 |
| | | 1.6 Колиформи | ISO 4832 |
| XX. | Маслодайни семена, ядки и продукти от тях | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага и летливи вещества | БДС EN ISO 665 |
| | | 1.2 Хлориди | ВЛМ 1:2025 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1 |
| | | 2.2 Коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888-1 |
| | | 2.3 Плесени и дрожди | БДС ISO 21527-1<br>БДС ISO 21527-2 |
| | | 2.4 Сулфитредуциращи клостридии | БДС EN ISO 15213-1 |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа | БДС EN ISO 21528-2 |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833-1 |
| | | 2.7 Колиформи | ISO 4832 |

| *Тип обхват: * гъвкав за част от обхвата* | | | |
|---|---|---|---|
| **№ по ред** | **Наименование на изпитваните продукти** | **Вид на изпитване/ характеристика** | **Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| | | 2.8 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1<br>БДС EN ISO 11290-2 |

** *стандартът е отменен без замяна по отношение на метода за изпитване.*

***Гъвкав обхват:*** * *Въвеждането на нова версия на стандартите/документите или стандарти/документи, които ги заменят е разрешено. Актуален списък на стандартите/документите с техните датирани версии се предоставя от ООС.*

***Позовавания гъвкав обхват:***
1. Наредба № 2 от 27 март 2024 г. За условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни (обн. Дв. бр. 31 от 9 април 2024 г. в сила от 24.04.2024г.)

***Позовавания фиксиран обхват***
ВЛМ 1:2025 Метод за определяне съдържанието на хлориди.

**НАРЕЖДАМ**

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 78 ЛИ/30.05.2025г. валиден до 30.05.2029г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението да се получат от директора на Областна дирекция по безопасност на храните гр. Габрово, ръководителя на Изпитвателна лаборатория, или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на издадения сертификат и приложение настоящата заповед, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. № 78 ЛИ, издаден на 23.01.2024г., валиден до 31.05.2025г и заповед към него № А34/23.01.2024г.

Настоящата заповед да се съобщи на Областна дирекция по безопасност на храните гр. Габрово в 3 (три)- дневен срок от издаването ѝ.

**Инж. ИРЕНА БОРИСЛАВОВА**
*Изпълнителен директор*
*на ИА „Българска служба за акредитация"*