**ОБХВАТ НА ЛАБОРАТОРНИТЕ ДЕЙНОСТИ НА**
ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ при ОДБХ – ГАБРОВО

в рамките на акредитиран гъвкав обхват съгласно т. 4.1.1 от BAS QR 32.

**Адрес (местонахождение) на извършваните дейности от обхвата на акредитация:**

Населено място, пощ. код: гр. Габрово, пощ. код: 5300
бул./ул.: "Д-р Заменхоф" № 6,
тел.: 066/ 803 533, факс: 066/ 801 779,
e –mail: lab_07@bfsa.bg , ldk_gabrovo@abv.bg

**Продукти, обект на изпитванията, от обхвата на акредитация:**

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 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 5712:1974 (2) |
| | | 1.2 Мазнини/ Свободни мазнини, % | БДС 8549:1992 т.2, т.3 (2) |
| | | 1.3 Масленост в сухото вещество, % | БДС 5712:1974 (2)<br>БДС 8549:1992 т.2 (2) |
| | | 1.4 Хлориди, % | БДС 7168:1993 т.4 (2) |
| | | 1.5 Натриев нитрит, mg/kg | БДС EN 12014-3:2005 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 (1) (2) |
| | | 2.3 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 (1) (2) |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 (1) (2) |
| | | 2.6 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (1) (2) |
| | | 2.7 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 (1) (2) |
| | | 2.8 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011 (1) (2)<br>БДС ISO 21527-2:2011 (1) (2) |
| | | 3.Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323:1975 т.2.3.1 (1) (2) |
| | | 3.2 Проба за амоняк /Неслер, Ебер/ | БДС 1323:1975 т.2.3.5; т.2.3.6 (1) (2) |
| | | 3.3 Проба за сероводород | БДС 1323:1975 т.2.3.8 (1) (2) |
| | | 3.4 Проба с меден сулфат | БДС 1323:1975 т.2.3.9 (1) (2) |
| | | 4.Паразитологични изпитвания | |
| | | 4.1 Откриване на ларви на трихинела | БДС EN ISO 18743:2015/A1:2023 (1) |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| II. | Мляко (1) и млечни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Обща /титруема/ киселинност, метод на Тьорнер | БДС 1111:1980 (1) (2) |
| | | 1.2 Обща /титруема/ киселинност, метод на Кетщорфер | БДС 1111:1980 (2) |
| | | 1.3 Водно съдържание/Сухо вещество, % | БДС 1109:1989 (1) (2)<br>БДС EN ISO 5534:2005 (2) |
| | | 1.4 Маслено съдържание, % | БДС ISO 19662:2019 (1)<br>ISO 3433:2008 (2)<br>ГОСТ 5867:1990 (2) |
| | | 1.5 Масленост в сухото вещество, % | ISO 3433:2008 (2)<br>БДС 1109:1989 (2)<br>БДС EN ISO 5534:2005 (2) |
| | | 1.6 Натриев хлорид, % | БДС 8274:1982 т.5; т.6 (2) |
| | | 1.7 Лактоза, % | БДС 6191:1974 т.3 (1) (2) |
| | | 1.8 Инвертна захар, % | БДС 6191:1974 т.3 (1) (2) |
| | | 1.9 Захароза, % | БДС 6191:1974 т.3 (1) (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес, в x g/ cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 (1) (2) |
| | | 2.3 Ентеробактериацеа, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 21528-1:2017 (1) (2)<br>БДС EN ISO 21528-2:2017 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 (1) (2) |
| | | 2.5 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (1) (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми, cfu/ml | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 (1) (2) |
| | | 2.7 Общ брой соматични клетки, cells/ml | БДС EN ISO 13366-1:2008 (1) |
| | | 2.8 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 6611:2006 (1) (2) |
| | | 2.9 Подтискащи вещества в млякото /инхибитори/ | БДС 6688:1974 (1)<br>(ферментационен метод) |
| | | 2.10 Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, cfu/g | БДС ISO 7889:2005 (2) |
| | | 2.11 Streptococcus thermophilus, cfu/g | БДС ISO 7889:2005 (2) |
| | | 3.Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 Пероксидазна активност | БДС 1113:1976 т.1 (1) |
| III. | Птици (1) и птични продукти (2) | 1. Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/Сухо вещество, % | БДС 5712:1974 (2) |
| | | 1.2 Мазнини/ Свободни мазнини, % | БДС 8549:1992 т.2, т.3 (2) |
| | | 1.3 Масленост в сухото вещество, % | БДС 5712:1974 (2)<br>БДС 8549:1992 т.2 (2) |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 1.4 Хлориди, % | БДС 7168:1993 т.4 (2) |
| | | 1.5 Натриев нитрит, mg/kg | БДС EN 12014-3:2005 (2) |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 (1) (2) |
| | | 2.3 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 (1) (2) |
| | | 2.4 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (1) (2) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011(1) (2) |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 (1) (2) |
| | | 2.7 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 (1) (2) |
| | | 3. Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323:1975 т.2.3.1 (1) (2) |
| | | 3.2 Проба за амоняк /Неслер/ | БДС 14593:1978 т.5.1.3 (1) (2) |
| | | 3.3 Киселинно число на тлъстините | БДС 14593:1978 т.5.3 (1) |
| | | 3.4 Перокисно число на тлъстините, % | БДС 14593:1978 т.5.5 (1) |
| | | 3.5 Проба за сероводород | БДС 1323:1975 т.2.3.8 (1) (2) |
| | | 3.6 Проба с меден сулфат | БДС 1323:1975 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 662:2016 (1) (2) |
| | | 1.2 Киселинно число и киселинност | БДС EN ISO 660:2020 (1) (2) |
| | | 1.3 Рефракционен индекс, $n_D^{20}$ | БДС EN ISO 6320:2017 (1) |
| V. | Яйца (1) и яйчни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Водно съдържание/Сухо вещество, % | БДС 4336:1973 т.10.3 (2) |
| | | 1.2 Мазнини, % | БДС 4336:1973 т.10.5 (2) |
| | | 1.3 pH | БДС 4336:1973 т.10.7 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 (2)<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 (2) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (2) |
| | | 2.4 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 (2) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011 (2)<br>БДС ISO 21527-2:2011 (2) |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 (2) |
| | | 2.7 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 (2) |
| VI. | Риба (1) и рибни продукти (2) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество, % | БДС 5712:1974 (2) |
| | | 1.2 Мазнини, % | БДС 8549:1992 т.2 (2) |
| | | 1.3 Хлориди, % | БДС 7168:1993 т.4 (2) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 (1) (2)<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 (1) (2) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (1) (2) |
| | | 2.4 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 (1) (2) |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 (1) (2) |
| | | 2.6 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011 (1) (2)<br>БДС ISO 21527-2:2011 (1) (2) |
| | | 2.7 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 (1) (2) |
| | | 2.8 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 (1) (2) |
| | | 3. Биохимични изпитвания | |
| | | 3.1 pH | БДС 1323:1975 т.2.3.1 (1) |
| | | 3.2 Проба за сероводород | БДС 9368:1979 т.1.9 (1) (2) |
| | | 3.3 Проба за амоняк /Ебер/ | БДС 9368:1979 т.1.8 (1) (2) |
| | | 3.4 Гранясване на мазнините | БДС 9368:1979 т.1.13 (1) (2) |
| VII. | Питейна вода и лед | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми, cfu/ml | БДС EN ISO 6222:2002 |
| | | 1.2 Ешерихия коли, cfu/100 ml | БДС EN ISO 9308-1:2014/A1:2017 |
| | | 1.3 Колиформи, cfu/100 ml | БДС EN ISO 9308-1:2014/A1:2017 |
| | | 1.4 Ентерококи, cfu/100 ml | БДС EN ISO 7899-2:2003 |
| | | 2.Физикохимични изпитвания | |
| | | 2.1 pH | БДС EN ISO 10523:2012 |
| | | 2.2 Специфична електропроводимост, mS/cm | БДС EN 27888:2000 |
| VIII. | Отривки от повърхности (1), Кланнични трупове /каркаси/ (2) | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми, cfu/cm$^2$ | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 (1) (2) |
| | | 1.2 Колиформи, cfu/cm$^2$ | ISO 4832:2006 (1) |
| | | 1.3 Ешерихия коли, cfu/cm$^2$ | БДС ISO 16649-2:2014 (1) |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 1.4 Ентеробактериацеа, cfu/cm$^2$ | БДС EN ISO 21528-2:2017 (1) (2) |
| | | 1.5 Салмонела | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) |
| | | 1.6 Листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290-1:2017 (1) |
| | | 1.7 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/cm$^2$ | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (1) |
| IX. | Пчелен мед | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Водно съдържание, % | БДС 3050:1980 т.2.2 Наредба № 2/2024г./МЗХ т.3 |
| | | 1.2 Инвертни захари, % | БДС 3050:1980 т.2.3 |
| | | 1.3 Захароза, % | БДС 3050:1980 т.2.4 |
| | | 1.4 Диастазна активност, е-ци Готе | БДС 3050:1980 т.2.8 |
| | | 1.5 Свободна киселинност, meq/kg | Наредба № 2/2024г./МЗХ т.6 |
| | | 1.6 Хидрокси-метилфурфурол, mg/kg | БДС 3050:1980 т.2.9 Наредба № 2/2024г./МЗХ т.8.1, т.8.2 |
| | | 1.7 Проба за глюкоза | БДС 3050:1980 т.2.10 |
| | | 1.8 Електропроводимост, mS/cm | Наредба № 2/2024г./МЗХ т.5 |
| X. | Растителни подправки, билки, чайове и дроги. Хранителни добавки. | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 |
| | | 1.2 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 |
| | | 1.3 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011 |
| | | 1.4 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017 |
| | | 1.5 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 1.6 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 |
| | | 1.7 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 |
| | | 1.8 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 |
| | | 1.9 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 |
| XI. | Инстантни храни /сухи храни, сухи смеси, сосове/ | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество, % | БДС 8380:1977 т.5 |
| | | 1.2 Киселинност, ºH | БДС 8380:1977 т.6 |
| | | 1.3 Хлориди, % | БДС 7168:1993 т.4 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 |
| | | 2.2 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 |
| | | 2.3 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017 |
| | | 2.4 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 2.5 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 2.6 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 |
| | | 2.7 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 |
| | | 2.8 Ентеробактериацеа, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 21528-1:2017<br>БДС EN ISO 21528-2:2017 |
| | | 2.9 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-2:2011 |
| XII. | Консерви стерилизирани и пастьоризирани-месни, месорастителни, рибни | 1. Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Хлориди, % | БДС 7168:1993 т.4 |
| | | 1.2 Влага/ Сухо вещество, % | БДС 15437:1982 |
| | | 1.3 pH | БДС 11688:1993 |
| | | 1.4 Титруема киселинност, g/100 g | БДС 6996:1993 |
| | | 1.5 Херметичност | БДС 1035:1989 т.4.1.2 |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми | БДС 1035:1989 т.5.9.1 |
| | | 2.2 Мезофилни анаеробни микроорганизми | БДС 1035:1989 т.5.9.2 |
| | | 2.3 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 |
| | | 2.4 Бацилус цереус, cfu/g | БДС EN ISO 7932:2005 |
| | | 2.5 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011 |
| | | 2.6 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 2.7 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 |
| | | 2.8 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 |
| XIII. | Шоколад и шоколадови изделия. (1) Сладкарски изделия. (2) Захар (3) и захарни изделия. (4) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага, % | БДС 5313:1985 т.2.1, т.2.2 (1) (4)<br>БДС 391:1972 т.4 (3) |
| | | 1.2 Редуциращи захари, % | БДС 5439:1985 т.3.2 (3) |
| | | 1.3 Обща захар /като инвертна/, % | БДС 5439:1985 т.3.3 (4)<br>БДС 5439:1985 т.3.2 (2) |
| | | 1.4 Захароза, % | БДС 5439:1985 т.3.2 (4) |
| | | 1.5 Маслено съдържание, % | БДС 5439:1985 т.2.2 (1) (2) (4) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 (1) (2) (3) (4)<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 (1) (2) (3) (4) |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.4 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.5 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.6 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011 (1) (2) (3) (4)<br>БДС ISO 21527-2:2011 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.7 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.8 Бацилус Цереус, cfu/g | БДС EN ISO 7932:2005 (1) (2) (3) (4) |
| | | 2.9 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 (1) (2) (3) (4) |
| XIV. | Готови за консумация храни | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Хлориди, % | БДС 7168:1993 т.4 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 |
| | | 2.2 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 2.3 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 |
| | | 2.4 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 |
| | | 2.5 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 |
| | | 2.6 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011 |
| | | 2.7 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 |
| | | 2.8 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 |
| | | 2.9 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 |
| | | 2.10 Бацилус Цереус, cfu/g | БДС EN ISO 7932:2005 |
| XV. | Сол | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Натриев хлорид, % | БДС 8840:1971 т.2.12 |
| | | 1.2 Влага, % | БДС 8840:1971 т.2.4 |
| | | 1.3 Неразтворими във вода вещества, % | БДС 8840:1971 т.2.5 |
| | | 1.4 Калиев йодат, mg/kg | БДС 8840:1971 т.2.19 |
| XVI. | Брашно. (1)<br>Хляб и хлебни изделия.(2)<br>Зърнени храни и варива. (3) | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага/ Сухо вещество, % | БДС EN ISO 712-1:2024 (3)<br>БДС 3412:1979 т.3.2 (2)<br>БДС 754:1980 т.7.1 (1) |
| | | 1.2 Влага на сърцевината, % | БДС 3412:1979 т.3.1 (2) |
| | | 1.3 Отпускане на глутена, mm | БДС 754:1980 т.7.6 (1) |
| | | 1.4 Киселинност, °Н | БДС 754:1980 т.7.9 (1)<br>БДС 3412:1979 т.3.3 (2) |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 1.5 Готварска сол, % | БДС 3412:1979 т.3.4 (2) |
| | | 1.6 Мокър глутен, % | БДС 754:1980 т.7.5 (1) |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 (1) (2) (3) |
| | | 2.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017 (1) (2) (3)<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 (1) (2) (3) |
| | | 2.3 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 (1) (2) (3) |
| | | 2.4 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 (1) (2) (3) |
| | | 2.5 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-2:2011 (1) (2) (3) |
| | | 2.6 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 (1) (2) (3) |
| | | 2.7 Bacillus subtilis(mesentericus) | БДС 16939:1989* т.2.1 (2)<br>БДС 15090:1980* (1) |
| | | 2.8 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 (1) (2) (3) |
| | | 2.9 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 (1) (2) (3) |
| XVII. | Плодове и зеленчуци и продукти от тях | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Сух разтворим остатък, % | БДС 17257:1991 |
| | | 1.2 Разтворими сухи вещества, ºBrix | БДС EN 12143:2000* |
| | | 1.3 Титруема киселинност, g/100 g | БДС 6996:1993 |
| | | 1.4 Обща захар, % | БДС 7169:1989 |
| | | 1.5 Хлориди, % | БДС 7168:1993 т.4 |
| | | 1.6 pH | БДС 11688:1993 |
| | | 1.7 Свободни мазнини, % | БДС 6997:1984 |
| | | 2. Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми | БДС 6916:1987 т.4.1 |
| | | 2.2 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 |
| | | 2.3 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 |
| | | 2.4 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011<br>БДС ISO 21527-2:2011 |
| | | 2.5 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 2.6 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 |
| | | 2.7 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 |
| | | 2.8 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 |
| | | 2.9 Мезофилни анаеробни микроорганизми | БДС 6916:1987 т.4.2 |
| | | 2.10 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 |
| XVIII. | Безалкохолни напитки | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Салмонела в x ml | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 1.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 |

| Тип обхват: гъвкав за част от обхвата | | | |
|---|---|---|---|
| № по ред | Изпитвани продукти | Вид на изпитване/ характеристика | Методи за изпитване /стандартизирани/ валидирани/ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 1.3 Плесени и дрожди, cfu/ml | БДС ISO 21527-1:2011 |
| | | 1.4 Колиформи, cfu/ml | ISO 4832:2006 |
| | | 1.5 Коагулазоположителни стафилококи, в x g; cfu/cm$^3$ | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023<br>БДС EN ISO 6888-3:2005+AC:2005 |
| XIX. | Салати и Сосове | 1.Микробиологични изпитвания | |
| | | 1.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 1.2 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 |
| | | 1.3 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 |
| | | 1.4 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 |
| | | 1.5 Ешерихия коли, cfu/g | БДС ISO 16649-2:2014 |
| | | 1.6 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 |
| XX. | Маслодайни семена, ядки и продукти от тях | 1.Физикохимични изпитвания | |
| | | 1.1 Влага и летливи вещества, % | БДС EN ISO 665:2020 |
| | | 1.2 Хлориди, % | ВЛМ 01:2025 |
| | | 2.Микробиологични изпитвания | |
| | | 2.1 Салмонела в x g | БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| | | 2.2 Коагулазоположителни стафилококи, cfu/g | БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 |
| | | 2.3 Плесени и дрожди, cfu/g | БДС ISO 21527-1:2011<br>БДС ISO 21527-2:2011 |
| | | 2.4 Сулфитредуциращи клостридии, cfu/g | БДС EN ISO 15213-1:2023 |
| | | 2.5 Ентеробактериацеа, cfu/g | БДС EN ISO 21528-2:2017 |
| | | 2.6 Общ брой микроорганизми, cfu/g | БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022 |
| | | 2.7 Колиформи, cfu/g | ISO 4832:2006 |
| | | 2.8 Листерия моноцитогенес, в x g; cfu/g | БДС EN ISO 11290-1:2017<br>БДС EN ISO 11290-2:2017 |

- * - Със звездичка е отбелязан стандарт отпаднал без замяна.

Позоваванията гъвкав обхват:
- НАРЕДБА № 2 от 27.03.2024 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни. Издадена от министъра на земеделието и храните, обн., ДВ, бр. 31 от 9.04.2024 г., в сила от 24.04.2024 г.

Позоваванията фиксиран обхват:
- ВЛМ 01:2025 Метод за определяне съдържанието на хлориди.

Забележка: Списъка с акредитираните лабораторни дейности се променя, когато има изменение в метод за изпитване, след като се извършат действия по разработването и въвеждането на промяната – съгласно управление на гъвкав обхват на акредитация по т.4.1.1 от BAS QR 32.

РЪКОВОДИТЕЛ ЛАБОРАТОРИЯ:.....
Д-р Цветанка Петрова
(подпис, име и фамилия)

Дата: 02.06.2025г.