СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ
ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ при ОДБХ – ГАБРОВО

1. СТАНДАРТИЗИРАНИ МЕТОДИ

№ по ред	Стандарт	Наименование
1	2	3
1.	БДС 1323:1975	Месо. Методи за изследване
2.	БДС 5712:1974	Месо и месни продукти. Определяне съдържанието на влага.
3.	БДС 8549:1992	Месо и месни продукти. Определяне на мазнините
4.	БДС 7168:1993	Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо. Консерви месни и месо-растителни. Методи за определяне съдържанието на хлориди
5.	БДС EN 12014-3:2005	Храни. Определяне съдържанието на нитрати и/или нитрити.
6.	БДС EN ISO 18743:2015/A1:2023	Микробиология на хранителната верига. Откриване на ларви на Trichinella в месо чрез метод на смилане (ISO 18743:2015). Изменение 1: Изследвания за валидиране на метода и работни характеристики
7.	БДС 1111:1980	Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността.
8.	БДС 1109:1989	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на водното съдържание и сухото вещество.
9.	БДС EN ISO 5534:2005	Сирене и топено сирене. Определяне на общото съдържание на сухо вещество (референтен метод)
10.	БДС ISO 19662:2019	Мляко. Определяне на съдържанието на мазнини. Киселинно-бутирометричен метод (Метод на Gerber) (ISO 19662:2018)
11.	ISO 3433:2008	Сирене/Кашкавал. Определяне на масленото съдържание-Метод на Ван Гулик.
12.	ГОСТ 5867:1990	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на маслености.
13.	БДС 8274:1982	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид
14.	БДС 6688:1974	Мляко и млечни продукти. Методи за доказване на подтискащи вещества в млякото.
15.	БДС 1113:1976	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне пастьоризацията
16.	БДС 14593:1978	Месо от птици. Вземане на проби. Норми и методи на изследване.
17.	БДС EN ISO 660:2020	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на киселинно число и киселинност
18.	БДС EN ISO 662:2016	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на влага и съдържание на летливи вещества
19.	БДС EN ISO 6320:2017	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на рефракционния индекс
20.	БДС 4336:1973	Яйца и яйчни продукти. Правила за вземане на проби и методи за изследване.

21.	БДС 9368:1979	Риба и рибни продукти. Методи за физико-химически изпитания
22.	БДС 3050:1980	Мед пчелен. Правила за вземане на проби, методи за изпитване и ветеринарно-санитарна експертиза
23.	Наредба № 2/2024г./МЗХ	Наредба за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни. Приложение № 9 към чл. 45 Методи за анализ на пчелния мед.
24.	БДС 1035:1989	Консерви месни, месо - растителни, рибни и други, приготвени с продукти от животински произход. Правила за вземане на проби и методи за изпитване
25.	БДС 8380:1977	Нишесте. Правила за вземане на проби и методи за изпитване
26.	БДС 754:1980	Млевни продукти. Правила за вземане на проби и методи за изпитване
27.	БДС 11688:1993	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Консерви месо-растителни. Определяне на pH
28.	БДС 5313:1985	Изделия захарни. Физико-химически изпитвания. Методи за определяне на сухото вещество, влагата, съдържанието на пепел и нейната алкалност
29.	БДС 391:1972	Захар. Правила за приемане и методи за изпитване
30.	БДС 5439:1985	Изделия захарни. Физико-химически изпитвания. Методи за определяне на захарно и маслено съдържание
31.	БДС 8840:1971	Натриев хлорид технически. Методи на изпитване
32.	БДС 3412:1979	Хляб и хлебни изделия. Правила за вземане на проби и методи за изпитване
33.	БДС EN ISO 712-1:2024	Зърнено-житни култури и зърнено-житни продукти. Определяне съдържанието на влага. Част 1: Референтен метод (ISO 712-1:2024)
34.	БДС 17257:1991	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне на сухия разтворим остатък. Рефрактометричен метод
35.	БДС EN 12143:2000*	Плодови и зеленчукови сокове. Определяне на съдържанието на разтворими вещества. Рефрактометричен метод
36.	БДС 7169:1989	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне съдържанието на захари
37.	БДС 6996:1993	Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месо-растителни. Методи за определяне на титруемата киселинност
38.	БДС 6916:1987	Консерви плодови и зеленчукови стерилизирани. Методи за микробиологично изследване
39.	БДС EN ISO 6579-1:2017 /A1:2020	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване, изброяване и серологично типизиране на Salmonella. Част 1: Откриване на Salmonella spp. Изменение 1: Разширяване на диапазона от температури на култивиране, промяна на статута на приложение D и корекция в състава на MSRV и SC
40.	БДС EN ISO 11290-1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Listeria monocytogenes и Listeria spp. Част 1: Метод за откриване (ISO 11290-1:2017)

41.	БДС EN ISO 11290-2:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Listeria monocytogenes и Listeria spp. Част 2: Метод за изброяване (ISO 11290-2:2017)
42.	БДС EN ISO 4833-1:2013 /A1:2022	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на микроорганизми. Част 1: Преброяване на колониите при 30 °C чрез техника със заливане на посевките. Изменение 1: Разясняване на обекта и областта на приложение
43.	БДС ISO 16649-2:2014	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяването на β-глюкуронидазо-позитивни Escherichia coli. Част 2: Техника за изброяване на колониите при 44 °C с използване на 5-бромо-4-хлоро-3-индолил β-D-глюкуронид
44.	БДС EN ISO 21528-2:2017	Микробиология на храни и фуражи-Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Enterobacteriaceae. Част 2: Метод за изброяване на колониите
45.	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (Staphylococcus aureus и други видове). Част 1: Техника с използване на Baird-Parker агар. Изменение 1
46.	ISO 15213-1:2023	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Clostridium spp. Част 1: Техника на изброяване на колониите от сулфит-редуциращи Clostridium spp.
47.	БДС ISO 21527-1:2011	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на дрожди и плесени. Част 1: Техника за изброяване на колониите в продукти с водна активност по-голяма от 0,95
48.	БДС ISO 21527-2:2011	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на дрожди и плесени. Част 2: Техника за изброяване на колониите в продукти с водна активност по-малка или равна на 0,95
49.	ISO 4832:2006	Микробиология. Основно ръководство за изброяване на колиформи. Техника на изброяване на колониите
50.	БДС EN ISO 13366-1:2008	Мляко. Изброяване на соматичните клетки. Част 1: Микроскопски метод (Референтен метод)
51.	БДС ISO 6611:2006	Мляко и млечни продукти. Изброяване на образуващи колонии единици от дрожди и/или плесени. Техника на изброяване на колониите при 25ºC
52.	БДС EN ISO 9308-1:2014 /A1:2017	Качество на водата. Определяне броя на бактерии Escherichia coli и колиформни бактерии. Част 1: Метод чрез мембранно филтриране на води с нисък бактериален фон на флората. Изменение 1
53.	БДС EN ISO 7899-2:2003	Качество на водата. Откриване и преброяване на чревни ентерококи. Част 2: Метод на мембранно филтриране
54.	БДС EN ISO 6222:2002	Качество на водата. Определяне на броя на жизнеспособните микроорганизми. Изброяване на колонии чрез посяване в хранителна среда агар
55.	БДС EN ISO 7932:2005	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на предполагаеми Bacillus cereus. Техника на изброяване на колониите при 30 °C

56.	БДС EN 27888:2000	Качество на водата. Определяне на електропроводимостта (ISO 7888:1985)
57.	БДС 6997:1984	Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месни и месо-растителни. Метод за определяне на свободната мазнина
58.	БДС EN ISO 665:2020	Маслодайни семена. Определяне съдържанието на влага и съдържанието летливи вещества
59.	БДС ISO 7889: 2005	Кисело мляко. Изброяване на характерните микроорганизми. Техника на изброяване на колониите при 37 °C
60.	БДС 15437:1982	Консерви месни и месо-растителни. Метод за определяне съдържанието на влага
61.	БДС EN ISO 6888-3:2005/ AC:2005	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (Staphylococcus aureus и други видове). Част 3: Откриване и техника на най-вероятния брой (MPN) за малък брой (ISO 6888-3:2003)
62.	БДС EN ISO 21528-1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Enterobacteriaceae. Част 1: Откриване на Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017)
63.	БДС 16939-1989* т.2.1	Хляб и хлебни изделия. Правила за вземане на проби и методи за микробиологично изпитване
64.	БДС 15090:1980*	Брашна и грис. Определяне на бацилус мезентерикус
65.	БДС 6191:1974 т.3	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на захарите
66.	БДС EN ISO 10523:2012	Качество на водата. Определяне на pH (ISO 10523:2008)

2. Валидирани методи за изпитване, за които се заявява акредитация:

№ по ред	Идентификация на метод за изпитване. Дата на въвеждане от протокол за валидиране	Наименование:
1	2	3
1	ВЛМ 01:2025, 24.03.2025г.	Определяне съдържанието на хлориди в маслодайни семена и ядки

Забележка:

* - отменен стандарт без замяна

Дата: 02.06.2025г.

Изготвил:

/д-р Гина Мирчева-МК/