РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация

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

ЗАПОВЕД

№ А 109

София, 31.03.2025 г.

На основание чл. 10, ал. 1, т. 4, чл. 28, ал. 1 от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието, и т. 6 от Процедура за акредитация BAS QR 2 на ИА БСА, във връзка със заявление за преакредитация № 09-74/2/Р/28.06.2024 г., с открита процедура рег. № 73/56 ЛИ/ПА/12.08.2024 г., доклад BAS QF 2.9.5.4 секция G-2 с вх. № 73/56 ЛИ/6/В/09.12.2024 г., становище на Комисия по акредитация № 73/56 ЛИ/ПА/6/В/25.03.2025 г.

ПРЕАКРЕДИТИРАМ

ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ СОФИЯ-ГРАД
ОТДЕЛ БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ

Адрес на управление и на помещенията на лабораторията:
1504 гр. София, кв. Подуяне, бул. „Ген. Данаил Николаев" №7

Да извършва изпитване на:

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
I. СУРОВО МЛЯКО			
		1. Физикохимични:	
		1. плътност	БДС 1110
		2. масленост	БДС ISO 9622 БДС EN ISO 1211 БДС ISO 19662 ВВЛМ 2:2023
		3. сухо вещество	ISO 6731 БДС ISO 9622
		4. сух безмаслен остатък (СБО)	БДС ISO 9622
		5. киселинност °Т	БДС 1111
		6. точка на замръзване	БДС EN ISO 5764 БДС ISO 9622
		7. протеин	БДС EN ISO 8968 – 1 БДС ISO 9622
		8. алкална фосфатаза	БДС EN ISO 11816 – 1
		2. Микробиологични:	
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1 ВВЛМ 4:2007
		2. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		4. инхибитори (антимикробиални остатъци)	ВВЛМ 3:2007 Delvotest SP NT

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		5. общ брой соматични клетки	БДС EN ISO 13366 – 1 БДС EN ISO 13366 – 2
II. МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ			
		1. *Органолептични :*	
		1. външен вид	БДС 15612
		2. цвят	
		3. вкус, мирис и аромат	
		4. консистенция	
		5. външна повърхност	
		6. вид на коагулума	
		7. строеж при разрез	
		8. консистенция при разбиване	
		9. форма	
		10. саламура	
		11. разрезна повърхност	
		2. Физикохимични:	
		1. плътност	БДС 1110
		2. масленост / масленост в сухото вещество	ГОСТ 5867 БДС EN ISO 1211 БДС EN ISO 3727 – 1, 2, 3 БДС ISO 19660 БДС ISO 19662 ISO 3433 ВВЛМ 2:2023
		3. водно съдържание / сухо вещество	БДС 1109 БДС EN ISO 3727 – 1 ISO 6731
		4. общо съдържание на твърди вещества	БДС EN ISO 5534 ISO 3728
		5. сух безмаслен остатък (СБО)	БДС EN ISO 3727 – 2
		6. киселинност °К	БДС 1111
		7. киселинност °Т	БДС 1111
		8. натриев хлорид	БДС 8274
		9. протеин	БДС EN ISO 8968 – 1
		10. степен на зрялост	БДС EN ISO 8968 – 1 ВВЛМ 5:2012
		11. лактоза	БДС 6191 (йодометричен по Шоорл)
		12. инвертна захар	БДС 6191 (йодометричен по Шоорл)
		13. захароза	БДС 6191 (йодометричен по Шоорл)
		14. алкална фосфатаза	БДС EN ISO 11816 – 1
		15. точка на замръзване	БДС EN ISO 5764
		16. енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Приложение XIV (изчисление чрез фактор на превръщане)
		17. [illegible]	БДС 6154

САМО ОРИГИНАЛЪТ НА ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		3. Микробиологични:	
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		2. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		4. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		5. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		6. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		7. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 – 1 БДС EN ISO 21528 – 2
		8. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		9. плесени	БДС ISO 6611 БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		10. дрожди	БДС ISO 6611 БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		11. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		12. сулфит-редуциращи клостридии	ISO 15213 – 1
		13. лактобацилус булгарикус	БДС ISO 7889
		14. стрептококус термофилус	БДС ISO 7889
		15. бифидобактерии	ISO 29981
		16. инхибитори (антимикробиални остатъци)	Delvotest SP NT
III. МЕСО (1) И МЕСНИ ПРОДУКТИ (2)			
		1. *Органолептични:*	
		1. външен вид и цвят	БДС 1323(1)
		2. консистенция	
		3. мирис	
		4. състояние на тлъстината	
		5. състояние на костен мозък	
		6. състояние на сухожилия	
		7. бульон при варене	
		8. преценка на опаковката на готовата консерва преди отваряне	БДС 1035(2)
		9. установяване на бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци и дъна	
		10. преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	
		11. преценка на консервното съдържание – консистенция, мирис и вкус	
		12. външна повърхност	БДС 9381(2)

ТОЗИ ОРИГИНАЛНИЯТ
ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		13. форма и размери	
		14. разрезна повърхност	
		15. структура	
		16. консистенция	
		17. мирис	
		18. вкус	
		19. външен вид и цвят	БДС 14593(1)
		20. серозна обвивка на гръдно-коремна празнина	
		21. мускулатура при разрез	
		22. консистенция	
		23. миризма	
		24. аромат и прозрачност на бульона	
		2. Биохимични:	
		1. pH	БДС 1323(1) (потенциометрично)
		2. амоняк по Неслер	БДС 1323 (1) БДС 14593 (1)
		3. сероводород	БДС 1323 (1)
		3. Физикохимични:	
		1. водно съдържание / сухо вещество	БДС 5712(1) (2)
		2. масленост / масленост в сухото вещество	БДС 8549(1) (2)
		3. съдържание на хлориди	БДС 7168 (2)
		4. нитрити /като натриев нитрит/	БДС EN 12014 – 3 (2)
		5. протеин	БДС 9374 (1) (2) (по Келдал)
		6. енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Приложение XIV (изчисление чрез фактор на превръщане) (2)
		7. пепел	БДС 9373(2)
		4. Паразитологични:	
		1. Откриване на трихинели в месо	БДС EN ISO 18743(1)
		5. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2)
		2. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1 (1) (2)
		3. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (2)
		4. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (2)
		5. колиформи	ISO 4831 (1) (2)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
			ISO 4832 (1) (2)
		6. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 –1(1) (2) БДС EN ISO 21528 –2(1) (2)
		7. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290–1(1) (2) БДС EN ISO 11290–2(1) (2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 16649 –3(1) (2)
		9. сулфит- редуциращи клостридии	ISO 15213 – 1 (1) (2)
		10. плесени	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)
		11. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)
		12. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833–1(1) (2)
IV. ЯЙЦА (1) И ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ (2)			
		1. Биохимични:	
		1. pH	БДС 4336 (2) (потенциометрично)
		2. Физикохимични:	
		1. водно съдържание / сухо вещество	БДС 4336 (2)
		2. масленост	БДС 4336 (2) (бутирометрично; по Сокслет)
		3. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2)
		2. колиформи	ISO 4831 (1) (2) ISO 4832 (1) (2)
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579–1 (1) (2)
		4. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 –1(1) (2) БДС EN ISO 21528 –2(1) (2)
		5. плесени	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)

ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		6. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)
		7. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2)
		8. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 –1(1) (2) БДС EN ISO 11290 –2(1) (2)
		9. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1(1) (2)
V. РИБИ (1) И РИБНИ ПРОДУКТИ (2)			
		1. Органолептични:	
		1. преценка на опаковката на готовата консерва преди отваряне	БДС 1035 (2)
		2. установяване на бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци и дъна	
		3. преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	
		4. преценка на консервното съдържание – консистенция, мирис и вкус	
		5. състояние на опаковката	БДС 7682 (1)(2)
		6. външен вид	
		7. консистенция	
		8. цвят	
		9. мирис	
		10. вкус	
		2. Биохимични:	
		1. pH	БДС 1323 (1) (2) БДС 9368 (1) (2) (потенциометрично)
		2. амоняк по Ебер	БДС 9368 (1) (2)
		3. сероводород	БДС 9368 (1) (2)
		3. Физикохимични:	
		1. водно съдържание / сухо вещество	БДС 5712 (1) (2) БДС 9368 (1) (2)
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168 (1) (2)
		4. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2)
		2. колиформи	ISO 4831 (1) (2) ISO 4832 (1) (2)
		3 салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1 (1) (2)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИД

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		4. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290–1 (1) (2) БДС EN ISO 11290–2 (1) (2)
		5. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1 (1) (2)
		6. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035(2)
		7. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035(2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2(1)(2) БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2)
		9. сулфит-редуциращи клостридии	ISO 15213 –1(1)(2)
VI. ПЧЕЛЕН МЕД (1) И ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ (2)			
		1. Органолептични:	
		1. цвят	БДС 13143(2)
		2. мирис	
		3. консистенция	
		4. структура	
		5. механични примеси	
		6. външен вид	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) БДС 2673(1)
		7. консистенция	
		8. цвят	
		9. аромат	
		10. вкус	
		11. механични примеси	
		12. признаци на ферментация	
		2. Биохимия:	
		1. pH	ВВЛМ 8:2019 (2)
		3. Физикохимични:	
		1. общо съдържание на глюкоза и фруктоза	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 7:2019(2)
		2. захароза	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 7:2019(2)
		3. водно съдържание	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 1:2019(2)
		4. електропроводимост	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)
		5. обща киселинност	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 6:2019(2) ВВЛМ 8:2019(2)
		6. диастазна активност	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)
		7. хидроксиметилфурфурол (ХМФ)	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		8. полен	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) БДС 3050(1)
VII. ВОДА Питейна (1); Собствен водоизточник (2); Лед (3)			
		***1. Физикохимични*:**	
		1. електропроводимост	БДС EN 27888 (1) (2)
		2. pH	БДС 3424 (1)
		2. Микробиологични:	
		1. колиформи	БДС EN ISO 9308–1 (1)(2)(3)
		2. ешерихия коли	БДС EN ISO 9308–1 (1)(2)(3)
		3. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 6222 (1) (2) (3)
		4. ентерококи	БДС EN ISO 7899–2 (1)(2)(3)
VIII. ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА			
		1. Органолептични:	
		1. маса	БДС 3412
		2. форма	
		3. повърхност	
		4. цвят на кората	
		5. опаковка и маркировка	
		6. мирис	
		7. състояние на сърцевината	
		8. вкус, хрускане	
		***2. Физикохимични*:**	
		1. влага на сърцевината	БДС 3412
		2. обща влага / сухо вещество	БДС 3412 БДС EN ISO 712-1 БДС 754
		3. киселинност	БДС 3412 БДС 754
		4. готварска сол / готварска сол на сухо вещество	БДС 3412
		5. маслености / маслености в сухото вещество	БДС 3412 (по Сокслет; арбитражен)
		6. шупливост на сърцевината	БДС 3412
		7. инвертна захар	БДС 3412 (по Луф – Шоорл)
		3. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		2. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 –1
		4. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		5. дрожди	БДС ISO 21527 – 1

САМО ОРИГИНАЛНИЯ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
			БДС ISO 21527 – 2
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		7. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
IX.ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ (1) И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ(2)			
		1. Биохимични:	
		1. pH	БДС 11688(2) (потенциометрично)
		2. Физикохимични:	
		1. сух разтворим остатък	БДС 17257(2)
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168(2)
		3. маслености / маслености в сухото вещество	БДС 6997(2)
		4. киселинност (като ябълчна, лимонена, винена, оцетна и млечна)	БДС 6996(2)
		5. редуциращи захари	БДС 7169(2)
		6. обща захар	БДС 7169(2)
		7. захароза	БДС 7169(2)
		8. Скорбяла (нишесте)	Регламент (ЕО) № 900/2008, чл.2, т.1; Регламент (ЕС) №118/2010, Приложение 1 (2)
		3. Микробиологични:	
		1. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 6916(2)
		2. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916(2)
		3. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 –1 (1)(2) БДС EN ISO 6888 –2 (1)(2) БДС EN ISO 6888 –3 (1)(2)
		4. колиформи	ISO 4831 (1)(2) ISO 4832 (1)(2)
		5. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1 (1)(2)
		6. плесени	БДС ISO 21527 – 1(1)(2) БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		7. дрожди	БДС ISO 21527 – 1(1)(2) БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2(1)(2) БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2)
		9. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1(1)(2) БДС EN ISO 11290 – 2(1)(2)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		10. сулфит-редуциращи клостридии	ISO 15213–1 (1)(2)
		11. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528–1 (1)(2) БДС EN ISO 21528–2 (1)(2)
X. ЗАХАР (1) И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ(2)			
		***1. Физикохимични*:**	
		1. сухо вещество/влага	БДС 5313 (2)
		2. маслености /маслености в сухото вещество	БДС 5439 (2) (по Сокслет)
		3. редуциращи захари	БДС 5439 (2) (по Луф-Шоорл)
		4. обща захар	БДС 5439 (2) (по Луф-Шоорл)
		2. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1)(2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1)(2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1)(2)
		2. колиформи	ISO 4831(1)(2) ISO 4832(1)(2)
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579–1 (1)(2)
		4. плесени	БДС ISO 21527 – 1(1)(2) БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		5. дрожди	БДС ISO 21527 – 1(1)(2) БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1(1)(2) БДС EN ISO 11290 – 2(1)(2)
		7. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 – 1(1)(2) БДС EN ISO 21528 – 2(1)(2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 (1)(2) БДС EN ISO 16649 –3 (1)(2)
XI. ГОТОВИ ЯСТИЯ			
		***1. Физикохимични*:**	
		1. маслености / маслености в сухото вещество	БДС 8549
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168
		3. водно съдържание / сухо вещество	БДС 5712
		4. киселинност (като ябълчна, лимонена, винена, оцетна и млечна)	БДС 6996
		2. Микробиологични:	

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		2. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 –1
		4. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		5. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		6. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		7. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		9. сулфит- редуциращи клостридии	ISO 15213 – 1
		10. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		11. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		12. B. cereus	БДС EN ISO 7932
XII. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ			
		1. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		2. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 –1
		4. плесени	БДС ISO 6611
		5. дрожди	БДС ISO 6611
		6. активност на закваската	БДС 10945
		7. лактобацилус булгарикус	БДС ISO 7889
		8. стрептококус термофилус	БДС ISO 7889
		9. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 –1 БДС EN ISO 11290 – 2
		10. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
XIII. *ОТРИВКИ* ОТ ПОВЪРХНОСТИ И КАРКАСИ			
		1. Микробиологични:	
		1. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		2. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		3. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		4. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		5. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 – 2
		6. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 3
XIV. РАСТИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ, БИЛКИ			
		1. Микробиологични:	
		1. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		2. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		3. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		4. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		5. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
XV. РАСТИТЕЛНИ МАСЛА			
		1. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		2. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		3. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		4. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		5. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		6. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		7. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
XVI. БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, БОЗА			
		1. Микробиологични:	
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		2. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		3. плесени	БДС ISO 21527– 1 БДС ISO 21527 – 2
		4. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		5. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		7. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3

Акредитация за целите на официалния контрол съгласно изискванията на Регламент (ЕС) 2017/625

Да извършва изпитвания на:

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
I. СУРОВО МЛЯКО			

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		1. Физикохимични:	
		1. плътност	БДС 1110
		2. масленост	БДС ISO 9622 БДС EN ISO 1211 БДС ISO 19662 ВВЛМ 2:2023
		3. сухо вещество	ISO 6731 БДС ISO 9622
		4. сух безмаслен остатък (СБО)	БДС ISO 9622
		5. киселинност °Т	БДС 1111
		6. точка на замръзване	БДС EN ISO 5764 БДС ISO 9622
		7. протеин	БДС EN ISO 8968 – 1 БДС ISO 9622
		8. алкална фосфатаза	БДС EN ISO 11816 – 1
		2. Микробиологични:	
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1 ВВЛМ 4:2007
		2. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		4. инхибитори (антимикробиални остатъци)	ВВЛМ 3:2007 Delvotest SP NT
		5. общ брой соматични клетки	БДС EN ISO 13366 – 1 БДС EN ISO 13366 – 2
II. МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ			
		1. *Органолептични:*	
		1 външен вид	БДС 15612
		2. цвят	
		3. вкус, мирис и аромат	
		4. консистенция	
		5. външна повърхност	
		6. вид на коагулума	
		7. строеж при разрез	
		8. консистенция при разбиване	
		9. форма	
		10. саламура	
		11. разрезна повърхност	
		2. Физикохимични:	
		1. плътност	БДС 1110
		2. масленост / масленост в сухото вещество	ГОСТ 5867 БДС EN ISO 1211 БДС EN ISO 3727 – 1, 2, 3 БДС ISO 19660 БДС ISO 19662 ISO 3433 ВВЛМ 2:2023
		3. водно съдържание / сухо вещество	БДС 1109 БДС EN ISO 3727 – 1 ISO 6731

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		4. общо съдържание на твърди вещества	БДС EN ISO 5534 ISO 3728
		5. сух безмаслен остатък (СБО)	БДС EN ISO 3727 – 2
		6. киселинност °К	БДС 1111
		7. киселинност °Т	БДС 1111
		8. натриев хлорид	БДС 8274
		9. протеин	БДС EN ISO 8968 – 1
		10. степен на зрялост	БДС EN ISO 8968 – 1 ВВЛМ 5:2012
		11. лактоза	БДС 6191 (йодометричен по Шоорл)
		12. инвертна захар	БДС 6191 (йодометричен по Шоорл)
		13. захароза	БДС 6191 (йодометричен по Шоорл)
		14. алкална фосфатаза	БДС EN ISO 11816 – 1
		15. точка на замръзване	БДС EN ISO 5764
		16. енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Приложение XIV (изчисление чрез фактор на превръщане)
		17. пепел	БДС 6154
		3. Микробиологични:	
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		2. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		4. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		5. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		6. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		7. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 – 1 БДС EN ISO 21528 – 2
		8. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		9. плесени	БДС ISO 6611 БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		10. дрожди	БДС ISO 6611 БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		11. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		12. сулфит-редуциращи клостридии	ISO 15213 – 1
		13. лактобацилус булгарикус	БДС ISO 7889

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		14. стрептококус термофилус	БДС ISO 7889
		15. бифидобактерии	ISO 29981
		16. инхибитори (антимикробиални остатъци)	Delvotest SP NT
III. МЕСО (1) И МЕСНИ ПРОДУКТИ (2)			
		1. Органолептични:	
		1. външен вид и цвят	БДС 1323(1)
		2. консистенция	
		3. мирис	
		4. състояние на тлъстината	
		5. състояние на костен мозък	
		6. състояние на сухожилия	
		7. бульон при варене	
		8. преценка на опаковката на готовата консерва преди отваряне	БДС 1035(2)
		9. установяване на бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци и дъна	
		10. преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	
		11. преценка на консервното съдържание – консистенция, мирис и вкус	
		12. външна повърхност	БДС 9381(2)
		13. форма и размери	
		14. разрезна повърхност	
		15. структура	
		16. консистенция	
		17. мирис	
		18. вкус	
		19. външен вид и цвят	БДС 14593(1)
		20. серозна обвивка на гръдно-коремна празнина	
		21. мускулатура при разрез	
		22. консистенция	
		23. миризма	
		24. аромат и прозрачност на бульона	
		2. Биохимични:	
		1. pH	БДС 1323(1) (потенциометрично)
		2. амоняк по Неслер	БДС 1323 (1) БДС 14593 (1)
		3. сероводород	БДС 1323 (1)
		3. Физикохимични:	
		1. водно съдържание / сухо вещество	БДС 5712(1) (2)
		2. маслености / маслености в сухото вещество	БДС 8549(1) (2)
		3. съдържание на хлориди	БДС 7168 (2)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		5. протеин	БДС 9374 (1) (2) (по Келдал)
		6. енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Приложение XIV (изчисление чрез фактор на превръщане) (2)
		7. пепел	БДС 9373(2)
		4. Паразитологични:	
		1. Откриване на трихинели в месо	БДС EN ISO 18743(1)
		5. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2)
		2. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1 (1) (2)
		3. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (2)
		4. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 (2)
		5. колиформи	ISO 4831 (1) (2) ISO 4832 (1) (2)
		6. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 –1(1) (2) БДС EN ISO 21528 –2(1) (2)
		7. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290–1(1) (2) БДС EN ISO 11290–2(1) (2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 16649 –3(1) (2)
		9. сулфит- редуциращи клостридии	ISO 15213 – 1 (1) (2)
		10. плесени	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)
		11. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)
		12. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833–1(1) (2)
IV. ЯЙЦА (1) И ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ (2)			
		1. Биохимични:	
		1. pH	БДС 4336 (2) (потенциометрично)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		2. Физикохимични:	
		1. водно съдържание / сухо вещество	БДС 4336 (2)
		2. маслености	БДС 4336 (2) (бутирометрично; по Сокслет)
		3. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2)
		2. колиформи	ISO 4831 (1) (2) ISO 4832 (1) (2)
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579–1 (1) (2)
		4. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 –1(1) (2) БДС EN ISO 21528 –2(1) (2)
		5. плесени	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)
		6. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 (1) (2) БДС ISO 21527 – 2 (1) (2)
		7. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2)
		8. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 –1(1) (2) БДС EN ISO 11290 –2(1) (2)
		9. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1(1) (2)
V. РИБИ (1) И РИБНИ ПРОДУКТИ (2)			
		1. Органолептични:	
		1. преценка на опаковката на готовата консерва преди отваряне	БДС 1035 (2)
		2. установяване на бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци и дъна	
		3. преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	
		4. преценка на консервното съдържание – консистенция, мирис и вкус	
		5. състояние на опаковката	БДС 7682 (1)(2)
		6. външен вид	

САМО ОРИГИНАЛНИЯ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИД

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по-ред	**Наименова-ние на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/вал идирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		7. консистенция	
		8. цвят	
		9. мирис	
		10. вкус	
		2. Биохимични:	
		1. pH	БДС 1323 (1) (2) БДС 9368 (1) (2) (потенциометрично)
		2. амоняк по Ебер	БДС 9368 (1) (2)
		3. сероводород	БДС 9368 (1) (2)
		3. Физикохимични:	
		1. водно съдържание / сухо вещество	БДС 5712 (1) (2) БДС 9368 (1) (2)
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168 (1) (2)
		4. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2)
		2. колиформи	ISO 4831 (1) (2) ISO 4832 (1) (2)
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1 (1) (2)
		4. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290–1 (1) (2) БДС EN ISO 11290–2 (1) (2)
		5. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1 (1) (2)
		6. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035(2)
		7. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035(2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2(1)(2) БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2)
		9. сулфит-редуциращи клостридии	ISO 15213 –1(1)(2)
VI. ПЧЕЛЕН МЕД (1) И ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ (2)			
		2. Органолептични:	
		1. цвят	БДС 13143(2)
		2. мирис	
		3. консистенция	
		4. структура	
		5.механични примеси	
		6. външен вид	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) БДС 2673(1)
		7. консистенция	
		8. цвят	
		9. аромат	
		10. вкус	
		11. механични примеси	

САМО ОРИГИНАЛЕН
ОКУМЕНТ Е ВАЛИД

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		12. признаци на ферментация	
		2. Биохимия:	
		1. pH	ВВЛМ 8:2019 (2)
		3. Физикохимични:	
		1. общо съдържание на глюкоза и фруктоза	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 7:2019(2)
		2. захароза	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 7:2019(2)
		3. водно съдържание	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 1:2019(2)
		4. електропроводимост	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)
		5. обща киселинност	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) ВВЛМ 6:2019(2) ВВЛМ 8:2019(2)
		6. диастазна активност	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)
		7. хидроксиметилфурфурол (ХМФ)	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)
		8. полен	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1) БДС 3050(1)
VII. ВОДА Питейна (1); Собствен водоизточник (2); Лед (3)			
		1. Физикохимични:	
		1. електропроводимост	БДС EN 27888 (1) (2)
		2. pH	БДС 3424 (1)
		2. Микробиологични:	
		1. колиформи	БДС EN ISO 9308-1 (1)(2)(3)
		2. ешерихия коли	БДС EN ISO 9308-1 (1)(2)(3)
		3. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 6222 (1) (2) (3)
		4. ентерококи	БДС EN ISO 7899-2 (1)(2)(3)
VIII. ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА			
		1. Органолептични:	
		1. маса	БДС 3412
		2. форма	
		3. повърхност	
		4. цвят на кората	
		5. опаковка и маркировка	
		6. мирис	
		7. състояние на сърцевината	
		8. вкус, хрускане	
		2. Физикохимични:	

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		1. влага на сърцевината	БДС 3412
		2. обща влага / сухо вещество	БДС 3412 БДС EN ISO 712-1 БДС 754
		3. киселинност	БДС 3412 БДС 754
		4. готварска сол / готварска сол на сухо вещество	БДС 3412
		5. маслености / маслености в сухото вещество	БДС 3412 (по Сокслет; арбитражен)
		6. шупливост на сърцевината	БДС 3412
		7. инвертна захар	БДС 3412 (по Луф – Шоорл)
		3. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		2. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 –1
		4. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		5. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		7. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
IX.ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ (1) И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ (2)			
		1. Биохимични:	
		1. pH	БДС 11688(2) (потенциометрично)
		2. Физикохимични:	
		1. сух разтворим остатък	БДС 17257(2)
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168(2)
		3. маслености / маслености в сухото вещество	БДС 6997(2)
		4. киселинност (като ябълчна, лимонена, винена, оцетна и млечна)	БДС 6996(2)
		5. дуциращи захари	БДС 7169(2)
		6. обща захар	БДС 7169(2)
		7. захароза	БДС 7169(2)
		8. Скорбяла (нишесте)	Регламент (ЕО) № 900/2008, чл.2, т.1; Регламент (ЕС) №118/2010, Приложение 1 (2)
		3. Микробиологични:	
		1. мезофилни аероби и факултативни анаеробни	БДС 6916(2)

САМО ОРИГИНАЛНИ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИД

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		микроорганизми	
		2. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916(2)
		3. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 –1 (1)(2) БДС EN ISO 6888 –2 (1)(2) БДС EN ISO 6888 –3 (1)(2)
		4. колиформи	ISO 4831 (1)(2) ISO 4832 (1)(2)
		5. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1 (1)(2)
		6. плесени	БДС ISO 21527 – 1(1)(2) БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		7. дрожди	БДС ISO 21527 – 1(1)(2) БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2(1)(2) БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2)
		9. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1(1)(2) БДС EN ISO 11290 – 2(1)(2)
		10. сулфит-редуциращи клостридии	ISO 15213–1 (1)(2)
		11. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528–1 (1)(2) БДС EN ISO 21528–2 (1)(2)
Х. ЗАХАР (1) И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ(2)			
		***1. Физикохимични*:**	
		1. сухо вещество/влага	БДС 5313 (2)
		2. маслености /маслености в сухото вещество	БДС 5439 (2) (по Сокслет)
		3. редуциращи захари	БДС 5439 (2) (по Луф-Шоорл)
		4. обща захар	БДС 5439 (2) (по Луф-Шоорл)
		2. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 (1)(2) БДС EN ISO 6888 – 2 (1)(2) БДС EN ISO 6888 – 3 (1)(2)
		2. колиформи	ISO 4831(1)(2) ISO 4832(1)(2)
		3.салмонела	БДС EN ISO 6579–1 (1)(2)
		4. плесени	БДС ISO 21527 – 1(1)(2) БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		5. дрожди	БДС ISO 21527 – 1(1)(2)

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
			БДС ISO 21527 – 2(1)(2)
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1(1)(2) БДС EN ISO 11290 – 2(1)(2)
		7. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 – 1(1)(2) БДС EN ISO 21528 – 2(1)(2)
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 (1)(2) БДС EN ISO 16649 –3 (1)(2)
XI. ГОТОВИ ЯСТИЯ			
		1. Физикохимични:	
		1. масленост / масленост в сухото вещество	БДС 8549
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168
		3. водно съдържание / сухо вещество	БДС 5712
		4. киселинност (като ябълчна, лимонена, винена, оцетна и млечна)	БДС 6996
		2. Микробиологични:	
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		2. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 –1
		4. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		5. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		6. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		7. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		8. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		9. сулфит- редуциращи клостридии	ISO 15213 – 1
		10. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		11. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		12. B. cereus	БДС EN ISO 7932
XII. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ			
		1. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		2. колиформи	ISO 4831 ISO 4832

САМО ОРИГИНАЛНИЯ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по-ред	**Наименова-ние на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579 –1
		4. плесени	БДС ISO 6611
		5. дрожди	БДС ISO 6611
		6. активност на закваската	БДС 10945
		7. лактобацилус булгарикус	БДС ISO 7889
		8. стрептококус термофилус	БДС ISO 7889
		9. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 –1 БДС EN ISO 11290 – 2
		10. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
XIII. *ОТРИВКИ* ОТ ПОВЪРХНОСТИ И КАРКАСИ			
		1. Микробиологични:	
		1. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		2. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		3. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		4. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		5. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528 – 2
		6. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 3
XIV. РАСТИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ, БИЛКИ			
		1. Микробиологични:	
		1. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		2. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		3. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		4. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		5. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
XV. РАСТИТЕЛНИ МАСЛА			
		1. Микробиологични:	
		1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3
		2. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		3. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		4. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		5. ешерихия коли	БДС ISO 16649 – 2 БДС EN ISO 16649 – 3
		6. плесени	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		7. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
XVI. БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, БОЗА			
		1. Микробиологични:	

САМО ОРИГИНАЛЕН
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833 – 1
		2. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		3. плесени	БДС ISO 21527– 1 БДС ISO 21527 – 2
		4. дрожди	БДС ISO 21527 – 1 БДС ISO 21527 – 2
		5. салмонела	БДС EN ISO 6579 – 1
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290 – 1 БДС EN ISO 11290 – 2
		7. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 – 1 БДС EN ISO 6888 – 2 БДС EN ISO 6888 – 3

Гъвкав обхват: *Въвеждането на нова версия на стандартите/документите или стандартите/документите, които ги заменят е разрешено. Лабораторията поддържа актуален списък на стандартите/документите с техните датирани версии.*

Позовавания:

1. Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. Условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни, в сила от 24.04.2024 г.
2. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите;
3. РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 118/2010 НА КОМИСИЯТА от 9 февруари 2010 година за изменение на Регламент (ЕО) № 900/2008 за определяне на методите за анализ и други технически разпоредби, необходими за прилагането на режима за внос на някои стоки, получени при преработката на селскостопански продукти, Приложение I;
4. РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 900/2008 НА КОМИСИЯТА от 16 септември 2008 година за определяне на методите за анализ и други технически разпоредби, необходими за прилагането на режима за внос, на някои стоки, получени при преработката на селскостопански продукти, чл. 2, т. 1;
5. Delvotest SP NT Откриване на инхибитори-антимикробионални остатъци. Стандартен дифузионен тест.

Фиксиран обхват:

1. ВВЛМ № 1–Протокол за валидиране от дата 20.12.2019 г. Пчелни продукти. Определяне на водно с съдържание.
2. ВВЛМ № 2–Протокол за валидиране от дата 22.03.2023 г. Мляко. Определяне на масленост – бутирометрично.
3. ВВЛМ № 3–Протокол за валидиране от дата 27.08.2007 г. Метод за откриване на инхибиторни субстанции (антибиотици и сулфонамиди) в сурово мляко (Дисков метод).
4. ВВЛМ № 4–Протокол за валидиране от дата 03.10.2007 г. Инструментален метод за изброяване на общ брой микроорганизми в сурово мляко – Bactoscan FC.
5. ВВЛМ № 5–Протокол за валидиране от дата 01.06.2012 г. Метод за определяне на степен на зрялост на сирене (кашкавал).
6. ВВЛМ № 6–Протокол за валидиране от дата 20.12.2019 г. Пчелно млечице. Определяне на общата киселинност.
7. ВВЛМ № 7–Протокол за валидиране от дата 20.12.2019 г. Пчелни продукти. Определяне съдържанието на захари.
8. ВВЛМ № 8–Протокол за валидиране от дата 20.12.2019 г. Пчелни продукти. Определяне на активна (pH) и обща киселинност.

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 56 ЛИ/31.03.2025 г., валиден до 31.03.2029 г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението, да се получат от Директор на Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) София-град, ръководителя на Отдел „Безопасност и качество на храни" или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на издадения сертификат и приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на Сертификат за акредитация рег. № 56 ЛИ/31.01.2024 г., валиден до 31.03.2025 г., и приложение заповед за акредитация № А 59/31.01.2024 г.

Настоящата заповед да се съобщи на Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) София-град, в 3 (три)- дневен срок от издаването ѝ.

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