ЗАПОВЕД

№ А 188
София, 05.05.2023 г.

На основание чл. 10, ал. 1, т. 2а и чл. 36 от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието и т. 5.4.4.1 b) от Процедура за акредитация BAS QR 2 във връзка с доклад № 73/ 56 ЛИ/5 /В /20.03.2023 г., заповед на ИА БСА № А 187 / 05.05.2023 г.,

ИЗМЕНЯМ ЗАПОВЕД НА ИА БСА № А 227/20.04.2021г.

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

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

Да извършва изпитване:

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.	***СУРОВО МЛЯКО***	***1. Физикохимични:***	
		1. плътност	БДС 1110
		2. масленост	ISO 2446/IDF 226 БДС ISO 9622 БДС EN ISO 1211 БДС ISO 19662
		3. сухо вещество	ISO 6731/ IDF 21 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

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
II.	МЛЯКО И 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	ISO 2446 ГОСТ 5867 БДС EN ISO 1211 БДС EN ISO 3727-1, 2, 3 БДС ISO 19660 БДС ISO 19662
		3. масленост в сухото вещество (масленост)	ISO 3433
		4. водно съдържание/влага	БДС 1109 БДС EN ISO 3727-1
		5. сухо вещество/общо съдържание на твърди вещества	БДС 1109 БДС EN ISO 5534 ISO 3728 ISO 6731/ IDF 21 B
		6. сух безмаслен остатък (СБО)	БДС EN ISO 3727-2
		7. киселинност ° К	БДС 1111
		8. киселинност ° Т	БДС 1111
		9. натриев хлорид	БДС 8274
		10. протеин	БДС EN ISO 8968-1
		11. степен на зрялост	БДС EN ISO 8968-1 ВВЛМ 5:2012
		12. лактоза	БДС 6191, т. 3.3.1
		13. инвертна захар	БДС 6191, т. 3.3.2
		14. захароза (добавена)	БДС 6191, т, 3.4.3
		15. алкална фосфатаза	БДС EN ISO 11816-1
		16. точка на замръзване	БДС EN ISO 5764
		17. енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Приложение XIV (изчисление чрез фактор на

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
			превръщане)
		18. пепелно съдържание	БДС 6154
III.	МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ	1. Органолептични:	
		1. външен вид и цвят	БДС 1323, т. 2
		2. консистенция	
		3. мирис	
		4. вкус	
		5. състояние на тлъстината	
		6. състояние на костен мозък	
		7. състояние на сухожилия	
		8. бульона при варене	
		9. преценка на опаковката на готовата консерва преди отваряне	БДС 1035, т. 3
		10. установяване на бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци и дъна	
		11. преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	
		12. преценка на консервното съдържание – консистенция, мирис и вкус	
		13. външна повърхност	БДС 9381
		14. форма и размери	
		15. разрезна повърхност	
		16. структура	
		17. консистенция	
		18. мирис и вкус	
		19. външен вид и цвят	БДС 14593, т.3
		20. серозна обвивка на гръдно-коремна празнина	
		21. мускулатура при разрез	
		22. консистенция	
		23. миризма	
		24. аромат и прозрачност на бульона	
		2. Биохимични:	
		1. водородно-йонна концентрация(pH)	БДС 1323, т. 2.3.1
		2. амоняк по Неслер	БДС 1323, т. 2.3.5 БДС 14593,т. 5.1

САМО ОРИГИНАЛЪТ
ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
		3. сероводород	БДС 1323, т. 2.3 8
		3. Физикохимични:	
		1. водно съдържание / сухо вещество	БДС 5712
		2. масленост в сухото вещество (масленост)	БДС 8549
		3. съдържание на хлориди	БДС 7168
		4. нитрити /като натриев нитрит/	БДС EN 12014-3
		5. протеин	БДС 9374, т. 2
		6. енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Приложение XIV (изчисление чрез фактор на превръщане)
		7. пепелно съдържание	БДС 9373
		4. Паразитологични:	
		1. Откриване на трихинели в месо	БДС EN ISO 18743:2015
IV.	ЯЙЦА И ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ	1. Биохимични:	
		1. водородно-йонна концентрация (pH)	БДС 4336, т.10.7.1
		2. Физикохимични:	
		1. водно съдържание/СВ	БДС 4336, т. 10.3
		2. масленост	БДС 4336, т. 10.5
V.	РИБИ И РИБНИ ПРОДУКТИ	Органолептични:	
		1. преценка на опаковката на готовата консерва преди отваряне	БДС 1035, т. 3
		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
		6. външен вид	
		7. консистенция	
		8. цвят	
		9. мирис	
		10. вкус	
		2. Биохимични:	
		1. водородно-йонна концентрация (pH)	БДС 1323, т. 2.3.1 БДС 9368, т. 1.7

САМО ОРИГИНАЛНИ
ДОКУМЕНТ Е ВАЛИД

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. амоняк по Ебер	БДС 9368, т. 1.8
		3. сероводород	БДС 9368, т. 1.9
		3. Физикохимични:	
		1. водно съдържание	БДС 5712 БДС 9368, т. 1.5.2
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168
VI.	ПЧЕЛЕН МЕД И ПЧЕЛНИ ПРОДУКТИ	1. Органолептични:	
		1. цвят	БДС 13143
		2. мирис	
		3. консистенция	
		4. структура	
		5. механични примеси	
		6. външен вид	Наредба № 48, т.1 БДС 2673, т. 3.1
		7.консистенция	
		8. цвят	
		9. аромат	
		10. вкус	
		11. механични примеси	
		12. признаци на ферментация	
		2. Биохимични:	
		1. активна киселинност (pH)	ВВЛМ 8:2019
		3. Физикохимични:	
		1. общо съдържание на глюкоза и фруктоза	Наредба № 48,т. 2 ВВЛМ 7:2019
		2. захароза	Наредба № 48, т. 2 ВВЛМ 7:2019
		3. водно съдържание	Наредба № 48, т. 3 ВВЛМ 1:2019
		4. електропроводимост	Наредба № 48, т. 5
		5. обща киселинност	Наредба № 48, т. 6 ВВЛМ 6:2019 ВВЛМ 8:2019
		6. диастазна активност	Наредба № 48, т. 7
		7. хидроксиметилфурфурол (ХМФ)	Наредба № 48, т. 8
		8. полен	Наредба № 48, т. 9 БДС 3050 т. 2.11
VII.	ВОДА Питейна (1); Собствен водоизточник (2); Лед(3)	1. Физикохимични:	
		1. електропроводимост	БДС EN 27888 (1) (2)
		2. водородно – йонна концентрация (pH)	БДС 3424(1)
VIII.	ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА	1.Органолептични:	
		1. маса	БДС 3412, т. 2
		2. форма	
		3. повърхност	
		4. цвят на кората	
		5. опаковка и маркировка	
		6. мирис	
		7. състояние на сърцевината	
		8. вкус, хрускане	
		2.Физикохимични:	

САМО ОРИГИНАЛНИ
ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕ

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. влага на сърцевината	БДС 3412, т. 3.1
		2. обща влага/ сухо вещество	БДС 3412, т. 3.2 БДС EN ISO 712 БДС 754, т. 7.2
		3. киселинност	БДС 3412, т. 3.3 БДС 754, т. 7.9
		4. готварска сол (на сухо вещество)	БДС 3412, т. 3.4
		5. масленост (масленост в сухото вещество)	БДС 3412, т. 3.7.4 БДС 3412, т. 3.7.2
		6. шупливост на сърцевината	БДС 3412, т. 3.5
		7. инвертна захар	БДС 3412, т. 3.6.2
IX.	ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ	1. Биохимични:	
		1. водородно-йонна концентрация (pH)	БДС 11688
		2.Физикохимични:	
		1. сух разтворим остатък	БДС 17257
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168
		3. масленост (масленост в сухото вещество)	БДС 6997
		4. киселинност (като ябълчна, лимонена, винена, оцетна и млечна)	БДС 6996
		5. редуциращи захари	БДС 7169
		6. обща захар (инвертна)	БДС 7169
		7. захароза (добавена)	БДС 7169
X.	ЗАХАР И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ	1.Физикохимични:	
		1. сухо вещество/водно съдържание	БДС 5313
		2. масленост (масленост в сухото вещество)	БДС 5439, т. 2.2
		3. редуциращи захари	БДС 5439, т. 3.3
		4. обща захар (инвертна)	БДС 5439, т. 3.3
XI.	ГОТОВИ ЯСТИЯ	1. Физикохимични:	
		1. масленост (масленост в сухото вещество)	БДС 8549
		2. съдържание на хлориди	БДС 7168
МИКРОБИОЛОГИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ			
1.	СУРОВО МЛЯКО	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/IDF 148 БДС EN ISO 13366-2/IDF 148
2.	МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ	1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		2. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2

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 (стандарт/ валидиран метод)
1	2	3	4
			БДС EN ISO 6888-3
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		4. термостатна проба	БДС 1035, т. 5
		5. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т. 5
		6. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т. 5
		7. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		8. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528-1 БДС EN ISO 21528-2
		9. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		10. плесени и 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	БДС EN ISO 7937
		13. бактериално съдържание на лактобацилус булгарикус и стрептококус термофилус	БДС ISO 7889/IDF 117
		14. изброяване на бифидобактерии	ISO 29981/IDF220
		15. инхибитори (антимикробиални остатъци)	Delvotest SP NT
3.	МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ	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. термостатна проба	БДС 1035, т. 5
		4. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т. 5
		5. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т.5
		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. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 БДС EN ISO 16649-3
		10. сулфит- редуциращи клостридии	БДС EN ISO 7937 ISO 15213
		11. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		12. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
4.	ЯЙЦА И ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ	1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2 БДС EN ISO 6888-3
		2. колиформи	ISO 4831

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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
			ISO 4832
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		4. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528-1 БДС EN ISO 21528-2
		5. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		6. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 БДС EN ISO 16649-3
		7. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		8. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
5.	РИБИ И РИБНИ ПРОДУКТИ	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. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		5. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		6. термостатна проба	БДС 1035, т. 5
		7. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т. 5
		8. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т. 5
		9. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 БДС EN ISO 16649-3
		10. сулфит-редуциращи клостридии	БДС EN ISO 7937 ISO 15213
6.	ЗАКВАСКИ, МАЯ И БИОПРОДУКТИ	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 и дрожди	БДС ISO 6611
		5. активност на закваската	БДС ISO 7889/IDF 117 БДС 10945
		6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
7.	ВОДА Питейна (1); Собствен водоизточник (2); Лед (3)	1. колиформи и ешерихия коли	БДС EN ISO 9308-1(1) (2) (3)
		2. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 6222(1) (2) (3)
		3. ентерококи	БДС EN ISO 7899-2(1) (2) (3)
8.	СМИВКИ ОТ ПОВЪРХНОСТИ И КАРКАСИ	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
9.	ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА	1. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2 БДС EN ISO 6888-3

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		4. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		6. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 БДС EN ISO 16649-3
10.	ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ	1. мезофилни аероби и факултативни анаеробни микроорганизми	БДС 6916, т. 4
		2. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916, т. 4
		3. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2 БДС EN ISO 6888-3
		4. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		5. салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		6. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		7. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 БДС EN ISO 16649-3
		8. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		9. сулфит-редуциращи клостридии	ISO 15213
		10. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528-1 БДС EN ISO 21528-2
11.	ЗАХАР И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ	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 и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		6. ентеробактериацее	БДС EN ISO 21528-1 БДС EN ISO 21528-2
		7. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 БДС EN ISO 16649-3
12.	РАСТИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ, БИЛКИ	1. салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		2. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		3. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 БДС EN ISO 16649-3
		4. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
13.	ГОТОВИ ЯСТИЯ	1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		2. коагулазоположителни	БДС EN ISO 6888-1

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

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	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, т. 5
		5. мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т. 5
		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
		10. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		11. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
14.	РАСТИТЕЛНИ МАСЛА	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 и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
15.	БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, БОЗА	1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		2. колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		3. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		4. салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		6. коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2 БДС EN ISO 6888-3

Забележка: *"Въвеждането на нова версия на нормативни документи (стандартите или стандарти, които ги заменят,* ЕС регламенти, Директиви и национални наредби) за методите за изпитване от обхвата на акредитация *е разрешено. Лабораторията подържа актуален списък на нормативните документи с техните датирани версии."*

Позовавания:

1. ВВЛМ № 1 – Протокол за валидиране от дата 20.12.2019г. Пчелни продукти. Определяне на водно съдържание.
2. ВВЛМ № 3 - Протокол за валидиране от дата 27.08.2007г. Метод за откриване на инхибиторни субстанции (антибиотици и сулфонамиди) в сурово мляко (Дисков метод).
3. ВВЛМ № 4 - Протокол за валидиране от дата 03.10.2007г. Инструментален метод за изброяване на общ брой микроорганизми в сурово мляко – Bactoscan FC.
4. ВВЛМ № 5 - Протокол за валидиране от дата 01.06.2012г. Метод за определяне на степен на зрялост на сирене (кашкавал).
5. ВВЛМ № 6 - Протокол за валидиране от дата 20.12.2019г. Пчелно млечице. Определяне на общата киселинност.
6. ВВЛМ № 7 - Протокол за валидиране от дата 20.12.2019г. Пчелни продукти. Определяне съдържанието на захари.
7. ВВЛМ № 8 - Протокол за валидиране от дата 20.12.2019г. Пчелни продукти. Определяне на активна (pH) и обща киселинност.
8. Наредба № 48 Наредба за реда и начините на взимане на проби и използваните методи за анализ на пчелен мед (Издадена от министъра на земеделието и горите, обн., ДВ бр.103/25.11.2003).
9. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите;
10. Delvotest SP NT Откриване на инхибитори-антимикробионални остатъци. Стандартен дифузионен тест.

НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 56 ЛИ/05.05.2023 г., валиден до 31.03.2025г. 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, гр. София, ръководителя на отдел „Безопасност и качество на храни" към Областна дирекция по безопасност на храните, гр. София или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на преиздадения сертификат и приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. № 56 ЛИ от 20.04.2021 г. и приложение - заповед на ИА БСА №А 227/20.04.2021 г.

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

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