СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ СТАНДАРТИЗИРАНИ МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ

№	Документ, година	Наименование на документа
1.	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.
2.	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023	Микробиология па храпителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (Staphylococcus aureus и други видове). Част 1: Метод с използване на средата Baird-Parker агар. Изменение 1.
3.	БДС EN ISO 6888-2:2021/A1:2023	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (Staphylococcus aureus и други видове). Част 2: Метод с използване на средата агар със заешка плазма и фибриноген. Изменение 1.
4.	БДС EN ISO 6888-3:2005/ AC:2005	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (Staphylococcusaureus и други видове).Част. 3 "Откриване и техника на най-вероятния брой (MPN) за малък брой".
5.	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.
6.	БДС EN ISO 13366-1:2008	Мляко. Изброяване на соматичните клетки. Част 1: Микроскопски метод (Референтен метод).
7.	БДС EN ISO 13366-2 :2006	Мляко. Преброяване на соматични клетки. Част 2: Ръководство за действие с флуорооптичен електронен преброител.
8.	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.
9.	ISO 4831:2006	Хоризонтален метод за откриване на колиформи. Техника на пай-вероятния брой.
10.	ISO 4832:2006	Хоризонтален метод за изброяване на колиформи. Техника на изброяване на колониите.
11.	БДС EN ISO 21528-1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на

		Enterobacteriaceae. Част 1: Откриване на Enterobacteriaceae
12.	БДС EN ISO 21528-2:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на *Enterobacteriaceae*. Част 2: Метод за изброяване на колониите.
13.	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.
14.	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.
15.	БДС ISO 6611:2006	Мляко и млечни продукти. Изброяване на образуващи колонии единици от дрожди и/или плесени. Техника на изброяване на колониите при 25°C.
16.	БДС ISO 21527-1:2011	Микробилология 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.
17.	БДС ISO 21527-2:2011	Микробилология 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.
18.	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.
19.	БДС EN ISO 16649-3:2015	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на бета-глюкуронидазо-позитивни Escherichia coli. Част 3: Техника за откриване на най-вероятния брой с използването на 5-бромо-4-хлоро-3-индолил-β-D-глюкуронид (ISO 16649-3:2015, коригирана версия от 2016-12-15).
20.	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.
21.	БДС ISO 7889:2005	Кисело мляко. Изброяване на характерните микроорганизми. Техника на изброяване на колониите при 37°C. Преброяване на колониите при 30 °C чрез техника със заливане на посевките.

22.	ISO 29981:2024	Млечни продукти. Изброяване на бифидобактерии. Техника за преброяване на колонии.
23.	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.
24.	БДС EN ISO 7899-2:2003	Качество на водата. Откриване и преброяване на чревни ентерококи. Част. 2 Метод на мембранно филтриране.
25.	БДС EN ISO 6222:2002	Качество на водата. Определяне на броя на жизнеспособните микроорганизми. Изброяване на колонии чрез посяване в хранителна хранителна среда агар.
26.	БДС EN ISO 7932:2005/A1:2020	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на предполагаеми *Bacillus cereus*. Техника на изброяване на колониите при 30 °C.
27.	БДС EN ISO 18743:2015/A1:2023	Микробиология на хранителната верига. Откриване на ларви на *Trichinella* в месо чрез метод на смилане.
28.	БДС 1110:1973	Мляко. Методи за определяне на плътността.
29.	БДС ISO 9622:2015	Мляко и течни млечни продукти. Ръководство за приложението на средновълнова инфрачервена спектрометрия.
30.	БДС EN ISO 1211:2010	Мляко. Определяне съдържанието на мазнини. Гравиметричен метод (референтен метод).
31.	БДС ISO 19662:2019	Мляко. Определяне съдържанието на мазнини. Киселинно-бутирометричен метод.
32.	ISO 6731:2010	Мляко, сметана и кондензирано мляко. Определяне съдържанието на сухото вещество (Референтен метод).
33.	БДС 1111:1980	Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността.
34.	БДС EN ISO 5764:2009	Мляко. Определяне точка на замръзване. Термостатичен криоскопски метод. (Сравнителен метод).
35.	БДС EN ISO 8968-1:2014	Мляко и млечни продукти. Определяне съдържанието на азот. Част 1: Принцип на Kjeldahl и изчисляване на суров протеин.
36.	БДС EN ISO 11816-1:2024	Мляко и млечни продукти. Определяне на активността на алкална фосфатаза. Част 1: Флуорометричен метод за мляко и напитки на млечна основа (ISO 11816-1:2024).
37.	БДС 15612:1983	Продукти млечни. Органолептична оценка.
38.	ГОСТ 5867:1990	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на масленост.

39.	БДС EN ISO 3727-1:2002	Млечно масло. Определяне съдържанието на влага, немаслени сухи вещества и мазнини. Част 1: Определяне на влага (сравнителен метод). ISO 3727-1:2002.
40.	БДС EN ISO 3727-2:2002	Млечно масло. Определяне съдържанието на влага, немаслени сухи вещества и мазнини. Част 2: Определяне съдържание на немаслени сухи вещества сравнителен метод).
41.	БДС EN ISO 3727-3:2007	Краве масло. Определяне съдържанието на влага, немаслени твърди вещества и мазнина. Част 3: Изчисляване съдържанието на мазнина.
42.	БДС ISO 19660:2019	Сметана. Определяне съдържанието на мазнини. Киселинно-бутирометричен метод.
43.	ISO 3433:2008	Сирене. Определяне на масленото съдържание. Метод на Ван Гулик.
44.	БДС 1109:1989	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на водното съдържание и сухото вещество.
45.	ISO 6731:2010:2010	Мляко, каймак, кондензирано мляко. Определяне общото съдържание на твърди вещества (референтен метод).
46.	БДС EN ISO 5534:2005	Сирене и топено сирене. Определяне на общото съдържание на сухо вещество (референтен метод).
47.	ISO 3728:2004	Сладолед и млечен лед. Определяне общото съдържание на твърди вещества (референтен метод).
48.	БДС 8274: 1982	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид.
49.	БДС 6191:1974 Изменение 1:1984	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на захарите.
50.	БДС 6154:1974	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на пепелното съдържание.
51.	БДС 1323:1975 Изменение 1:1987	Месо. Методи за изследване.
52.	БДС 9381:1979	Месни продукти. Органолептично изпитване.
53.	БДС 14593:1978 Изменение 3:1987	Месо от птици. Вземане на проби. Норми и методи за изследване.
54.	БДС 5712:1974	Месо и месни продукти. Определяне съдържанието на влага.
55.	БДС 8549:1992	Месо и месни продукти. Определяне на мазнините.
56.	БДС 7168:1993	Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо. Консерви месни и месо-растителни. Методи за определяне съдържанието на хлориди.
57.	БДС EN 12014-3:2005	Храни. Определяне на съдържанието на нитрати и/или нитрити. Част 3: Спектрометрично определяне съдържанието на нитрати и нитрити в месни продукти след ензимна редукция на нитратите до нитрити.

58.	БДС 9374:1982	Месо и месни продукти. Определяне на белтъчното съдържание.
59.	БДС 9373:1980	Месо и месни продукти. Определяне на пепелното съдържание.
60.	БДС 4336:1973/Изменение 2:1987	Яйца и яйчни продукти. Правила за вземане на проби и методи на изследване.
61.	БДС 7682:1976 Изменение 1:1978	Риба и рибни продукти. Органолептични изпитвания.
62.	БДС 9368:1979 Изменение 1:1982	Риба и рибни продукти. Методи за физикохимически изпитвания.
63.	БДС 13143: 1980	Восък пчелен. Методи за изпитване.
64.	Наредба № 2 / 27.03.2024	За условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни.
65.	БДС 2673:1989	Пчелен мед.
66.	БДС 3050:1980 Изменение 2:1988	Мед пчелен. Правила за вземане на проби, методи за изпитване и ветеринарно-санитарна експертиза.
67.	БДС EN 27888:2000	Качество на водата. Определяне на специфична електропроводимост.
68.	БДС 3424:1981	Вода за пиене. Метод за определяне на pH.
69.	БДС 3412: 1979/изменение 5:1992	Хляб и хлебни изделия. Правила за вземане на проби и методи за изпитване.
70.	БДС EN ISO 712 – 1:2024	Зърнено-житни култури и зърнено-житни продукти. Определяне съдържанието на влага. Част I. Референтен метод.
71.	БДС 754:1980 Изменение 4:2003	Млевни продукти. Правила за вземане на проби и методи за изпитване.
72.	БДС 11688:1993	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Консерви месо растителни.Определяне на pH.
73.	БДС 17257: 1991	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне на сухия разтворим остатък. Рефрактометричен метод.
74.	БДС 6997:1984	Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месни и месо-растителни. Метод за определяне на свободната мазнина.
75.	БДС 6996:1993	Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месо-растителни. Методи за определяне на титруемата киселинност.
76.	БДС 7169:1989	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне съдържанието на захари.
77.	БДС 6916:1987	Консерви плодови и зеленчукови стерилизирани. Методи за микробиологично изследване.
78.	БДС 5313:1985	Изделия захарни. Физико-химически изпитвания. Методи за определяне на сухото вещество, влагата, съдържанието на пепел и нейната алкалност.
79.	БДС 5439:1985	Изделия захарни. Физико-химически изпитвания. Методи за определяне на захарно и маслено съдържание.

80.	БДС 10945:1991	Бактерийни култури за българско кисело мляко.
81.	Регламент (ЕО) № 900/2008	чл. 2 т.1 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 .
82.	Регламент (ЕС)118/2010	Приложение 1 (2) 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.
83.	Регламент (ЕС) № 1169/2011	НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите.
84.	DELVOTEST: 2012	Откриване на инхибитори (антимикробиални остатъци) – стандартен дифузионен тест.

ДАТА: 02.01.2025 г.

ИЗГОТВИЛ: .....