**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<br>БДС EN ISO 1211<br>БДС ISO 19662<br>ВВЛМ 2:2023 |
| | | 3. сухо вещество | ISO 6731<br>БДС ISO 9622 |
| | | 4. сух безмаслен остатък (СБО) | БДС ISO 9622 |
| | | 5. киселинност °Т | БДС 1111 |
| | | 6. точка на замръзване | БДС EN ISO 5764<br>БДС ISO 9622 |
| | | 7. протеин | БДС EN ISO 8968 – 1<br>БДС ISO 9622 |
| | | 8. алкална фосфатаза | БДС EN ISO 11816 – 1 |
| | | ***2. Микробиологични:*** | |
| | | 1. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1<br>ВВЛМ 4:2007 |
| | | 2. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 |
| | | 4. инхибитори (антимикробиални остатъци) | ВВЛМ 3:2007<br>Delvotest SP NT |

| **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<br>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<br>БДС EN ISO 1211<br>БДС EN ISO 3727 – 1, 2, 3<br>БДС ISO 19660<br>БДС ISO 19662<br>ISO 3433<br>ВВЛМ 2:2023 |
| | | 3. водно съдържание / сухо вещество | БДС 1109<br>БДС EN ISO 3727 – 1<br>ISO 6731 |
| | | 4. общо съдържание на твърди вещества | БДС EN ISO 5534<br>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<br>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 |

| **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<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>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<br>ISO 4832 |
| | | 7. ентеробактериацее | БДС EN ISO 21528 – 1<br>БДС EN ISO 21528 – 2 |
| | | 8. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 9. плесени | БДС ISO 6611<br>БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 10. дрожди | БДС ISO 6611<br>БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 11. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>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) |

| **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)<br>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) |
| | | 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)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2)<br>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) |

| **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)<br>БДС EN ISO 21528 –2(1) (2) |
| | | 7. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290–1(1) (2)<br>БДС EN ISO 11290–2(1) (2) |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 16649 –3(1) (2) |
| | | 9. сулфит- редуциращи клостридии | ISO 15213 – 1 (1) (2) |
| | | 10. плесени | БДС ISO 21527 – 1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527 – 2 (1) (2) |
| | | 11. дрожди | БДС ISO 21527 – 1 (1) (2)<br>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. маслености | БДС 4336 (2) (бутирометрично; по Сокслет) |
| | | ***3. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2) |
| | | 2. колиформи | ISO 4831 (1) (2)<br>ISO 4832 (1) (2) |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579–1 (1) (2) |
| | | 4. ентеробактериацее | БДС EN ISO 21528 –1(1) (2)<br>БДС EN ISO 21528 –2(1) (2) |
| | | 5. плесени | БДС ISO 21527 – 1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527 – 2 (1) (2) |

| **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)<br>БДС ISO 21527 – 2 (1) (2) |
| | | 7. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2) |
| | | 8. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 –1(1) (2)<br>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)<br>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)<br>БДС 9368 (1) (2) |
| | | 2. съдържание на хлориди | БДС 7168 (1) (2) |
| | | ***4. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2) |
| | | 2. колиформи | ISO 4831 (1) (2)<br>ISO 4832 (1) (2) |
| | | 3 салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 (1) (2) |

| **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)<br>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)<br>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)<br>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)<br>ВВЛМ 7:2019(2) |
| | | 2. захароза | Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)<br>ВВЛМ 7:2019(2) |
| | | 3. водно съдържание | Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. (1)<br>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)<br>ВВЛМ 6:2019(2)<br>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) |

| **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<br>БДС EN ISO 712-1<br>БДС 754 |
| | | 3. киселинност | БДС 3412<br>БДС 754 |
| | | 4. готварска сол / готварска сол на сухо вещество | БДС 3412 |
| | | 5. маслености / маслености в сухото вещество | БДС 3412<br>(по Сокслет; арбитражен) |
| | | 6. шупливост на сърцевината | БДС 3412 |
| | | 7. инвертна захар | БДС 3412<br>(по Луф – Шоорл) |
| | | ***3. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 2. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579 –1 |
| | | 4. плесени | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 5. дрожди | БДС ISO 21527 – 1 |

| **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<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 7. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>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)<br>БДС EN ISO 6888 –2 (1)(2)<br>БДС EN ISO 6888 –3 (1)(2) |
| | | 4. колиформи | ISO 4831 (1)(2)<br>ISO 4832 (1)(2) |
| | | 5. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 (1)(2) |
| | | 6. плесени | БДС ISO 21527 – 1(1)(2)<br>БДС ISO 21527 – 2(1)(2) |
| | | 7. дрожди | БДС ISO 21527 – 1(1)(2)<br>БДС ISO 21527 – 2(1)(2) |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2(1)(2)<br>БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2) |
| | | 9. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1(1)(2)<br>БДС EN ISO 11290 – 2(1)(2) |

| **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)<br>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)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1)(2)<br>БДС EN ISO 6888 – 3 (1)(2) |
| | | 2. колиформи | ISO 4831(1)(2)<br>ISO 4832(1)(2) |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579–1 (1)(2) |
| | | 4. плесени | БДС ISO 21527 – 1(1)(2)<br>БДС ISO 21527 – 2(1)(2) |
| | | 5. дрожди | БДС ISO 21527 – 1(1)(2)<br>БДС ISO 21527 – 2(1)(2) |
| | | 6. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1(1)(2)<br>БДС EN ISO 11290 – 2(1)(2) |
| | | 7. ентеробактериацее | БДС EN ISO 21528 – 1(1)(2)<br>БДС EN ISO 21528 – 2(1)(2) |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2 (1)(2)<br>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:*** | |

| **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<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>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<br>ISO 4832 |
| | | 7. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| | | 9. сулфит- редуциращи клостридии | ISO 15213 – 1 |
| | | 10. плесени | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 11. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 12. B. cereus | БДС EN ISO 7932 |
| ***XII. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ*** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 2. колиформи | ISO 4831<br>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<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 10. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| **XIII. *ОТРИВКИ* ОТ ПОВЪРХНОСТИ И КАРКАСИ** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |
| | | 1. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |
| | | 2. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1 |
| | | 3. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>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 |

| **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<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 3. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 4. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| | | 5. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1 |
| | | 6. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| **XV. РАСТИТЕЛНИ МАСЛА** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 2. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 |
| | | 3. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |
| | | 4. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 5. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| | | 6. плесени | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 7. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| **XVI. БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, БОЗА** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |
| | | 1. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1 |
| | | 2. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |
| | | 3. плесени | БДС ISO 21527– 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 4. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 5. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 |
| | | 6. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 7. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>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** | | | |

| **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<br>БДС EN ISO 1211<br>БДС ISO 19662<br>ВВЛМ 2:2023 |
| | | 3. сухо вещество | ISO 6731<br>БДС ISO 9622 |
| | | 4. сух безмаслен остатък (СБО) | БДС ISO 9622 |
| | | 5. киселинност °Т | БДС 1111 |
| | | 6. точка на замръзване | БДС EN ISO 5764<br>БДС ISO 9622 |
| | | 7. протеин | БДС EN ISO 8968 – 1<br>БДС ISO 9622 |
| | | 8. алкална фосфатаза | БДС EN ISO 11816 – 1 |
| | | ***2. Микробиологични:*** | |
| | | 1. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1<br>ВВЛМ 4:2007 |
| | | 2. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 |
| | | 4. инхибитори (антимикробиални остатъци) | ВВЛМ 3:2007<br>Delvotest SP NT |
| | | 5. общ брой соматични клетки | БДС EN ISO 13366 – 1<br>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<br>БДС EN ISO 1211<br>БДС EN ISO 3727 – 1, 2, 3<br>БДС ISO 19660<br>БДС ISO 19662<br>ISO 3433<br>ВВЛМ 2:2023 |
| | | 3. водно съдържание / сухо вещество | БДС 1109<br>БДС EN ISO 3727 – 1<br>ISO 6731 |

| **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<br>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<br>ВВЛМ 5:2012 |
| | | 11. лактоза | БДС 6191<br>(йодометричен по Шоорл) |
| | | 12. инвертна захар | БДС 6191<br>(йодометричен по Шоорл) |
| | | 13. захароза | БДС 6191<br>(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<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>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<br>ISO 4832 |
| | | 7. ентеробактериацее | БДС EN ISO 21528 – 1<br>БДС EN ISO 21528 – 2 |
| | | 8. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 9. плесени | БДС ISO 6611<br>БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 10. дрожди | БДС ISO 6611<br>БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 11. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| | | 12. сулфит-редуциращи клостридии | ISO 15213 – 1 |
| | | 13. лактобацилус булгарикус | БДС ISO 7889 |

| **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) |
| | | 4. нитрити /като натриев нитрит/ | БДС EN 12014 – 3 (2) |

| **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)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2)<br>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)<br>ISO 4832 (1) (2) |
| | | 6. ентеробактериацее | БДС EN ISO 21528 –1(1) (2)<br>БДС EN ISO 21528 –2(1) (2) |
| | | 7. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290–1(1) (2)<br>БДС EN ISO 11290–2(1) (2) |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 16649 –3(1) (2) |
| | | 9. сулфит- редуциращи клостридии | ISO 15213 – 1 (1) (2) |
| | | 10. плесени | БДС ISO 21527 – 1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527 – 2 (1) (2) |
| | | 11. дрожди | БДС ISO 21527 – 1 (1) (2)<br>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) |

| **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)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2) |
| | | 2. колиформи | ISO 4831 (1) (2)<br>ISO 4832 (1) (2) |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579–1 (1) (2) |
| | | 4. ентеробактериацее | БДС EN ISO 21528 –1(1) (2)<br>БДС EN ISO 21528 –2(1) (2) |
| | | 5. плесени | БДС ISO 21527 – 1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527 – 2 (1) (2) |
| | | 6. дрожди | БДС ISO 21527 – 1 (1) (2)<br>БДС ISO 21527 – 2 (1) (2) |
| | | 7. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2) |
| | | 8. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 –1(1) (2)<br>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 | |

| **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** |
| | | 7. консистенция | |
| | | 8. цвят | |
| | | 9. мирис | |
| | | 10. вкус | |
| | | ***2. Биохимични:*** | |
| | | 1. pH | БДС 1323 (1) (2)<br>БДС 9368 (1) (2)<br>(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)<br>БДС 9368 (1) (2) |
| | | 2. съдържание на хлориди | БДС 7168 (1) (2) |
| | | ***4. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1 (1) (2)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1) (2)<br>БДС EN ISO 6888 – 3 (1) (2) |
| | | 2. колиформи | ISO 4831 (1) (2)<br>ISO 4832 (1) (2) |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 (1) (2) |
| | | 4. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290–1 (1) (2)<br>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)<br>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)<br>БДС 2673(1) |
| | | 7. консистенция | |
| | | 8. цвят | |
| | | 9. аромат | |
| | | 10. вкус | |
| | | 11. механични примеси | |

| **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:*** | |

| **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<br>БДС EN ISO 712-1<br>БДС 754 |
| | | 3. киселинност | БДС 3412<br>БДС 754 |
| | | 4. готварска сол / готварска сол на сухо вещество | БДС 3412 |
| | | 5. маслености / маслености в сухото вещество | БДС 3412<br>(по Сокслет; арбитражен) |
| | | 6. шупливост на сърцевината | БДС 3412 |
| | | 7. инвертна захар | БДС 3412<br>(по Луф – Шоорл) |
| | | ***3. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 2. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |
| | | 3. салмонела | БДС EN ISO 6579 –1 |
| | | 4. плесени | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 5. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 6. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 7. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| **IX.ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ (1) И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ (2)** | | | |
| | | ***1. Биохимични:*** | |
| | | 1. pH | БДС 11688(2)<br>(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;<br>Регламент (ЕС) №118/2010, Приложение 1 (2) |
| | | ***3. Микробиологични:*** | |
| | | 1. мезофилни аероби и факултативни анаеробни | БДС 6916(2) |

| **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)<br>БДС EN ISO 6888 –2 (1)(2)<br>БДС EN ISO 6888 –3 (1)(2) |
| | | 4. колиформи | ISO 4831 (1)(2)<br>ISO 4832 (1)(2) |
| | | 5. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 (1)(2) |
| | | 6. плесени | БДС ISO 21527 – 1(1)(2)<br>БДС ISO 21527 – 2(1)(2) |
| | | 7. дрожди | БДС ISO 21527 – 1(1)(2)<br>БДС ISO 21527 – 2(1)(2) |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2(1)(2)<br>БДС EN ISO 16649 – 3(1)(2) |
| | | 9. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1(1)(2)<br>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)<br>БДС EN ISO 21528–2 (1)(2) |
| **X. ЗАХАР (1) И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ(2)** | | | |
| | | ***1. Физикохимични:*** | |
| | | 1. сухо вещество/влага | БДС 5313 (2) |
| | | 2. масленост /масленост в сухото вещество | БДС 5439 (2)<br>(по Сокслет) |
| | | 3. редуциращи захари | БДС 5439 (2)<br>(по Луф-Шоорл) |
| | | 4. обща захар | БДС 5439 (2)<br>(по Луф-Шоорл) |
| | | ***2. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1 (1)(2)<br>БДС EN ISO 6888 – 2 (1)(2)<br>БДС EN ISO 6888 – 3 (1)(2) |
| | | 2. колиформи | ISO 4831(1)(2)<br>ISO 4832(1)(2) |
| | | 3.салмонела | БДС EN ISO 6579–1 (1)(2) |
| | | 4. плесени | БДС ISO 21527 – 1(1)(2)<br>БДС ISO 21527 – 2(1)(2) |
| | | 5. дрожди | БДС ISO 21527 – 1(1)(2) |

| **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)<br>БДС EN ISO 11290 – 2(1)(2) |
| | | 7. ентеробактериацее | БДС EN ISO 21528 – 1(1)(2)<br>БДС EN ISO 21528 – 2(1)(2) |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2 (1)(2)<br>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:*** | |
| | | 1. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1 |
| | | 2. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>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<br>ISO 4832 |
| | | 7. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 8. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| | | 9. сулфит- редуциращи клостридии | ISO 15213 – 1 |
| | | 10. плесени | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 11. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 12. B. cereus | БДС EN ISO 7932 |
| ***XII. СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ*** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 2. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |

| **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. 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<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 10. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| **XIII. *ОТРИВКИ* ОТ ПОВЪРХНОСТИ И КАРКАСИ** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |
| | | 1. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |
| | | 2. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1 |
| | | 3. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>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<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 3. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 4. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| | | 5. общ брой микроорганизми | БДС EN ISO 4833 – 1 |
| | | 6. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| **XV. РАСТИТЕЛНИ МАСЛА** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |
| | | 1. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>БДС EN ISO 6888 – 3 |
| | | 2. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 |
| | | 3. колиформи | ISO 4831<br>ISO 4832 |
| | | 4. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 5. ешерихия коли | БДС ISO 16649 – 2<br>БДС EN ISO 16649 – 3 |
| | | 6. плесени | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 7. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| **XVI. БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, БОЗА** | | | |
| | | ***1. Микробиологични:*** | |

| **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<br>ISO 4832 |
| | | 3. плесени | БДС ISO 21527– 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 4. дрожди | БДС ISO 21527 – 1<br>БДС ISO 21527 – 2 |
| | | 5. салмонела | БДС EN ISO 6579 – 1 |
| | | 6. листерия моноцитогенес | БДС EN ISO 11290 – 1<br>БДС EN ISO 11290 – 2 |
| | | 7. коагулазоположителни стафилококи | БДС EN ISO 6888 – 1<br>БДС EN ISO 6888 – 2<br>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.

**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"*