



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Изпълнителна агенция

Българска служба за акредитация



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

ЗАПОВЕД

№ А 112

София, 08.04.2026 г.

На основание чл. 10, ал. 1, т. 2а от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието и т. 5.3.1 във връзка с промяна на елемент от съдържанието на сертификата, съгласно т.4.3.8 f) от Процедура за акредитация BAS QR 2 и заповед на ИА БСА, рег. № А 111/08.04.2026 г.

ИЗМЕНЯМ

Заповед на ИА БСА № А 404/28.10.2024 г. към Сертификат за акредитация № 149 ЛИ издаден на 28.10.2024 г., валиден до 15.08.2027 г., на

ДИАГНОСТИКА 7 ЕООД ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ ДИАГНОСТИКА 7

Адрес на управление: 5500, гр. Ловеч, ж.к. „Червен бряг“, бл. 109, вх. Е, ап. 1

Адреси на лаборатория: 5500, гр. Ловеч, ж.к. „Здравец“, ул. „Мизия“

Да извършва изпитвания на:

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.	Месо и месни продукти. Месо от птици и птичи продукти	1.1 Органолептика: външен вид, форма, размери, външна повърхност, разрезна повърхност, цвят, мирис, вкус, структура, консистенция	БДС 9381
		1.2 Влага	БДС 5712
		1.3 Масленост	БДС 8549
		1.4 Готварска сол / натриев хлорид	БДС 7168
		1.5 Нитрити	БДС EN 12014-3
		1.6 рН	БДС 1323
		1.7 Проба за амоняк / Неслер/	БДС 1323
		1.8 Проба за сероводород	БДС 1323
		1.9 Проба за пероксидаза	БДС 1323
		1.10 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		1.11 Белтък/Протеин	БДС 9374
		1.12 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		1.13 Меден сулфат в бульон	БДС 1323
		1.14 Пепел	БДС 9373
		1.15 Захари	ВЛМ № 34/2022
		1.16 Хранителни влакнини	БДС ISO 6541

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 ISO 5498
		1.17 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		1.18 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		1.19 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		1.20 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.21 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		1.22 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		1.23 Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		1.24 Дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		1.25 Трихинела	БДС EN ISO 18743
		1.26 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		1.27 Подсладители: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		1.28 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	БДС EN 12856
		1.29 Общо съдържание на вода в пилета/ разфасовки от домашни птици	Регламент (ЕО) № 543/2008 Приложение VIII ISO 1442 ISO 937
		1.30 Масни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
2.	Мляко и млечни продукти	2.1. Органолептика: външен вид, форма, цвят, вкус, консистенция, разрезна повърхност, строеж, вид на коагулума, мирис, саламура	БДС 15612
		2.2 Киселинност по Тьорнер Киселинност по Кетцорфер	БДС 1111 БДС 1111
		2.3 Масленост - мляко - сирене/кашкавал	БДС ISO 19662 ISO 3433
		2.4 Водно съдържание /сухо вещество	БДС 1109
		2.5 Натриев хлорид	БДС 8274
		2.6 Захари /лактоза/	БДС 6191
		2.7 Въглехидрати	ВЛМ №28/2023
		2.8 Белтък/Протеин	БДС 6231
		2.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		2.10 Степен на зрялост /разтворим:общ белтък/	БДС 6231
		2.11 Пепел	БДС 6154
		2.12 Точка на замръзване	БДС EN ISO 5764
		2.13 Плътност	БДС 1110

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
		2.14 Хранителни влакнини	БДС ISO 6541 БДС ISO 5498
		2.15 pH	ВЛМ № 30/2017
		2.16 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		2.17 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		2.18 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		2.19 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		2.20 Колиформи	ISO 4832
		2.21 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		2.22 Дрожди и/или плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		2.23 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		2.24 Общ брой соматични клетки	БДС EN ISO 13366-1
		2.25 Наличие на чужди примеси като: - натриев карбонат - формалдехид - водороден пероксид - калиев бихромат	БДС 9215
		2.26 Антибактериални субстанции (СТД)	DELVOTEST® SP NT
		2.27 Съдържание на урея	ВЛМ № 48/2020
		2.28 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		2.29 Подсладител: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		2.30 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	БДС EN 12856
3.	Яйца и яйчни продукти	3.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		3.2 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
4.	Консерви плодови, растителни, месни и месорастителни	4.1 Органолептика: външен вид на консервното съдържание, разрезна повърхност, консистенция, вкус, мирис, цвят	БДС 1035
		4.2 Състояние на консервната опаковка: херметичност, външна повърхност, вътрешна повърхност, бомбаж, хлопащи капаци и дъна	БДС 1035 БДС 7219
		4.3 Влага/сухо вещество	БДС 15437 БДС EN 12143***
		4.4 Говарска сол	БДС 7168
		4.5 Нитрити	БДС EN 12014-3
		4.6 Мазнини	БДС 8549 БДС 6997
		4.7 Киселинност	БДС 6996
		4.8 Обща захар /като инвертна/	БДС 7169
		4.9 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		4.10 Белтък/Протеин	БДС 14431 БДС 15438

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
		4.11 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		4.12 Пепел	БДС 9373
		4.13 рН	БДС 11688
		4.14 Нетно тегло и отцедено нетно количество	БДС 7181
		4.15 Хранителни влакнини	БДС ISO 5498 БДС ISO 6541
		4.16 Термостатна проба	БДС 1035 БДС 6916
		4.17 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035 БДС 6916
		4.18 Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 БДС 6916
		4.19 Плесени и дрожди	БДС 1035 БДС 6916
		4.20 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		4.21 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		4.22 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		4.23 Колиформи	ISO 4832
		4.24 Подсладител: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		4.25 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	БДС EN 12856
		4.26 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		4.27 Масни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
5.	Млевни продукти. Храни на зърнена основа.	5.1 Органолептика: цвят, мирис, вкус, хрускане	БДС 754
		5.2 Влага	БДС 754
		5.3 Киселинност	БДС 754
		5.4 Пепел	БДС 754
		5.5 Мазнини	БДС EN ISO 11085 БДС EN ISO 3947
		5.6 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		5.7 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871 БДС EN ISO 20483 БДС EN ISO 3188
		5.8 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		5.9 Мокър глутен	БДС EN ISO 21415-1
		5.10 Захари	ВЛМ № 34/2022
		5.11 Хранителни влакнини	БДС ISO 5498 БДС ISO 6541
		5.12 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 (стандарт/ валидиран метод)
1	2	3	4
		5.13 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		5.14 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		5.15 Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		5.16 Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		5.17 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		5.18 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		5.19 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		5.20 Колиформи	ISO 4832
		5.21 Дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		5.22 Остатъци от пестициди**	БДС EN 15662
		5.23 Готварска сол	ВЛМ № 29/2022
		5.24 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		5.25 Подсладители: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		5.26 Масни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
6.	Хляб и хлебни изделия	6.1 Органолептика: външен вид форма, повърхност, състояние на кората, цвят, мирис, вкус, хрускане, състояние на средата, маса на една бройка	БДС 3412
		6.2 Общо сухо вещество/ обща влага	БДС 3412
		6.3 Влага на средината	БДС 3412
		6.4 Киселинност	БДС 3412
		6.5 Готварска сол	БДС 3412
		6.6 Мазнини	БДС 3412
		6.7 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		6.8 Белтък/Протеин	БДС 3412
		6.9 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		6.10 Пепел	БДС 754
		6.11 Шупливост на средината	БДС 3412
		6.12 Захари	БДС 3412
		6.13 Хранителни влакнини	БДС ISO 5498 БДС ISO 6541
		6.14 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		6.15 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		6.16 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		6.17 Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		6.18 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		6.19 Колиформи	ISO 4832
		6.20 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1

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
		6.21 Мезофилни аеробни спорообразуващи микроорганизми от групата на Бацилус субтилис /Мезентерикус/	БДС EN ISO 11290-2
		6.22 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	ВЛМ № 36/2018
		6.23 Подсладител: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		6.24 Синтетични оцветители	БДС EN 12856
		6.25 Масни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 41/2018
			ВЛМ № 51/2023
7.	Захарни, шоколадови и сладкарски изделия	7.1 Органолептика: Външен вид, форма, цвят, вкус, аромат, консистенция, странични примеси, строеж на разреза, качество на пълнежа	БДС 6279*** БДС 4636
		7.2 Влага / сухо вещество/	БДС 5313
		7.3 Обща захар	БДС 5439
		7.4 Масленост	БДС 5439
		7.5 Съдържание на ядки	БДС 9208
		7.6 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871
		7.7 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		7.8 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		7.9 Пепел	БДС 5313
		7.10 Готварска сол	ВЛМ № 29/2022
		7.11 Хранителни влакнини	БДС ISO 5498 БДС ISO 6541
		7.12 Колиформи	ISO 4832
		7.13 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		7.14 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		7.15 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		7.16 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		7.17 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		7.18 Плесени и Дрожди	БДС 12334
		7.19 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		7.20 Подсладител: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		7.21 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	БДС EN 12856
		7.22 Масни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023

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
		7.23 Пепел неразтворима в солна киселина	БДС 5313
		7.24 Канабиноиди**	ВЛМ № 58/ 2024
8.	Безалкохолни напитки (1) и боза(2)	8.1 Органолептика: външен вид, вкус, цвят, аромат, консистенция, странични примеси	БДС 3485 (1), (2)
		8.2 Сухо вещество	БДС 3485 (1), (2)
		8.3 Киселинност - в безалкохолни напитки - в бози	БДС 3485 (1) БДС 6996 (2)
		8.4 Захари	БДС 3485 (1), (2)
		8.5 Калоричност	БДС 3485 (1)
		8.6 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023 (1), (2)
		8.7 Мазнини	БДС EN ISO 11085 (2)
		8.8 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871 (2)
		8.9 Пепел	БДС 754 (2)
		8.10 Готварска сол	ВЛМ № 29/2022 (2)
		8.11 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III) : (2)
		8.12 Колиформи	ISO 4832 (1),(2)
		8.13 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		8.14 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2) БДС EN ISO 6888-2 (1),(2)
		8.15 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		8.16 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2) БДС EN ISO 11290-2 (1),(2)
		8.17 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		8.18 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 (1),(2) БДС ISO 21527-2 (1),(2)
		8.19 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1 (1),(2)
		8.20 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018 (1),(2)
		8.21 Подсладител: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856 (1),(2)
		8.22 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	БДС EN 12856 (1),(2)
		8.23 Масни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023 (1), (2)
		8.24 Канабиноиди**	ВЛМ № 58/ 2024 (1)
9.	Плодове и зеленчуци и продукти от тях	9.1 Готварска сол (хлориди)	БДС 7168
		9.2 Киселинност	БДС 6996
		9.3 Активна киселинност (pH)	БДС 11688

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
		9.4 Мазнини	БДС 6997
		9.5 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		9.6 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871
		9.7 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		9.8 Пепел	БДС 17318
		9.9 Влага	БДС EN 12143***
		9.10 Захари	БДС 7169
		9.11 Хранителни влакнини	БДС ISO 5498 БДС ISO 6541
		9.12 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		9.13 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		9.14 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		9.15 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		9.16 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		9.17 Колиформи	ISO 4832
		9.18 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		9.19 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		9.20 Остатъци от пестициди**	БДС EN 15662
		9.21 Органолептика: Външен вид и структура, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис, вкус, странични /видими/ примеси	ВЛМ № 37/2018
		9.22 Подсладители: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		9.23 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	БДС EN 12856
		9.24 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		9.25 Маслни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
10.	Готови ястия и салати	10.1 Органолептика: Външен вид и структура, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис, вкус, странични /видими/ примеси	БДС 9381 БДС 15612
		10.2 Готварска сол (хлориди)	БДС 7168
		10.3 Белтък/ Протеин	БДС ISO 1871
		10.4 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		10.5 Мазнини	БДС 8549 БДС 6997
		10.6 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		10.7 Пепел	БДС 17318

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
		10.8 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 1109 БДС 5712
		10.9 Захари	ВЛМ № 34/2022
		10.10 Хранителни влакнини	БДС ISO 5498 БДС ISO 6541
		10.11 Колиформи	ISO 4832
		10.12 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		10.13 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		10.14 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		10.15 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		10.16 Сулфитредуциращи клостридии	БДС EN ISO 15213-1
		10.17 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		10.18 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		10.19 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		10.20 Подсладители: Ацесулфам К Захарин Аспартам	БДС EN 12856
		10.21 Консерванти Бензоена киселина Сорбинова киселина	БДС EN 12856
		10.22 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		10.23 Мастни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
11.	Ядки и маслодайни семена (1) Продукти от тях(2)	11.1 Органолептика Външен вид, цвят, мирис, вкус, големина, блясък, форма, плесенясване, загняване, ферментация, повреди, наличие на насекоми, ларви, какавиди	БДС 1953 (1),(2)
		11.2 Съдържание на влага и летливи вещества	БДС EN ISO 665(1)
		11.3 Готварска сол (хлориди)	БДС 7168 ВЛМ № 29/2022 (1) (2)
		11.4 Мазнини	БДС EN ISO 659 (1) БДС 12896 (2)
		11.5 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023 (1) (2)
		11.6 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871 (1) (2)
		11.7 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III) (1) (2)
		11.8 Пепел	БДС ISO 749 (1) (2)
		11.9 Перокисно число	БДС EN ISO 3960 (1)
		11.10 Захари	ВЛМ № 34/2022 (1) (2)
		11.11 Хранителни влакнини	БДС ISO 5498 (1)(2)
		11.12 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1 (1)(2)
		11.13 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 (стандарт/ валидиран метод)
1	2	3	4
		11.14 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1)(2) БДС EN ISO 6888-2 (1)
		11.15 Колиформи	ISO 4832 (1) (2)
		11.16 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-2 (1) (2)
		11.17 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1) (2)
		11.18 Остатъци от пестициди **	БДС EN 15662 (1) (2)
		11.19 Масни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023 (1) (2)
12	Подправки	12.1 Цвят по АСТА	БДС 466 ***
		12.2 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		12.3 Колиформи	ISO 4832
		12.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		12.5 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		12.6 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2
		12.7 Сулфитредуциращи клостридии	БДС EN ISO 15213-1
		12.8 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		12.9 Органолептика: Външен вид, цвят, мирис, вкус, консистенция, хомогенност, разрез, видими странични примеси	ВЛМ № 38/2018
13.	Води – питейни (1), повърхностни (2), подземни (3), вода от плувен басейн (4), лед (5), бутилирани (6) минерални (7)	13.1 Цвят	БДС 8451 (1), (6), (7) БДС 17.1.4.01 (2), (3) БДС EN ISO 7887 (4)
		13.2 Мирис при 20°C	БДС 8451 (1), (6), (7) ВЛМ №57/2024 (4)
		13.3 Вкус	БДС 8451 (1), (6), (7)
		13.4 Активна реакция	БДС 3424 (1), (6), (7) БДС 17.1.4.27 (2),(3) БДС EN ISO 10523 (4)
		13.5 Окисляемост перманганатна Перманганатна окисляемост Перманганатен индекс	БДС 3413 (1) БДС 17.1.4.16 (2), (3) БДС EN ISO 8467 (1, 2, 3, 4, 6, 7)
		13.6 Амониев йон	ВЛМ № 01/2010 (1), (4), (6), (7) ВЛМ № 16/2013 (2), (3)
		13.7 Нитрити	ВЛМ № 02/2023 (1), (3), (4), (6), (7)
		13.8 Нитрати	ВЛМ № 03/2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 17/2013 (2), (3)
		13.9 Остатъчен свободен хлор	БДС 3560 (1) ВЛМ № 56/2023 (1), (2), (3), (4)
		13.10 Манган	ВЛМ № 04/2010 (1), (4), (6), (7) ВЛМ № 18/2013 (2), (3)
		13.11 Желязо /общо (1), (4), (6), (7) разтворено (2), (3)/	ВЛМ № 05/2010 (1), (4), (6), (7) ВЛМ № 19/2013 (2), (3)
		13.12 Калций	БДС ISO 6058 (1), (2), (3), (6), (7)

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
		13.13 Магнезий	ВЛМ № 49/2020 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.14 Обща твърдост	БДС ISO 6059 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.15 Хлориди	БДС 3414 (1), (6), (7) БДС 17.1.4.24 (2), (3)
		13.16 Флуориди	ВЛМ № 06/2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 20/2013 (2), (3)
		13.17 Цинк	ВЛМ № 07/2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 21/2013 (2), (3)
		13.18 Фосфати	ВЛМ № 08: 2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 22/2017 (2), (3)
		13.19 Сулфати	ВЛМ № 09/2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 23/2013 (2), (3)
		13.20 Мед	ВЛМ № 10/2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 24/2013 (2), (3)
		13.21 Хром /шествалентен (1), общ (2) /	ВЛМ № 11/2010 (1), (6), (7) БДС 7212 (1) ВЛМ № 25/2013 (2), (3)
		13.22 Цианиди	ВЛМ № 12/2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 26/2013 (2), (3)
		13.23 Електропроводимост	БДС EN 27888 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.24 Алуминий	ВЛМ № 13/2010 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.25 Арсен	ВЛМ № 14/2010 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.26 Бор	ВЛМ № 15/2010 (1), (6), (7) ВЛМ № 27/2013 (2), (3)
		13.27 Олово	ВЛМ № 31/2017 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.28 Кадмий	ВЛМ № 32/2017 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.29 Живак	ВЛМ № 33/2017 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.30 Мътност	БДС EN ISO 7027-1 (1)
		13.31 Съдържание на разтворен кислород	БДС 17.1.4.08 (2), (3)

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
		13.32 Колиформи/ Ешерихия коли	БДС EN ISO 9308-1 (1), (4), (5), (6), (7)
		13.33 Общ колититър / Ешерихия коли титър	БДС 17335 (4)
		13.34 Ентерококи / Ентерококов титър /	БДС EN ISO 7899-2 (1), (2), (6), (7) БДС 17335 (4)
		13.35 Микробно число при 22°C и 37°C	БДС EN ISO 6222 (1), (2), (6), (7) БДС 17335 (4)
		13.36 Сулфитредуциращи анаероби /clostridia/ Clostridium perfringens	БДС EN 26461-2 (1), (2) БДС EN ISO 14189 (1), (6), (7)
		13.37 Стафилококус ауреус /Стафилококов титър/	БДС 17335 (4)
		13.38 Салмонела	БДС EN ISO 19250 (2)
		13.39 Високо летливи халогенирани въглеводороди: Трихалометани /хлороформ, бромформ, дибромхлорметан, бромдихлорметан/, 1,2 Дихлоретан, Трихлоретен, Тетрахлоретен	БДС EN ISO 10301 (1), (3), (6), (7)
		13.40 Бензен	БДС ISO 11423-2 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.41. Полициклични ароматни въглеводороди: Бензо(а)пирен Сума от: -Бензо(б)флуорантен -Бензо(к)флуорантен -Бензо(ghi)перилен -Индено(1,2,3-сd)пирен	ВЛМ № 42/2018 (1) (2), (3), (6), (7)
		13.42. Антимон	ВЛМ № 35/2019 (1,2,3), (6), (7)
		13.43. Никел	ВЛМ № 40/2019 (1,2,3), (6), (7)
		13.44. Бромати	ВЛМ № 43/2019 (1,2,3), (6), (7)
		13.45. Селен	ВЛМ № 44/2019 (1,2,3), (6), (7)
		13.46. Натрий	ВЛМ № 46/2019 (1,2,3), (6), (7)
		13.47. Общ органичен въглерод	ВЛМ № 47/2019 (1,2,3), (6), (7)
		13.48. Пестициди**	ВЛМ № 39/2021 (1,2,3), (6), (7)
		13.49 Псевдомонас аеругиноза	БДС EN ISO 16266 (6), (7)
		13.50 Общ сух остатък / неразтворени и разтворени вещества	БДС 3546 (1) БДС 17.1.4.04 (2), (3)

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
		13.51. Уран	ВЛМ № 45/2023 (1), (2), (3), (6), (7)
		13.52. Нефтепродукти	ВЛМ №55/2022 (3)
		13.53. Легионела	БДС EN ISO 11731 (1), (4)
14.	Отривки от повърхности за контрол на хигиената	14.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		14.2 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		14.3 Колиформи	ISO 4832
		14.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		14.5 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		14.6 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		14.7 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		14.8 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1
15.	Кланични трупове /каркаси/	15.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		15.2 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		15.3 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
16.	Пчелен мед	16.1 Органолептика: Цвят, аромат, вкус, консистенция, външен вид, механични примеси	БДС 2673
		16.2 Редуциращи захари /инвертна захар/	БДС 3050
		16.3 Захароза	БДС 3050
		16.4 Водно съдържание	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г.
		16.5 Електропроводимост	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024 г.
		16.6 Съдържание на свободни киселини	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024 г.
		16.7 Неразтворими във вода вещества	БДС 3050
		16.8 Диастазна активност -по Готе -по Шаде	БДС 3050 Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024 г.
		16.9 Хидроксиметилфурфурол	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г.
		16.10 Пепел	БДС 3050
		16.11 Поленов анализ	БДС 3050
		16.12 Мазнини	ВЛМ № 50/2022
		16.13 Готварска сол (хлориди)	ВЛМ № 29/2022
		16.14 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		16.15 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871
		16.16 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		16.17 Маслни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
		16.18 Канабиноиди**	ВЛМ № 58/ 2024
17.	Фуражи комбинирани, белтъчни	17.1 Киселинност - по Нойман - поТюрнер	БДС 11374

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
	концентрати и суровини за тях. Храни за животни.	17.2 Влага	БДС 11374
		17.3 Сурови мазнини	БДС 11374
		17.4 Суров протеин	БДС 11374
		17.5 Сурова пепел	БДС 11374
		17.6 Сурови влакнини	БДС 11374
		17.7 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		17.8 Хлориди	БДС 11374
		17.9 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		17.10 Колиформи	ISO 4832
		17.11 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		17.12 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
		17.13 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		17.14 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		17.15 Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		17.16 Дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		17.17 Остатъци от пестициди **	БДС EN 15662
		17.18 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		17.19 Мазни киселини: наситени/ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
18.	Мазнини и масла и продукти от тях	18.1 Рефракционен индекс	БДС EN ISO 6320
		18.2 Относителна плътност	БДС EN ISO 6883
		18.3 Киселинност	БДС EN ISO 660
		18.4 Влага и летливи вещества	БДС EN ISO 662
		18.5 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871
		18.6 Перокисно число	БДС EN ISO 3960
		18.7 Маслено съдържание	БДС EN ISO 17189
		18.8 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		18.9 Готварска сол	ВЛМ № 29/2022
		18.10 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		18.11 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		18.12 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		18.13 Плесени	БДС ISO 21527-1
		18.14 Дрожди	БДС ISO 21527-1
		18.15. Неосапуняеми вещества	БДС EN ISO 18609 БДС EN ISO 3596
		18.16 Осапунително число	БДС EN ISO 3657
		18.17 Мазни киселини: наситени/ ненаситени/транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
		18.18 Канабиноиди**	ВЛМ № 58/ 2024
19.	Хранителни добавки. (1) Билки. Чай. (2)	19.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1 (1), (2) Ph. Eur. 2.6.12 (1)
		19.2 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2 (1), (2)
		19.3 Колиформи	ISO 4832 (1), (2)
		19.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1), (2)

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
		19.5 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		19.6 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1)(2)
		19.7 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1), (2) БДС EN ISO 11290-2 (1), (2)
		19.8 Остатъци от пестициди**	БДС EN 15662 (1), (2)
		19.9 Органолептика: външен вид, форма, размери, цвят, мирис, вкус, странични примеси	ВЛМ № 54/2022 (2)
		19.10 Сухо/ водно съдържание	БДС ISO 1573 (2)
		19.11 Обща пепел	БДС ISO 1575 (2)
		19.12 Канабиноиди**	ВЛМ № 58/ 2024 (1), (2)
	20. Сол за хранителни цели	20.1 Органолептика: вкус и мирис	ВЛМ № 52/2020
		20.2 Механични примеси	ВЛМ №52/2020
		20.3 Влага	ВЛМ №52/2020
		20.4 Неразтворими във вода вещества	ВЛМ №52/2020
		20.5 Хлориди	ВЛМ №52/2020
		20.6 Натриев хлорид	ВЛМ №52/2020
		20.7 Калиев йодат	ВЛМ №52/2020
21.	Оцет. Подкислителни.	21.1 Киселинност	НKKKBCДCH, Пр.4
		21.2 Активна киселинност (pH)	ВЛМ № 53/2020
		21.3 Общ сух екстракт	НKKKBCДCH, Пр.4
		21.4 Общи мазнини	ВЛМ № 50/2022
		21.5 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871
		21.6 Захари	ВЛМ № 34/2022
		21.7 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		21.8 Пепел	НKKKBCДCH, Пр.4
		21.9 Серен диоксид	НKKKBCДCH, Пр.4
		21.10 Консерванти	
		Бензоена киселина	БДС EN 12856
		Сорбинова киселина	
		21.11 Синтетични оцветители	ВЛМ № 41/2018
		21.12 Енергийна стойност	Регламент(ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		21.13 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		21.14 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		21.15 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1
22.	Пиво	21.16 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		21.17 Колиформи	ISO 4832
		22.1. Алкохол	БДС 10187
		22.2. Начален екстракт	БДС 10187
		22.3. Киселинност /pH/	БДС 10187
		22.4 Захари	ВЛМ № 34/2022
		22.5 Белтък/Протеин	БДС ISO 1871
		22.6 Масленост	ВЛМ № 50/2022
		22.7 Готварска сол	ВЛМ № 29/2022

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
		22.8 Въглехидрати	ВЛМ № 28/2023
		22.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		22.10 Хранителни влакнини	БДС ISO 6541
		22.11 Масни киселини: наситени/ненаситени/ транс-изомери	ВЛМ № 51/2023
23.	Козметични продукти	23.1Общ брой хетеротрофна мезофилна микрофлора	БДС EN ISO 21149
		23.2 Плесени и дрожди	БДС EN ISO 16212
		23.3 Ешерихия коли (Escherichia coli)	БДС EN ISO 21150
		23.4 Псеудомонас аеругиноза (Pseudomonas aeruginosa)	БДС EN ISO 22717
		23.5 Стафилококус ауреус (Staphylococcus aureus)	БДС EN ISO 22718
		23.6 Кандида албиканс (Candida albicans)	БДС EN ISO 18416
		23.7 Канабиноиди**	ВЛМ № 58/ 2024
24.	Вътрешни органи от редовно заклани животни (вкл. кожа и осолени черва)	24.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1 БДС 3434
		24.2 Плесени и Дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		24.3 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		24.4 Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2 БДС 3434
		24.5 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 БДС 3434
		24.6 Колиформи	ISO 4832 БДС 3434
		24.7 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		24.8 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 БДС 3434

Да извършва вземане на проби/извадки от:**Тип обхват:** гъвкав за част от обхвата*

№ по ред	Наименование на продукта	Метод за вземане на проби (извадки)
1	2	3
1.	Питейни води	БДС ISO 5667-5; БДС EN ISO 19458
2.	Подземни води	БДС EN ISO 19458; БДС ISO 5667-11, т.5.3.2.8
3.	Повърхностни води	БДС EN ISO 19458; БДС EN ISO 5667-6

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

**** гъвкав обхват** В рамката на своята компетентност, лабораторията е упълномощена да определя всички характеристики (колона 3) по отбелязаните методи за изпитване (колона 4), принадлежащи към групата на продуктите (колона 2) след извършена

ИА БСА Заповед № А 112/08.04.2026 г. стр. 16 от 19

верификация/валидиране, обезпеченост със СРМ/РМ и калибрирани технически средства. Лабораторията поддържа подробен, датиран списък на продуктите и характеристиките, принадлежащи към споменатите в обхвата на акредитация продукти и характеристики

*** Отменен, но не заменен стандарт

Позовавания:

1. Регламент (ЕС) №1169/2011 на Европейския парламент и на съвета от 25.10.2011г. за предоставяне на информация за храните на потребителите, приложение XIV чл. 31, глава III;
2. Регламент (ЕО) 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. Относно въвеждането на подробни правила при прилагане на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предаването на пазара на месо от домашни птици, Приложение VIII;
3. DELVOTEST® SP NT:2012 Стандартен тест дифузия за откриване на остатъци от антибиотици в мляко;
4. НКККВСДСН - Наредба за контрола и координация на контрола върху вината, спирта, дестилатите и спиртните напитки, ДВ бр.99/2005 г., изм. и доп. ДВ бр.55/2017 г.
5. Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. Условието и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни, в сила от 24.04.2024 г.
6. Ph. Eur. – Европейска фармакопея, актуално издание:
Ph. Eur. 2.6.12 Микробиологично изпитване на нестерилни продукти-Общ брой жизнеспособни аеробни микроорганизми;

Фиксиран обхват:

- ВЛМ № 01/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на амоняк във води;
- ВЛМ № 02/2023 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на нитрити във води;
- ВЛМ № 03/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на нитрати във води;
- ВЛМ № 04/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на манган във води;
- ВЛМ № 05/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на желязо/общо/ във води;
- ВЛМ № 06/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на флуориди във води;
- ВЛМ № 07/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на цинк във води;
- ВЛМ № 08/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на фосфати във води;
- ВЛМ № 09/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на сулфати във води;
- ВЛМ № 10/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на мед във води;
- ВЛМ № 11/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на хром /шествалентен/ във води;
- ВЛМ № 12/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на цианиди във води;
- ВЛМ № 13/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на алуминий във води;
- ВЛМ № 14/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на арсен във води;
- ВЛМ № 15/2010 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на бор във води;
- ВЛМ № 16/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на амоняк във води;
- ВЛМ № 17/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на нитрати във води;

ВЛМ № 18/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на манган във води;
ВЛМ № 19/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на желязо/разтворено/ във води;
ВЛМ № 20/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на флуориди във води;
ВЛМ № 21/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на цинк във води;
ВЛМ № 22/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на фосфати във води;
ВЛМ № 23/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на сулфати във води;
ВЛМ № 24/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на мед във води;
ВЛМ № 25/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на хром /общ/ във води;
ВЛМ № 26/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на цианиди във води;
ВЛМ № 27/2013 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на бор във води;
ВЛМ № 28/2023 Метод за определяне съдържанието на въглехидрати в храни;
ВЛМ № 29/2022 Метод за определяне съдържанието на готварска сол в храни;
ВЛМ № 30/2017 Метод за определяне на pH на мляко и млечни продукти;
ВЛМ № 31/2017 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на олово във води;
ВЛМ № 32/2017 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на кадмий във води;
ВЛМ № 33/2017 Фотометричен метод с тест Spectroquant за определяне съдържанието на живак във води;
ВЛМ № 34/2022 Метод за определяне на захари в храни;
ВЛМ № 35/2019 Метод за определяне на антимон във води;
ВЛМ № 36/2018 Метод за откриване на мезофилни аеробни спорообразуващи микроорганизми от групата на Бацилус субтилис /Мезентерикус/;
ВЛМ № 37/2018 Плодове и зеленчуци и продукти от тях. Определяне на органолептични показатели;
ВЛМ № 38/2018 Подправки. Определяне на органолептични показатели;
ВЛМ № 39/2021 Определяне на остатъци от пестициди във води чрез GC/MSD;
ВЛМ № 40/2019 Метод за определяне на никел във води;
ВЛМ № 41/2018 Определяне съдържание на синтетични оцветители в храни чрез HPLC;
ВЛМ № 42/2018 Определяне на полициклични ароматни въглеродороди/ПАН/ във води с HPLC след твърдо-фазова екстракция;
ВЛМ № 43/2019 Метод за определяне на бромати във води;
ВЛМ № 44/2019 Метод за определяне на селен във води;
ВЛМ № 45/2023 Метод за определяне на уран във води;
ВЛМ № 46/2019 Метод за определяне на натрий във води;
ВЛМ № 47/2019 Метод за определяне на общ органичен въглерод във води;
ВЛМ № 48/2020 Метод за определяне съдържанието на урея в мляко;
ВЛМ № 49/2020 Метод за определяне на магнезий във води;
ВЛМ № 50/2022 Метод за определяне на мазнини в храни;
ВЛМ № 51/2023 Метод за определяне съдържание на мастни киселини в храни чрез GC/FID;
ВЛМ № 52/2020 Сол за хранителни цели. Методи на изпитване;
ВЛМ № 53/2020 Метод за определяне на активна киселинност (pH) в храни;
ВЛМ № 54/2022 Чай. Билки. Определяне на органолептични показатели;
ВЛМ № 55/2022 Метод за определяне на нефтопродукти в подземни води.
ВЛМ № 56/2023 Определяне съдържанието на остатъчен свободен хлор във води
ВЛМ № 57/2024 Определяне на мирис във води
ВЛМ № 58/2024 Метод за определяне на съдържанието на канабиноиди чрез течна хроматография

НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 149 ЛИ от 08.04.2026 г. валиден до 15.08.2027 г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението, да се получат от управителя на Диагностика 7 ЕООД, ръководителя на Лаборатория за изпитване Диагностика 7 при Диагностика 7 ЕООД, или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на преиздадения сертификат, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригинала на Сертификат за акредитация рег. № 149 ЛИ, издаден на 28.10.2024 г. валиден до 15.08.2027 г. и приложение-заповед на ИА БСА № А 404/28.10.2024 г.

Настоящата заповед да се съобщи на Диагностика 7 ЕООД, в 3 (три) дневен срок от издаването ѝ.

инж. Мария Илиева-Йорданова

Изпълнителен директор

на Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“

