

СпК 702-1

Изпитвателна лаборатория „Лабораторни дейности“ (ИЛ“ЛД”)
при ОДБХ – гр. Благоевград

Утвърждавам:
Ръководител ИЛ “ЛД”
/ д-р Дафинка Иванова /

СПИСЪК НА МЕТОДИТЕ ЗА ИЗПИТВАНЕ

1. Стандартизирани методи за изпитване – гъвкав обхват

№ по ред	Стандарт/Дата	Наименование:
1	2	3
1.	БДС 1323:1975	Месо. Методи за изследване
2.	БДС 5712:1974	Месо и месни продукти. Определяне съдържанието на влага
3.	БДС 7168:1993	Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо. Консерви месни и месо-растителни. Методи за определяне съдържанието на хлориди.
4.	БДС EN 12014-3:2005	Хранителни продукти. Определяне 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.
5.	БДС EN ISO 6579-1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване, изброяване и серелегично типизиране на Salmonella. Част 1: откриване на Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017).
6.	БДС EN ISO 6888-1:2022	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи.
7.	БДС 1109:1989	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на водното съдържание и сухото вещество
8.	БДС 1111:1980	Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността
9.	БДС ISO 19662:2019	Мляко. Определяне съдържанието на мазнини. Киселинно-бутирометричен метод (Метод на Gerber)
10.	ISO 3433:2008	Сирене/кашкавал. Определяне на маслено съдържание-метод на Ван Гулик.
11.	БДС 8274:1982	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид.
12.	DELVOTEST® SPNT 011102:2012	Стандартен тест дифузия за откриване на остатъци от антибактериални субстанции в мляко.
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 (ISO 11290-1:2017)
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 (ISO 11290-2:2017)
15.	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
16.	БДС 3050:1980	Мед пчелен. Правила за вземане проби, методи за изпитване и ветеринарно-санитарна експертиза.
17.	БДС 3424:1981	Вода за пиене. Метод за определяне на рН
18.	БДС 3413:1977	Вода за пиене. Определяне на окисляемостта
19.	БДС 3775:1987	Вода за пиене. Метод за определяне на обща твърдост
20.	БДС 3414:1980	Вода за пиене. Метод за определяне съдържанието на хлориди
21.	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на микроорганизми. Част 1: Преброяване на колонии при 30° С чрез техника със заливане на посевките
22.	БДС EN ISO 21528-2:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Enterobacteriaceae. Част 2: Метод за изброяване на колонии (ISO 21528-2:2017)
23.	БДС ISO 16649-2:2014	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на β-глюкоронидаза-позитивни Esherichia coli .
24.	БДС EN ISO 13366-1/Cor1:2009	Мляко. Изброяване на соматични клетки. Микроскопски метод.
25.	БДС EN ISO 7899-2:2003	Качество на водата. Откриване и преброяване на чревни ентерококи.
26.	БДС EN ISO 9308-1:2014/A1:2017	Качество на водата. Определяне броя на бактерии Esherichia coli и колиформни бактерии. Част 1: Метод чрез мембранно филтриране на води с нисък бактериален фон на флората. Изменение 1 (EN ISO 9308-1:2014/A1:2017)
27.	Наредба №48 от 11.11.2003 г.	Наредба за реда и начините за вземане на проби и използваните методи за анализ на пчелния мед.
28.	БДС 3412:1979	Хляб и хлебни изделия. Правила за вземане на проби и методи за изпитване.
29.	БДС 6916:1987	Консерви плодови и зеленчукови, стерилизирани. Методи за микробиологично изследване H59.
30.	БДС EN 12143:2000	Плодови и зеленчукови сокове. Определяне съдържанието на разтворими вещества. Рефрактометричен метод.
31.	БДС 12334:1986	Изделия захарни. Общи правила за вземане на проби. Методи за микробиологично изпитване H49.
32.	ISO 4832:2006	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на колиформи. Техника на броене на колонии.
33.	БДС ISO 21527-1,2:2011	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за броене на плесени и дрожди. Част 1: Техника на изброяване на колонии в продукти с водна активност по-висока от 0.95. Част 2: Техника на изброяване на колонии в продукти с водна активност по-ниска или равна на 0.95
34.	БДС 5313:1985	Изделия захарни. Физикохимични изпитвания. Методи за изпитване на сухото вещество, влагата, съдържанието на пепел и нейната алкалност.
35.	БДС 5439:1985	Изделия захарни. Физикохимични изпитвания. Методи за определяне на захарно и маслено съдържание.
36.	БДС 3485:1983	Напитки безалкохолни газирани. Правила за приемане, вземане на проби и методи за изпитване.
37.	БДС EN ISO 660:2020	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на киселинно число и киселинност.
38.	БДС EN ISO 3960:2017	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на

		пероксидното число.
39.	БДС 8840:1971	Натриев хлорид-технически методи на изпитване.
40.	БДС EN ISO 7937:2005	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод изброяване на <i>Cl.perfringens</i> . Техника на изброяване на колонииите
41.	БДС 6997:1984	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Консерви месо-растителни. Метод за определяне на свободната мазнина
42.	БДС 7169:1989	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне съдържанието на захари
43.	БДС 6996:1993	Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месо-растителни. Методи за определяне на титруемата киселинност.
44.	БДС 9374:1982 т.2	Месо и месни продукти. Определяне на белтъчното съдържание
45.	БДС 8549:1992 т.4	Месо и месни продукти .Определяне на мазнините
46.	БДС 6231:1973 т.2	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на белтък
47.	БДС 6191:1974 т.3	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на захарите
48.	БДС EN ISO 662:2016	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на влага и съдържание на летливи вещества
49.	БДС EN ISO 6320:2017	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на рефракционния индекс.
50.	БДС EN ISO 5764:2009	Мляко. Определяне точка на замръзване. Термостатичен криоскопски метод(Сравнителен метод).
51.	БДС 754:1980/ Изменение 4:2003	Млевни продукти. Правила за вземане на проби и методи на изпитване.

Офис: 2

1.	MANUAL-OIE: 2018 MANUAL-OIE: 2021 MANUAL-OIE: 2022	OIE Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals OIE Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals – зап. епидидимит OIE Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals - бруцелоза
	Кръв и/ или кръвен серум от едри преживни животни	Антитела срещу бруцелоза Раздел: 3.1.4., В (т.2.3.1); Роз бенгал тест /РБТ/- бърза аглутинация (т.2.4); Реакция свързване на комплемента /РСК/ (т.2.5.); Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/ Антитела срещу левкоза Раздел: 3.4.9., В (т.2.1.1); Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/
	Кръв и/ или кръвен серум от дребни преживни животни ДПЖ и свине	Антитела срещу бруцелоза Раздел: 3.1.4., В (т.2.3.1); Роз бенгал тест /РБТ/- бърза аглутинация (т.2.4); Реакция свързване на комплемента /РСК/ (т.2.5.); Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/ Раздел: 3.1.4., В (т.2.3.1);); Роз бенгал тест /РБТ/- бърза аглутинация (т.2.4); Реакция свързване на комплемента /РСК/ Антитела срещу бруцелоза / заразен епидидимит Раздел: 3.8.7., В (т.2.2); Реакция свързване на комплемента /РСК/
	Кръв от преживни животни	Антитела срещу Q- треска Раздел: 3.1.17.,В (т.2.1) Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/
	Кожи и/ или вътрешни органи	Антигени на антракс Раздел: 3.1.1., В (т.1.1) Асколи тест

		Култура и идентификация на Бацилус антрацис Раздел: 3.1.1.,В (т.1.1) Микробиологичен метод
	Пчели и пчелно пиво	Американски гнилец Раздел: 3.2.2.,А (т.1); В (т.1.3.4, vi (b)) Микроскопски метод
		Нозематоза Раздел: 3.2.4., В (т.1.1) Микроскопски метод
	Кръв от говеда и свине	Антитела срещу лептоспироза 2021г. Раздел: 3.1.12., В (т.2.1) Микроаглутинационен тест /MAT/
	Сурово мляко от едри преживни животни /ЕПЖ/ и дребни преживни животни /ДПЖ/	Бруцелоза установяване на антитела Раздел: 3.1.4., В (т.2.9) Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/
2.	БДС EN ISO 18743: 2015	Относно установяване на специфичните правила за официалните проверки за трихинела /Trichinella/ в месото.
3.	БДС EN ISO 6579- 1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване, изброяване и серелегично типизиране на Salmonella. Част 1:откриване на Salmonella spp.(ISO 6579-1:2017).

2. Валидирани методи за изпитване.

№ по ред	Идентификация на метод за изпитване. Дата на въвеждане от протокол за валидиране	Наименование
1	2	3
1.	ВЛМ-1/ 25.09.2020г.	Масленост в сухото в-во

Изготвил: маг. химик А. Стойчева /....., ОК/

Дата: 07.06.2022г