

**ОБХВАТ НА ЛАБОРАТОРНИТЕ ДЕЙНОСТИ НА
ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ при ОДБХ – ГАБРОВО**

в рамките на акредитиран гъвкав обхват съгласно т. 4.1.1 от ВАС QR 32.

Адрес (местонахождение) на извършваните дейности от обхвата на акредитация:

Населено място, пощ. код: гр. Габрово, пощ. код: 5300
бул./ул.: “Д-р Заменхоф” № 6,
тел.: 066/ 803 533, факс: 066/ 801 779,
е –mail: lab_07@bfsa.bg , ldk_gabrovo@abv.bg

Продукти, обект на изпитванията, от обхвата на акредитация:

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
I.	Месо и месни продукти / от домашни копитни животни, лагоморфни и дивеч /	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага/ Сухо вещество	БДС 5712:1974
		1.2 Мазнини/ Свободни мазнини	БДС 8549:1992 т.2, т.3
		1.3 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		1.4 Натриев нитрит	БДС EN 12014-3:2005 т.6
		1.5 Киселинно число и киселинност	БДС EN ISO 660:2020 т.9.1
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.3 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.5 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-2:2017
		2.6 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.7 Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213-1:2023
		2.8 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011
		3.Биохимични изпитвания	
		3.1 рН	БДС 1323:1975 т.2.3.1
		3.2 Проба за амоняк /Неслер, Ебер/	БДС 1323:1975 т.2.3.5; т.2.3.6
		3.3 Проба за сероводород	БДС 1323:1975 т.2.3.8
		3.4 Проба с меден сулфат	БДС 1323:1975 т.2.3.9
4.Паразитологични изпитвания			
4.1 Откриване на трихинела	БДС EN ISO 18743:2015/A1:2023		
II.	Мляко и млечни продукти	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Обща /титруема/ киселинност	БДС 1111:1980 т.4; т.5; т.6; т.7; т.8; т.9; т.12

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		1.2 Обща /титруема/ киселинност	БДС 1111:1980 т.10
		1.3 Водно съдържание/ Сухо вещество	БДС 1109:1989 БДС EN ISO 5534:2005
		1.4 Маслено съдържание	БДС ISO 19662:2019 ISO 3433:2008 ГОСТ 5867:1990 т.2.2.4
		1.5 Натриев хлорид	БДС 8274:1982 т.5; т.6
		1.6 Доказване на чужди примеси в млякото	БДС 9215:1976 т.2, т.4, т.6
		1.7 Лактоза	БДС 6191:1974 т.3.3.1
		1.8 Инвертна захар	БДС 6191:1974 т.3.3.2
		1.9 Захароза /добавена/	БДС 6191:1974 т.3.4.3
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.3 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-1:2017 БДС EN ISO 21528-2:2017
		2.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.5 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.6 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.7 Общ брой соматични клетки	БДС EN ISO 13366-1:2008
		2.8 Плесени и дрожди	БДС ISO 6611:2006
		2.9 Подтискащи вещества в млякото /инхибитори/	БДС 6688:1974
		2.10 Лактобацилус делбрукии подвид Булгарикус (Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus)	БДС ISO 7889:2005
		2.11 Стрептококус термофилус (Streptococcus thermophilus)	БДС ISO 7889:2005
		3.Биохимични изпитвания	
		3.1 Пероксидазна активност	БДС 1113:1976 т.1
Ш.	Птици и птичи продукти	1. Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага/ Сухо вещество, Влага и летливи вещества	БДС 5712:1974 БДС EN ISO 662:2016
		1.2 Мазнини/ Свободни мазнини	БДС 8549:1992 т.2, т.3
		1.3 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		1.4 Натриев нитрит	БДС EN 12014-3:2005 т.6
		1.5 Перокисно число	БДС 14593:1978 т.5.5
		1.6 Киселинно число и киселинност	БДС EN ISO 660:2020 т.9.1

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		2. Микробиологични изпитвания	
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.3 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.4 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.5 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011
		2.6 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.7 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-2:2017
		3. Биохимични изпитвания	
		3.1 рН	БДС 1323:1975 т.2.3.1
		3.2 Проба за амоняк /Неслер/	БДС 14593:1978 т.5.1.3
		3.3 Киселинно число на тлъстините	БДС 14593:1978 т.5.3
		3.4 Проба за сероводород	БДС 1323:1975 т.2.3.8
		3.5 Проба с меден сулфат	БДС 1323 т.2.3.9
IV.	Растителни мазнини	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага и съдържание на летливи вещества	БДС EN ISO 662:2016 т.8
		1.2 Киселинно число и киселинност	БДС EN ISO 660:2020 т.9.1
		1.3 Рефракционен индекс	БДС EN ISO 6320:2017
V.	Яйца и яйчни продукти	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Водно съдържание/ Сухо вещество	БДС 4336:1973 т.10.3
		1.2 Мазнини	БДС 4336:1973 т.10.5
		1.3 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		1.4 рН	БДС 4336:1973 т.10.7
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.3 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.4 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-2:2017
		2.5 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011
		2.6 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.7 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
VI.	Риба и рибни продукти	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага/ Сухо вещество	БДС 5712:1974
		1.2 Мазнини	БДС 8549:1992 т.2
		1.3 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		1.4 Обща киселинност	БДС 9368:1979
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.3 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.5 Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2:2017
		2.6 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011
		2.7 Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213-1:2023
		2.8 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		3. Биохимични изпитвания	
		3.1 рН	БДС 1323:1975 т.2.3.1
		3.2 Проба за сероводород	БДС 9368:1979 т.1.9
		3.3 Проба за амоняк /Ебер/	БДС 9368:1979 т.1.8
		3.4 Гранясване на мазнините	БДС 9368:1979 т.1.13
VII.	Питейна вода и лед	1.Микробиологични изпитвания	
		1.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 6222:2002
		1.2 Ешерихия коли	БДС EN ISO 9308-1:2014/A1:2017
		1.3 Колиформи	БДС EN ISO 9308-1:2014/A1:2017
		1.4 Ентерококи	БДС EN ISO 7899-2:2003
		2.Физикохимични изпитвания	
		2.1 рН	БДС EN ISO 10523:2012
		2.2 Специфична електропроводимост	БДС EN 27888:2000
VIII.	Отривки от повърхности	1.Микробиологични изпитвания	
		1.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		1.2 Колиформи	ISO 4832:2006
		1.3 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		1.4 Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2:2017
		1.5 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		1.6 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017
		1.7 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
IX.	Пчелен мед	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Водно съдържание	БДС 3050:1980 т.2.2 Наредба 48/2003/МЗГ т.3
		1.2 Инвертни захари	БДС 3050:1980 т.2.3
		1.3 Захароза	БДС 3050:1980 т.2.4
		1.4 Диастазна активност	БДС 3050:1980 т.2.8

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		1.5 Свободна киселинност	Наредба 48/2003/МЗГ т.6
		1.6 Хидрокси-метилфурфурол	БДС 3050:1980 т.2.9 Наредба 48/2003/МЗГ т.8.1, т.8.2
		1.7 Проба за глюкоза	БДС 3050:1980 т.2.10
		1.8 Електропроводимост	Наредба 48/2003/МЗГ т.5
X.	Хранително-вкусови подправки и добавки	1. Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага/ Сухо вещество	БДС ISO 939:2021 БДС 466*:1980 т.4.2.2
		1.2 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.2 Колиформи	ISO 4832:2006
		2.3 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011
		2.4 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.5 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.6 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.7 Сулфитредуциращи кластридии	ISO 15213-1:2023
		2.8 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.9 Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2:2017
XI.	Инстантни храни /сухи храни, напитки, сухи смеси, сосове/	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага/ Сухо вещество	БДС 5313:1985 т.2.1 БДС 8380:1977 т.5
		1.2 Киселинност	БДС 8380:1977 т.6
		1.3 Свободен серен диоксид	БДС 8380:1977 т.7
		1.4 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.2 Колиформи	ISO 4832:2006
		2.3 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.4 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.5 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.6 Сулфитредуциращи кластридии	ISO 15213-1:2023
		2.7 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.8 Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-1:2017 БДС EN ISO 21528-2:2017

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
XII.	Макаронени изделия	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага	БДС 754:1980 т.7.1
		1.2 Киселинност	БДС 754:1980 т.7.9
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.2 Колиформи	ISO 4832:2006
		2.3 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.4 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.5 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.6 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.7 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-2:2017
XIII.	Консерви стерилизирани и пастьоризирани-месни, месорастителни, рибни	1. Физикохимични изпитвания	
		1.1 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		1.2 Натриев нитрит	БДС EN 12014-3:2005 т.6
		1.3 Влага/ Сухо вещество	БДС 5712:1974 БДС 15437:1982
		1.4 рН	БДС 11688:1993
		1.5 Титруема киселинност	БДС 6996:1993 т.4
		1.6 Херметичност	БДС 1035:1989 т.4.1.2
		2. Микробиологични изпитвания	
		2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
		2.2 Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2
		2.3 Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213-1:2023
		2.4 Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005
		2.5 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011
		2.6 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.7 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.8 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		XIV.	Шоколад и шоколадови изделия. Сладкарски изделия. Захар и захарни изделия
1.1 Влага	БДС 5313:1985 т.2.1.3 БДС 391:1972 т.4		
1.2 Редуциращи захари	БДС 5439:1985 т.3.2.3.1		
1.3 Обща захар /като инвертна/	БДС 5439:1985 т.3.3.3.2 БДС 5439:1985 т.3.2.3.2		

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		1.4 Захароза	БДС 5439:1985 т.3.2.3.3
		1.5 Маслено съдържание	БДС 5439:1985 т.2.1.1
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.3 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.5 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.6 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011
		2.7 Колиформи	ISO 4832:2006
		2.8 Бацилус Цереус	БДС EN ISO 7932:2005
		2.9 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-2:2017
XV.	Кулинарни изделия от месо печени/пържени. Готвени ястия.	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага/ Сухо вещество	БДС 5712:1974
		1.2 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		1.3 рН	БДС 1323:1975 т.2.3.1
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.2 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.3 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.4 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.5 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.6 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011
		2.7 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-2:2017
		2.8 Колиформи	ISO 4832:2006
		2.9 Сулфитредуциращи кластридии	ISO 15213-1:2023
		2.10 Бацилус Цереус	БДС EN ISO 7932:2005
XVI.	Сол	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Натриев хлорид	БДС 8840:1971 т.2.12
		1.2 Влага	БДС 8840:1971 т.2.4
		1.3 Неразтворими във вода вещества	БДС 8840:1971 т.2.5
		1.4 Калиев йодат	БДС 8840:1971 т.2.19
XVII.	Брашно. Хляб и хлебни изделия. Зърнени храни и варива.	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Влага/ Сухо вещество	БДС EN ISO 712:2010 БДС 3412:1979 т.3.2 БДС 754:1980 т.7.1
		1.2 Влага на средината	БДС 3412:1979 т.3.1

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		1.3 Отпускане на глутена	БДС 754:1980 т.7.6
		1.4 Киселинност	БДС 754:1980 т.7.9 БДС 3412:1979 т.3.3
		1.5 Готварска сол	БДС 3412:1979 т.3.4
		1.6 Мокър глутен	БДС 754:1980 т.7.5
		1.7 Маса	БДС 3412:1979 т.2.1.1
		2.Микробиологични изпитвания	
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.3 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.5 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-2:2011
		2.6 Колиформи	ISO 4832:2006
		2.7 Бацилус субтилис (мезентерикус) <i>Bacillus subtilis(mesentericus)</i>	БДС 16939-1989* т.2.1 БДС 15090:1980*
XVIII.	Плодове и зеленчуци и продукти от тях	1.Физикохимични изпитвания	
		1.1 Сух разтворим остатък	БДС 17257:1991
		1.2 Разтворими сухи вещества	БДС EN 12143:2000
		1.3 Титруема киселинност	БДС 6996:1993 т.4
		1.4 Обща захар	БДС 7169:1989
		1.5 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4
		1.6 рН	БДС 11688:1993
		1.7 Свободни мазнини	БДС 6997:1984
		1.8 Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981 т.3
		2. Микробиологични изпитвания	
		2.1 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1
		2.2 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1:2013/A1:2022
		2.3 Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213-1:2023
		2.4 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011
		2.5 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
		2.6 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017
		2.7 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023
		2.8 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
		2.9 Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.2

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)		
1	2	3	4		
		2.10 Колиформи	ISO 4832:2006		
XIX.	Безалкохолни напитки	1.Физикохимични изпитвания			
		1.1 Сухо вещество	БДС 3485:1983 т.3.4		
		1.2 Киселинност	БДС 3485:1983 т.3.5		
		2.Микробиологични изпитвания			
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020		
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017		
		2.3 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011		
		2.4 Колиформи	ISO 4832:2006		
		2.5 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 БДС EN ISO 6888-3:2005+AC:2005		
XX.	Салати /салати на майонезна основа и на млечна основа с растителни и животински продукти в тях, зеленчукови, зеленчукови с рибни продукти и зеленчукови с месни продукти/ и Сосове	1.Физикохимични изпитвания			
		1.1 Водно съдържание/ Сухо вещество; Сух разтворим остатък	БДС 4336:1973 т.10.3 БДС 5712:1974 БДС 1109:1989 БДС 17257:1991		
		1.2 Мазнини/ Свободни мазнини	БДС 4336:1973 т.10.5 БДС 6997:1984		
		1.3 Хлориди/ Натриев хлорид	БДС 7168:1993 т.4 БДС 8274:1982 т.5		
		1.4 рН	БДС 4336:1973 т. 10.7 БДС 11688:1993		
		1.5 Киселинност	БДС 1111:1980 т.6, т.8, т.9		
		1.6 Титруема киселинност	БДС 6996:1993 т.4		
		2.Микробиологични изпитвания			
		2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020		
		2.2 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017 БДС EN ISO 11290-2:2017		
		2.3 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023		
		2.4 Ентеробактериacea	БДС EN ISO 21528-2:2017		
		2.5 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014		
		2.6 Колиформи	ISO 4832:2006		
		XXI.	Маслодайни семена, ядки и продукти от тях	1.Физикохимични изпитвания	
				1.1 Влага и летливи вещества	БДС EN ISO 665:2020
1.2 Хлориди	БДС 7168:1993 т.4				
2.Микробиологични изпитвания					
2.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017/A1:2020				
		2.2 Коагулазоположителни	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023		

СпК 5.1-1

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)
1	2	3	4
		стафилококи	
		2.3 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1:2011 БДС ISO 21527-2:2011
		2.4 Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213-1:2023
		2.5 Ентеробактериаца	БДС EN ISO 21528-2:2017

Позовавания:

- Наредба № 48/2003г./МЗГ обнародвана в ДВ бр. 103 от 25 ноември 2003г. Наредба за реда и начините за вземане на проби и използваните методи за анализ на пчелния мед
- * - Със звездичка е отбелязан стандарт отпаднал без замяна.

Забележка: Списъка с акредитираните лабораторни дейности се променя, когато има изменение в метод за изпитване, след като се извършат действия по разработването и въвеждането на промяната – съгласно управление на гъвкав обхват на акредитация по т.4.1.1 от BAS QR 32.

РЪКОВОДИТЕЛ ЛАБОРАТОРИЯ:.....

Д-р Цветанка Петрова
(подпис, име и фамилия)

Дата: 02.01.2024г.