

ОТДЕЛ „ЛД“	СПИСЪК	Код: Сп 702-1 Редакция: 02 Изменение:00 Страница 1 от 1
	СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ СТАНДАРТИЗИРАНИ МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ	

1.	БДС 5712/:1974	Месо и месни продукти. Определяне съдържанието на влагата.
2.	БДС 7168:1993	Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо. Консерви месни и месорастителни. Методи за определяне съдържанието на хлориди.
3.	БДС EN 12014-3:2005	Храни. Определяне съдържанието на нитрати/и или нитрити. Спектрометрично определяне съдържанието на нитрати и нитрити в месни продукти след ензимна редукция на нитратите до нитрити.
4.	БДС 8549:1992	Месо и месни продукти. Определяне на мазнините.
5.	БДС 1109:1989	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на водното съдържание и сухото вещество.
6.	БДС 1111:1980	Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността.
7.	БДС ISO 19662:2019	Мляко-определяне на масленото съдържание. Ацидо-бутирометрично/Метод на Гербер/.
8.	ISO 3433:2008	Сирене/кашкавал - определяне на масленото съдържание. Метод на Ван Гулик.
9.	БДС 8274:1982	Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид.
10.	БДС EN ISO 5764:2009	Мляко. Определяне точката на замръзване. Термостатичен криоскопски метод./сравнителен метод/
11.	БДС ISO 9622:2015	Мляко и течни млечни продукти. Ръководство за приложения на средновълнова инфрачервена спектрометрия.
12.	DELVOTEST® SP NT	Стандартен тест дифузия за откриване на антибактериални субстанции в млякото.
13.	БДС 3050:1980	Мед пчелен. Правила за вземане на проби, методи за изпитване и ветеринарно санитарна експертиза.
14.	БДС 3412:1979	Хляб и хлебни изделия. Правила за вземане на проби и метод за изпитване.
15.	БДС EN 12143:2000	Плодови и зеленчукови сокове. Определяне съдържанието на разтворими вещества. Рефрактометричен метод.
16.	БДС 17257:1991	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне на сухия разтворим остатък. Рефрактометричен метод.
17.	БДС 7169:1989	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне съдържанието на захари.
18.	БДС 6997:1984	Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месни и месорастителни. Метод за определяне на свободна мазнина.
19.	БДС 11688:1993	Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Консерви месорастителни. Определяне на рН.
20.	БДС 6996:1993	Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месорастителни. Методи за определяне на титруема киселинност.

21.	БДС EN ISO 4833-1:2013/ A1:2022 Amd1 :2022	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на микроорганизмите. Техника за изброяване на колонии при 30 ⁰ С чрез техника на заливане на посевките. Изменение 1 : Разясняване на обекта областта на приложение
22.	БДС EN ISO 4833-2:2013/ Amd1:2022	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на микроорганизмите. Техника за изброяване на колонии при 30 ⁰ С чрез техника на повърхностни посеви.
23.	ISO 4832:2006	Микробиология. Основно ръководство за изброяване на колиформи. Техника на изброяване на coloniите.
24.	БДС EN ISO 6579-1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване, изброяване и серологично типизиране на <i>Salmonella</i> . Част 1:Откриване на <i>S. spp.</i>
25.	БДС EN ISO 6888-1:2022	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазоположителни стафилококи /стафилококус ауреус и др. видове/. Част 1:Техника с използване на Baird-Parker агар.
26.	БДС EN ISO 11290-1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на листерия моноцитогенес. Част 1:Метод за откриване
27.	БДС EN ISO 11290-2:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на листерия моноцитогенес. Част 2:Метод на изброяване
28.	БДС ISO 16649-2:2014	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на β-глюкоронидаза – позитивни ешерихия коли. Част 2:Техника за изброяване на coloniите при 44 ⁰ С с използване на 5-бромо-4-хлоро-3-индулил-бета d – глюкуронид.
29.	БДС EN ISO 9308-1:2014	Определяне броя на е. коли и колиформни бактерии. Част 1: Метод чрез мембранно филтриране на води с нисък бактериален фон на флората.
30.	БДС EN ISO 21528-1:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на ентеробактериаца. Част 1: Откриване на ентеробактериаца
31.	БДС EN ISO 21528-2:2017	Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на ентеробактериаца. Част 2: Метод за изброяване на coloniите
32.	БДС EN ISO 7899-2:2003	Качество на водата. Откриване и преброяване на чревни ентерококи. Част 2:Метод на мембранно филтруване.
33.	БДС EN ISO 13366-1:2008	Мляко. Изброяване на соматични клетки. Част 1:Мирроскопски метод.
34.	БДС EN ISO 13366-2:2006	Мляко. Преброяване на соматични клетки. Част 2:Ръководство за действие с флуорооптичен електронен преброител.
35.	БДС EN ISO 18743:2015	„Микробиология на хранителната верига. Откриване на ларви на <i>Trichinella</i> в месо чрез метод на смилане

13.01.2023г.

ОТДЕЛ „ЛД”	СПИСЪК	Код: Сп 702-1 Редакция: 02 Изменение:00 Страница 2 от 2
	СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ СТАНДАРТИЗИРАНИ МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ	

36.	OIE - Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for terrestrial animals:2022	Откриване на антитела срещу бруцелоза по ЕПЖ Раздел: 3.1.4 т.2.3.1; т.2.4;
37.	OIE - Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for terrestrial animals:2022	Откриване на антитела срещу бруцелоза по ДПЖ Раздел: 3.1.4 т.2.3.1; т.2.4;
38.	OIE - Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for terrestrial animals:2022	Откриване на антитела срещу бруцелоза по СВ Раздел: 3.1.4 т.2.3.1; т.2.4;
39.	OIE - Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for terrestrial animals:2022	Откриване на антитела срещу заразен епидидимит /РСК/ по КЧ Раздел: 3.8.7 т.2.2;
40.	OIE - Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for terrestrial animals:2022	Откриване на антитела срещу лептоспироза по ЕПЖ и СВ Раздел: 3.1.12 т.2.1.

13.01.2023г.

РЛ:.....
/д-р Пенева/