

**СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ СТАНДАРТИЗИРАНИ МЕТОДИ ЗА
ИЗПИТВАНЕ**

<i>№</i>	<i>№, година и наименование на документа</i>
1	2
1.	БДС 8274: 1982 Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид.
2.	БДС 15612:1983 Продукти млечни. Органолептична оценка
3.	БДС 1110:1973 Мляко. Методи за определяне на плътността
4.	БДС 1109:1989 Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на водното съдържание и сухото вещество.
5.	БДС 1111:1980 Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността.
6.	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 посеците. Изменение 1: Разясняване на обекта и областта на приложение
7.	БДС ISO7889 Кисело мляко. Изброяване на характерните микроорганизми. Техника на изброяване на колонии при 37°С Преброяване на колонии при 30 °С чрез техника със заливане на посеците
8.	БДС EN ISO 8968-1:2014 Мляко и млечни продукти. Определяне съдържанието на азот. Част 1:Принцип на Kjeldahl и изчисляване на суров протеин
9.	БДС ISO 6611:2006 Мляко и млечни продукти. Изброяване на образуващи колонии единици от дрожди и/или плесени. Техника на изброяване на колонии при 25°С
10.	БДС EN ISO 5764:2009 Мляко.Определяне точка на замръзване. Термостатичен криоскопски метод. /Сравнителен метод/.
11.	БДС EN ISO 13366-1:2008 Мляко. Изброяване на соматичните клетки. Част 1: Микроскопски метод (Референтен метод)
12.	БДС EN ISO 13366-2:2006 Мляко. Преброяване на соматични клетки. Част 2: Ръководство за действие с флуорооптичен електронен преброител.
13.	БДС ISO 9622:2015 Мляко и течни млечни продукти. Ръководство за приложението на средновълнова инфрачервена спектрометрия.
14.	ISO 6731/IDF 21B:2010 Мляко, сметана и кондензирано мляко.Определяне съдържанието на сухото вещество (Референтен метод).
15.	ГОСТ 5867:1990 Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на масленост.
16.	БДС 7168:1993 Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо. Консерви месни и месо-растителни. Методи за определяне съдържанието на хлориди.

17.	БДС 6996:1993 Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месо-растителни. Методи за определяне на титруемата киселинност.
18.	БДС EN ISO 11290-1:2017 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на <i>Listeria monocytogenes</i> и <i>Listeria spp.</i> Част 1: Метод за откриване.
19.	БДС EN ISO 11290-2:2017 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на <i>Listeria monocytogenes</i> и <i>Listeria spp.</i> Част 2: Метод за изброяване.
20.	ISO 4832:2006 Хоризонтален метод за изброяване на колиформи. Техника на изброяване на колонииите.
21.	ISO 4831:2006 Хоризонтален метод за откриване на колиформи. Техника на най-вероятния брой.
22.	БДС EN ISO 6579 - 1:2017/ A1:2020 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване, изброяване и серологично типизиране на <i>Salmonella</i> . Част 1: Откриване на <i>Salmonella spp.</i> Изменение 1: Разширяване на диапазона от температури на култивиране, промяна на статута на приложение D и корекция в състава на MSR/V и SC
23.	БДС EN ISO 21528-1:2017 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Enterobacteriaceae. Част 1: Откриване на Enterobacteriaceae
24.	БДС EN ISO 21528-2:2017 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Enterobacteriaceae. Част 2: Метод за изброяване на колонииите.
25.	ISO 3433:2008 Сирене. Определяне на масленото съдържание. Метод на Ван Гулик.
26.	БДС 1323:1975 Месо. Методи за изследване
27.	БДС EN ISO 6888-1:2021/A1:2023 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i> и други видове). Част 1: Метод с използване на средата Baird-Parker agar. Изменение 1
28.	БДС EN ISO 6888-2:2021/A1:2023 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i> и други видове). Част 2: Метод с използване на средата агар със заешка плазма и фибриноген. Изменение 1
29.	БДС EN ISO 6888-3:2005/ AC:2005 Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i> и други видове). Част. 3 "Откриване и техника на най- вероятния брой(MPN) за малък брой"
30.	БДС 9381:1979 Месни продукти. Органолептично изпитване
31.	БДС 5712:1974 Месо и месни продукти. Определяне съдържанието на влага.
32.	БДС 8549:1992 Месо и месни продукти. Определяне на мазнините.
33.	БДС EN 12014-3:2005 Храни. Определяне на 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.
34.	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.
35.	БДС 4336:1973 Яйца и яйчни продукти. Правила за вземане на проби и методи на изследване.
36.	БДС 14593:1978 Месо от птици. Вземане на проби. Норми и методи за изследване.
37.	БДС 7682:1976 Рибна и рибни продукти. Органолептични изпитвания.
38.	БДС 9368:1979 Рибна и рибни продукти. Методи за физикохимически изпитвания.
39.	БДС 13143: 1980 Восък пчелен. Методи за изпитване.
40.	Наредба № 48 / 11.11.2003 За реда и начините на вземане на проби и използваните методи за анализ на пчелния мед.
41.	БДС 10945:1991 Бактерийни култури за българско кисело мляко
42.	БДС EN ISO 9308-1:2014/A1:2017 Качество на водата. Определяне броя на бактерии Escherichia coli и колиформни бактерии. Част 1: Метод чрез мембранно филтриране на води с нисък бактериален фон на флората. Изменение 1
43.	БДС 3050:1980 Мед пчелен. Правила за вземане на проби, методи за изпитване и ветеринарно-санитарна експертиза.
44.	БДС 3424:1981 Вода за пиене. Метод за определяне на рН
45.	БДС EN 27888:2000 Качество на водата. Определяне на специфична електропроводимост.
46.	БДС EN ISO 7899-2:2003 Качество на водата. Откриване и преброяване на чревни ентерококи. Част. 2 Метод на мембранно филтриране.
47.	БДС EN ISO 6222: 2002 Качество на водата. Определяне на броя на жизнеспособните микроорганизми. Изброяване на колонии чрез посяване в хранителна среда агар.
48.	ISO 29981 Млечни продукти. Изброяване на вероятните бифидобактерии. Техника на изброяване на колонии при 37 ° С.
49.	БДС 3412: 1979 Хляб и хлебни изделия. Правила за вземане на проби и методи за изпитване
50.	БДС 17257: 1991 Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне на сухия разтворим остатък. Рефрактометричен метод
51.	БДС 11688:1993 Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Консерви месо растителни. Определяне на рН.
52.	БДС 6997:1984 Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месни и месо-растителни. Метод за определяне на свободната мазнина.
53.	БДС 6916:1987 Консерви плодови и зеленчукови стерилизирани. Методи за

	микробиологично изследване
54.	БДС ISO 21527-1:2011 Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на дрожди и плесени . Част 1: Техника за изброяване на колониите в продукти с водна активност по-голяма от 0.95.
55.	БДС ISO 21527-2:2011 Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на дрожди и плесени. Част 2: Техника за изброяване на колониите в продукти с водна активност по-малка или равна на 0.95
56.	БДС EN ISO 18743:2015/A1:2023 „Микробиология на хранителната верига. Откриване на ларви на Trichinella в месо чрез метод на смилане
57.	БДС EN ISO 3727-1:2002 Млечно масло. Определяне съдържанието на влага, немаслени сухи вещества и мазнини. Част 1: Определяне на влага (сравнителен метод) БДС EN ISO 3727-1:2002.
58.	БДС EN ISO 3727-2:2002 Млечно масло. Определяне съдържанието на влага, немаслени сухи вещества и мазнини. Част 2: Определяне съдържание на немаслени сухи вещества сравнителен метод).
59.	БДС EN ISO 3727-3:2007 Краве масло. Определяне съдържанието на влага, немаслени твърди вещества и мазнина. Част3:Изчисляване съдържанието на мазнина.
60.	БДС EN ISO 1211:2010 Мляко. Определяне съдържанието на мазнини. Гравиметричен метод (референтен метод).
61.	БДС EN ISO 5534:2005 Сирене и топено сирене. Определяне на общото съдържание на сухо вещество (референтен метод)
62.	ISO 3728:2004 Сладолед и млечен лед. Определяне общото съдържание на твърди вещества (референтен метод).
63.	ISO 6731:2010 Мляко, каймак, кондензирано мляко. Определяне общото съдържание на твърди вещества (референтен метод).
64.	БДС 6191:1984 Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на захарите.
65.	БДС EN ISO 11816-1:2024 Мляко и млечни продукти. Определяне на активността на алкална фосфатаза. Част 1: Флуорометричен метод за мляко и напитки на млечна основа (ISO 11816-1:2024)
66.	БДС 9374:1982 Месо и месни продукти. Определяне на белтъчното съдържание.
67.	БДС 7169:1989 Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Определяне съдържанието на захари.
68.	БДС 5313:1985 Изделия захарни. Физико-химически изпитвания. Методи за определяне на сухото вещество, влагата, съдържанието на пепел и нейната алкалност.
69.	БДС 5439:1985 Изделия захарни. Физико-химически изпитвания. Методи за определяне на захарно и маслено съдържание.
70.	БДС EN ISO 7932:2004/A1:2020

	Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на предполагаеми <i>Bacillus cereus</i> . Техника на изброяване на колонии при 30 °С.
71.	БДС EN ISO 15213 -1:2023 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на <i>Clostridium spp.</i> Част 1: Техника на изброяване на колонии от сулфит-редуциращи <i>Clostridium spp.</i>
72.	БДС 754:1980 Млевни продукти. Правила за вземане на проби и методи за изпитване
73.	БДС EN ISO 712:2010 Зърнено-житни култури и зърнено-житни продукти. Определяне съдържанието на влага. Референтен метод.
74.	БДС EN ISO 16649-3:2015 Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за изброяване на бета-глюкуро니다зо-позитивни <i>Escherichia coli</i> . Част 3: Техника за откриване на най-вероятния брой с използването на 5-бромо-4-хлоро-3-индолил-β-D-глюкуронид (ISO 16649-3:2015, коригирана версия от 2016-12-15)
75.	БДС ISO 16649-2:2014 Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяването на β-глюкуро니다зо-позитивни <i>Escherichia coli</i> . Част 2: Техника за изброяване на колонии при 44 °С с използване на 5-бромо-4-хлоро-3-индолил β-D-глюкуронид,
76.	DELVOTEST: 2012 Откриване на инхибитори (антимикробни остатъци) – стандартен дифузионен тест.
77.	БДС ISO 19662:2019 Мляко. Определяне съдържанието на мазнини. Киселинно-бутирометричен метод
78.	БДС ISO 19660:2019 Сметана. Определяне съдържанието на мазнини. Киселинно-бутирометричен метод.
79.	БДС 6154:1974 Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на пепелното съдържание.
80.	БДС 9373:1980 Месо и месни продукти. Определяне на пепелното съдържание.
81.	БДС 2673:1989 Мед пчелен.
82.	Регламент (ЕО) №900/2008, чл.2 т.1; 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
83.	Регламент (ЕС))118/2010, приложение I (2) 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
84.	Регламент (ЕС) № 1169/2011 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите

Дата : 29.03.2024

Изготвил:.....
/Д. Костадинова/