



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Изпълнителна агенция

Българска служба за акредитация



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

ЗАПОВЕД

№ А 53

София, 19.02.2025 г.

На основание чл. 10, ал. 1, т.4, чл. 28, ал. 1 от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието и точка 6 от Процедура за акредитация BAS QR 2 във връзка с открита процедура с рег. № 486/63ЛИ/ПА/10.09.2024 г., доклад от оценка вх. № 486/63 ЛИ/7В/08.11.2024 г., анекс вх. № 486/63 ЛИ/В/13.01.2025 г. и становище на Комисия по акредитация № 486/63ЛИ/ПА/5/В/28.01.2025 г.

ПРЕАКРЕДИТИРАМ

„ДУНАВЛАБ“ ЕООД

ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И МАТЕРИАЛИ ОТ
ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД „ДУНАВЛАБ“

Адрес на управление: 4204 с. Царацово, местност Юртови, община Марица,
обл. Пловдив

Адрес на лаборатория: 7009 Русе, бул. „Тутракан“ № 44

Да извършва изпитване:

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
1.	Мляко и млечни продукти	1.1 ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид, цвят, форма, консистенция, вид на коагулума, разрезна повърхност, строеж, вкус, мирис, температура, строеж при разрез, саламура	БДС 15612
		1.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		1.2.1 Активна киселинност (pH)	ВЛМ-ФХ-02
		1.2.2 Обща (титруема) киселинност:	
		- киселинност по Тьорнер	БДС 1111, т.4; т.9; т.12
		- киселинност по Кетцорфер	БДС 1111, т.10
		1.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 1109 БДС EN ISO 3727-1
		1.2.4 Мазнини/като общи мазнини	БДС ISO 19662 БДС ISO 19660 ISO 3433 БДС EN ISO 3727-3
		1.2.5 Сух безмаслен остатък	БДС ISO 19662 ISO 3433; БДС 1109 т.2

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		1.2.6 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС 6231 т.2 БДС EN ISO 8968-1 ВЛМ – ФХ-08
		1.2.7 Въглехидрати	ВЛМ – ФХ-08
		1.2.8 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 6191 т.3
		- добавена захар	БДС 6191 т.3.4.3
		- лактоза	БДС 6191 т.3.3.1 ВЛМ-ФХ-17
		1.2.9 Обща пепел/минерални примеси	БДС 6154
		1.2.10 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	БДС 8274 т.5; т.6 ВЛМ-ФХ-01
		1.2.11. Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		1.2.12 Определяне на плътност	БДС 1110
		1.2.13 Точка на замръзване	БДС EN ISO 5764
		1.2.14 Степен на зрялост	БДС EN ISO 8968-1
		1.2.15 Съдържание на казеин	ВЛМ-ФХ-09
		1.2.16 Съдържание на немаслени сухи вещества	БДС EN ISO 3727-2
		1.3. БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		1.3.1 Доказване на пастъоризация (пероксидазна и фосфатазна активност)	БДС 1113 т.1, т.3
		1.3.2 Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (граничност на мазнини)	ВЛМ-ФХ-07
		1.3.3 Наличие на растителни мазнини в млечна мазнина, чрез реакция на Белие	ВЛМ-ФХ-06
2.	Месо и месни продукти /от домашни копитни животни, птици, лагоморфни и дивеч/	2.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		2.1.1 Външен вид и цвят, консистенция, мирис, състояние на тлъстините, състояние на костния мозък, състояние на сухожилията, качество на бульона, при варене	БДС 1323, т.2 БДС 9490
		2.1.2 Външен вид и цвят, консистенция, състояние на мускулатурата, при разрез, миризма, прозрачност и аромат на бульона	БДС 14593, т.3
		2.1.3 Форма, размери и външна повърхност, консистенция, разрезна повърхност и структура, мирис и вкус	БДС 9381
		2.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		2.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС 1323, т.2.3.1 ISO 2917
		2.2.2 Киселинно число	БДС 14593, т.5.3
		2.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 5712 ISO 1442
		2.2.4 Съдържание на мазнини	
		- общи мазнини	БДС 8549, т.4 ISO 1443
		- свободни мазнини	БДС 8549, т.3 ISO 1444
		2.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	
		- азот/белтък (протеин)	БДС 9374, т.2 ISO 937
		2.2.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		2.2.7 Обща пепел/минерални примеси	БДС 9373

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
			ISO 936
		2.2.8 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	БДС 7168, т.4
		2.2.9 Нитрити	БДС EN 12014-3, т.6
		2.2.10 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		2.2.11 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960 БДС 14593 т.5.5
		2.2.12 Общо съдържание на вода	Регламент № 543/2008 Приложение VI ,VII,VIII
		2.3 БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		2.3.1 Амонак по Неслер	БДС 1323, т.2.3.5 БДС 14593, т. 5.1
		2.3.2 Амонак по Ебер	БДС 1323, т.2.3.6
		2.3.3 Сероводород	БДС 1323, т. 2.3.8
		2.3.4 Меден сулфат в бульон	БДС 1323, т. 2.3.9
		2.3.5 Пероксидазна проба	БДС 1323, т. 2.3.7
		2.3.6 Доказване на епихидринов алдехид,чрез реакция на Крайс (границост на мазнини)	ВЛМ-ФХ-07
		2.4. ПАРАЗИТОЛОГИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		2.4.1 Нематоди от рода Трихинела	БДС EN ISO 18743/A1
3.	Яйца и яйчни продукти	3.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ ЯЙЦА - Чистота на черупката, цялост на черупката, тегло, белтък, жълтък, мирис, вкус при сваряване, чужди примеси ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ (ТЕЧНИ, ЗАМРАЗЕНИ И СУШЕНИ) – Строеж, консистенция и повърхност, цвят, мирис, вкус, температура, чужди примеси	БДС 4336, т.5, т.6, т.9 и т.10.1, т.10.2
		3.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		3.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС 4336, т.10.7
		3.2.2 Киселинност	
		- обща титруема киселинност	ВЛМ-ФХ-04
		- свободни мастни киселини /като олеинова киселина/	БДС 4336, т.10.6
		3.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 4336, т.10.3
		3.2.4 Съдържание на общи мазнини	БДС 4336, т.10.5.1.2; т. 10.5.1.3
		3.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		3.2.6 Съдържание на обща пепел/ минерални примеси	ISO 936
		3.2.7 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ -ФХ-01
		3.2.8 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		3.2.9 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		3.3. БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		3.3.1 Доказване на пастъоризация	БДС 4336, т.10.9
		3.3.2 Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (границост на мазнини)	ВЛМ-ФХ-07

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
4.	Риба и рибни продукти	4.1.ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид, консистенция, цвят, мирис, вкус, тъканен сок, температура, преснота, видими паразити, състояние на добавките, вътрешно съдържание, размери, примеси	БДС 7682 CODEX STAN 244, т.8 ANNEX III:2004
		4.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ:	
		4.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС 9368, т.1.7; т.4.3; т. 5.8; т.6.1
		4.2.2 Киселинност и буферна емкост:	
		- обща (титруема) киселинност	БДС 9368, т.4.1; т.4.2; т. 5.1
		- буферност (буферна емкост)	БДС 9368, т.2.9
		- киселинно число	БДС 9368,т.3.3;т.5.1; т.5.13
		4.2.3. Водно съдържание/сухо вещество	БДС 9368, т.1.5; т.2.3; т. 4.8; т. 5.4
		4.2.4 Съдържание на общи мазнини	БДС 9368, т.1.6; т.2.2; т. 4.7
		4.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин):	БДС ISO 1871
		4.2.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		4.2.7 Съдържание на обща пепел/ минерални примеси	БДС 9373
		4.2.8 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	БДС 9368, т.2.1; т.4.6; т. 5.3
		4.2.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		4.2.10 Количествено съотношение на съставните части (течни, твърди съст. части и стопена мазнина)	БДС 15359 т.2
		4.2.11 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		4.3. БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		4.3.1 Амонак по Ебер	БДС 9368, т.1.8; т.5.9; т.6.3
		4.3.2 Сероводород	БДС 9368, т.1.9; т.2.5; т.5.10; т.6.2
		4.3.3 Доказване на епихидринов алдехид,чрез реакция на Крайс (границост на мазнини)	БДС 9368, т.1.13; т.2.8; т.4.4; т.5.11
5.	Пчелен мед	5.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид, цвят, аромат, вкус,с, консистенци механични примеси	БДС 2673, т.3.1
		5.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		5.2.1 Киселинност	
		- обща (титруема) киселинност	БДС 3050, т.2.7
		- свободна киселинност	Наредба №2, т.6
		5.2.2 Водно съдържание	БДС 3050, т.2.2 Наредба 2, т.3
		5.2.3 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		5.2.4 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		5.2.5 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 3050, т.2.3; т.2.4
		- захароза	БДС 3050, т.2.4
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 3050, т.2.3

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		5.2.6 Съдържание на обща пепел/ минерални примеси	БДС 3050, т.2.6
		5.2.7 Съдържание на неразтворими примеси	БДС 3050, т.2.5
		5.2.8 Диастазна активност	БДС 3050, т.2.8
		5.2.9 Съдържание на хидроксиметилфурфурол (ХМФ)	БДС 3050, т.2.9 Наредба №2, т.8.1
		5.2.10 Електропроводимост	Наредба №2, т.5
6.	Готови ястия и салати	6.1 ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид и структура, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис, вкус, странични/видими/ примеси	СТ на СИВ 4710
		6.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		6.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС 11688
		6.2.2 Киселинност	
		- обща (титруема) киселинност	ВЛМ ФХ-04 БДС 6996, т.4;
		6.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 1109; БДС 5712; БДС EN 12145
		6.2.4 Съдържание на мазнини;	
		- общи мазнини	БДС 8549, т. 4 БДС 6997
		- свободни мазнини	БДС 8549, т. 3
		6.2.5 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		6.2.6 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС 17318
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС 17317
		6.2.7 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01 БДС 7168 т.4
		6.2.8 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		6.2.9 Определяне на маса-нето	ВЛМ-ФХ-03
		6.2.10 Количествено съотношение на съставните части (течни, твърди съст. части и степена мазнина)	ВЛМ-ФХ-03
		6.3 БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		6.3.1 Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (граница на мазнини)	ВЛМ-ФХ-07
7.	Хляб, тестени изделия и закуски(1), макарони(2)	7.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		7.1.1 Маса, форма, повърхност, цвят, мирис, състояние на средината, дебелина на кората, вкус, консистенция, картофена болест, хрускане, външен вид	БДС 3412, т.2.1, т.2.2 ⁽¹⁾ БДС 8722
		7.1.2 Външен вид и форма, размери, цвят, мирис, вкус, лом, хрускане, състояние след сваряване	БДС 5, т.3* ⁽²⁾
		7.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		7.2.1 Активна киселинност (pH)	ВЛМ-ФХ-02
		7.2.2 Киселинност по Нойман	БДС 3412, т. 3.3
		7.2.3 Влага на средината	БДС 3412, т. 3.1
		7.2.4 Обща влага/сухо вещество	БДС 3412, т. 3.2
		7.2.5 Съдържание на общи мазнини	БДС 3412, т. 3.7.4

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		7.2.6 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС 3412, т. 3.9
		7.2.7 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ – ФХ -08
		7.2.8 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 3412, т.3.6.2
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 3412, т.3.6.2
		7.2.9 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС EN ISO 2171
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС 754, т.7.4
		7.2.10 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		7.2.11 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	БДС 3412, т.3.4
		7.2.12 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		7.2.13 Шупливост	БДС 3412, т.3.5
		7.2.14 Съдържание на влакнини	АОАС 985.29
		- хранителни влакнини (фибри)	
8.	Зърнено-житни ⁽¹⁾ , зърнено-бобови храни и варива ⁽²⁾	8.1 ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	БДС 15335 ⁽¹⁾
		Зърнено - житни култури	
		Определяне на явна и скрита форма на заразеност и повреденост от неприятел.	
		Зърнено - житни култури	
		Определяне на чужди и зърнени примеси, дребно зърно, изравненост, едрина, цвят, дефектирани зърна.	БДС 13380 ⁽¹⁾
		Зърнено - житни култури	
		Цвят, мирис, вкус, външен вид, зелени зърна, жълти зърна с неповредено ядро, примеси.	БДС 2028 ⁽¹⁾
		Зърнено - житни култури	
		Цвят, мирис, вкус, външен вид. Примеси - начупен ориз, пожълтели или с повредена повърхност зърна, зелени и неолющени зърна, червени зърна, чужди примеси, видимо плесенясване, складови вредители.	БДС 433 ⁽¹⁾
		Зърнено - бобови култури	
		Примеси, размери, чужд мирис, насекоми, видове.	БДС ISO 605 ⁽²⁾
		8.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		8.2.1 Киселинност по Нойман	БДС 13487, т.2
		8.2.2 Водно съдържание/сухо вещество	БДС EN ISO 712; БДС EN ISO 6540
		8.2.3 Съдържание на общи мазнини	БДС EN ISO 11085
		8.2.4 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871 БДС EN ISO 20483 БДС 13490
		8.2.5 Съдържание на нишесте (скорбяла)	БДС 13488
		8.2.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		8.2.7 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/ минерални примеси	БДС EN ISO 2171 БДС 13491
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС 754, т.7.4
		8.2.8 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01
		8.2.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV,

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		8.2.10 Определяне на маса-нето	Раздел III, чл. 31, Приложение XIV БДС EN ISO 520 ВЛМ-ФХ-03
		8.2.11 Количествено съотношение на съставните части (течни, твърди съст. части и стопена мазнина)	ВЛМ-ФХ-03
		8.2.12 Съдържание на глютен	
		- мокър	БДС EN ISO 21415-1
		- сух	БДС EN ISO 21415-3
		8.2.13 Отпускане на глютен	БДС 754 т.7.6
		9.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Мирис, вкус, хрус, заразеност от вредители, примеси.	БДС 754, т.6.3, т. 6.4, т. 6.5, т. 8 и т. 10 ⁽¹⁾
		Цвят, мирис, вкус, примеси	БДС 8380, т.3, т.10 ⁽²⁾
		9.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		9.2.1 Киселинност по Нойман	БДС 754, т.7.9
9.	Млевни продукти брашна, грис и екструдирани храни ⁽¹⁾ , нишестета ⁽²⁾	9.2.2 Водно съдържание/сухо вещество	БДС EN ISO 1666 БДС EN ISO 712
		9.2.3 Съдържание на общи мазнини	БДС EN ISO 3947
		9.2.4 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871 БДС EN ISO 20483 БДС EN ISO 3188
		9.2.5 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		9.2.6 Съдържание на нишесте (скорбяла)	БДС EN ISO 10520
		9.2.7 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС EN ISO 3593
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС 754, т.7.4
		- сулфатизирана пепел	БДС EN ISO 5809
		9.2.8 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01
		9.2.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		9.2.10 Определяне на маса-нето	ВЛМ-ФХ-03
		9.2.11 Съдържание на глютен	
		- мокър	БДС EN ISO 21415-1
		- сух	БДС EN ISO 21415-3
		9.2.12 Отпускане на глютен	БДС 754 т.7.6
		9.2.13 Съдържание на влакнини	БДС EN ISO 6865
		- хранителни влакнини (фибри)	АОАС 985.29
10.	Захарни, сладкарски и шоколадови изделия	10.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид /форма, повърхност, цвят/, консистенция, разрезна повърхност, мирис, вкус, маса	БДС 4636, т.1.4.1, т.1.4.2.14
		10.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		10.2.1 Киселинност	
		- обща (титруема) киселинност	БДС 5879, т.3
		- киселинност по Нойман	БДС 5879, т.4
		10.2.2 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 5313, т.2; т.2.1; т. 2.2
		10.2.3 Съдържание на общи мазнини	БДС 5439, т.2
		10.2.4 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		10.2.5 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		10.2.6 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 5439, т.3.3
		- лактоза	БДС 5439, т.3.6
		10.2.7 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС 5313, т.3.1
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС 5313, т.3.3
		- алкалитет на пепелта	БДС 5313, т.3.4
		10.2.8 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		10.2.9 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01
		10.2.10 Определяне на маса-нето	ВЛМ-ФХ-03
		10.2.11 Количествено съотношение на съставните части	ВЛМ-ФХ-03
		10.2.12 Съдържание на влакнини - хранителни влакнини (фибри)	АОАС 985.29
11.	Емулсионни продукти (маргарини, майонези, сосове, дресинги и топинги)	11.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид и структура, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис, вкус, странични /видими/ примеси	СТ на СИБ 4710
		Вкус, мирис и аромат, консистенция при 10 – 12°C, форма, размери, външен вид и маса	БДС 15612
		Външен вид, консистенция, цвят, мирис, вкус	БДС 4336, т.9
		11.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		11.2.1 Активна киселинност (pH)	ВЛМ-ФХ-02
		11.2.2 Киселинност	
		- киселинно число	БДС EN ISO 660
		- свободни мастни киселини /като олеинова киселина/	БДС 4336, т.10.6 БДС EN ISO 660
		11.2.3 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		11.2.4 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 7169
		- захароза	БДС 7169
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 7169
		11.2.5 Съдържание на обща пепел/минерални примеси	БДС ISO 6884
		11.2.6 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ -ФХ – 01 БДС 7168, т.4
		11.2.7 Определяне на маса-нето	ВЛМ-ФХ-03
		11.2.8 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		11.3 БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (гранивост на мазнини)	ВЛМ -ФХ -07
12.	Животински и растителни мазнини и масла	12.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид и структура, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис, вкус, странични /видими/ примеси	СТ на СИБ 4710
		12.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		12.2.1 Киселинност	
		- киселинно число	БДС EN ISO 660
		- свободни мастни киселини /като олеинова киселина/	БДС EN ISO 660
		12.2.2 Съдържание на мазнини:	

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		- общи мазнини	БДС 8549, т.4
		- свободни мазнини	БДС 8549, т.3
		12.2.3 Съдържание на азот/ белтък (протеин)	БДС 6231, т.2 БДС 9374, т.2 БДС ISO 1871
		12.2.4 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		12.2.5 Съдържание на обща пепел/ минерални примеси	БДС ISO 6884
		12.2.6 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		12.2.7 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01
		12.2.8 Определяне на маса-нето	ВЛМ-ФХ-03
		12.2.9 Съдържание на неразтворими примеси	БДС EN ISO 663
		12.2.10 Влага и летливи вещества	БДС EN ISO 662
		12.2.11 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		12.2.12 Йодно число	БДС EN ISO 3961
		12.2.13 Осапунгтелно число	БДС EN ISO 3657
		12.2.14 Коефициент на пречупване (рефракция)	БДС EN ISO 6320
		12.3 БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (граница на мазнини)	ВЛМ -ФХ -07
13.	Консерви (стерилизирани и пастеризирани) от животински произход с/без растителни добавки и УНТ храни	13.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Кутии- херметичност, външна повърхност, вътрешна повърхност, бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци и дъна, форма и размери; Съдържание – външен вид, мирис, вкус, цвят, консистенция, разрезна повърхност, странични примеси	БДС 1035, т.3
		13.2 ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		13.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС 11688 БДС 1035, т.4.3
		13.2.2. Киселинност	
		- обща титруема киселинност	БДС 6996, т.4 БДС 1035, т. 4.5.8
		- киселинно число	БДС 1035, т. 4.5.8
		13.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 1035, т. 4.5.2 БДС 15437 БДС 16612
		13.2.4 Съдържание на общи мазнини	БДС 6997 БДС 1035, т. 4.5.4
		13.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС 1035, т. 4.5.3 БДС 15438
		13.2.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		13.2.7 Съдържание на захари:	
		- общи захари	БДС 7169
		- захароза	БДС 7169
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 7169
		13.2.8 Съдържание на обща пепел/ минерални примеси	БДС 9373
		13.2.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31,

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		13.2.10 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	Приложение XIV ВЛМ-ФХ-01 БДС 1035, т.4.5.5 БДС 7168, т.4
		13.2.11 Определяне на маса-нето	БДС 15359, т.1
		13.2.12 Количествено съотношение на съставните части (течни, твърди съст. части и стопена мазнина)	БДС 15359, т.2 БДС 15572
		13.2.13 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		13.3. БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (граница на мазнини)	ВЛМ -ФХ -07
		14.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Кутии - външна повърхност, вътрешна повърхност, бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, форма и размери; Съдържание – външен вид, мирис, вкус, цвят, консистенция, разрезна повърхност, странични примеси	БДС 1035, т.3
		14.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		14.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС 11688
		14.2.2 Обща титруема киселинност	БДС 6996, т.4
		14.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 17257
		14.2.4 Съдържание на общи мазнини	БДС 6997
		14.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС 14431
14.	Консерви плодови и зеленчукови	14.2.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		14.2.7 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 7169
		- захароза	БДС 7169
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 7169
		- поляризация (захароза)	БДС 508, т. 4.9
		- захарен коефициент	
		14.2.8 Съдържание на пепел:	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС 17318 БДС 7646
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС 17318
		- алкалитет на пепелта	БДС 7646
		14.2.9 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01 БДС 7168, т.4
		14.2.10 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		14.2.11 Определяне на маса-нето	БДС 7181, т.2 ВЛМ-ФХ-03
		14.2.12 Количествено съотношение на съставните части (течни, твърди съст. части и стопена мазнина)	БДС 7181, т.3 ВЛМ-ФХ-03
		14.2.13 Определяне на пероксидно число	БДС 14433
		14.2.14 Херметичност	БДС 1035, т.4.1
		14.3. БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		14.3.1 Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (граница на мазнини)	ВЛМ -ФХ -07
15.	Сокове, пулпове и концентрати	15.1. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		15.1.1 Активна киселинност (pH)	БДС EN 1132

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
	плодови и зеленчукови	15.1.2 Обща титруема киселинност	БДС EN 12147
		15.1.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 17257 БДС EN 12143
		15.1.4 Съдържание на общи мазнини	БДС 6997
		15.1.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС EN 12135
		15.1.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		15.1.7 Съдържание на захари:	
		- общи захари	БДС 7169
		- глюкоза	БДС 7169
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 7169
		15.1.8 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС EN 1135
		- алкалитет на пепелта	БДС EN 12144
		15.1.9 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01 БДС 7168, т.4
		15.1.10 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		15.1.11 Определяне на маса-нето	БДС 7181, т.2
16	Плодове и зеленчуци, пресни и преработени	16.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид и структура, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис, вкус, странични/видими примеси.	СТ на СИВ 4710
		16.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		16.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС EN 11688 БДС EN 1132
		16.2.2 Обща титруема киселинност	БДС EN 12147
		16.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 17257
		16.2.4 Съдържание на общи мазнини	БДС 6997
		16.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		16.2.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		16.2.7 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 7169
		- захароза	БДС 7169
		- глюкоза	БДС 7169
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 7169
		16.2.8 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС 17318 БДС 7646
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС 17317
		- алкалитет на пепелта	БДС 7646
		16.2.9 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01 БДС 7168, т.4
		16.2.10 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		16.2.11 Определяне на маса-нето	БДС 7181, т.2 БДС 17340
		16.2.12 Количествено съотношение на съставните части -	БДС 7181, т.3
		16.2.13 Определяне на пероксидно число	БДС 14433
17.	Ядки, маслодайни	17.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	БДС 1953, т.9

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
	семена	Външен вид, цвят, консистенция, мирис, вкус, големина, блясък, форма, примеси, плесенясване, загниване, ферментация, повреди, наличие на насекоми, ларви, какавиди. Съдържание на примеси.	
		17.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		17.2.1 Активна киселинност (pH)	ВЛМ-ФХ-02
		17.2.2 Киселинност	
		- киселинно число	БДС ISO 729
		- свободни мастни киселини /като олеинова киселина/	БДС ISO 729
		17.2.3 Влага и летливи вещества	БДС EN ISO 665 БДС ISO 771
		17.2.4 Съдържание на общи мазнини	БДС EN ISO 659 БДС 12896
		17.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		17.2.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		17.2.7 Съдържание на захари	
		- общи захари	БДС 7169
		- захароза	БДС 7169
		- редуциращи захари/инвертна захар	БДС 7169
		17.2.8 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС ISO 749
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС ISO 735
		17.2.9 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01 БДС 7168, т.4
		17.2.10 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		17.2.11 Определяне на маса-нето	ВЛМ-ФХ-03
		17.2.12 Количествено съотношение на съставните части -	ВЛМ-ФХ-03
		17.2.13 Съдържание на чужди примеси	БДС EN ISO 658
		17.2.14 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		17.3. БИОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ (КАЧЕСТВЕНИ РЕАКЦИИ)	
		Доказване на епихидринов алдехид, чрез реакция на Крайс (границовост на мазнини)	ВЛМ-ФХ-07
18.	Безалкохолни напитки и боза	18.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	БДС 3485 т.2.
		Цвят, бистрота, хомогенност, аромат и вкус	
		18.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		18.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС EN 1132 БДС 11688
		18.2.2 Обща титруема киселинност	БДС 3485, т.3.5
		18.2.3. Водно съдържание/сухо вещество	БДС 3485, т.3.4
		18.2.4. Съдържание на общи мазнини	БДС 6997
		18.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		18.2.6. Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		18.2.7. Съдържание на общи захари	БДС 3485, т.3.10
		18.2.8. Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС EN 1135 БДС 3485, т.3.19
		18.2.9 Калоричност	БДС 3485, т.3.12

Тип обхват: Гъвкав за част от обхвата			
№ по ред 1	Наименование на изпитваните продукти 2	Вид на изпитване/ характеристика 3	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани) 4
19.	Кафе ⁽¹⁾ Какао ⁽²⁾	19.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ Външен вид, форма, големина, състояние, цвят, вкус, мирис, аромат, дефектни зърна, повредени от насекоми зърна, чужди примеси, финост на смилане на кафе	БДС 8999, т.2.1, т.2.2, т. 2.3, т.2.5 ⁽¹⁾ БДС ISO 6667 ⁽¹⁾ , т.3, т.4, т.7.1 БДС 3502
		Външен вид, форма, големина, състояние, цвят, вкус, мирис, едрина, механични примеси, видими плесени, дефектни зърна /начупени, червясали неправилно оформени, празни (кухи) зърна/	БДС 12547, т.2, т.4.3 ⁽²⁾
		19.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
		19.2.1 Активна киселинност (pH)	ВЛМ-ФХ-02
		19.2.2 Киселинност - свободни мастни киселини /като олеинова киселина/	БДС 8273, т.4
		19.2.3 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 8273, т.2 БДС 8999, т.2.6.1
		19.2.4 Съдържание на общи мазнини	БДС 8273, т.3.1 БДС 12547, т.3.2
		19.2.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871
		19.2.6 Съдържание на общи захари	БДС 8273, т.9
		19.2.7 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС 8273, т.5 БДС 8999, т.2.9
		- неразтворима в солна киселина	БДС 8273, т.6 БДС 8999, т.2.10
		- алкалитет на пепелта	БДС 8273, т.7
		19.2.8 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01
		19.2.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) № 1169/2011, Глава IV, Раздел III, чл. 31, Приложение XIV
		19.2.10 Определяне на пероксидно число	БДС EN ISO 3960
		19.2.11 Съдържание на разтворими във вода вещества	БДС 8999, т.2.7.1
20.	Пиво	20.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ: Цвят, пенливост	БДС 10187, т.4.1, т.6
		20.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ:	
		20.2.1 Активна киселинност (pH)	БДС 10187, т.3.3
21.	Храни за животни и фуражи	20.2.2 Обща титруема киселинност	БДС 10187, т.3.1
		21.1. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ:	
		21.1.1 Активна киселинност pH	ВЛМ-ФХ-02
		21.1.2 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 11374, т.4.1 БДС 15435, т.4.8
		21.1.3 Влага и летливи вещества	БДС ISO 6496
		21.1.4 Съдържание на мазнини	
		- общи мазнини	БДС EN ISO 11085 БДС 12896 БДС ISO 6492
		-сурови мазнини	БДС 11374, т.4.4
		21.1.5 Съдържание на азот/белтък (протеин)	

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		- азот/белтък (протеин)	БДС ISO 1871 БДС 11374, т.4.2 БДС EN ISO 5983-1
		21.1.6 Съдържание на въглехидрати	ВЛМ-ФХ-08
		21.1.7 Съдържание на нишесте (скорбяла)	Р(ЕО)152/2009, Прил.3, метод Л
		21.1.8 Съдържание на пепел	
		- обща пепел/минерални примеси	БДС EN ISO 2171 БДС ISO 5984 БДС 11374, т.4.5
		- пепел неразтворима в солна киселина	БДС ISO 5985
		21.1.9 Съдържание на готварска сол (натриев хлорид)	ВЛМ-ФХ-01 БДС 11374, т.4.10
		21.1.10 Енергийна стойност (фуражи за домашни птици)	Регламент (ЕО)152/2009, Приложение VII
		21.1.11 Определяне на пероксидно число	БДС 11374, т.4.15
		21.1.12 Съдържание на влакнини:	
		- сурови влакнини	БДС 11374 т.4.3 БДС EN ISO 6865
22.	ВОДИ: Питейни ⁽¹⁾ Подземни ⁽²⁾ Повърхностни ⁽³⁾ Минерални, натурални и бутилирани ⁽⁴⁾ Води от плувни басейни ⁽⁵⁾ Отпадъчни води ⁽⁶⁾	22.1 ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ИЗПИТВАНЯ	
		22.1.1 Цвят	БДС EN ISO 7887, т.4 ⁽¹⁾
		22.1.2 Мирис	БДС 8451 т.4 ⁽¹⁾
		22.1.3 Вкус	БДС 8451 т.3 ⁽¹⁾
		22.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ ИЗПИТВАНЯ:	
		22.2.1. Активна киселинност (рН)	БДС EN ISO 10523 ⁽¹⁻⁶⁾
		22.2.2. Активна реакция (рН)	БДС 17.1.4.27, т.1 ^(2,3,6)
		22.2.3. Електропроводимост	БДС EN 27888 ^(1,2,3,4,5,6)
		22.2.4 СЪДЪРЖАНИЕ НА МЕТАЛИ, НЕМЕТАЛИ, КАТИОНИ И АНИОНИ:	
		- Азот амониев	ВЛМ – ФХ-В-01 ^(1÷6)
		- Калций	ВЛМ – ФХ-В-02 ^(1,2,3,4)
		- Нитрати	ВЛМ – ФХ-В-03 ^(1÷6)
		- Нитрити	ВЛМ – ФХ-В-04 ^(1÷6)
		- Сулфати	ВЛМ – ФХ-В-05 ^(1,2,3,4)
		- Сулфиди	ВЛМ – ФХ-В-06 ^(1÷5)
		- Магнезий	ВЛМ – ФХ-В-07 ^(1,2,3,4)
		- Хлориди	ВЛМ – ФХ-В-08 ^(1÷4)
		- Алуминий	ВЛМ – ФХ-В-09 ^(1÷4)
		- Манган	ВЛМ – ФХ-В-10 ^(1÷5)
		- Остатъчен хлор	БДС 3560, т.5 ⁽¹⁾ ВЛМ – ФХ-В-11 ^(1 и 5)
		- Определяне на сумата от калций и магнезий	БДС ISO 6059 ^(1÷4)
		- Желязо	ВЛМ – ФХ-В-12 ^(1÷6)
		- Мед	ВЛМ – ФХ-В-13 ^(1÷6)
		- Хром (общ)	ВЛМ – ФХ-В-14 ^(1,2,3,4,6)
		- Цинк	ВЛМ – ФХ-В-15 ^(1,2,3,4,6)
		- Цианиди (общо)	ВЛМ – ФХ-В-16 ^(1,2,3,6)
		- Фосфати/общ фосфор	ВЛМ – ФХ-В-17 ^(1,2,3,6)
		- Кадмий	ВЛМ – ФХ-В-18 ⁽⁶⁾
		- Олово	ВЛМ – ФХ-В-19 ⁽⁶⁾
		- Никел	БДС 17.1.4.23 ^(2,3,6) ВЛМ – ФХ-В-20 ^(1÷6)

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
		- Общ азот	ВЛМ – ФХ-В-21 ⁽⁶⁾
		- Флуориди	ВЛМ – ФХ-В-22 ^(1;6)
		22.2.5 Съдържание на суспендирани/неразтворени вещества	БДС EN 872 ⁽⁶⁾
		23.МИКРОБИОЛОГИЧНИ ИЗПИТВАНИЯ	
	Мляко и млечни продукти (1) Месо и месни продукти /от домашни копитни животни, птици, лагоморфни и дивеч (2) Яйца и яйчни продукти (3) Риба и рибни продукти (4) Пчелен мед (5) Готови ястия и салати (6) Хляб, макарони, тестени изделия и закуски (7) Зърнено-житни, зърнено-бобови храни и варива (8) Млевни продукти, брашна, нишестета, грис и екструдирани храни (9) Захарни, сладкарски и шоколадови изделия (10) Емулсионни продукти (маргарини, майонези, сосове, дресинги и топинги) (11) Животински и растителни мазнини и масла (12) Консерви (стерилизирани и пастьоризирани) от животински произход с/без растителни добавки и УНТ храни (13) Консерви плодови и зеленчукови (14) Сокове, пулпове и концентрати	23.1. Общ брой микроорганизми, в т.ч. мезофилни и термофилни: - аеробни и факултативно анаеробни; - аеробни (неспоробразуващи, вегетативни форми на споробразуващи, спорови форми на сапрофитни); - анаеробни (вегетативни и спорови форми) - хетеротрофни;	БДС EN ISO 4833-1 ^(1-19,21,24,25) БДС 6916 т.4.1-4; т.4.5.1; т.4.5.2 ^(14,15) БДС 1035 т.5.9.1; т. 5.9.2; 5.9.3 и т.5.9.4 ^(13,21) БДС EN ISO 6222 ^(22.1-22.6) БДС 17335 т.6 ^(22.5)
		23.2. Антибиотици и сулфонамиди и подтискащи вещества (инхибитори)	Delvotest® SP NT ⁽¹⁾ ВЛМ-МБ-02 ^(2;3;4;21;23)
		23.3. Бацилус специес в т.ч. Бацилус цереус, Бацилус субтилис (мезентерикус),	БДС EN ISO 7932 ^(1-4;6-11;13;14;16-19;20;24) БДС 13807 ^(13,14) БДС 13143 ⁽⁵⁾ БДС 15090 ⁽⁹⁾ *
		23.4. Бифидобактериум специес	ISO 29981 ^(1-4,6)
		23.5. Дрожди и плесени	БДС ISO 21527-1 ^(1-6;10;11-16;18;20;24) БДС ISO 21527-2 ^(1-4;7-10;16;17;19;21)
		23.6. Ешерихия коли;	БДС ISO 16649-2 ^(1-21;24) БДС EN ISO 16649-3 ^(1-21;24) БДС EN ISO 9308-1 ^(22-1,4,5) БДС 17336 т.6.4 ^(22-1;4)
		23.7. Ентеробактерии, в т.ч. Протеус	БДС EN ISO 21528-2 ^(1-4;6-19,21;23;24,25)
		23.8. Ентерококус специес, в т.ч. Ентерококус фециум, Ентерококус фекалис, Чревни ентерококи	БДС EN ISO 7899-1 ⁽²²⁻¹⁻⁶⁾ БДС EN ISO 7899-2 ⁽²²⁻¹⁻⁶⁾ БДС 17335 т.8 ⁽²²⁻⁵⁾
		23.10. Кампилобактер специес	БДС EN ISO 10272-2 ^(1-4;6;7;8;9;10-17;21;23;24)
		23.11. Клостридии в т.ч.: - перфрингенс - спори	БДС EN ISO 15213-2 ^(1-21;23;24)
		- сулфитредуциращи	БДС EN ISO 15213-1 ^(1-21;23;24) БДС EN 26461-2 ⁽²²⁾
		23.12. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1+A1 ^(1-21;24) БДС 17335 т.9 ⁽²²⁻⁴⁾
		23.13. Колиформи, в т.ч. колититър	ISO 4831 т.9.1; т.9.2 ^(1-21;24)

Тип обхват: гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
	плодови и зеленчукови (15) Плодове и зеленчуци, пресни и преработени (16) Ядки, маслодайни семена (17) Безалкохолни напитки и боза (18) Кафе, какао (19) Пиво (20) Храни за животни и фуражи (21) ВОДИ: (22) Питейни (1) Подземни (2) Повърхностни (3) Минерални, натурални и бутилирани (4) Води от плувни басейни (5) Отпадъчни води (6) Материали от животни, проби от първичния етап на производство, фецеси (23) Отривки от повърхности за определяне на хигиенния статус(24) Каркаси(25)		ISO 4832 ^(1-21,24) БДС EN ISO 9308-1 ^(22-1,4,5) БДС 17335 т.7 ⁽²²⁻⁵⁾ БДС 17336 т.6.2; т. 6.3 ^(22-1,4)
		23.14. Легионела	БДС EN ISO 11731 ⁽²²⁾
		23.15. Листерия моноцитогенес / Листерия специес	БДС EN ISO 11290-1 ^(1-21;24) БДС EN ISO 11290-2 ^(1-21;24)
		23.17. Мезофилни млечнокисели бактерии	БДС ISO 15214 ^(1-4;6-8;10-16;18;20;21)
		23.18. Общ брой соматични клетки (ОБСК)	БДС EN ISO 13366-1 ⁽¹⁾
		23.19. Пробиотици (сахаромицес церевизе)	БДС EN 15789 ⁽²¹⁾
		23.21. Псевдомонас аеругиноза	БДС EN ISO 13720 ^(2;4;6;12;13;18;24) БДС EN ISO 16266 ⁽²²⁾
		23.22. Психротрофни микроорганизми	БДС ISO 17410 ^(1-4;6-8;10-16;18;20;23;24)
		23.23. Салмонела специес	БДС EN ISO 6579-1/A1 ^(1-21;23;24;25) БДС EN ISO 19250 ⁽²²⁾
		23.24. Термостатна проба	БДС 1035 т.5 ^(13;21) БДС 6916 т.2.3 ^(14;15;16)
		23.26. Шигела специес	БДС EN ISO 21567 ^(1-21;24)
		23.27. Лактобацилус делбруеки субсп. Булгарикус и Стрептококус термофилус	БДС ISO 7889 ⁽¹⁾

За целите на официалния контрол, провеждан от БАБХ:

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)
1	2	3	4
1.	Месо и месни продукти /от домашни копитни животни, птици, лагоморфни и дивеч (2)	2.4.1 Нематоди от рода Трихинела	БДС EN ISO 18743
2.	Материали от животни, проби от първичния етап на производство, фецеси (23)	23.23. Салмонела специес	БДС EN ISO 6579-1

Забележки:

* Цитираните стандарти са отменени без замяна

** Позоваването на документи на компетентни органи в обхвата на акредитацията не предоставя права на лабораторията да извършва контрол за спазване на изискванията. Контролът по спазване на изискванията на документите се извършва от компетентния орган (напр. МЗХ, БАБХ и др.) или от определени от него органи под негова отговорност

Гъвкав обхват: Въвеждането на нова версия на стандарти/документи или стандарти/документи, които ги заменят е разрешено. Актуален списък на стандартите с техните датирани версии се предоставя от ООС.

Гъвкав обхват: Позовавания

1. Наредба № 2 от 27 март 2024г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни, Обн. ДВ. бр.31 от 9 април 2024г.
2. Регламент (ЕО) 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г./изм. 01.07.2013 Относно въвеждането на подробни правила при прилагане на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици
3. Регламент (ЕО) № 152/2009 на комисията от 27 януари 2009 година за определяне на методите за вземане на проби и анализ за целите на официалния контрол на фуражите
4. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на европейския парламент и на съвета за предоставянето на информация за храните на потребителите
5. Delvotest SP NT Стандарт за тестване на остатъци от антибиотици в световната млечна индустрия

Фиксиран обхват:

1	ВЛМ-ФХ-01 / 2022	Определяне съдържанието на хлориди (натриев хлорид) в храни
2	ВЛМ-ФХ-02 / 2022	Метод за определяне на активна киселинност (pH) в храни
3	ВЛМ-ФХ-03 / 2022	Метод за определяне на маса нето и съставни части в храни, хранителни продукти и води.
4	ВЛМ-ФХ-04 / 2022	Метод за определяне титруема киселинност на храни
5	ВЛМ-ФХ-06 / 2020	Определяне наличието на растителни мазнини в млечна мазнина (качествена реакция)
6	ВЛМ-ФХ-07 / 2022	Доказване на епихидринов алдехид чрез реакция на Крайс (границовост на мазнини)
7	ВЛМ-ФХ-08 / 2020	Метод за определяне съдържанието на въглехидрати в храни
8	ВЛМ-ФХ-09 / 2020	Метод за определяне на съдържанието на казеин в мляко и млечни продукти
9	ВЛМ-ФХ-17 / 2020	Определяне наличие на лактоза в храни
10	ВЛМ-МБ-02 / 2022	Метод за определяне антибиотици и сулфонамиди и подтискащи вещества с Premi®test
11	ВЛМ-ФХ-В-01/2020	Определяне съдържанието на Азот амониев ($N-NH_4^+$) във води
12	ВЛМ-ФХ-В-02/2020	Определяне съдържанието на Калций във води
13	ВЛМ-ФХ-В-03/2020	Определяне съдържанието на Нитрати във води
14	ВЛМ-ФХ-В-04/2020	Определяне съдържанието на Нитрити във води
15	ВЛМ-ФХ-В-05/2020	Определяне съдържанието на Сулфати във води
16	ВЛМ-ФХ-В-06/2020	Определяне съдържанието на Сулфиди във води
17	ВЛМ-ФХ-В-07/2020	Определяне съдържанието на Магнезий във води
18	ВЛМ-ФХ-В-08/2020	Определяне съдържанието на Хлориди във води
19	ВЛМ-ФХ-В-09/2020	Определяне съдържанието на Алуминий/Al във води
20	ВЛМ-ФХ-В-10/2020	Определяне съдържанието на Манган във води
21	ВЛМ-ФХ-В-11/2020	Определяне съдържанието на Остатъчен хлор във води
22	ВЛМ-ФХ-В-12/2020	Определяне съдържанието на Желязо във води
23	ВЛМ-ФХ-В-13/2020	Определяне съдържанието на Мед във води
24	ВЛМ-ФХ-В-14/2020	Определяне съдържанието на Хром (общ) във води
25	ВЛМ-ФХ-В-15/2020	Определяне съдържанието на Цинк във води
26	ВЛМ-ФХ-В-16/2020	Определяне съдържанието на Цианиди (общо) във води
27	ВЛМ-ФХ-В-17/2020	Определяне съдържанието на Фосфати /общ фосфор във води
28	ВЛМ-ФХ-В-18/2020	Определяне съдържанието на Кадмий във води
29	ВЛМ-ФХ-В-19/2020	Определяне съдържанието на Олово във води
30	ВЛМ-ФХ-В-20/2020	Определяне съдържанието на Никел във води
31	ВЛМ-ФХ-В-21/2020	Определяне съдържанието на Общ азот във води
32	ВЛМ-ФХ-В-22/2020	Определяне съдържанието на Флуориди във води

НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 63 ЛИ/19.02.2025 г., валиден до 19.02.2029 г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението, да се получат от Управител/представител на „Дунавлаб“ ЕООД, ръководителя на Лаборатория за изпитване на храни, фуражи и материали от животински произход „Дунавлаб“ при „Дунавлаб“ ЕООД, или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на издадения сертификат и приложение настоящата заповед, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на Сертификат за акредитация рег. № 63 ЛИ/06.10.2023 г., валиден до 19.02.2025 г. и приложение – заповед за акредитация № А 432/06.10.2023 г. към него.

Настоящата заповед да се съобщи „Дунавлаб“ ЕООД – в 3 (три) дневен срок от издаването ѝ.

ИНЖ. ИРЕНА БОРИСЛАВОВА

Изпълнителен директор
на ИА „Българска служба за акредитация“

