



ИЗПЪЛНИТЕЛНА АГЕНЦИЯ  
БЪЛГАРСКА СЛУЖБА ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

БСА рег. № 32 ЛИ

От: 16.08.2016 г.

Валиден до: 25.01.2020г.

# СЕРТИФИКАТ ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

**"БИОФАРМ – ИНЖЕНЕРИНГ" АД  
ЛАБОРАТОРЕН БЛОК - ВСЕ; ДЗЖ**

Адрес на управление: 8800 гр. Сливен, кв. "Клуцохор", ул. "Тракия" № 75  
Адрес на лаборатория: 8800 гр. Сливен, кв. "Клуцохор", ул. "Тракия" № 75

ЕИК: 119 055 339

## Обхват на акредитация:

### Да извършва изпитване на:

Месо и месни продукти, Мляко и млечни продукти, Птици и птичи продукти, Яйца и яйчни продукти, Салати, Риба и рибни продукти, Готови ястия, Пчелен мед, Хляб, макарони, тестени изделия и закуски, Захарни, сладкарски и шоколадови изделия, Консерви, плодове, зеленчуци и продукти от тях, Безалкохолни напитки и боза. Вода питейна, вода от собствен водоизточник, лед, повърхностни води. Фуражи. Сливки от повърхности и каркаси. Вътрешни органи, тъкани, генитална натривка, кръвни проби и/или кръвни серумни проби от: ЕПЖ, ДПЖ, СВ, птици, куликоиди. Животински изпражнения и свойствени за средата на животните материали от етапа на първичното производство. Пчели и пчелно пило.

## АКРЕДИТИРАН СЪГЛАСНО БДС EN ISO/IEC 17025:2006

Заповед № А 407/16.08.2016 г. е неделима част от сертификата за акредитация, общо 14 страници.

Дата на първоначална акредитация: 24.01.2012 г.

Дата на преакредитация: 25.01.2016г.

Изпълнителен директор:

Инж. Ирена Врџислџвова



**ЗАПОВЕД**

**№ А 406**  
**София, 16.08.2016 г.**

На основание чл. 62, ал. 2 от АДМИНИСТРАТИВНОПРОЦЕСУАЛНИЯ КОДЕКС във връзка с допуснатата фактическа грешка и т.т. V и VI на Инstrukция за идентификация на сертификати за акредитация на органи за оценка на съответствието BAS QI 3.

**НАРЕЖДАМ:**

В Сертификат за акредитация с рег. № 32 от 02.08.2016г., валиден до 25.01.2016 г. и приложение към него *заповед на ИА БСА № А 396/02.08.2016г.*  
. издаден/-а/-и на

Лабораторен блок (ЛБ)– ВСЕ; ДЗЖ при „БИОФАРМ ИНЖЕНЕРИНГ“ АД - гр.Сливен.

Адрес на управление: 8800 гр.Сливен; кв.: Клуцохор, ул.“Тракия” № 75  
Адрес на лаборатория: 8800 гр.Сливен; кв.: Клуцохор, ул.“Тракия” № 75

да се да се отрази следното:

Съществуващ текст	Нов текст	Основание/причина
Дата на първоначална акредитация: 17.03.2014г.	Дата на първоначална акредитация: 24.01.2012г.	Допуснатата техническа грешка

Да се преиздаде Сертификат за акредитация с рег. № 32 ЛИ от 16.08.2016 г. и приложение заповед № А 407/16.08.2016г. към него със срок на валидност, посочен в съществуващия сертификат.

При получаване на преиздадения сертификат и/или приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. №32 ЛИ от 02.08.2016г. и/или приложение - заповед на ИА БСА № А396/02.08.2016г.

Сертификатът за акредитация с приложението да се получат от управител/представител на юридическото лице /едноличния търговец, ръководителя на ООС или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

Настоящата заповед да се съобщи на юридическото лице/едноличния търговец в 3 (три)- дневен срок от издаването ѝ.

**Инж. ИРЕНА БОРИСЛАВОВА**

Изпълнителен директор  
на ИА „Българска служба за акредитация“



# РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Изпълнителна агенция  
Българска служба за акредитация



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

## ЗАПОВЕД

№ А 407

София, 16.08.2016г.

На основание чл. 10, ал. 1, т. 3, чл. 30, ал. 1 от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието и заповед на ИА БСА № А 406 от 16.08.2016г.

## ИЗМЕНЯМ

Заповед на ИА БСА № А 396 от 02.08.2016г., както следва:

### Лабораторен блок – ВСЕ; ДЗЖ при „БИОФАРМ ИНЖЕНЕРИНГ“ АД

Адрес на управление: 8800 гр. Сливен; кв."Клуцохор", ул."Тракия" № 75  
Адрес на лаборатория: 8800 гр. Сливен; кв. "Клуцохор", ул."Тракия" № 75

#### Да извършва изпитване на:

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
1.	Месо и месни продукти	1.1 Органолептично изпитване: -форма и размери, външен вид, външна повърхност, цвят на външната повърхност, разрезна повърхност, консистенция, мирис, вкус, температура във вътрешността	БДС 1323, т. 2.1 БДС 9381, т. 3
		1.2 Водно съдържание/ сухо вещество в % от общата маса	БДС 5712
		1.3. Мазнини в % от общата маса	БДС 8549
		1.4. Готварска сол в % от общата маса	БДС 7168
		1.5 Определяне на активна киселинност /рН /	БДС 1323, т. 2.3.1
		1.6 Съдържание на сероводород	БДС 1323, т. 2.3.5
		1.7 Амоняк по Неслер	БДС 1323, т. 2.3.8
		1.8.Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		1.9 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		1.10 Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.11. Колиформи	ISO 4832
		1.12. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		1.13 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.14. Ентеробактериацеа	БДС ISO 21528-2
		1.15.Трихинела	Регламент 2015/1375 на ЕС, Приложение I, Глава1
		1.16. Съдържание на нитрати / нитрити	БДС EN 12014-3
		1.17.Съдържание на белтък	БДС 9374
		1.18.Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		1.19.Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		1.20.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937
2.	Мляко и млечни продукти	2.1. Органолептично изпитване (външен вид, цвят, вкус и мирис, консистенция, външна повърхност, вид на коагулума, разрезна повърхност и строеж, форма, размер, саламура)	БДС 15612
		2.2. Водно съдържание/ сухо вещество в % от общата маса	БДС 1109, т.1 / т.2
		2.3. Масленост % от общата маса и сухо вещество	ISO 2446 ISO 3433
		2.4.Готварска сол в % от общата маса	БДС 8274
		2.5. Киселинност в °Т	БДС 1111
		2.6.Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		2.7. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		2.8. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		2.9, Колиформи	ISO 4832
		2.10. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		2.11 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		2.12. Ентеробактериацеа	БДС ISO 21528-2
		2.13.Общ брой соматични клетки	БДС EN ISO 13366-1 т.9.1
		2.14. Инхибитори	БДС 6688
		2.15. Съдържание на нитрати /нитрити	БДС EN 12014-1/A1
		2.16. Доказване на пастьоризация-пероксидазна и фосфатазна активност	БДС 1113, т.1,3
		2.17 .Съдържание на белтък	БДС 6231, т.2
		2.18. Плътност	БДС 1110
		2.19.Сух безмаслен остатък	БДС 1109, т.1/ т 2 ISO 2446
		2.20.Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		2.21.Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		2.22.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937
		2.23. Лактобацилус делбруки субсп. булгарикус и стрептококус термофилус	БДС ISO 9232 БДС ISO 7889
3.	Птици и птичи продукти	3.1.Органолептично изпитване-форма и размери, външен вид, външна повърхност, вътрешна повърхност, разрезна повърхност, консистенция, цвят, мирис, вкус	БДС 14593, т.3
		3.2. Определяне на активна киселинност /РН /	БДС 1323, т 2.3.1
		3.3. Съдържание на сероводород	БДС 1323, т.2.3.5
		3.4. Амоняк по Неслер	БДС 14593, т.5.1
		3.5. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		3.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2 /A1
		3.7. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		3.8. Колиформи	ISO 4832
		3.9. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		3.10. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		3.11.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		3.12.Съдържание на нитрати/ нитрити	БДС EN 12014-3
		3.13.Съдържание на белтък	БДС 9374
		3.14. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		3.15. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		3.16.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937
4.	Яйца и яйчни продукти	4.1. Органолептично изпитване: външен вид, цвят и здравина на черупката, състояние на белтък и желтък, мирис, вкус, консистенция	БДС 4336, т.5; т.6; т.9
		4.2.Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		4.3. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		4.4. Колиформи	ISO 4832
		4.5.Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		4.6. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		4.7.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		4.8.Водно съдържание и сухо вещество в %	БДС 4336, т.10.3
		4.9.Разтворимост на сушени яйчни продукти	БДС 4336, т.10.4
		4.10.Мазнини в %	БДС 4336, т.10.5.1.1
		4.11.Активна киселинност/pH/	БДС 4336, т.10.7

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		4.12.Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		4.13.Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		4.14.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937
5.	Салати на млечна и на майонезна основа(1); зеленчукови салати(2)	5.1 Органолептично изпитване: външен вид и структура, цвят, консистенция, мирис, вкус	БДС 15612(1) БДС 9381(1) БДС 5426, т.1.3(2)
		5.2.Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		5.3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2 /A1
		5.4. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		5.5. Колиформи	ISO 4832
		5.6. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		5.7. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		5.8.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		5.9.Активна киселинност	БДС 1323. т.2.3.1; БДС 11688
		5.10. Водно съдържание и сухо вещество в % от общата маса	БДС 1109.т.1 / т.2; БДС 5712
		5.11 .Мазнини в % от общата маса	ISO 3433 БДС 8549
		5.12. Готварска сол в % от общата маса	БДС 7168 БДС 8274
		5.13.Титруема киселинност	БДС 1111 БДС 6996
		5.14.Съдържание на нитрати/ нитрити	БДС EN 12014-3
		5.15. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		5.16. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932(1-2)
		5.17.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937(1-2)
6.	Риба и рибни продукти	6.1. Органолептично изпитване-външен вид, консистенция /преди и след размразяване /, мирис, вкус, цвят,	БДС 7682
		6.2. Активна киселинност / рН /	БДС 9368, т.1.7; т.4.3; т.5.8; т.6.1
		6.3. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		6.4.Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		6.5. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		6.6. Колиформи	ISO 4832
		6.7. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		6.8. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		6.9.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		6.10.Водно съдържание и сухо вещество в % от общата маса	БДС 9368, т.1.5; т.2.3; т.4.8; т.5.4

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		6.11.Мазнини в %	БДС 9368, т.1.6; т.2.2; т.4.7
		6.12.Готварска сол в %	БДС 9368 т.2.1; т.4.6; т.5.3
		6.13. Амоняк по Ебер	БДС 9368 т.1.8; т.5.9; т.6.3
		6.14.Съдържание на сероводород	БДС 9368, т.1.9; т.2.5; т.5.10; т.6.2
		6.15.Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		6.16.Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		6.17.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937
7.	Готови ястия	7.1.Органолептично изпитване: външен вид и структура, цвят, консистенция, мирис, вкус, странични /видими/ примеси	БДС 15612 БДС 9381
		7.2. Водно съдържание и сухо вещество в % от общата маса	БДС 1109, т.1 / т.2 БДС 5712
		7.3. Мазнини в % от общата маса	БДС 8549
		7.4.Готварска сол в % от общата маса	БДС 7168
		7.5.Титруема киселинност	БДС 6996
		7.6.Активна киселинност / рН /	БДС 1323, т.2.3.1 БДС 11688
		7.7.Съдържание на нитрати/ нитрити	БДС EN 12014-3
		7.8. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		7.9Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		7.10Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		7.11. Колиформи	ISO 4832
		7.12. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		7.13. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		7.14.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		7.15. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		7.16. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		7.17.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937
8.	Пчелен мед	8.1.Органолептично изпитване-цвят, аромат, вкус, консистенция, външен вид, механични примеси, Polenov анализ	БДС 2673, т.3.1 Наредба № 9/2005 прил.1; чл.4 /9/
		8.2.Водно съдържание %	БДС 3050, т.2.2. Наредба 48/Д.в бр.103/2003 ,т.3
		8.3.Обща киселинност mmol	БДС 3050, т.2.7
		8.4.Редуциращи захари/инвертна захар/	БДС 3050, т.2.3;
		8.5.Съдържание на захароза	БДС 3050 , т.2.4

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		8.6.Диастазна активност	БДС 3050, т.2.8 Наредба 48/ Д.в бр.103/2003, т.7
		8.7.Съдържание на хидроксиметилфурфурол /ХМФ /	Наредба 48/Д.в бр.103/2003, т.8
		8.8.Доказване на примеси на търговска гликоза	БДС 3050, т.2.10;
		8.9. Електропроводимост	Наредба 48/Д.в бр.103/2003, т.5
		8.10.Съдържание на неразтворими вещества във вода	БДС 3050, т.2.5; Наредба 48/Д.в бр.103/2003, т.4
9.	Хляб, макарони, тестени изделия и закуски	9.1.Органолептично изпитване - маса, форма, повърхност, цвят, мирис, вкус, консистенция, състояние на средината, дебелина на кората, картофена болест	БДС 3412, т.2.1.;т.2.2
		9.2.Водно съдържание и сухо вещество в %	БДС 3412, т. 3.1; т.3.2
		9.3. Готварска сол в % от общата маса	БДС 3412, т. 3.4
		9.4. Мазнини в % от общата маса	БДС 341,2 т. 3.7.5
		9.5.Киселинност в Нойман <sup>0</sup>	БДС 3412, т. 3.3
		9.6.Шупливост	БДС 3412, т. 3.5
		9.7. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		9.8.Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		9.9. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		9.10. Колиформи	ISO 4832
		9.11.Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		9.12. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		9.13. Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		9.14. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		9.15. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		9.16.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937
10.	Захарни,сладкарски и шоколадови изделия	10.1.Органолептично изпитване- форма, цвят, мирис, вкус, консистенция, външен вид, големина	БДС 6279
		10.2.Водно съдържание и сухо вещество в %	БДС 5313, т.2; т.2.1
		10.3. Мазнини в % от общата маса	БДС 5439, т.2
		10.4.Алкалност и киселинност	БДС 5879
		10.5.Съдържание на захари	БДС 5439, т.3
		10.6.Съдържание на кувертюри и пълнеж	БДС 8386



№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		10.7.Финност на шоколад и какаови продукти	БДС 9378
		10.8. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		10.9.Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		10.10.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		10.11. Колиформи	ISO 4832
		10.12.Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		10.13. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		10.14.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		10.15. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		10.16. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		10.17.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937
11.	Консерви -месни(1), месорастителни (2), рибни(3), плодови(4), зеленчукови(5)	11.1.Органолептично изпитване: - кутии, херметичност, външна повърхност, вътрешна повърхност, бомбаж, хлопащи капаци и дъна -съдържание-външен вид / на съставните части/, цвят, мирис, вкус, консистенция, разрезна повърхност, странични примеси	БДС 1035, т.3(1-3) БДС 1720(1-3)
		11.2.Активна киселинност / рН /	БДС 11688(2;4;5)
		11.3.Титруема киселинност mmol	БДС 1035, т.4.5.8(1-3) БДС 6996(2;4;5)
		11.4.Водно съдържание и сухо вещество в %	БДС 1035, т.4.5.2(1-3) БДС 15437 (1-3) БДС EN 12145(4;5)
		11.5. Мазнини в % от общата маса	БДС 1035, т.4.5.4(1-3)
		11.6. Готварска сол в % от общата маса	БДС 1035, т.4.5.5 (1-3) БДС 7168, т.4(1-3)
		11.7.Съдържание на захари	БДС 7169(4-5)
		11.8.Съдържание на нитрати/ нитрити	БДС EN 12014-3
		11.9.Термостатна проба	БДС 1035(1-3)
		11.10.Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1 (1-5)
		11.11. Коагулазоположителни сафилококи	БДС EN ISO6888-1/A1 (1-5)
		11.12. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2(1-5)
		11.13. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2(1-5)
		11.14. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932(1-5) БДС 13807(1-5)
		11.15.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937(1-5)

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване / характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		11.16. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035(1-3) БДС 6916(4-5)
		11.17. Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035(1-3) БДС 6916 (4-5)
12.	Плодове, зеленчуци и продукти от тях / пресни, сурови, тип фреш, замразени, изсушени /	12.1. Активна киселинност / рН /	БДС 11688
		12.2. Съдържание на захари	БДС 7169
		12.3. Готварска сол в %	БДС 7168, т.4
		12.4. Съдържание на серен двуокис	БДС 11709
		12.5. Съдържание на нитрати	БДС EN 12014-3
		12.6. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		12.7. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		12.8. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		12.9. Колиформи	ISO 4832
		12.10. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		12.11. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		12.12. Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		12.13. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		12.14. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		12.15. Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937
13.	Безалкохолни напитки и боза	13.1. Органолептично изпитване: цвят, бистрота, хомогенност, аромат и вкус	БДС 3485, т.2
		13.2. Водно съдържание и сухо вещество в%	БДС 3485, т.3.4
		13.3. Киселинност	БДС 3485, т.3.5
		13.4. Съдържание на серен диоксид	БДС 11709
		13.5. Съдържание на захари	БДС 3485, т.3.10
		13.6. Съдържание на захарин	БДС 3485, т.3.7
		13.7. Съдържание на кофеин	БДС 3485, т.3.14
		13.8. Съдържание на хинин	БДС 3485, т.3.15
		13.9. Съдържание на аскорбинова киселина / витамин С /	БДС 3485, т.3.17
		13.10. Съдържание на въглероден двуокис	БДС 3485, т.3.6.2
		13.11. Съдържание на бензоена киселина	БДС 3485, т.3.11
		13.12. Енергийна стойност	БДС 3485, т.3.12
		13.13. Активна киселинност / рН /	БДС 11688
		13.14. Съдържание на алкохол	БДС 3485, т.3.9
		13.15. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		13.16. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		13.17. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		13.18. Колиформи	ISO 4832

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		13.19. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		13.20. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		13.21.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		13.22. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		13.23. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		13.24.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937
14.	Вода питейна (1), вода от собствен водоизточник(2), лед(3), повърхностни води(4)	14.1. рН	БДС 3424 (1-4)
		14.2.Мътност	ВЛМ № 01-2011 (1-2)
		14.3. Електропроводимост	БДС EN 27888 (1-4)
		14.4.Обща твърдост	БДС 3775(1-2)
		14.5.Алуминий	ВЛМ № 02-2011(1-3)
		14.6.Манган	ВЛМ № 03-2011(1-4)
		14.7.Свободен хлор	ВЛМ № 04-2011(1-3)
		14.8.Желязо	ВЛМ № 05-2011(1-3)
		14.9.Нитрати	ВЛМ № 06-2011(1-4)
		14.10.Нитрити	ВЛМ № 07-2011(1-3)
		14.11.Сулфати	ВЛМ № 08-2011(1-4)
		14.12.Фосфати	ВЛМ № 09-2011(1-4)
		14.13.Хлориди	БДС 3414(1-4)
		14.14.Олово	ВЛМ № 10-2011(1-4)
		14.15.Амоний	ВЛМ № 11-2011(1-4)
		14.16.Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 6222(1-3)
		14.17.Колиформи	ВЛМ № 12-2011 (1-4) БДС EN ISO 9308-1(1,3)
		14.18.Ешерихия коли	ВЛМ № 12-2011(1-4) БДС EN ISO 9308-1(1,3)
		14.19.Ентерококи	ВЛМ № 13-2011(1-4) БДС EN ISO 7899-2(1-4)
		14.20.Сух остатък	БДС 3546(1-3)
		14.21 Органолептично изпитване: цвят, вкус, мирис, прозрачност	БДС 8451, т.2;т.3;т.4; т.6 (1-3)
		14.22 Перманганатна окисляемост	БДС 3413 (1-4)
		14.23 Клостридиум перфрингенс	ISO 14189(1-3)
15.	Фуражи	15.1. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579
		15.2.Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		15.3.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		15.4. Колиформи	ISO 4832
		15.5. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		15.6. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		15.7.Ентеробактерии	БДС ISO 21528-2
		15.8. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		15.9. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		15.10.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO7937
16.	Смивки от	16.1. Салмонела бактерии	БДС EN ISO 6579

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
	повърхности и каркаси	16.2. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2/A1
		16.3. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		16.4. Колиформи	ISO 4832
		16.5. Общ брой аеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		16.6. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		16.7. Ентеробактериациа	БДС ISO 21528-2
		16.8. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		16.9. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		16.10. Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937
17.		Кръвни серумни проби от: ЕПЖ, ДПЖ, СВ,	17.1. Антитела срещу Бруцелоза ЕПЖ
	17.2 Антитела срещу Бруцелоза ДПЖ		Manual of diagnostic O I E, разд. 2.1.4 т.2.3.1; 2.4; 2.5;
	17.3 Антитела срещу Бруцелоза Свине		Manual of diagnostic O I E, разд. 2.1.4 т.2.3.1; 2.4;
18.	Кръвни серумни проби от: ЕПЖ	18.1. Антитела срещу Ензоотична левкоза по говедата	Manual of diagnostic O I E, разд. 2.4.10, т.2.1; 2.2 Наредба № 4, ДВ бр.23/2010г. прил.4, А и В.
19.	Кръвни серумни проби от: ДПЖ	19.1. Антитела срещу Заразен епидидимит по кочовете	Manual of diagnostic O I E, разд. 2.7.8, т.2.2
20.	Кръвни серумни проби от: ПЖ, СВ	20.1. Антитела срещу Лептоспироза	Manual of diagnostic O I E, раздел 2.1.12, т.2.1
21.	Животински изпражнения и свойствени за средата на животните материали от етапа на първичното производство	21.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579/A1
22.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни	22.1. Антитела срещу вируса на Африканска чума по конете	Manual of diagnostic O I E разд 2.5.1, т. 2.2.1.
23.	Генитална натривка: Еднокопитни животни	23.1. Заразен метрит	Manual of diagnostic O I E разд 2.5.2
24.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни	24.1. Антитела срещу Дурин	Manual of diagnostic O I E разд 2.5.3, т. 2.2.1.
25.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни	25.1. Антитела срещу вируса на Инфекциозна анемия по конете	Manual of diagnostic O I E разд 2.5.6, т. 2. 2.1.
26.	Кръвни серумни	26.1. Антитела срещу вируса	Manual of diagnostic

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
	проби от: Еднокопитни животни	на Инфлуенца по конете	0 I E разд 2.5.7, т. 2.1
27.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни	27.1. Антитела срещу Пироплазмоза	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.5.8, т. 2.2
28.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни	28.1. Антитела срещу вируса на Ринопневмонит по конете	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.5.9, т. 2.2
29.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни	29.1. Антитела срещу вируса на Вирусен артерит по конете	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.5.10, т. 2.2.2
30.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни	30.1. Антитела срещу Cap	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.5.11, т. 3.1
31.	Кръвни серумни проби от: Еднокопитни животни; Птици	31.1. Антитела срещу вируса на Западно-нилка треска	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.1.24, т. 2.2.1
32.	Вътрешни органи или кръвни проби от всички видове животни	32.1. Антракс	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.1. 1, т. 1.1.1 БДС 1323 т. 5.4.3.
33.	Ухо, кожа, вълна от всички видове животни	33.1. Антракс	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.1. 1, т. 1.1 2.1 БДС 1323 т. 5.4.3.
34.	Кръвен серум / кръвна проба от ЕПЖ, ДПЖ, диви и екзотични преживни животни, куликоиди	34.1. Установяване на генома на вируса на Син език 34.2. Антитела срещу вируса на Син език	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.1.3, т.1.3.2 Manual of diagnostic 0 I E разд 2.1.3, т. 2.2.3
35.	Кръвни серумни проби от: ЕПЖ, ДПЖ, СВ Диви и екзотични животни	35.1. Антитела срещу вируса на Шап	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.1.8, т. 2.2.2
36.	Кръвни серумни проби от: Кучета; Котки	36.1. Антитела срещу вируса на Бяс	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.1.17, т. 2.2.1
37.	Кръвни серумни проби от: ЕПЖ	37.1. Антитела / антиген срещу вируса на Мукозна болест - вирусна диария	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.4.7, т. 2.2 / т. 1.3
38.	Кръвни серумни проби от: ЕПЖ	38.1. Антитела срещу вируса на Заразен ринотрахеит	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.4.12, т. 2.2.2
39.	Кръвни серумни проби от: ДПЖ	39.1. Антитела срещу вируса на Меди-Висна и артрит енцефалит	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.7. 2/3, т. 2.
40.	Кръвни серумни проби от: Птици	40.1. Антитела срещу вируса на Птичи грип	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.3. 4, т. 2.3
41.	Тъкани и вътрешни органи птици; Клоакални и тра	41.1. Детекция на вируса на птичи грип чрез заразяване на кокоши ембриони	Manual of diagnostic 0 I E разд 2.3. 4, т. 1.1

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
	хеални тампони		
42.	Кръвни серумни проби от: Птици	42.1. Антитела срещу вируса на Нюкясълска болест	Manual of diagnostic O I E разд 2.3. 14, т. 2.1.2
43.	Тъкани и вътрешни органи от ПТ и клоакални и трахеални тампон-проби	43.1. Детекция на вируса на Нюкясълска болест чрез заразяване на кокоши ембриони	Manual of diagnostic O I E разд 2.3. 14, т. 1.1.2
44.	Кръвни серумни проби от: ПЖ	44.1. Антитела срещу вируса на Шмаленберг	Manual of diagnostic O I E разд 2.9.1, В 2 т.3.1
45.	Пчели и пчелно пило	45.1.Американски гнилец 45.2.Европейски гнилец 45.3.Нозематоза 45.4.Вароатоза	Manual of diagnostic O I E разд 2.2.2, т. 1.3.4. vi) Manual of diagnostic O I E разд 2.2.3, т. 1.1.1 Manual of diagnostic O I E разд 2.2.4, т. 1.1.1 Manual of diagnostic O I E разд 2.2.7 т.В1

Позовавания:

1. Регламент 2015/1375 на ЕС, Приложение I, Глава 1.Референтен метод за откриване на трихинела / Trichinella /.
2. O.I.E. - Office International des Epizooties -Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
3. Наредба № 4 от 8 март 2010г. за здравните изисквания към говеда и свине при придвижването или транспортирането им между Република България и държавите - членки на ЕС, и за определяне на здравния статус на районите и обектите, от които произхождат тези животни; Обн. ДВ. бр.23/2010г.
4. Наредба № 9/2005 прил.1; чл.4 /9/За условията и реда за одобряване и регистрация на предприятия за преработка на восък и продукти на восъчни основи, както и на предприятия за производство и търговия с пчелен мед и пчелни продукти
5. Наредба № 48 на МЗГ (ДВ бр.103 от 25.11.2003) за реда и начините за вземане на проби и използваните методи за анализ на пчелния мед
6. ВЛМ № 01-2011 - Качество на водата. Определяне на мътност.Фотометричен метод .
- 7.ВЛМ № 02-2011 - Качество на водата. Определяне съдържанието на алуминий. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.14825
- 8.ВЛМ № 03-2011 - Качество на водата. Определяне съдържанието на манган.Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.14770
- 9.ВЛМ № 04-2011 - Качество на водата.Определяне съдържанието на свободен хлор. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.00598
- 10.ВЛМ № 05-2011 - Качество на водата.Определяне съдържанието на желязо. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.00796
- 11.ВЛМ № 06-2011 - Качество на водата.Определяне съдържанието на нитрати. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.09713
- 12.ВЛМ № 07-2011 - Качество на водата.Определяне съдържанието на нитрити. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.14776
- 13.ВЛМ № 08-2011 - Качество на водата.Определяне съдържанието на сулфати. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.14791
- 14.ВЛМ № 09-2011 - Качество на водата. Определяне съдържанието на фосфати. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.14848
- 15.ВЛМ № 10-2011 - Качество на водата. Определяне съдържанието на олово. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.09717
- 16.ВЛМ № 11-2011 - Качество на водата.Определяне съдържанието на амоний. Фотометричен метод с тест „Spectroquant“ 1.14752
- 17.ВЛМ № 12-2011 - Качество на водата. Установяване на колибактерии и колиформни бактерии с Readycult Coliforms 100 кат.№ 1.01298.0001

18.ВЛМ № 13-2011 - Качество на водата.Установяване на чревни ентерококи с  
Readycult Enterococci 100кат. № 1.01299.0001

### **НАРЕЖДАМ**

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 32 ЛИ/02.08.2016г., валиден до 25.01.2020г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението да се получат от от изпълнителния директор на „БИОФАРМ ИНЖЕНЕРИНГ“ АД – гр. Сливен, ръководителя на Лабораторен блок – ВСЕ; ДЗЖ или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на издадения сертификат и приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. № 32 ЛИ/25.01.2016г. и приложение Заповед към него № А 55/25.01.2016г.

Настоящата заповед да се съобщи на директора на „БИОФАРМ ИНЖЕНЕРИНГ“ АД – гр. Сливен в 3 (три)- дневен срок от издаването и.

**Инж. ИРЕНА БОРИСЛАНОВА**  
*Изпълнителен директор  
на ИА „Българска служба за акредитация“*

