 Оригинал

**„РАЙОННА ВЕТЕРИНАРНА СТАНЦИЯ - РУСЕ” ЕООД**

Лаборатория за изпитване на храни, фуражи и биологични материали

**7003 РУСЕ 088 6137832**

**ул. Марица №3 089 9899289**

**e-mail** [office@rvs-ruse.com](mailto:office@rvs-ruse.com) **082 845683**

АКРЕДИТИРАНА СЪГЛАСНО БДС EN ISO/IEC 17025:2006
  
СЕРТИФИКАТ №55 ЛИ ОТ 08.04.2015 г./ ИА „БСА”
  
С ВАЛИДНОСТ НА АКРЕДИТАЦИЯТА ДО 31.03.2016 г.

**ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ**

№ A50281/01.06.2016 г.

1. **Вид на пробата/образеца:**(наименование на продукта – тип, марка, вид и др.)

2. Пържен фъстък с подправка
  
3. Бирен фъстък
  
4. Омлет
  
5. Пилешки пържоли

1. **Заявител на изпитването:** Милен Илиев(собственик: СОУ ВАСИЛ ЛЕВСКИ - ГР. ГЛАВИНИЦА, писмо №7920521 от 01.06.2016 г.)

1. **Показател и метод на изпитване:**   
   1. Салмонела - БДС 1323
     
   2. E. Coli - ISO 16649-2
     
   3. Яйчен тест 1 - БДС 000
     
   4. Яйчен тест 2 - БДС 000-2
     
   5. Биреност - метод А и метод Б
2. **Количество на изпитваните образци и опаковка:** 150гр; 190гр; 250гр; 2 бр (140гр, 150гр)
3. **Номер на образеца от вх/изх. дневник, дата и час на получаване на образците за изпитване в лабораторията:** № A50281 -01.06.2016 г, 2130 h.
4. **Дата на извършване на изпитването:** 01.06.2016-01.06.2016 г.

**Ръководител на лабораторията:**

**(Мариела Василева)**

**7. РЕЗУЛТАТИ ОТ ИЗПИТВАНЕ**

**7.1 РЕЗУЛТАТИ ОТ МИКРОБИОЛОГИЧНО ИЗПИТВАНЕ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по ред | № на образеца по вх/изх. дневник | Продукт | Изпитван показател | Единица на величина | Метод на изследване | Резултат от изпитването | Стойност и допуск на показателя | Условия на изпитването |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | A50281-2-N1 | Пържен фъстък с подправка | Биреност | 0.5гр/бр | метод А и метод Б | 2.5 |  | 100° |
|  | A50281-2-N2 | Пържен фъстък с подправка | Биреност | 0.5гр/бр | метод А и метод Б | 3.5 |  | 100° |
| 2. | A50281-3-N1 | Бирен фъстък | Биреност | 0.5гр/бр | метод А и метод Б | не | добра | 100° |
|  | A50281-3-N2 | Бирен фъстък | Биреност | 0.5гр/бр | метод А и метод Б | няма | добра | 100° |
| 3. | A50281-4-N1 | Омлет | Яйчен тест 1 | 1 | БДС 000 | няма | ок | 11° |
|  | A50281-4-N2 | Омлет | Яйчен тест 1 | 1 | БДС 000 | има | ок | 11° |
|  | A50281-4-N1 | Омлет | Яйчен тест 2 | 2 | БДС 000-2 | 1 | - | 33° |
|  | A50281-4-N2 | Омлет | Яйчен тест 2 | 2 | БДС 000-2 | 2 | - | 33° |
| 4. | A50281-5-N1 | Пилешки пържоли | E. Coli | cfu/g | ISO 16649-2 | 4 | 1 | (44±1)°C |
|  | A50281-5-N2 | Пилешки пържоли | E. Coli | cfu/g | ISO 16649-2 | 5 | 1 | (44±1)°C |
|  | A50281-5 | Пилешки пържоли | Салмонела | установи се / не се установи | БДС 1323 | 3 | 0 | 37°±1°C; 30±1°C |

Извършил изпитването:

/Мартин Абрашев/

Забележка 1: 2Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed tristique quam justo, et fringilla mauris porttitor vitae. Class aptent taciti sociosqu ad litora torquent per conubia nostra
  
  
Забележка 2: Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since

**Ръководител на лабораторията:**

/Мариела Василева/