



ОДБХ
София-град

БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ СОФИЯ-ГРАД
ОТДЕЛ "БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИ"

гр.СОФИЯ бул. "Ген. Д. Николаев" №7 тел. +359 (02) 9441706, 9461460 факс. +359 (02) 9441706
Сертификат за акредитация рег. № 56 - ЛИ /31.01.2024, валиден до 31.03.2025, издаден от ИА БСА
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO / IEC 17025:2018

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№ 88257 / 10.03.2025 г.

<p>1. Акт за вземане на проби/придружително писмо 1 / 04.03.2025 г.</p> <p>2. Издаден от: Красен Топалов/ "Органик Бий Продуктс" ООД</p> <p>3. Собственик: "Органик Бий Продуктс" ООД</p>	<p>4. Произход: България</p> <p>5. Нормативен документ: Наредба №9/22.06.2005</p>
<p>6. Вид на пробата, количество, партида: Пчелен мед (1) и пчелни продукти (2) - Пчелен мед, , "Букет", L 13012025/10, производство: 01.07.2024</p>	<p>7. Вид на изпитването: Органолептични показатели Физикохимични показатели</p>
<p>8. Количество на партидата: 22000 kg</p> <p>10. Период на анализ : 05.03 - 10.03.2025</p>	<p>9. Придр. документ : -----</p>
<p>11. Забележка: Обект: с. Алваново, общ. Търговище</p>	
<p>12. Предал пробата: куриер</p>	<p>13. Приел пробата: Д. Костадинова Дата на приемане: 05.03.2025 Час на приемане: 11:30</p>
<p>Забележка: Пробовземането е извършено от клиента и лабораторията не носи отговорност за представителността на пробата. Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на лабораторията при ОДБХ-София град. Резултатите от изпитването се отнасят само за изпитваните образци. Лабораторията не носи отговорност за достоверността на данните предоставени от заявителя в придружителните документи.</p>	

Р-л лаборатория:

/ Д-р Цв. Александрова /



14. РЕЗУЛТАТИ ОТ ИЗПИТВАНИЯТА

1. Органолептични показатели

Вх. номер / # по ред	Вид на пробата	Изпитвана характеристика / единица на величината	Методи стандартизирани	Стойност и допуск на характеристиката	Резултати от изпитването (неопределеност ±U)	Условия изпитване
3573 / 251116	Пчелен мед (1) и пчелни продукти (2) - Пчелен мед, "Букет"; L 13012025/10; производство: 01.07.2024	Вкус	Нар №2/ 27.03.2024 ; БДС 2673:1989	сладък, специфичен за меда; липов-сладък с леко горчив привкус; манов-сладък, понякога с леко кисел или леко горчив вкус	сладък, с леко горчив привкус	t° 18-20°C RH 31%
		Външен вид	Нар №2/ 27.03.2024 ; БДС 2673:1989	прозрачен или непрозрачен, без остатъци от пило; акациев - прозрачен, слабо опалесциращ	непрозрачен, без остатъци от пилс	t° 18-20°C RH 31%
		Аромат	Нар №2/ 27.03.2024 ; БДС 2673:1989	приятен, характерен за меда; акациев-недостатъчно изразен; липов-напомня аромат на липов цвят; лавандулов-напомня аромата на лавандула	напомня аромата на липов цвят	t° 18-20°C RH 31%
		Механични примеси	Нар №2/ 27.03.2024 ; БДС 2673:1989	не се допускат	не се установяват	t° 18-20°C RH 31%
		Признаци на ферментация	Нар №2/ 27.03.2024 ; БДС 2673:1989	не се допускат	не се установяват	t° 18-20°C RH 31%
		Консистенция	Нар №2/ 27.03.2024 ; БДС 2673:1989	гъста течна, полукристализирала или кристализирала маса; акациев - течна маса	кристализирала маса	t° 18-20°C RH 31%

Вх. номер / # по ред	Вид на пробата	Изпитвана характеристика /единица на величината	Методи стандартизирани	Стойност и допуск на характеристиката	Резултати от изпитването (неопределеност ±U)	Условия на изпитването
3573 / 251116		Цвят	Нар №2/ 27.03.2024 ; БДС 2673:1989	неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, светложантарен, янтарен, червен, червено-кафяв; акациев-светъл, светложълт; липов и лавандулов - светложантарен слънчоглед - златистожълт; манов - от зелено-кафяв до тъмнокафяв; смесен - от светложълт до тъмнокафяв	светъл янтар	t° 18-20°C RH 31%

Провел изпитването:

/ Р. Каратанева /

Гл. експерт:

/ Д-р Цв. Александрова /

2. Физикохимични показатели

Вх. номер / # по ред	Вид на пробата	Изпитвана характеристика /единица на величината	Методи стандартизирани	Стойност и допуск на характеристиката	Резултати от изпитването (неопределеност ±U)	Условия на изпитването
3573 / 251116	Пчелен мед (1) и пчелни продукти (2) - Пчелен мед, "Букет"; L 13012025/10; производство: 01.07.2024	Водно съдържание %	Нар №2/ 27.03.2024	индустриален мед от пирене повече от 25.0, смесен от пирен и всякакъв тип индустриален пчелен мед - не повече от 23.0, всички останали видове пчелен мед - не повече от 20.0	15.8 ±0.3	t° 20°C
		Общо съдържание на глюкоза и фруктоза %	Нар №2/ 27.03.2024	нектарен мед - не по-малко от 60.0; манов и смесен - не по-малко 45.0	69.5 / глюкоза 32.2; фруктоза 37.3 ±2.3	t° 20±2°C RH 32%

