



ОДБХ
София-град

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

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

гр.СОФИЯ Офис 1, бул. "Ген. Д. Николаев" №7 тел. +359 (02) 9441706, 9461460 факс. +359 (02) 9444636
Сертификат за акредитация рег. № 56 - ЛИ / 08.08.2008, валиден до 31.08.2012, издаден от ИА БСА
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO / IEC 17025:2006

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№ 42475 / 07.08.2012 г.

<p>1. Акт за вземане на проби/придружително писмо 10269 /молба / 01.08.2012 г.</p> <p>2. Издаден от: "Адвора" ООД</p>	<p>4. Произход: БЪЛГАРИЯ</p>
<p>3. Собственик: "Адвора" ООД гр. София, ул. "Славица" № 8</p>	<p>5. Цел на изследването: Нормативна база</p>
<p>6. Вид на пробата, количество, партида: Пчелен мед и пчелни продукти - мед полифлорен</p>	<p>7. Вид на изпитването: Органолептични показатели Физикохимични показатели</p>
<p>8. Количество на партидата: 2500 kg</p>	<p>9. Вет. сертификат № -----</p>
<p>10. Трансп. средство № -----</p>	
<p>11. Забележка: реколта 2012 г.; регион Брезник</p>	
<p>12. Предал пробата: Галин Асенов</p>	<p>13. Приел пробата: Д-р М. Колева Дата на приемане: 01.08.2012 Час на приемане: 13:05</p>

Забележка: Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писмено съгласие на лабораторията при ОДБХ София-град. Резултатите от изпитванията се отнасят само за изпитваните образци!

Р-л лаборатория:


/ Д-р Ел. Тодорова /

РЕЗУЛТАТИ ОТ ИЗПИТВАНИЯТА

17. Изпитвания в обхвата на акредитация:

1. Органолептични показатели


Вх. номер / # по ред	Вид на пробата	Изпитван показател/единица на величината	Методи стандартизирани	Стойност и допуск на показателя	Резултати от изпитването (неопределеност $\pm U$)	Условия изпитване
10269 / 128796	Пчелен мед и пчелни продукти - мед полифлорен	Външен вид	Нар. №48/11.11.03 т.1	да е прозрачен или непрозрачен, без остатъци от пило и без признаци на ферментация; да не се установяват механична примеси	Прозрачен, без остатъци от пило и без признаци на ферментация, механични примеси - не се установяват	-
		Консистенция	Нар. №48/11.11.03 т.1	да е гъста течна, полукристализирала или кристализирала маса	Гъста течна маса	-
		Цвят	Нар. №48/11.11.03 т.1	да е неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, светложантарен, янтарен, червен, червено-кафяв	янтарен	-
		Вкус	Нар. №48/11.11.03 т.1	да е сладък, специфичен	сладък, специфичен	-
		Аромат	Нар. №48/11.11.03 т.1	да е приятен, характерен	приятен, характерен	-

Провел изпитването: 
/ Д-р Милена Колева /


Гл. експерт: 
/ Д-р Милена Колева /

2. Физикохимични показатели

Вх. номер / # по ред	Вид на пробата	Изпитван показател/единица на величината	Методи стандартизирани	Стойност и допуск на показателя	Резултати от изпитването (неопределеност ±U)	Условия на изпитването
10269 / 128796	Пчелен мед и пчелни продукти - мед полифлорен	Водно съдържание %	Нар. №48/11.11.03 т.3	≤ 20	15.4 ±1.0	OK -
		Общо съдържание на глюкоза и фруктоза%	Нар. №48/11.11.03 т.2	≥ 60	72.7 / глюкоза 32.2; фруктоза 40.5 ±1.5	OK -
		Захароза %	Нар. №48/11.11.03 т.2	≤ 10	1.04 ±0.03	OK -
		Обща киселинност meq/kg	Нар. №48/11.11.03 т.6	≤ 50	20.0 ±1.2	OK -
		Диастазна активност /единици по Шаде	Нар. №48/11.11.03 т.7	≥ 8	39.7 ±1.4	OK -
		Полен	Нар. №48/11.11.03 т.9 /БДС 3050-80 т.2.11/	разнороден	разнороден	-
		Хидроксиметилфурфурол mg/1000g мед по Уайт	Нар. №48/11.11.03 т.8	≤ 40	3.3 ±1.0	OK -

Провел изпитването: 
/ Сн. Павлова /

Гл. експерт: 
/ Д-р Милена Колева /

Р-л лаборатория: 
/ Д-р Ел. Тодорова /