



ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ

София 1592, бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

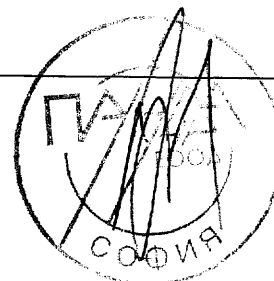
Наименование на продукта:

ЗЕЛЕН ФАСУЛ

Опаковка: буркан
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

Зелен фасул	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1 Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	Нарязани напречно, без дръжки и връхчета, неразкъсани, без механични повреди. Заливката е почти прозрачна без утайка с жълтозелен или зелен отенък. Странични примеси – не се допускат
1.2 Мирис и вкус на съдържанието, цвят	слабо солен, характерен , не се допуска страничен мирис. Цвят – характерен за зелен фасул, претърпял топлинна обработка
1.3 Преценка на опаковката преди отваряне	Херметично затворени стъклени буркани.
1.4 Бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци	Да не се установяват
2. Физикохимични	
2.1 Готварска сол	от 0,5 % до 1,5 %
2.2 Киселинност	до 0,15 %
2.3 Бензоена киселина	Не се установява
2.4 Сорбинова киселина	Не се установява
2.5 Изкуствени оцветители	Не се установява
3. Микробиологични:	
3.1 Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Не се установява

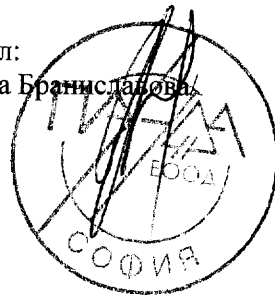


di [Signature] [Signature]

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.
гр. София

Управител:
/Ирина Браниславова/





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИЦИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

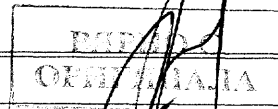
N: 16443/23.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Зелен фасул
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L240617
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16443/18.10.2017



5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Зелен фасул	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Зелен фасул	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035:1989
Зелен фасул	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Зелен фасул	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:07
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-18.10.2017
8. Забележка:	

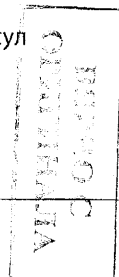
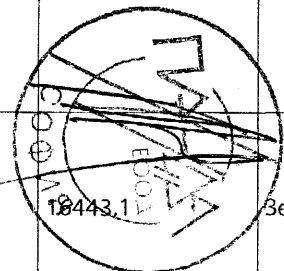


Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16443.1	Зелен фасул	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Нарязани напречно, без дръжки и връхчета, неразкъсани, без механични повреди. Допускат с е до 10% с непочистени дръжки и връхчета и наличие на зърна до 20 бр. в опаковка. Заливката да е почти прозрачна без утайка с жълтозелен или зелен оттенък. Странични примеси - не се допускат.	Нарязани напречно, без дръжки и връхчета, неразкъсани, без механични повреди. Заливката е почти прозрачна без утайка с жълтозелен или зелен оттенък. Странични примеси - не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
2	16443.1	Зелен фасул	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035 :1989	-	ТД на клиента: Слабо солен, характерен, не се допуска страничен мирис. Цвят - характерен за зрял фасул, претърпял термична обработка.	Слабо солен, характерен, не се установява страничен мирис. Цвят - характерен за зрял фасул, претърпял термична обработка.	T = 20 °C RH = 40 %
3	16443.1	Зелен фасул	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг	В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг	T = 20 °C RH = 40 %

13

34





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16444/25.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София
- 2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Зелен фасул
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16444/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Зелен фасул	Готварска сол	БДС 7168:1993
Зелен фасул	Титруема киселинност	БДС 6096:1993
Зелен фасул	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Зелен фасул	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Зелен фасул	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:08
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-23.10.2017

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16444.1	Зелен фасул	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: от 0,5% до 1,5%	0,77±0,02	T = 20 °C RH = 40 %
2	16444.1	Зелен фасул	Титруема киселинност	БДС 6996:1993	%	ТД на клиента: до 0,15%	0,10±0,01	T = 20 °C RH = 40 %
3	16444.1	Зелен фасул	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16444.1	Зелен фасул	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
5	16444.1	Зелен фасул	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Да не се установяват	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването

Интерпретация на резултатите -



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАЛИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,

издаден от ИА "БСА",

съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

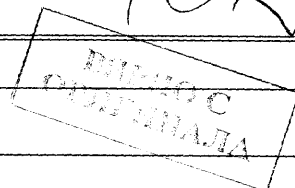
N: 16445/06.11.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

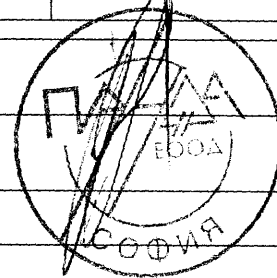
(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Зелен фасул
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16445/18.10.2017



5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Зелен фасул	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916/1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:08
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017
8. Забележка:	



ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години.

Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ.

ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

Стр. 1 от 3

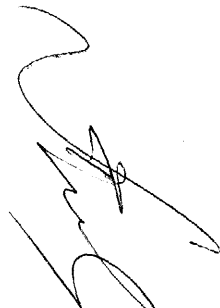
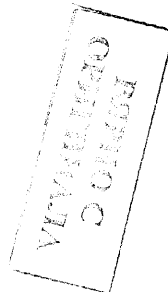
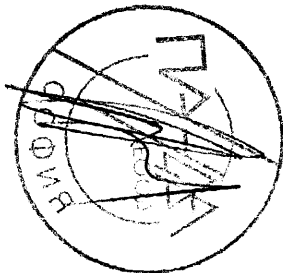
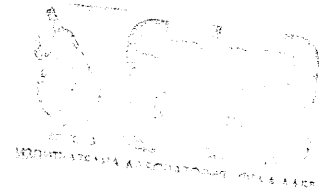
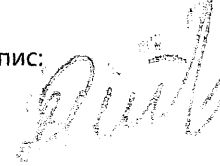
27

Забележки:
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания(заключения не са задължителни) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025
Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:



82



ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ

София 1592, бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

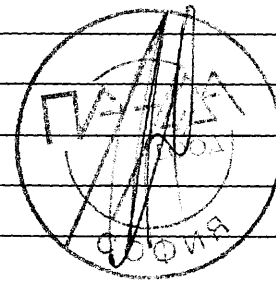
ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на продукта:
ПЕЧЕНА БЕЛЕНА КАПИЯ

Опаковка: буркан
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

Печена белена капия	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	Капия с правилна форма, чисти, цели, ненабръчкани, без механични и други повреди, без плододръжки и остатъци от семена, добре развити, приблизително еднакви по големина, с незначителни точки от изгоряла люспа. Заливката е прозрачна с опалесценция, без наличие на утайка. Чужди примеси – не се допускат
1.2. Консистенция	Консистенция на плода – омекнали, цели пиперки, пропити от заливката със запазена форма, неразварени.
1.3. Мирис и вкус на съдържанието, цвят	Солено кисел, характерен за продукта, не се допуска страничен мирис. Цвят – червен, характерен за пиперки, претърпели стерилизация
1.4. Преценка на опаковката преди отваряне	Херметично затворени стъклени буркани.
1.5. Бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци	Бомбаж не се установява
2. Физикохимични	
2.1 Готварска сол	от 1,0 % до 1,6 %
2.2 Киселинност	от 0,6 % до 1,0 %
2.3 Бензоена киселина	Не се установява
2.4 Сорбинова киселина	Не се установява



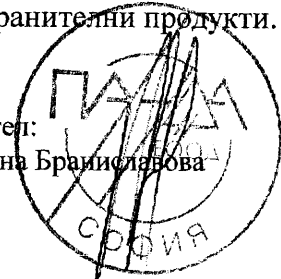
Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

2.5 Изкуствени оцветители	Не се установява
3. Микробиологични:	
3.1 Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Не се установява

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.
гр. София

Управител:
/Ирина Браниславова





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",

съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Гурганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16459/24.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Капия печена белена
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	LA09K
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.68 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16459/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Капия печена белена	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Капия печена белена	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Капия печена белена	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035:1989
Капия печена белена	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Капия печена белена	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:36
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-23.10.2017

Стр 1 от 5

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

41

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16459.1	Капия печена белена	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Капия с правилна форма, чисти, цели ненабръчкани, без механични и други повреди, без плододръжки и остатъци от семена, добре развити, приблизително еднакви по големина, с незначителни точки от изгоряла люспа. Допуск асе до 5% от капията да бъдат разкъсани по дължина. Заливката е прозрачна с опалесценция, без наличие на утайка. Чужди примеси - не се допускат.	Капия с правилна форма, чисти, цели ненабръчкани, без механични и други повреди, без плододръжки и остатъци от семена, добре развити, приблизително еднакви по големина, с незначителни точки от изгоряла люспа. Заливката е прозрачна с опалесценция, без наличие на утайка. Чужди примеси - не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
2	16459.1	Капия печена белена	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Консистенция на плода - омекнали цели пиперки, пропити от заливката със запазена форма, неразварени.	Консистенция на плода - омекнали цели пиперки, пропити от заливката със запазена форма, неразварени.	T = 20 °C RH = 40 %

Забележки:

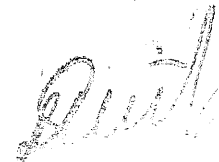
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания(заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:

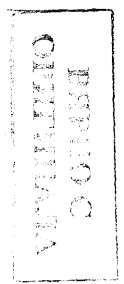
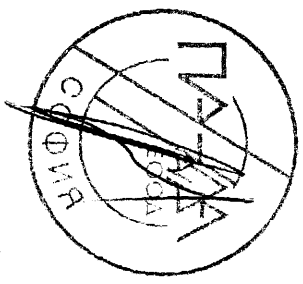


Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",

съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Гурганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16460/26.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София
- 2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Капия печена белена
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	LA09K
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16460/18.10.2017

РАБОТНО С
ОБИЕКТАТА

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Метод на изпитване
Капия печена белена	Готварска сол	БДС 7168:1993
Капия печена белена	Титруема киселинност	БДС 6996:1993
Капия печена белена	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Капия печена белена	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Капия печена белена	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:38
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-25.10.2017

(Handwritten signatures and marks)

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16460.1	Капия печена белена	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: от 1,0% до 1,6%	1.27±0.03	T = 20 °C RH = 40 %
2	16460.1	Капия печена белена	Титруема киселинност	БДС 6996:1993	%	ТД на клиента: от 0,6% до 1,0%	0,69±0,01	T = 20 °C RH = 40 %
3	16460.1	Капия печена белена	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16460.1	Капия печена белена	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
5	16460.1	Капия печена белена	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Да не се установяват	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите

Забележка:

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",

съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16461/06.11.2017

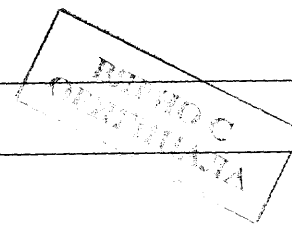
1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви

2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Капия печена белена
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	LA09K
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16461/18.10.2017



5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Капия печена белена	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:38
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години.
Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ.
ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

1 от 3

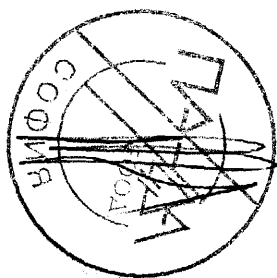

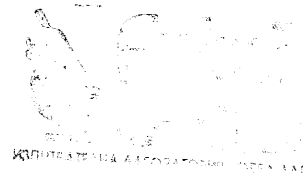
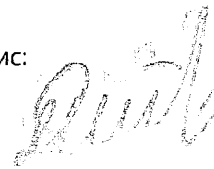
46

Забележки:
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025
Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:



ХХ



ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ

София 1592, Бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

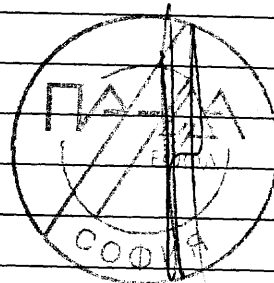
ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на продукта: КОМПОТ ОТ ПРАСКОВИ НЕБЕЛЕНИ

Опаковка: буркан
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

Компот от праскови небелени	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1 Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	Еднакви по големина, добре оформени половинки. Заливка -прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси. Странични примеси – не се допускат
1.2 Консистенция	Консистенция на плода – еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.
1.3 Мирис и вкус на съдържанието, цвят	Сладък, приятен, характерен за стерилизирани праскови, без страничен мирис. Цвят – еднороден, характерен за съответния сорт / оранжев/
1.4 Преценка на опаковката преди отваряне	Херметично затворени стъклени буркани.
1.5 Бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна	Бомбаж не се установява
2. Физикохимични	
2.1 Киселинност	от 0,2 % до 1,0 %
2.2 Инвертна захар	Не по –малко от 6 %
2.3 Бензоена киселина	Не се установява
2.4 Сорбинова киселина	Не се установява
2.5 Изкуствени оцветители	Не се установява



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

3. Микробиологични:	
3.1 Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Не се установява

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.
гр. София

Управител:
/Ирина Бранислова/



[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

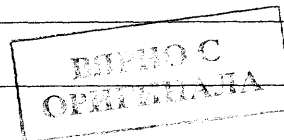
N: 16480/24.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Компот праскова
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L020817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16480/18.10.2017



5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Компот праскова	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Компот праскова	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Компот праскова	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035:1989
Компот праскова	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Компот праскова	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибрации, капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:59
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-19.10.2017

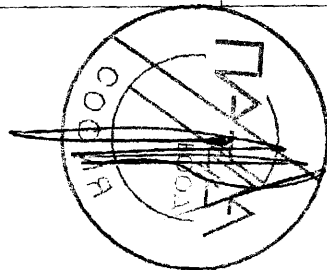
Стр 1 от 5

50

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16480.1	Компот праскова	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Еднакви по големина, добре оформени половинки или четвъртинки. Допускат се плодове и парчета със слабо напукана и свлечена кожаца до 5%. Заливка - прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси, допуска се наличие на единични плаващи частици от плодовото месо. Странични примеси - не се допускат.	Еднакви по големина, добре оформени половинки .Заливка - прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси.Странични примеси - не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
2	16480.1	Компот праскова	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Консистенция на плода - еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.	Консистенция на плода - еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.	T = 20 °C RH = 40 %

МАРКТОС
СЕРТИФИКАТ



Забележки:

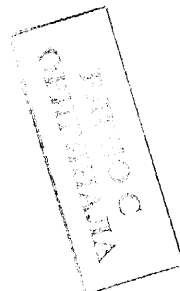
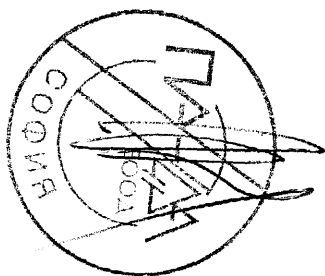
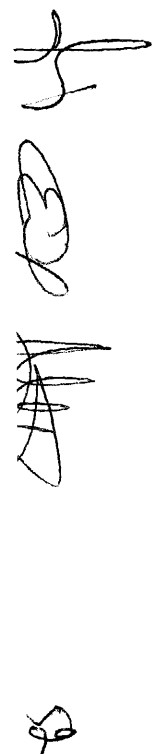
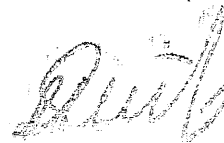
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания(заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16481/26.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София
- 2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Компот праскова
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L020817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.68 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16481/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Компот праскова	Титруема киселинност	БДС 6996:1993
Компот праскова	Захари(инвертна захар)	БДС 7169:1989
Компот праскова	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Компот праскова	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Компот праскова	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:59
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-25.10.2017

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16481.1	Компот праскова	Титруема киселинност	БДС 6996:1993	%	ТД на клиента: от 0,2% до 1,0%	0.28±0.01	T = 20 °C RH = 40 %
2	16481.1	Компот праскова	Захари(инвертна захар)	БДС 7169:1989	%	ТД на клиента: >6%	11.07±0.22	T = 20 °C RH = 40 %
3	16481.1	Компот праскова	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16481.1	Компот праскова	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
5	16481.1	Компот праскова	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Да не се установяват	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16482/06.11.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви

2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Компот праскова
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L020817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16482/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Компот праскова	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	11:59
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години.

Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ.
ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

Стр. 1 от 3

Забележки:

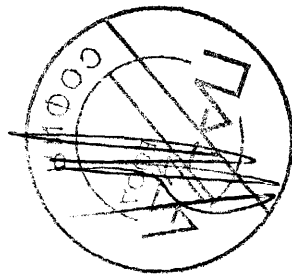
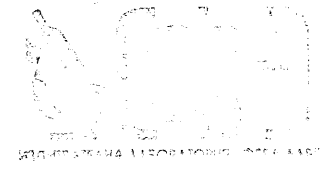
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:



ИЗДАВАНА ЛАБОРАТОРИЯ

Handwritten notes on the left margin:

- Handwritten mark resembling a stylized 'L' or '7'.
- Handwritten mark resembling a stylized 'B' or '3'.
- Handwritten scribble.

Handwritten mark resembling '15'.



ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ

София 1592, бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на продукта: КОМПОТ ОТ КАЙСИИ

Опаковка: буркан
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

Компот от кайсии	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1 Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	Еднакви по големина половинки. Плодове и парчета със слабо напукана и свлечена кожица не се установяват. Заливка -прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси. Странични примеси не се допускат
1.2 Консистенция	Консистенция на плода – еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.
1.3 Мирис и вкус на съдържанието, цвят	Сладък, приятен, характерен за стерилизирани кайсии, без страничен мирис. Цвят – еднороден, характерен .
1.4 Преценка на опаковката преди отваряне	Херметично затворени стъклени буркани.
1.5 Бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци и дъна	Бомбаж не се установява
2. Физикохимични	
2.1 Киселинност	от 0,2 % до 1,0 %
2.2 Инвертна захар	Не по –малко от 6 %
2.3 Бензоена киселина	Не се установява

[Handwritten signatures and stamps]

ST

2.4 Сорбинова киселина	Не се установява
2.5 Изкуствени оцветители	Не се установява
3. Микробиологични:	
3.1 Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Не се установява

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.
гр. София

Управител:
/Ирина Браниславова/



A large, stylized handwritten signature in black ink.

A second handwritten signature in black ink, located at the bottom center of the page.



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16492/24.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Компот от кайсия
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190716
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16492/18.10.2017

ВЪРХОС
ОРИГИНАЛ

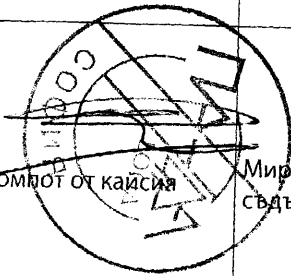
5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Компот от кайсия	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Компот от кайсия	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Компот от кайсия	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1085:1989
Компот от кайсия	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Компот от кайсия	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	12:18
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-20.10.2017

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16492.1	Компот от кайсия	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Еднакви по големина половинки. Допускат се плодове и парчета със слабо напукана и свлечена кожица до 5%. Заливка - прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси, допуска се наличие на единични плаващи частици от плодовото месо. Странични примеси - не се допускат.	Еднакви по големина половинки. Плодове и парчета със слабо напукана и свлечена кожица не се установяват. Заливка - прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси. Странични примеси - не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
2	16492.1	Компот от кайсия	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Консистенция на плода - еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.	Консистенция на плода - еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.	T = 20 °C RH = 40 %
3	16492.1	Компот от кайсия	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035:1989	-	ТД на клиента: Сладък, приятен, характерен за стерилизирани кайсии, без страничен мирис. Цвят - еднороден, характерен за съответния сорт / жълт до оранжев/.	Сладък, приятен, характерен за стерилизирани кайсии, без страничен мирис. Цвят - еднороден, характерен.	T = 20 °C RH = 40 %

16492.1
КОМПОТ ОТ КАЙСИЯ



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№: 16493/25.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Компот от кайсия
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190716
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16493/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Компот от кайсия	Титруема киселинност	БДС 6996:1993
Компот от кайсия	Захари (инвертна захар)	БДС 7169:1989
Компот от кайсия	Бензоена киселина	Сборник на ИЦХМЕХ т. I, стр. 23
Компот от кайсия	Сорбинова киселина	Сборник на ИЦХМЕХ т. I, стр. 23
Компот от кайсия	Изкуствени оцветители	ВЯМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	12:18
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-25.10.2017

(Handwritten signatures and initials)

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16493.1	Компот от кайсия	Титруема киселинност	БДС 6996:1993	%	ТД на клиента: от 0,2% до 1,0%	0.97±0.01	T = 20 °C RH = 40 %
2	16493.1	Компот от кайсия	Захари(инвертна захар)	БДС 7169:1989	%	ТД на клиента: >6%	10.40±0.21	T = 20 °C RH = 40 %
3	16493.1	Компот от кайсия	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16493.1	Компот от кайсия	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
5	16493.1	Компот от кайсия	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Да не се установяват	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16494/06.11.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

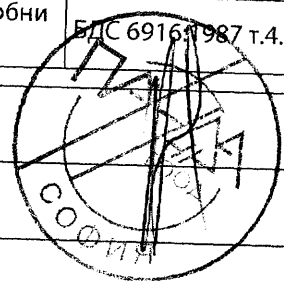
(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Компот от кайсия
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190716
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16494/18.10.2017

[Handwritten signature]
ИЛ "ФЕБА ЛАБ"
ОБЕКТИВАЛА

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Компот от кайсия	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916/1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	12:18
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017
8. Забележка:	

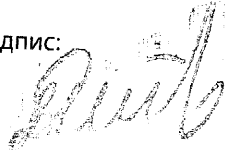


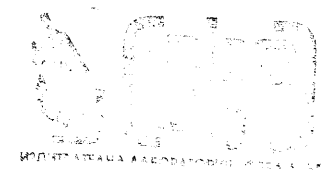
ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години.
Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ.
ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

Стр 1 от 3 *[Handwritten signatures]*

Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025
Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова
/Име и фамилия/


Подпис: 

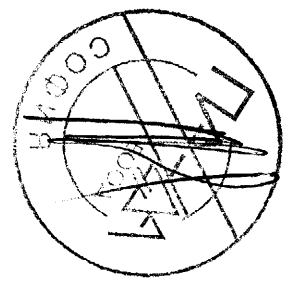












ИДИНТЕРАЦИА А ЛАБОРАТОРИИ ИТЕРАЦИА



ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ
София 1592, бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

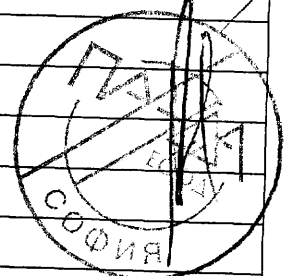
ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на продукта:
ПАПРИКАШ

Опаковка: буркан
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

Паприкаш	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	Пиперки, нарязани на парчета с големина 2 на 4 см или ивици с ширина 1 см, със запазена форма на парчетата. Заливката е еднороден продукт, получен от доматен концентрат, непрозрачна, допуска се частично разслояване на заливката. Нарязаните чушки са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Странични примеси не се установяват.
1.2. Консистенция	Еднороден, характерен, червенокафяв до червен на заливката
1.3. Мирис и вкус на съдържанието, цвят	Слабо солени, характерен, без страничен мирис. Цвят – еднороден, характерен, червен на заливката.
1.4. Преценка на опаковката преди отваряне	Херметично затворени стъклени буркани.
1.5. Бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци	Да не се установяват
2. Физикохимични	
2.1 Готварска сол	от 0,5 % до 1,5 %
2.2 Бензоена киселина	Не се установява
2.3 Сорбинова киселина	Не се установява
2.4 Изкуствени оцветители	Не се установява
3. Микробиологични:	
3.1 Мезофилни аеробни и	Не се установява



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

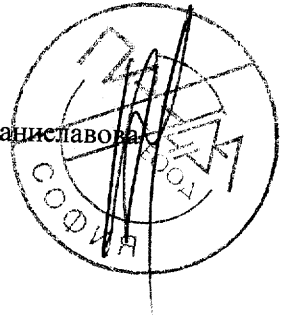
факултативни анаеробни
микроорганизми

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.
гр. София

Управител:

/Ирина Браниславова





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИЦИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16502/24.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
- 2.Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Паприкаш
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L210817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16502/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Паприкаш	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Паприкаш	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Паприкаш	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035:1989
Паприкаш	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Паприкаш	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	12:32
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-23.10.2017

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
	16502.1	Паприкаш	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3		<p>ТД на клиента: Пиперките да са нарязани на парчета с големина 2 на 4 см или ивици с ширина 1 см, със запазена форма на парчетата. Допускат се парчета пиперки с размери под 2 см до 10% и по-силно омекване на парчетата. Заливката да е еднороден продукт, получен от доматиен концентрат, непрозрачна, допуска се частично разслояване на заливката. Нарязаните чушки са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Странични примеси - не се допускат.</p>	<p>Пиперки нарязани на парчета с големина 2 до 4 см, със запазена форма на парчетата. Нарязаните чушки са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Странични примеси - не се установяват.</p>	<p>T = 20 °C RH = 40 %</p>

Интерпретация на резултатите -

Забележка:

Забележки:


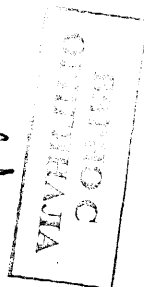
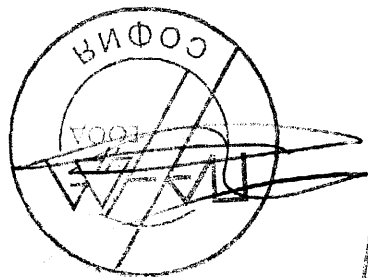
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

Име и фамилия/

Подпис:





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16503/25.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф.10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Паприкаш
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L210817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16503/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Паприкаш	Готварска сол	БДС 7168:1993
Паприкаш	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр. 23
Паприкаш	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр. 23
Паприкаш	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	12:32
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-24.10.2017
8. Забележка:	

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16503.1	Паприкаш	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: от 0,5% до 1,5%	0.81±0.02	T = 20 °C RH = 40 %
2	16503.1	Паприкаш	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Не се допуска	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
3	16503.1	Паприкаш	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Не се допуска	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16503.1	Паприкаш	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Не се допускат	Не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

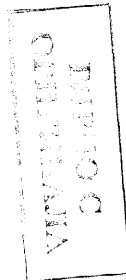
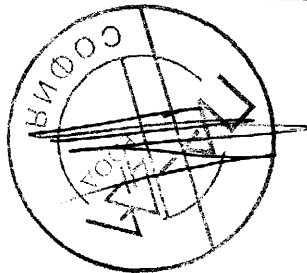
Забележка: -

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -



Стр 3 от 4



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16504/06.11.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Паприкаш
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L210817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16504/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Паприкаш	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	12:33
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017
8. Забележка:	

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"
ОФИС



ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години
Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ
ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

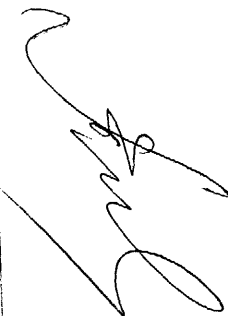
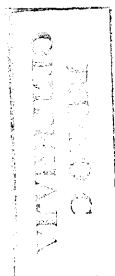
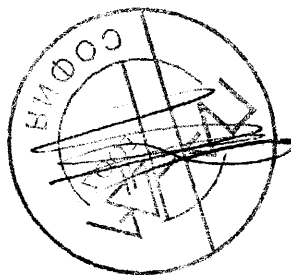
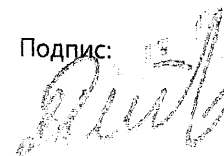
Стр 1 от 3

Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не са допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025
Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:



Handwritten marks on the left margin: a vertical line, a scribble, and the letters 'УМ' at the bottom.