

До
 Председателя на Държавна агенция
 „Държавен резерв и военновременни запаси“
 гр. София, ул. „Московска“ № 3

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ
 за изпълнение на обществена поръчка с предмет:
**“ДОСТАВКА И ОБНОВЯВАНЕ НА КОНСЕРВИРАНИ ХРАНИТЕЛНИ
 ПРОДУКТИ”**

От “Панда-И.П.” ЕООД
 (наименование на участника)
 представлявано от Ивайло Николаев Пандов
 (трите имена)
 в качеството на управител
 (длъжност или друго качество)
 с БУЛСТАТ/ЕИК 131318482, регистрирано в
 Агенция по вписванията
 със седалище и адрес на управление: гр. София, бул. „Професор Цветан Лазаров” 33,
 офис 10
 Адрес за кореспонденция: гр. София, бул. „Професор Цветан Лазаров” 33, офис 10,
 тел. 02/978 7028, факс: 02/978 3517, e-mail: office@panda-ip.com

УВАЖАЕМИ Г-Н ПРЕДСЕДАТЕЛ,

След като се запознахме с документацията за участие в обществена поръчка с предмет: **“ДОСТАВКА И ОБНОВЯВАНЕ НА КОНСЕРВИРАНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ”**, предлагаме следното:

1. Да доставим следните хранителни продукти:

№	Хранителни продукти	Разфасовка	мярка	количество	Срок на годност
1	Наденица с боб	Кутия 0,300 кг	кг	17107,2	48 месеца от датата на производство
2	Кюфтета по чирпански	Кутия 0,300 кг	кг	17107,2	48 месеца от датата на производство
3	Кюфтета с бял сос	Кутия 0,300 кг	кг	17107,2	48 месеца от датата на производство
4	Скумрия в доматиен сос	Кутия 0,160 кг	кг	38016,0	48 месеца от датата на производство
5	Свинско в собствен сос	Кутия 0,180 кг	кг	17962,56	48 месеца от датата на производство
6	Русенско варено	Кутия 0,300 кг	кг	17107,2	48 месеца от датата на производство

Заличено на основание ЗЗЛД

2. Предлагащите от нас стоки ще са с технически характеристики, описани в Таблиците за съответствие (по образец № 5), приложени към настоящото предложение.

3. Задължаваме се да уведомим Директора на ТД ДР гр. Плевен за деня и часа на предаването на стоката най-малко 1 (един) работен ден преди датата на доставката.

4. Предлагаме:

4.1. Да доставим следните стоки, обект на поръчката до складовете на възложителя в срок от 30 /тридесет/ дни от сключването на договора

4.2. В случай на възникване на бедствия, аварии и други обстоятелства изискващи безвъзмездно предоставяне на населението на стоките обект на поръчката в рамките на срока на договора, да транспортираме необходимите количества за своя сметка до пунктовете за раздаване по предварително определен от Възложителя график.

4.3. В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка - 3 (три) години, се задължаваме да обновяваме доставените стоки **при минимум 50% остатъчен срок на годност**, за което Възложителят не дължи допълнително възнаграждение.

4.4. Доставяните от нас стоки, предмет на обществената поръчка, ще са с **минимум 70 % остатъчен срок на годност** от обявения от производителя към датата на доставката.

4.5. Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, се задължаваме да обновим всички доставени/съхранявани от нас стоки, с изключение на тези, които са с **минимум 70 % остатъчен срок на годност**. В едномесечен срок от сключването на договора за обществена поръчка ще представим на Възложителя за съгласуване график за обновяване на стоката за целия срок на действие на договора.

4.6. Продуктите да се съпровождат от стокова разписка/търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер, количество (брой, килограми).

5. Задължаваме се да спазваме изискванията на :

- (i) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- (ii) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г.;
- (iii) Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- (iv) Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- (v) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- (vi) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- (vii) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- (viii) Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- (ix) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г. относно микробиологичните критерии за храните;
- (x) Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

Заличено на основание ЗЗЛД


Заличено на
основание ЗЗЛД

- (xi) Храните, за които е приложимо, да са произведени съгласно всички действащи български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение или Признати национални технически спецификации (национални стандарти), стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качеството. Ако в хода на провеждане на процедурата или по време на изпълнение на договора се утвърдят нови стандарти за хранителни продукти, включени в предмета на поръчката, предоставянето им следва да е в съответствие с новите стандарти, национални и европейски нормативни актове. За продуктите, за които не са приложими български стандарти да бъдат произведени съгласно Технологична документация на производителя.
- (xii) Продуктите да се съпровождат от стокова разписка/търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер, количество (брой, килограми).
- (xiii) Срок на годност - остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %. (седемдесет процента).

Декларираме че срокът на валидност на нашата оферта е 90 (деветдесет) календарни дни, считано от крайния срок за получаване на офертите и то ще остане обвързващо за нас, като може да бъде прието по всяко време преди изтичане на този срок.

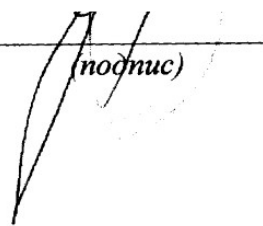
Прилагаме:

1. Таблици за съответствие (по образец № 5) за всички артикули, включени в предмета на поръчката.
2. Протоколи за изпитване от акредитирана лаборатория за всеки продукт от предмета на поръчката, съгласно чл. 52, ал. 1 от ЗОП, за доказване на постигната еквивалентност при удовлетворяване на изисквания, определени в техническите спецификации на възложителя, отнасящи се до безопасността и/ или съответствието на изследваните артикули, които са оферирани и описани в таблиците за съответствие .
3. Декларация за конфиденциалност по чл. 102 от ЗОП - Образец № 4 (ако е приложимо).


Заличено на
основание ЗЗЛД

Дата: 21.05.2019 г.

Декларатор: _____


(подпис)


Заличено на основание ЗЗЛД



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: НАДЕНИЦА С БОБ

Опаковка: метална кутия
Разфасовка: 0,300 кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

(Представя се в табличен или описателен вид. Конкретните характеристики, показатели/параметри/норми се посочват съобразно вида на продукта, като същите да покриват изискванията на възложителя, посочени в техническата спецификация.)

Изкуствени оцветители не се допускат. Вид на транспортната опаковка – кашон от велпале или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C, в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при температура от 0 до 5°C до 48 часа.

Наденица с боб, ТД на производителя	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Наденица с правилна форма и зърна от сварен боб в доматен сос и подправки.
1.2. Цвят	За наденицата, характерен за сварено месо; за боба с червен отенък на заливката; за соса – кремаво до червен със светлокафяв отенък.
1.3. Вкус и мирис	Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките.
1.4. Консистенция	На сварен боб и умерено сочна за наденицата.
1.5. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" от 0,300 кг. Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.
1.6. Преценка на вътрешната повърхност на металната	Със запазен лак

Заличено на основание ЗЗЛД

<i>опаковка</i>	
<i>1.7. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност</i>	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се установяват.
<i>2. Физико-химични показатели</i>	
<i>2.1. Готварска сол в % от нетната маса</i>	Не повече от 2 %
<i>2.2. Количество на съставките в грама от нетната маса:</i>	Наденица - не по- малко от 48 гр., боб - не по-малко от 110 гр.
<i>2.3. Изкуствени оцветители</i>	Не се установяват
<i>3. Микробиологични показатели</i>	
<i>3.1. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми</i>	Не се допускат
<i>3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми</i>	Не се допускат
<i>3.1.2. Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми</i>	Не повече от 10 cfu/g
<i>3.2. Мезофилни анаеробни микроорганизми</i>	Не се допускат
<i>3.3. Патогенни микроорганизми: Енторобактерии; листерия моноцитогенес; Коагулазаположителни стафилококи; плесени; дрожди; ешерихия коли; салмонела; сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс); Бацилус цереус</i>	Не се допускат

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

Забележка:

1. Таблицата за съответствие се попълва за всеки продукт от предмета на поръчката.

Заличено на
основание ЗЗЛД

Дата: 20.05.2019 г.

Ивайло Пандов
(подпис)

Заличено на основание ЗЗЛД

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"



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

Сертификат за акредитация, рег. № 70/25.02.2019 г., валиден до 25.02.2023 г.,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица № 7 тел. 02/9590719



ФК 5.10-1

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 7211/21.05.2019

120047

1. Вид на пробата VI.(1)Месни и месорастителни 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	Наденица с боб
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Метални кутии с капачки easy open 0.300кг.
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190423
3.7. Нетно кол. на пробните единици	3 бр.х 300.00 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	7211/08.05.2019

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Наденица с боб	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Наденица с боб	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Наденица с боб	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Наденица с боб	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Наденица с боб	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Наденица с боб	Установяване на бомбани, хлопаци, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Наденица с боб	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981
Наденица с боб	Готварска сол	БДС 7168:1993
Наденица с боб	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017

Стр 1 от 6

Заличено на основание ЗЗЛД

6

Наденица с боб	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88
Наденица с боб	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Наденица с боб	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Наденица с боб	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3
Наденица с боб	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2
Наденица с боб	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017
Наденица с боб	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017
Наденица с боб	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005
Наденица с боб	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Наденица с боб	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Наденица с боб	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
Наденица с боб	Сульфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005
Наденица с боб	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Татяна Ячева
6.2. Дата на приемане	08.05.2019
6.3. Час на приемане	14:11
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 08.05.2019-10.05.2019 Физикохимични: 08.05.2019-14.05.2019 Микробиологични: 08.05.2019-23.05.2019
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.

ИЛ ФЕБА ЛАБ
ОБЩИНА ПАЗАР

Заличено на основание ЗЗЛД

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7211.1	Наденица с боб	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Наденица с правилна форма и зърна от сварен боб в доматиен сос и подправки.Цвят - за наденицата,характерен за сварено месо; за боба с червен оттенък на заливката, сос-кремаво до червен със светлокафяв оттенък.	Наденица с правилна форма и зърна от сварен боб в доматиен сос и подправки.Цвят - за наденицата,характерен за сварено месо; за боба с червен оттенък на заливката, сос-червен със светлокафяв оттенък.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7211.1	Наденица с боб	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Специфични за състава и вложените подправки.	Специфични за състава и вложените подправки.	T = 20 °C RH = 40 %
3	7211.1	Наденица с боб	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: На сварен боб и умерено сочна за наденицата.	Консистенция - на сварен боб и умерено сочна за наденицата.	T = 20 °C RH = 40 %
4	7211.1	Наденица с боб	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Външна повърхност : без изменение	Външна повърхност : без изменение.	T = 20 °C RH = 40 %
5	7211.1	Наденица с боб	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: със запазен лак	Със запазен лак	T = 20 °C RH = 40 %

Заличено на основание ЗЗПД

ВЕРИКОС
ОРИГИНАЛ

6	7211.1	Наденица с боб	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Пълна херметичност на опаковката. Бомбаж, хлопаци капаци и дъна - не се допускат	Пълна херметичност на опаковката. Бомбаж, хлопаци капаци и дъна - не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
---	--------	----------------	--	--------------------	---	---	---	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Бележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7211.1	Наденица с боб	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981	%	ТД на клиента: Количество на съставките в гр. от нетната маса - Наденица - не по-малко от 48гр., боб не по-малко от 110гр.	Наденица - 49,9±0,1 гр., боб - 116,2±0,1гр.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7211.1	Наденица с боб	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 2%	0,99±0,02	T = 20 °C RH = 40 %
3	7211.1	Наденица с боб	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: не се допускат	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

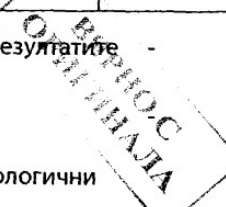
Интерпретация на резултатите -

Забележка:

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7211.1	Наденица с боб	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 25 g	T°инк = 37±0,2°C

Задължено на основание ЗЗПД



2	7211.1	Наденица с боб	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: - вегетативни форми на спорообразувачи - не се допускат	Не се установява в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
3	7211.1	Наденица с боб	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: - неспорообразувач и микроорганизми - не се допускат	Не се установява в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
4	7211.1	Наденица с боб	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: не повече от 10	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°C
5	7211.1	Наденица с боб	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
6	7211.1	Наденица с боб	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
7	7211.1	Наденица с боб	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017	Установява се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установява в 25 g	Т°инк = 37±0,2°C
8	7211.1	Наденица с боб	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
9	7211.1	Наденица с боб	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
10	7211.1	Наденица с боб	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
11	7211.1	Наденица с боб	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 42,5°C
12	7211.1	Наденица с боб	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
13	7211.1	Наденица с боб	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите: В изпитаната проба "Кюфтета с бял сос" не се установяват Ентеробактерии, Коагулазоположителни стафилококи, Плесени, Дрожди, Е. коли, Сулфитредуциращи клостридии и Бацилус цереус при съответната най-ниска степен на разреждане.

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

Заличено на основание ЗЗЛД

Ръководител лаборатория:



Заличено на основание ЗЗЛД

Подпис:

ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА



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: КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ

Опаковка: метална кутия
Разфасовка: 0,300 кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

(Представя се в табличен или описателен вид. Конкретните характеристики, показатели/параметри/норми се посочват съобразно вида на продукта, като същите да покриват изискванията на възложителя, посочени в техническата спецификация.)

Изкуствени оцветители не се допускат. Вид на транспортната опаковка – кашон от велпале или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C, в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при температура от 0 до 5°C до 48 часа.

Кюфтета по чирпански, ТД на производителя	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с червен сос умерено плътен с парчета картофи и моркови.
1.2. Вкус и мирис	Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките.
1.3. Консистенция	На сварени картофи и моркови, умерено сочна за месото.
1.4. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" от 0,300 кг. Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.
1.5. Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	Със запазен лак

Заличено на
основание ЗЗЛД

Заличено на основание ЗЗЛД

1.6. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се установяват.
2. Физико-химични показатели	
2.1. Готварска сол в % от нетната маса	Не повече от 1,8 %
2.2. Количество на съставките в грама от нетната маса:	Кюфтета - не по-малко от 78 гр., картофи - не по-малко от 40 гр.
2.3. Изкуствени оцветители	Не се установяват
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	Не се допускат
3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g
3.2. Мезофилни анаеробни микроорганизми	Не се допускат
3.3. Патогенни микроорганизми: Ентеробактерии; листерия моноцитогенес; Коагулазаположителни стафилококи; плесени; дрожди; ешерихия коли; салмонела; сулфитредуциращи клостридии (Клостридиум перфрингенс); Бацилус цереус	Не се допускат

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

Забележка:

1. Таблицата за съответствие се попълва за всеки продукт от предмета на поръчката.

Заличено на основание ЗЗЛД

Дата: 20.05.2019 г.

Ивайло Пандов
(подпис)

Заличено на основание ЗЗЛД



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег. № 70/25.02.2019 г., валиден до 25.02.2023 г.,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица № 7 тел. 02/9590719



ФК 5.10-1

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 7214/21.05.2019

120049

1. Вид на пробата VI.(1) Месни и месорастителни 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	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Метални кутии 0,300гр, капачки с механизъм за лесно отваряне.
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L1900207
3.7. Нетно кол. на пробните единици	3 бр.х 300.00 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	7214/08.05.2019

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Установяване на бомбаж, хлопачи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Готварска сол	БДС 7168:1993
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017

Заличено на основание ЗЗЛД

100

14

Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005
Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Василена Костадинова
6.2. Дата на приемане	08.05.2019
6.3. Час на приемане	14:35
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 08.05.2019-09.05.2019 Физикохимични: 08.05.2019-14.05.2019 Микробиологични: 08.05.2019-23.05.2019
8. Забележка:	

ИП 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 ИП ФЕБА ЛАБ.

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

Заличено на основание 33ЛД

Заличено на основание 33ЛД

15

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с червен сос, умерено плътен с парчета картофи и моркови.	Два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с червен сос, умерено плътен с парчета картофи и моркови.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Приятен, слабо солен, специфичен за вложените съставки и подправки.	Приятен, слабо солен, специфичен за вложените съставки и подправки.	T = 20 °C RH = 40 %
3	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Умерено сочна за месото, сварени картофи и моркови.	Умерено сочна за месото, сварени картофи и моркови.	T = 20 °C RH = 40 %
4	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Външна повърхност- без изменение	Външна повърхност- без изменение.	T = 20 °C RH = 40 %
5	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Вътрешна повърхност- със запазен лак	Вътрешна повърхност- със запазен лак.	T = 20 °C RH = 40 %
6	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Пълна херметичност на опаковката.Бомбаж, хлопаци капаци и дъна - не се допускат	Пълна херметичност на опаковката.Бомбаж, хлопаци капаци и дъна - не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %

Заличено на основание ЗЗЛД

16

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	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981	%	ТД на клиента: Количество на съставките в грама от нетната маса: кюфтета не по - малко от 78гр. ,картофи -не по-малко от 40гр.	Нетна маса - 300,0 гр. Маса на кюфтета- 81,0 гр. Маса на картофи- 43,0 гр.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 1.8%	1,28±0,03	T = 20 °C RH = 40 %
3	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	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:

Заличено на основание ЗЗЛД

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 25 g	T ^{инк} = 37±0,2°C
2	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: - вегетативни форми на спорообразуващи - не се допускат	Не се установява в 1 g	T ^{инк} = 37±0,2°C

Заличено на основание ЗЗПД

Заличено на основание

18

3	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: неспоробразуващ и микроорганизми - не се допускат	Не се установява в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
4	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: не повече от 10	<1.10^1	Т°инк = 30±0,2°C
5	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
6	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10^1	Т°инк = 25±2°C
7	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017	Установява се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установява в 25 g	Т°инк = 37±0,2°C
8	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10^1	Т°инк = 37±0,2°C
9	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10^1	Т°инк = 25±2°C
10	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10^1	Т°инк = 25±2°C
11	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10^1	Т°инк = 42,5°C
12	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10^1	Т°инк = 37±0,2°C
13	7214.1	Кюфтета по чирпански, метални кутии с капачки easy, 0,300 гр.	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10^1	Т°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите

В изпитаната проба "Кюфтета [redacted] ал сос" не се установяват Ентеробактерии, Коагулаз [redacted] ложителни стафилококи, Плесени, Дрожди, Е. коли, Сулфитредуциращи клостридии и Бацилус цереус при съответната най-ниска степен на разреждане.

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

Заличено на основание ЗЗЛД

Подпис:

[Handwritten signature]

Заличено на основание ЗЗЛД

11.11.19

Заличено на основание ЗЗЛД

[Handwritten signature]
МАРИА ИГНАТОВА



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: КЮФТЕТА С БЯЛ СОС

Опаковка: метална кутия
Разфасовка: 0,300 кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

(Представя се в табличен или описателен вид. Конкретните характеристики, показатели/параметри/норми се посочват съобразно вида на продукта, като същите да покриват изискванията на възложителя, посочени в техническата спецификация.)

Изкуствени оцветители не се допускат. Вид на транспортната опаковка – кашон от велпале или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C, в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при температура от 0 до 5°C до 48 часа.

Кюфтета с бял сос, ТД на производителя	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с бял сос.
1.2. Цвят	На кюфтета специфичен с бял до жълтеникав отенък на соса.
1.3. Вкус и мирис	Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките.
1.4. Консистенция	Умерено сочна с равномерно разпределен ориз за кюфтета и умерено плътна за соса.
1.5. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" от 0,300 кг. Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.
1.6. Преценка на вътрешната повърхност на металната	Със запазен лак

Заличено на основание ЗЗЛД

do

<i>опаковка</i>	
<i>1.7. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност</i>	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се установяват.
<i>2. Физико-химични показатели</i>	
<i>2.1. Готварска сол в % от нетната маса</i>	Не повече от 1,8 %
<i>2.2. Количество на съставките в грама от нетната маса:</i>	Кюфтета - не по-малко от 78 гр.
<i>2.3. Изкуствени оцветители</i>	Не се установяват
<i>3. Микробиологични показатели</i>	
<i>3.1. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми</i>	Не се допускат
<i>3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми</i>	Не се допускат
<i>3.1.2. Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми</i>	Не повече от 10 cfu/g
<i>3.2. Мезофилни анаеробни микроорганизми</i>	Не се допускат
<i>3.3. Патогенни микроорганизми: Ентеробактерии; листерия моноцитогенес; Коагулазаположителни стафилококи; плесени; дрожди; ешерихия коли; салмонела; сулфитредуциращ и клостридии (Клостридиум перфрингенс); Бацилус цереус</i>	Не се допускат

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

Забележка:

1. Таблицата за съответствие се попълва за всеки продукт от предмета на поръчката.

Заличено на основание ЗЗЛД

Дата: 20.05.2019 г.

Ивайло Пандов
(подпис)

Заличено на основание ЗЗЛД

11

12

21



ФК 5.10-1

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 7215/21.05.2019

120050

1. Вид на пробата VI.(1)Месни и месорастителни 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	Кюфтета с бял сос
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	метални кутии с капачки easy open 0.300 кг
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190121
3.7. Нетно кол. на пробните единици	3 бр.х 300.00 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	7215/08.05.2019

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Кюфтета с бял сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета с бял сос	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета с бял сос	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета с бял сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета с бял сос	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета с бял сос	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Кюфтета с бял сос	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981
Кюфтета с бял сос	Готварска сол	БДС 7168:1993
Кюфтета с бял сос	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017

Кюфтета с бял сос	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88
Кюфтета с бял сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Кюфтета с бял сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Кюфтета с бял сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3
Кюфтета с бял сос	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2
Кюфтета с бял сос	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017
Кюфтета с бял сос	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017
Кюфтета с бял сос	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005
Кюфтета с бял сос	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Кюфтета с бял сос	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Кюфтета с бял сос	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
Кюфтета с бял сос	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005
Кюфтета с бял сос	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Татяна Ячева
6.2. Дата на приемане	08.05.2019
6.3. Час на приемане	14:42
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 08.05.2019-10.05.2019 Физикохимични: 08.05.2019-14.05.2019 Микробиологични: 08.05.2019-23.05.2019
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.

Заличено на основание ЗЗЛД

Заличено на основание ЗЗЛД

Стр 2 от 6

13

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7215.1	Кюфтета с бял сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с бял сос. Цвят на кюфтетата - специфичен с бял до жълтеникав оттенък на соса.	Два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с бял сос. Цвят на кюфтетата - специфичен, с жълтеникав оттенък на соса.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7215.1	Кюфтета с бял сос	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Приятен, слабосолен, специфичен за вложените съставки и подправки.	Приятен, слабосолен, специфичен за вложените съставки и подправки.	T = 20 °C RH = 40 %
3	7215.1	Кюфтета с бял сос	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Умерено сочна с равномерно разпределен ориз и умерено плътна за соса.	Умерено сочна с равномерно разпределен ориз и умерено плътна за соса.	T = 20 °C RH = 40 %
4	7215.1	Кюфтета с бял сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Външна повърхност : без изменение	Външна повърхност : без изменение	T = 20 °C RH = 40 %
5	7215.1	Кюфтета с бял сос	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: със запазен лак	Със запазен лак.	T = 20 °C RH = 40 %

6	7215.1	Кюфтета с бял сос	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Пълна херметичност на опаковката. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна - не се допускат	Пълна херметичност на опаковката. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна - не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %
---	--------	-------------------	--	--------------------	---	---	---	------------------------

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	7215.1	Кюфтета с бял сос	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981	%	ТД на клиента: Количество на съставките в гр. от нетната маса - кюфтета - не по-малко от 78гр.	кюфтета - 82,5±0,1гр.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7215.1	Кюфтета с бял сос	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 1.8%	1,35±0,03	T = 20 °C RH = 40 %
3	7215.1	Кюфтета с бял сос	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: ? Заличено на основание ЗЗЛД

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7215.1	Кюфтета с бял сос	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 25 g	T°инк = 37±0,2°C
2	7215.1	Кюфтета с бял сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: - вегетативни форми на спорообразуващи - не се допускат	Не се установява в 1 g	T°инк = 37±0,2°C

Заличено на основание ЗЗЛД

57

3	7215.1	Кюфтета с бял сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: - неспоробразуващ и микроорганизми - не се допускат	Не се установява в 1 g	Т°инк = 37±0,2°С
4	7215.1	Кюфтета с бял сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: не повече от 10	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°С
5	7215.1	Кюфтета с бял сос	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 1 g	Т°инк = 37±0,2°С
6	7215.1	Кюфтета с бял сос	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°С
7	7215.1	Кюфтета с бял сос	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017	Установява се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установява в 25 g	Т°инк = 37±0,2°С
8	7215.1	Кюфтета с бял сос	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°С
9	7215.1	Кюфтета с бял сос	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°С
10	7215.1	Кюфтета с бял сос	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°С
11	7215.1	Кюфтета с бял сос	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 42,5°С
12	7215.1	Кюфтета с бял сос	Сульфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°С
13	7215.1	Кюфтета с бял сос	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°С


Интерпретация на резултатите: В изпитаната проба "Кюфтета с бял сос" не се установяват Ентеробактерии, Коагулазоположителни стафилококи, Плесени, Дрожди, Е. коли, Сульфитредуциращи клостридии и Бацилус цереус при съответната най-ниска степен на разреждане.

Забележка: Заличено на основание ЗЗЛД

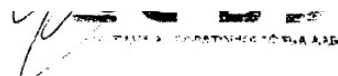
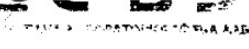
Забележки:

Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се дпускат) 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 

Заличено на основание ЗЗЛД

Подпис:  

Заличено на основание ЗЗЛД

✓



Заличено на основание ЗЗЛД



22



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: СКУМРИЯ В ДОМАТЕН СОС

Опаковка: метална кутия
Разфасовка: 0,160 кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

(Представя се в табличен или описателен вид. Конкретните характеристики, показатели/параметри/норми се посочват съобразно вида на продукта, като същите да покриват изискванията на възложителя, посочени в техническата спецификация.)

Изкуствени оцветители не се допускат. Вид на транспортната опаковка – кашон от велпале или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от +4°C до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при температура от 0 до 4°C до 48 часа.

Скумрия в доматен сос, ТД на производителя	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Рибите са нарязани на шайби. Парчетата и шайбите са добре оформени със запазена цялост. При изкормените риби се допуска наличие на дробчета, семенници и хайвер. Допуска се частично нарушаване на кожата от допир със съседна риба или с кутията и капака.
1.2. Вкус и мирис	Приятни и специфични за вложената риба и съставките.
1.3. Консистенция	Нежна и сочна.
1.4. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" от 0,160 кг. Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.

Заличено на
основание 33ЛД

Заличено на основание 33ЛД

28

1.5. <i>Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка</i>	Със запазен лак
1.6. <i>Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност</i>	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се установяват.
3. <i>Физико-химични показатели</i>	
3.1. <i>Готварска сол в % от общата маса</i>	Не повече от 2,2 %
3.2. <i>Количество на съставките в грама от нетната маса:</i>	Риба, отцедено тегло - не по-малко от 70 гр.
3.3. <i>Изкуствени оцветители</i>	Не се установяват
3.4 <i>Хистамин</i>	100-200 mg/kg
4. <i>Микробиологични показатели</i>	
4.1. <i>Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми</i>	Не се допускат
4.1.1 <i>Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми</i>	Не се допускат
4.1.2. <i>Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми</i>	Не повече от 10 cfu/g
4.2. <i>Мезофилни анаеробни микроорганизми</i>	Не се допускат
4.3. <i>Патогенни микроорганизми: Ентеробактерии; листерия моноцитогенес; Коагулазаположителни стафилококи; плесени; дрожди; ешерихия коли; салмонела; сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс); Бацилус цереус</i>	Не се допускат

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

Забележка:

1. Таблицата за съответствие се попълва за всеки продукт от предмета на поръчката.

Заличено на
основание ЗЗЛД

Дата: 20.05.2019 г.

Заличено на основание ЗЗЛД

Ивайло Пандов
(подпис)

Заличено на основание ЗЗЛД

219

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"



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

Сертификат за акредитация, рег. № 70/25.02.2019 г., валиден до 25.02.2023 г.,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица № 7 тел. 02/9590719



ФК 5.10-1

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 7209/21.05.2019

120044

1. Вид на пробата VI.(1)Месни и месорастителни 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	Скумрия в доматиен сос
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	метални кутии с капачки easy open 0.160 кг
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190329
3.7. Нетно кол. на пробните единици	3 бр.х 160.00 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	7209/08.05.2019

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Скумрия в доматиен сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Скумрия в доматиен сос	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Скумрия в доматиен сос	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Скумрия в доматиен сос	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибраращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Скумрия в доматиен сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Скумрия в доматиен сос	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Скумрия в доматиен сос	Готварска сол	БДС 7168:1993
Скумрия в доматиен сос	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017
Скумрия в доматиен сос	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

Стр 1 от 5

Заличено на основание ЗЗЛД

30

Скумрия в домати сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Скумрия в домати сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Скумрия в домати сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3
Скумрия в домати сос	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2
Скумрия в домати сос	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017
Скумрия в домати сос	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017
Скумрия в домати сос	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005
Скумрия в домати сос	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Скумрия в домати сос	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Скумрия в домати сос	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
Скумрия в домати сос	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005
Скумрия в домати сос	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005
Скумрия в домати сос	Отцедено тегло	БДС 1035:1989

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Моника Антонова Илиева
6.2. Дата на приемане	08.05.2019
6.3. Час на приемане	14:09
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 08.05.2019-10.05.2019 Физикохимични: 08.05.2019-23.05.2019 Микробиологични: 08.05.2019-23.05.2019
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.

Заличено на основание ЗЗЛД

Заличено на основание ЗЗЛД

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7209.1	Скумрия в доматен сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Рибите да са нарязани на шайби, добре оформени със запазена цялост.	Риба нарязана на шайби, добре оформени със запазена цялост.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7209.1	Скумрия в доматен сос	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Приятни, специфични за ложените риба и съставки.	Приятни, специфични за вложената риба и съставки.	T = 20 °C RH = 40 %
3	7209.1	Скумрия в доматен сос	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Нежна и сочна.	Нежна и сочна.	T = 20 °C RH = 40 %
4	7209.1	Скумрия в доматен сос	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Херметичност - пълна. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна - не се допускат.	Херметичност - пълна. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна - не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
5	7209.1	Скумрия в доматен сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Кутии: Външна повърхност: без изменение;	Кутии: Външна повърхност: без изменение;	T = 20 °C RH = 40 %
6	7209.1	Скумрия в доматен сос	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Вътрешна повърхност - със запазен лак;	Вътрешна повърхност - със запазен лак;	T = 20 °C RH = 40 %

Заличено на основание ЗЗЛД

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
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Заличено на основание ЗЗЛД

32

1	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Готварска	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 2,2	1,26±0,03	T = 20 °C RH = 40 %
2	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Не се допускат.	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %
3	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Отцедено тегло	БДС 1035:1989	g	ТД на клиента: >70 g	71,0±0,1	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
1	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: Не се допускат.	Не се установяват в 25 g	T°инк = 37±0,2°C
2	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: Вегетативни форми на сорообразуващи - не се допускат	Не се установява в 1 g	T°инк = 37±0,2°C
3	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: Неспорообразуващи и микроорганизми - не се допускат.	Не се установява в 1 g	T°инк = 37±0,2°C
4	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: не повече от 10	<1.10 ¹	T°инк = 30±0,2°C
5	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: не се допускат.	Не се установяват в 1 g	T°инк = 37±0,2°C
6	7209	Скумрия в доматиен сос	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	T°инк = 37±0,2°C
7	7209	Скумрия в доматиен сос	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017	Установява се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат.	Не се установява в 25 g	T°инк = 37±0,2°C
8	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	T°инк = 37±0,2°C
9	7209.1	Скумрия в доматиен сос	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	T°инк = 25±2°C

Заличено на основание ЗЗЛД

33

Заличено на основание ЗЗЛД

10	7209.1	Скумрия в доматен сос	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
11	7209.1	Скумрия в доматен сос	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 42,5°C
12	7209.1	Скумрия в доматен сос	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
13	7209.1	Скумрия в доматен сос	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите В изпитаната проба "Кюфтета с бял сос" не се установяват Ентеробактерии, Коагулазоположителни стафилококи, Плесени, Дрожди, Е. коли, Сулфитредуциращи клостридии и Бацилус цереус при съответната най-ниска степен на разреждане.

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 Генчева

Заличено на основание ЗЗЛД

Подпис: 

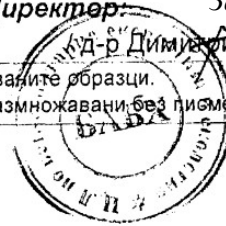
Заличено на основание ЗЗЛД



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министерство на земеделието, храните и горите
Българска агенция по безопасност на храните
Централна лаборатория по ветеринарно-санитарна експертиза и екология

Гр. София, ул. Искърско шосе №25, +359(0)2 979 10 34, e-mail: clvse@bfza.bg
Сертификат за акредитация рег. № 61 ЛИ/27.04.2016 г., валиден до 27.04.2020 г.,
издаден от ИА БСА, съгласно изискванията на БДС EN ISO/IEC 17025:2006

Протокол от изпитване № 73222 / 15.05.2019 г.	1. Акт за вземане на проби / Придр. писмо 00 / 09.05.2019 г. 2. Издаден от: Панда - ИП ЕООД
3. Заявител / Собственик: "Панда-ИП"ЕООД София, бул. Проф. Цв. Лазаров №33, офис 10	4. Произход: "Панда-ИП"ЕООД, произв. Компас ЕООД 5. Цел на изследването: СОБСТВЕНА ИНФОРМАЦИЯ
6. Вид на пробата, опаковка, количество: I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg I. СПЖПБТ, рибни консерви, опаковка - оригинална-запечатана, количество - 0.160 kg	7. Вид на изпитването: Хистамин
8. Количество на партидата:	9. Вет. серт. №
10. Контейнер №	11. Трансп. средство №
12. Митн. декл. №	13. ВМР за внос №
14. Забележка: Консерва "Скумрия в доматен сос", парт. L190329	
15. Пробата е взета от: Катя Каменова	16. Приел пробата: д-р Вълчанова Дата на приемане: 13.05.2019 Час на приемане: 09:00 Директор: Заличено на основание ЗЗЛД д-р Димитрина Господинова /
Забележки: Резултатите от изпитванията се отнасят само за изпитваните образци. Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писмено съгласие на ЦЛВСЕЕ - София	



Резултати от изпитване:

1. Хистамин

№ на пробата	Вид на пробата	Наименование на показателя	Метод, станд., ВЛМ	Стойност и допуск на показателя по метода	Ед. на величината	Условия на изпитването	Резултат от изпитването (неопределеност)
99407	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99408	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99409	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99410	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99411	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99412	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99413	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99414	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/
99415	рибни консерви	Хистамин	ВЛМ-20/2012	m100-M200	mg/kg	съгласно метода	не се установява /под 50,0/

Дата на изпитването: 15.05.2019

Извършил изпитването: Заличено на основание ЗЗЛД

/ инж. М.Боцева /

Началник отдел УКРМС:

Заличено на основание ЗЗЛД

/ д-р Т.Тихова /

Директор Заличено на основание ЗЗЛД

/ д-р Димитринка Господинова /



Заличено на основание ЗЗЛД

Заличено на основание ЗЗЛД

Стр. 2 от 2



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: СВИНСКО В СОБСТВЕН СОС

Опаковка: метална кутия
Разфасовка: 0,180 кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:
(Представя се в табличен или описателен вид. Конкретните характеристики, показатели/параметри/норми се посочват съобразно вида на продукта, като същите да покриват изискванията на възложителя, посочени в техническата спецификация.)

Изкуствени оцветители не се допускат. Вид на транспортната опаковка – кашон от велпале или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при температура от 0 до 5°C до 48 часа.

Свинско в собствен сос, ТД на производителя	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Месен блок, в който има парчета месо с видима структура на месото. Бульонът – слабо мътен в разтопено състояние, желиран до 15°C.
1.2. Цвят	На месото - бледорозов, характерен за сварено месо. На бульона – светложълт до светлокафяв.
1.3. Вкус и мирис	Приятни, свойствени, с добре изразен аромат на подправките.
1.4. Разрезна повърхност	Месото сочно, неразварено, с розово-червен цвят, с еластична консистенция, без сиви и черни петна по него.
1.5. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент от 0,180 кг. Външна

Заличено на основание ЗЗЛД

	повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.
1.6. Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	Със запазен лак
1.7. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се установяват.
2. Физико-химични показатели	
2.1. Обща масленост в %	Не повече от 25 %
2.2. Готварска сол в %	Не повече от 2,2 %
2.3. Количество на съставките в % от нетната маса:	Месо и мазнина – не по-малко от 65 %. Допуска се до 10 % разпотена мазнина. Колебания в състава ±1,5 %.
2.4. Изкуствени оцветители	Не се установяват
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	Не се допускат
3.1.1. Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g
3.2. Мезофилни анаеробни микроорганизми	Не се допускат
3.3. Патогенни микроорганизми: Ентеробактерии; листерия моноцитогенес; Коагулазаположителни стафилококи; плесени; дрожди; ешерихия коли; салмонела; сулфитредуциращи кlostриди (Колостридиум перфрингенс); Бацилус цереус	Не се допускат

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

Забележка:

1. Таблицата за съответствие се попълва за всеки продукт от предмета на поръчката.

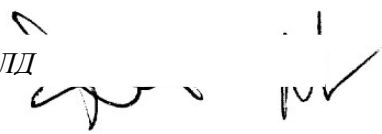
Заличено на основание 33ЛД

Дата: 20.05.2019 г.

Ивайло Пандов
(подпис)



Заличено на основание 33ЛД



38



ФК 5.10-1

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 7216/21.05.2019

120051

1. Вид на пробата VI.(1) Месни и месорастителни 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	Свинско в собствен сос
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	метални кутии с капачки easy open 0.180 кг
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190406
3.7. Нетно кол. на пробните единици	3 бр.х 180.00 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	7216/08.05.2019

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Свинско в собствен сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Свинско в собствен сос	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Свинско в собствен сос	Цвят	БДС 1035:1989
Свинско в собствен сос	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Свинско в собствен сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Свинско в собствен сос	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Свинско в собствен сос	Готварска сол	БДС 7168:1993
Свинско в собствен сос	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017
Свинско в собствен сос	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

Свинско в собствен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Свинско в собствен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Свинско в собствен сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3
Свинско в собствен сос	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2
Свинско в собствен сос	Мазнини	БДС 8549:1992
Свинско в собствен сос	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981
Свинско в собствен сос	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017
Свинско в собствен сос	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017
Свинско в собствен сос	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005
Свинско в собствен сос	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Свинско в собствен сос	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Свинско в собствен сос	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
Свинско в собствен сос	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005
Свинско в собствен сос	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Моника Антонова Илиева
6.2. Дата на приемане	08.05.2019
6.3. Час на приемане	14:44
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 08.05.2019-09.05.2019 Физикохимични: 08.05.2019-14.05.2019 Микробиологични: 08.05.2019-23.05.2019
8. Забележка:	

ИП 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 ИП ФЕБА ЛАБ. ИП не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

Заличено на основание ЗЗЛД

Заличено на основание ЗЗЛД

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7216.1	Свинско в собствен сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Месен блок, в който има парчета месо с видима структура на месото. Бульон - слабомътен в разтопено състояние, желиран до 15 гр. С, със светло жълт до светлокафяв цвят. Разрезна повърхност - сочно неразварено месо с розово-червен цвят.	Месен блок, в който има парчета месо с видима структура на месото. Бульон - слабомътен в разтопено състояние, желиран -14 С, със светло жълт цвят. Разрезна повърхност - сочно неразварено месо с розово-червен цвят. Консистенция - еластична, без сиви и черни петна.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7216.1	Свинско в собствен сос	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Приятни, свойствени с добре изразен аромат на подправките.	Приятни, свойствени с добре изразен аромат на подправките.	T = 20 °C RH = 40 %
3	7216.1	Свинско в собствен сос	Цвят	БДС 1035 :1989	-	ТД на клиента: Бледорозов, характерен за сварено месо.	Бледорозов, характерен за сварено месо.	T = 20 °C RH = 40 %
4	7216.1	Свинско в собствен сос	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Бомбаж, хлопаци капаци и дъна - не се допускат.	Бомбаж, хлопаци капаци и дъна - не се установяват. Херметичност пълна.	T = 20 °C RH = 40 %
5	7216.1	Свинско в собствен сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Кутии: Външна повърхност: без изменение;	Кутии: Външна повърхност- без изменение.	T = 20 °C RH = 40 %

Заличено на основание ЗЗЛД

ВЕРИКА
Органолептични

Заличено на основание ЗЗЛД

6	7216.1	Свинско в собствен сос	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Вътрешна повърхност - със запазен лак;	Вътрешна повърхност - със запазен лак.	T = 20 °C RH = 40 %
---	--------	------------------------	---	--------------------	---	---	--	------------------------

Интерпретация на резултатите

Забележка:

Физикохимични

Заличено на основание 33ЛД

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7216.1	Свинско в собствен сос	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 2,2	1,80±0,04	T = 20 °C RH = 40 %
2	7216.1	Свинско в собствен сос	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Не се допускат.	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %
3	7216.1	Свинско в собствен сос	Мазнини	БДС 8549:1992	%	ТД на клиента: не повече от 25%	9,27±0,10	T = 20 °C RH = 40 %
4	7216.1	Свинско в собствен сос	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981	%	ТД на клиента: Състав - месо и мазнина не по-малко от 65% от нетната маса. Допуска се до 10% разтопена мазнина. Колебания в състава +1,5%. Количество на съставките в % от нетната маса: месо и мазнина - не по-малко от 65%	нетна маса - 180,0 гр. свинско месо - 106,2 гр./ 59% разтопена мазнина - 16,2 гр. / 9,0% Месо и мазнина - 68%	T = 20 °C RH = 40 %

Заличено на основание 33ЛД

Заличено на основание 33ЛД

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
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

70

Заличено на основание ЗЗЩД

1	7216.1	Свинско в собствен сос	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: Не се допускат.	Не се установяват в 25 g	Т°инк = 37±0,2°C
2	7216.1	Свинско в собствен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: Vegetативни форми на сорообразуващи - не се допускат	Не се установява в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
3	7216.1	Свинско в собствен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: Неспорообразуващи и микроорганизми - не се допускат.	Не се установява в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
4	7216.1	Свинско в собствен сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: не повече от 10	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°C
5	7216.1	Свинско в собствен сос	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: не се допускат.	Не се установяват в 1 g	Т°инк = 37±0,2°C
6	7216.1	Свинско в собствен сос	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
7	7216.1	Свинско в собствен сос	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017	Установява се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат.	Не се установява в 25 g	Т°инк = 37±0,2°C
8	7216.1	Свинско в собствен сос	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
9	7216.1	Свинско в собствен сос	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
10	7216.1	Свинско в собствен сос	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
11	7216.1	Свинско в собствен сос	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 42,5°C
12	7216.1	Свинско в собствен сос	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
13	7216.1	Свинско в собствен сос	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат.	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°C

Заличено на основание

Интерпретация на резултатите

В изпитаната проба "Кюфета с бял сос" не се установяват Ентеробактерии, Коагулазоположителни стафилококи, Плесени, Дрожди, Е. коли, Сулфитредуциращи клостридии и Бацилус цереус при съответната най-ниска степен на разреждане.

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 **Feba** **Генов**

Заличено на основание ЗЗЛД

Подпис:

Заличено на основание ЗЗЛД

С. В.

Заличено на основание ЗЗЛД



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: РУСЕНСКО ВАРЕНО

Опаковка: метална кутия
Разфасовка: 0,300 кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

(Представя се в табличен или описателен вид. Конкретните характеристики, показатели/параметри/норми се посочват съобразно вида на продукта, като същите да покриват изискванията на възложителя, посочени в техническата спецификация.)

Изкуствени оцветители не се допускат. Вид на транспортната опаковка – кашон от велпале или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при температура от 0 до 5°C до 48 часа.

Русенско варено, ТД на производителя	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Месен блок, с формата на кутията с неправилни ръбове и добра спойка на масата.
1.2. Цвят	Специфичен на сварено месо.
1.3. Вкус и мирис	Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките, без страничен привкус и мирис.
1.4. Консистенция	Умерено сочна, умерено плътна.
1.5. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент от 0,300 кг. Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.
1.6. Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	Със запазен лак

Заличено на основание 33ЛД

1.7. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се установяват.
2. Физико-химични показатели	
2.1. Обща масленост в %	Не повече от 25 %
2.2. Готварска сол в %	Не повече от 2,0 %
2.3. Изкуствени оцветители	Не се установяват
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	Не се допускат
3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g
3.2. Мезофилни анаеробни микроорганизми	Не се допускат
3.3. Патогенни микроорганизми Ентеробактерии; листерия моноцитогенес; Коагулазаположителни стафилококи; плесени; дрожди; ешерихия коли; салмонела; сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс); Бацилус цереус	Не се допускат

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

Забележка:

1. Таблицата за съответствие се попълва за всеки продукт от предмета на поръчката.

Заличено на основание ЗЗЛД

Дата: 20.05.2019 г.

Ивайло Пандов
(подпис)

Заличено на основание ЗЗЛД

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"



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

Сертификат за акредитация, рег. № 70/25.02.2019 г., валиден до 25.02.2023 г.,
издаден от ИА "БСА",
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица № 7 тел. 02/9590719



ФК 5.10-1

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 7217/21.05.2019

120052

1. Вид на пробата VI.(1)Месни и месорастителни 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	Русенско варено
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Метални кутии с капачки easy open 0.300кг.
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190413
3.7. Нетно кол. на пробните единици	3 бр.х 300 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	7217/08.05.2019

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Русенско варено	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибрации капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Мазнини <i>Заличено на основание 33ЛД</i>	БДС 6997 :1984
Русенско варено	Готварска сол	БДС 7168:1993
Русенско варено	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017

Русенско варено	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88
Русенско варено	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Русенско варено	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Русенско варено	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3
Русенско варено	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2
Русенско варено	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017
Русенско варено	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017
Русенско варено	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005
Русенско варено	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Русенско варено	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4
Русенско варено	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014
Русенско варено	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005
Русенско варено	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Татяна Ячева
6.2. Дата на приемане	08.05.2019
6.3. Час на приемане	14:55
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 08.05.2019-09.05.2019 Физикохимични: 08.05.2019-14.05.2019 Микробиологични: 08.05.2019-23.05.2019
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.

Заличено на основание 33ЛД

Заличено на основание 33ЛД

Стр 2 от 5

Заличено на основание 33ЛД

48

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	7217.1	Русенско варено	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Месен блок с формата на кутията с неправилни ръбове и добра спойка на масата. Цвят- специфичен на сварено месо.	Месен блок с формата на кутията с неправилни ръбове и добра спойка на масата. Цвят- специфичен на сварено месо.	T = 20 °C RH = 40 %
2	7217.1	Русенско варено	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Приятен, слабосолен, специфичен за вложените съставки и подправки.Без страничен мирис и привкус.	Приятен, слабо солен, специфичен за вложените съставки и подправки.Без страничен мирис и привкус.	T = 20 °C RH = 40 %
3	7217.1	Русенско варено	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Умерено сочна , умерено плътна .	Умерено сочна , умерено плътна .	T = 20 °C RH = 40 %
4	7217.1	Русенско варено	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Външна повърхност : без изменение	Външна повърхност : без изменение .	T = 20 °C RH = 40 %
5	7217.1	Русенско варено	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: със запазен лак	Със запазен лак .	T = 20 °C RH = 40 %
6	7217.1	Русенско варено	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Бомбаж,хлопащи капаци и дъна - не се допускат	Бомбаж,хлопащи капаци и дъна - не се установяват.Херметичност - пълна.	T = 20 °C RH = 40 %

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	7217.1	Русенско варено	Мазнини	БДС 6997:1984	%	ТД на клиента: Обща масленост- не повече от 25%	15,12±0,20	T = 20 °C RH = 40 %
2	7217.1	Русенско варено	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 2%	1,65±0,03	T = 20 °C RH = 40 %
3	7217.1	Русенско варено	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
1	7217.1	Русенско варено	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579-1:2017	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 25 g	T°инк = 37±0,2°C
2	7217.1	Русенско варено	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: - вегетативни форми на спорообразуващи - не се допускат	Не се установява в 1 g	T°инк = 37±0,2°C
3	7217.1	Русенско варено	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: - неспорообразуващ и микроорганизми - не се допускат	Не се установява в 1 g	T°инк = 37±0,2°C
4	7217.1	Русенско варено	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: не повече от 10	<1.10 ¹	T°инк = 30±0,2°C
5	7217.1	Русенско варено	Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.2	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 1 g	T°инк = 37±0,2°C
6	7217.1	Русенско варено	Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528-2:2017	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	T°инк = 37±0,2°C
7	7217.1	Русенско варено	Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1:2017	Установява се в 25 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установява в 25 g	T°инк = 37±0,2°C

Задължено на основание ЗЗПД

Задължено на основание ЗЗПД

Задължено на основание ЗЗПД

8	7217.1	Русенско варено	Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
9	7217.1	Русенско варено	Плесени	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
10	7217.1	Русенско варено	Дрожди	БДС 1035:1989, т.5.1.2.4	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 25±2°C
11	7217.1	Русенско варено	Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2:2014	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 42,5°C
12	7217.1	Русенско варено	Сулфитредуциращи клостридии (Колстридиум перфрингенс)	БДС EN ISO 7937:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 37±0,2°C
13	7217.1	Русенско варено	Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932:2005	cfu/g	ТД на клиента: не се допускат	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите: В изпитаната проба "Кюфтета с бял сос" не се установяват Ентеробактерии, Коагулазоположителни стафилококи, Плесени, Дрожди, Е. коли, Сулфитредуциращи клостридии и Бацилус цереус при съответната най-ниска степен на разреждане.

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



Заличено на основание ЗЗЛД

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

Заличено на основание ЗЗЛД

Подпис:

