

Δημοκρατία της Βουλγαρίας  
Εκτελεστική Διεύθυνση  
Βουλγαρική Υπηρεσία Διαπίστευσης

## ΕΝΤΟΛΗ

No A 327  
ΣΟΦΙΑ, 18.06.2014

Με βάση το άρθρο 10, εδάφιο 1, σημείο 3 και το άρθρο 30, εδάφιο 1 του Νόμου περί εθνικής διαπίστευσης οργάνων αξιολόγησης της συμμόρφωσης και το άρθρο 7 της Διαδικασίας περί διαπίστευσης BAS QR 2, σε σχέση με ανοιχτή διαδικασία, με αριθμό πρωτοκόλλου 160/223ΛΠ/ΡΟ/12.03.2014, την υπ' αριθμόν 160/223ΛΠ/ Β/04.03.2014 αναφορά αξιολόγησης, την δήλωση εθελοντικής παραίτησης και την υπ' αριθμόν 160/223ΛΠ/7/Β/18.06.2014 άποψη της Επιτροπής Διαπίστευσης

### ΕΠΕΚΤΕΙΝΩ ΤΗΝ ΕΚΤΑΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

της «D & V CONSULT» ΕΠΕ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ «ALIMENTI»  
Διεύθυνση διοίκησης του Εργαστηρίου Εξετάσεων:  
4204, ΤΣΑΡΑΤΣΟΒΟ, Δήμος ΜΑΡΙΤΣΑ, Νομός ΠΛΟΒΝΤΙΒ

για την διενέργεια εξετάσεων ως εξής:

A/A	Περιγραφή των προϊόντων προς εξέταση	Είδος της εξέτασης / χαρακτηριστικά	Μέθοδοι εξέτασης (κανονική / επιβεβαιωμένη μέθοδος)
1	2	3	5
1.	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ		
1.1	Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα	Εμφάνιση, χρώμα, σχήμα, υφή, είδος του πηγματος, επιφάνεια της τομής, δομή, γεύση, οσμή, θερμοκρασία, δομή μετά την τομή, άλμη, γαλάδα	ΒΚΠ* 15612
1.2	Κρέας και προϊόντα κρέατος (από σπιτικά οπληφόρα ζώα, πτηνά, λαγοειδή και άγρια ζώα)	Εμφάνιση, σχήμα, διαστάσεις, εξωτερική επιφάνεια, επιφάνεια της τομής, δομή, χρώμα, υφή, θερμοκρασία, οσμή, γεύση εξέταση με βράσιμο, μυείς	ΒΚΠ* 9381 ΒΚΠ* 1323, σημείο 2 ΒΚΠ* 14593, σημείο 3
1.3	Αβγά και προϊόντα αβγών	ΑΒΓΑ: καθαριότητα του τσοφλιού, αρτιότητα του τσοφλιού, βάρος, ασπράδι, κρόκος, οσμή, γεύση μετά το βράσιμο, θερμοκρασία, ξένες προσμίξεις, διαλυτότητα ΡΕΥΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΒΓΩΝ: χρώμα, υφή και επιφάνεια, οσμή, γεύση, θερμοκρασία	ΒΚΠ* 4336, σημείο 5, σημείο 6, σημείο 9 και σημείο 10
1.4	Ψάρια και προϊόντα αλιείας	ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ: εμφάνιση, υφή, χρώμα, οσμή, γεύση, χυμός των ιστών, θερμοκρασία, φρεσκάδα, φανερά παράσιτα, κατάσταση των πρόσθετων, προσμίξεις	ΒΚΠ* 7682 CODEX STAN 244, σημείο 8, Annex III
1.5	Μέλι	Εμφάνιση, χρώμα, άρωμα, γεύση, υφή, μηχανικές προσμίξεις	ΒΚΠ* 2673 σημείο 3.1
1.6	Ψωμί, ζυμαρικά, προϊόντα ζύμης και πρωινά γεύματα	ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ: μάζα, σχήμα, επιφάνεια, χρώμα, οσμή, κατάσταση της ψίχας, πάχος της κόρας, γεύση, υφή,	ΒΚΠ* 3412, σημείο 2.1, σημείο 2.2

		μεσεντερικός βάκιλος, στερεά σωματίδια, εμφάνιση	
		ZYMAPIKA: εμφάνιση και σχήμα, διαστάσεις, χρώμα, οσμή, γεύση, σχήμα της επιφάνειας, στερεά σωματίδια, κατάσταση μετά το βράσιμο	BKΠ* 5, σημείο 3
1.7	Δημητριακά, όσπρια και βραστά edésματα	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ: Μόλυνση των κόκκων και ζημιές από βλαβερούς οργανισμούς, προσμίξεις, ψιλοί κόκκοι, ίσια επιφάνεια, μέγεθος, εμφάνιση, χρώμα, οσμή	BKΠ* 15335 BKΠ* 13380
		ΟΣΠΡΙΑ: προσμίξεις, μέγεθος, ξένη οσμή, έντομα, είδη και ποικιλίες	BKΠ* ISO 605
1.8	Προϊόντα άλεσης, άλευρα, νισεστέ και σιμιγδάλι	Εμφάνιση, συστατικά, χρώμα, οσμή, γεύση, στερεά σωματίδια, προσμίξεις, βλαβεροί οργανισμοί στην αποθήκη	BKΠ* 754, σημείο 6, σημείο 8, σημείο 10
		ΝΙΣΕΣΤΕ: εμφάνιση, συστατικά, χρώμα, οσμή, γεύση, προσμίξεις	BKΠ* 8380, σημείο 3, σημείο 10
1.9	Ζαχαρώδη προϊόντα, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και σοκολάτας	Εμφάνιση, σχήμα, μέγεθος, υφή, χρώμα, οσμή, γεύση	BKΠ* 6279
1.10	Κονσέρβες (αποστειρωμένες και παστεριωμένες) με ζωική προέλευση με/χωρίς φυτικά πρόσθετα και UHT τρόφιμα. Κονσέρβες φρούτων και λαχανικών. Χυμοί, πούλπες και συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων και λαχανικών. Παιδικά τρόφιμα και τρόφιμα διαίτης.	ΚΟΥΤΙΑ: ερμητικότητα, εξωτερική επιφάνεια, εσωτερική επιφάνεια, φούσκωμα, κινούμενα και ταλαντευόμενα καπάκια και βάσεις, σχήμα και μέγεθος ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ: εμφάνιση των συστατικών στοιχείων, χρώμα, οσμή, γεύση, υφή, επιφάνεια της τομής, ξένες προσμίξεις	BKΠ* 1035, σημείο 3 BKΠ* 7682
1.11	Ξηροί καρποί, ελαιούχοι σπόροι και προϊόντα του δάσους	Εμφάνιση, χρώμα, οσμή, γεύση, μέγεθος, στιλπνότητα, σχήμα, προσμίξεις, μύκητες, σάπισμα, ζύμωση, φθορές, ύπαρξη εντόμων, νύμφες και βομβύκια	BKΠ* 1953, σημείο 9
		Περιεκτικότητα σε προσμίξεις	BKΠ* EN ISO 658
1.12	Αναψυκτικά και ποτά κεχριού	Χρώμα, διαύγεια, ομογένεια, άρωμα και γεύση	BKΠ* 3485 σημείο 2.
1.13	Καφές, κακάο	ΚΑΦΕΣ: εμφάνιση, σχήμα, μέγεθος, κατάσταση, χρώμα, γεύση, οσμή, κόκκοι με φθορές από έντομα, ξένες προσμίξεις	BKΠ* 8999, σημείο 2.1 BKΠ* ISO 6667 σημείο 3.1.
		ΚΑΚΑΟ ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ: εμφάνιση, σχήμα, μέγεθος, κατάσταση, χρώμα, γεύση, οσμή, μέγεθος, μηχανικές προσμίξεις, φανεροί μύκητες, ελαττωματικοί κόκκοι (σπασμένοι, με σκουλήκια, με ανώμαλη μορφή, άδειοι κόκκοι)	BKΠ* 12547, σημείο 2, σημείο 4.3
1.14	Πρόσθετα, παρασκευάσματα ενζύμων, καλλιέργειες εκκίνησης	Εμφάνιση, χρώμα, γεύση, οσμή, δομή, εμφάνιση, υφή	BKΠ* 8142, σημείο 1.3, πίνακας 1, σημείο 3.1 BKΠ* 483, σημείο 2.3.1, πίνακας 1, σημείο 4.1, σημείο 4.2 BKΠ* 2306, σημείο 4.1 BKΠ* 5757, σημείο 4.1 και σημείο 4.2 BKΠ* 2608, σημείο 4.2

			ΒΚΠ* 10945, σημείο 3.2.1
1.15	Μαγειρικό άλας	Γεύση, οσμή, μηχανικές προσμίξεις	ΒΚΠ* 8840, σημείο 2.2, σημείο 2.3
1.16	Κρυσταλλική ζάχαρη	Γεύση, οσμή, διαλυτότητα σε νερό, ξένες προσμίξεις	ΒΚΠ* 391, σημείο 11
1.17	Μπύρα	Χρώμα, άφρισμα	ΒΚΠ* 10187 σημείο 4.1, σημείο 6
1.18	Υλικά από ζώα (εσωτερικά όργανα, λεμφαδενές, μέρη από το σφάγιο τα οποία δεν είναι βρώσιμα)	ΕΝΤΕΡΑ: εμφάνιση, χρώμα, υφή, οσμή, παθολογικές αποκλίσεις, είδος και τρόπος κονσερβοποίησης, διαστάσεις, στυλνότητα (γυαλάδα), ελαττώματα, λερωμένα τμήματα, υπολείμματα από λίπη και βλέννα	ΒΚΠ* 3434, σημείο 7
1.19	Συσκευασίες και υλικά, τα οποία προορίζονται για επαφή με τρόφιμα	Εξωτερική και εσωτερική εξέταση	ΒΚΠ* 7219, σημείο 1, σημείο 2
1.20	Πόσιμο νερό, νερό από γεώτρηση, εμφιαλωμένο νερό, πάγος (1), νερό από πισίνες	Χρώμα, γεύση και οσμή, θερμοκρασία	ΒΚΠ* 8451 (1) ΒΚΠ* EN ISO 7887 (1) σημείο 2.3. ΒΚΠ* EN 1622 (1) Παράρτημα C
1.21	Λοιπές τροφές: Έτοιμα εδέσματα και σαλάτες. Προϊόντα ως αποτέλεσμα γαλακτωματοποίησης (μαργαρίνη, μαγιονέζα, σάλτσες, dressings και toppings) Λιπαρά και έλαια ζωικής και φυτικής προέλευσης. Φρούτα και λαχανικά, ωμά και μεταποιημένα. Μπαχαρικά, βότανα, τσάγια και δρόγες. Ξύδι (ξύδι κρασιού και μηλόξυδο). Ζωοτροφές.	Εμφάνιση και δομή, χρώμα, επιφάνεια της τομής, υφή, οσμή, γεύση, δευτερεύουσες /φανερές/ προσμίξεις	Πρότυπο του ΣΟΑ* 4710 ΒΚΠ* 15612 ΒΚΠ* 4336, σημείο 5, σημείο 6, σημείο 9 και σημείο 10
2.	<b>ΦΥΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΒΙΟΧΗΜΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ</b>		
	<p>Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα (1) Κρέας και προϊόντα κρέατος (από οπληφόρα ζώα, πτηνά, λαγοειδή και άγρια ζώα) (2) Αβγά και προϊόντα αβγών (3) Ψάρια και προϊόντα αλιείας (4) Μέλι (5) Έτοιμα εδέσματα και σαλάτες (6) Ψωμί, ζυμαρικά, προϊόντα ζύμης και πρωινά γεύματα (7) Δημητριακά, όσπρια και βρασμένα εδέσματα (8) Προϊόντα άλεσης, άλευρα, νισεστέ και σιμιγδάλι (9) Ζαχαρώδη προϊόντα, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και σοκολάτας (10) Προϊόντα ως αποτέλεσμα γαλακτωματοποίησης (μαργαρίνη, μαγιονέζα, σάλτσες, dressings και</p>	2.1. Ενεργή οξύτητα (pH), ενεργή αντίδραση (32)	<p>ΔΠ* 504-1-ΦΧ-26 (1, 7, 11, 12, 19, 20, 21, 24, 29) ΒΚΠ* 1323 σημείο 2.3.1 (2, 6) ΒΚΠ* 4336 σημείο 10.7 (3) ΒΚΠ* 9368 σημείο 1.7, σημείο 4.3, σημείο 5.8, σημείο 6.1 (4) ΒΚΠ* EN 1132 (6, 15, 16, 18) ΒΚΠ* 11688 (6, 11, 13, 14, 16, 18) ΒΚΠ* 1035 σημείο 4.3 (13) ΒΚΠ* 10187 σημείο 3.3. (25) ΒΚΠ* 3434 σημείο 8.1 (30) ΒΚΠ* EN ISO 3071 (30) ΒΚΠ* 3424 (32)</p>
		2.2. Μέτρηση της οξύτητας (ελεύθερη οξύτητα (5), ελεύθερα λιπαρά οξέα (3) ολική οξύτητα, πτητικά οξέα (26) αριθμός οξύτητας (2, 11, 4, 12), αλκαλικότητα (10, 12)	<p>ΔΠ* 504-1-ΦΧ-12 (3, 6, 21) ΒΚΠ* 1111 (1) σημείο 4, 5, 12, σημείο 6, 7, 8, 9, σημείο 10 ΒΚΠ* 9368 σημείο 2.9, σημείο 3.3, σημείο 5.1, σημείο 5.13 (4), σημείο 4.1, σημείο 4.2 (4) ΒΚΠ* 3050 σημείο 2.7. (5) Διαταγή 48/2003 σημείο 6 (5)</p>

toppings) (11) Λιπαρά και έλαια ζωικής και φυτικής προέλευσης (12) Κονσέρβες (αποστειρωμένες και παστεριωμένες) από ζωική προέλευση με/χωρίς φυτικά πρόσθετα και UHT τρόφιμα (13) Κονσέρβες φρούτων και λαχανικών (14) Χυμοί, πούλπες και συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων και λαχανικών (15) Φρούτα και λαχανικά ωμά και μεταποιημένα (16) Ξηροί καρποί, ελαιούχοι σπόροι και προϊόντα του δάσους (17) Αναψυκτικά και ποτά κεχριού (18) Καφές, κακάο (19) Μπαχαρικά, βότανα, τσάγια και δρόγες (20), Πρόσθετα, παρασκευάσματα ενζύμων και καλλιέργειες εκκίνησης (21) Μαγειρικό άλας (22) Κρυσταλλική ζάχαρη (23) Εύδι (24) Μπύρα (25) Κρασιά και μούστος (26) Οινοπνευματώδη ποτά (27) Παιδικές τροφές και τροφές διαίτης (28) Ζωοτροφές (29) Υλικά από ζώα (εσωτερικά όργανα, λεμφαδένες, μέρη από σφάγια, τα οποία δεν είναι βρώσιμα) (30) Συσκευές και υλικά, τα οποία προορίζονται για επαφή με τρόφιμα (31) Πόσιμο νερό, νερό από γεώτρηση, εμφιαλωμένο νερό, πάγος, νερό από πισίνες (32) Δείγματα από επιφάνειες για τον προσδιορισμό της κατάστασης της υγιεινής (33) Σφάγια (34) Τρόφιμα, τα οποία υποβλήθηκαν σε ακτινοβολία (35)		BKΠ* 3412 σημείο 3.3. (7) BKΠ* 754 σημείο 7.9. (9) BKΠ* 13487 (8) BKΠ* 5879 (10, 11) BKΠ* EN ISO 660 (11, 12) BKΠ* 14593 σημείο 5.3. (2) BKΠ* EN ISO 10539 (12) BKΠ* 1035 σημείο 4.5.8. (13) BKΠ* 6996 (6, 28, 13, 14) BKΠ* EN 12147 (15, 16) BKΠ* ISO 729 (17) BKΠ* 3485 σημείο 3.5. (18) BKΠ* 8273 σημείο 4. (19) BKΠ* 8142 σημείο 3.2. (21) BKΠ* 483 σημείο 4.5. (21) BKΠ* 399 σημείο 4.1. (24) BKΠ* 10187 σημείο 3.1. (25) ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 13 (26), σημείο 14 (26) BKΠ* 11374 σημείο 10.6. (3) BKΠ* 4336 σημείο 4.9. (29)
	2.3. Περιεκτικότητα σε νερό / ξηρή ουσία, υγρασία και πτητικές ουσίες (12, 17, 29), ξηρό υπόλοιπο (32), ολικό ξηρό εκχύλισμα (24, 25, 26, 27)	BKΠ* 1109 (1, 6) BKΠ* EN ISO 3727-1 (1) BKΠ* 5712 (2, 6) ISO 1442 (2) BKΠ* 4336 σημείο 10.3. (3) BKΠ* 9368 σημείο 1.5, σημείο 2.3, σημείο 4.8, σημείο 5.4 (4) BKΠ* 3050 σημείο 2.2 (5) Διαταγή№48/2003 σημείο 3 (5) BKΠ* EN 12145 (6, 14-16, 28) BKΠ* 3412 σημείο 3.1, σημείο 3.2 (7) BKΠ* ISO 711 (8, 9, 17) BKΠ* EN ISO 712 (8, 9, 21) BKΠ* EN ISO 1666 (9) BKΠ* 5312 σημείο 2, σημείο 2.1 (10) BKΠ* EN ISO 662 (11, 12) BKΠ* 1035 σημείο 4.5.2 (13) BKΠ* 15437 (13) BKΠ* 16612 (13) BKΠ* 17257 (14, 15, 16) BKΠ* 460 σημείο 3.2.6 (15) BKΠ* EN 12143 (15, 28) BKΠ* EN ISO 665 (17) BKΠ* 3485 σημείο 3.4 (18) BKΠ* 8273 σημείο 2 (19) BKΠ* 8999 σημείο 2.6.1 (19) BKΠ* ISO 939 (20) BKΠ* ISO 1573 (20) BKΠ* 16752 (21) BKΠ* 483 σημείο 4.3 (21) BKΠ* 8840 σημείο 2.4 (22) BKΠ* 391 σημείο 4 (23)

			BΚΠ* 399 σημείο 4.3 (24)
			BΚΠ* 10187 σημείο 2.2 (25)
			ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 4 (26)
			ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 5, σημείο 15 (27)
			BΚΠ* 11374 σημείο 4.1 (29)
			BΚΠ* ISO 6496 (29)
			BΚΠ* 15435 σημείο 4.8 (29)
			BΚΠ* EN 1161 (30)
			BΚΠ* 3546 (32)
			Διαταγή σε σχέση με τις απαιτήσεις προς τα σάκχαρα, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση Παράρτημα 4 (23)
		2.4. Περιεκτικότητα σε λιπαρά (ωμά λιπαρά)	ISO 2446 (1)
			ISO 3433 (1)
			BΚΠ* EN ISO 17189 (1, 11, 12)
			BΚΠ* EN ISO 3727-3 (1)
			BΚΠ* 8549 σημείο 3, σημείο 4 (2, 6, 12)
			BΚΠ* 4336 σημείο 10.5.1.1-2, σημείο 10.5.2.1-3 (3)
			BΚΠ* 9368 σημείο 1.6, σημείο 2.2, σημείο 4.7 (4)
			BΚΠ* 6997 (6, 13-16, 18, 28)
			BΚΠ* 3412 σημείο 3.7.4 (7)
			BΚΠ* EN ISO 11085 (8, 9, 29)
			BΚΠ* EN ISO 3947 (9)
			BΚΠ* 5439 σημείο 2 (10)
			BΚΠ* 1035 σημείο 4.5.4 (13)
			BΚΠ* EN ISO 734-1 (17)
			BΚΠ* EN ISO 659 (17)
			BΚΠ* 12896 (17, 29)
			BΚΠ* 8273 σημείο 3.1. (19)
			BΚΠ* 12547 σημείο 3.2 (19)
			BΚΠ* 466 σημείο 4.2.3 (20)
			ΔΠ* 504-1-ΦΧ-42 (21)
			BΚΠ* ISO 6492 (29)
			BΚΠ* 11374 σημείο 4.4.3.1 (29)
			BΚΠ* EN 1163 (30)
		2.5. Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (πρωτεΐνες, ωμή πρωτεΐνη, άζωτο, άζωτο διαλυτό σε πεψίνη πρωτεΐνη (29))	BΚΠ* 6231 σημείο 2 (1, 12)
			BΚΠ* EN ISO 8968-1 (1, 6)
			BΚΠ* 9374 σημείο 2 (2, 12)
			ISO 937 (2)
			ΔΠ* 504-1-ΦΧ-13 (3, 4)
			BΚΠ* ISO 1871 (6, 8-11, 12, 16-21, 25, 28, 29)
			BΚΠ* 3412 σημείο 3.9 (7)
			BΚΠ* EN ISO 20483 (8, 9)
			BΚΠ* 13490 (8)
			BΚΠ* EN ISO 3188 (9)
			BΚΠ* EN ISO 5378 (9)

		ΒΚΠ* 1035 σημείο 4.5.3 (13)
		ΒΚΠ* 14431 (13, 14, 28)
		ΒΚΠ* 15438 (13)
		ΒΚΠ* EN 12135 (15)
		Διαταγή 44/2002, Παράρτημα 6, μέθοδος XXIII** (29)
		ΒΚΠ* EN ISO 5983-1 (29)
		ΒΚΠ* 11374 σημείο 4.2 (29)
		ΒΚΠ* ISO 6655 (29)
	2.6. Περιεκτικότητα σε σάκχαρα (σακχαρόζη, λακτόζη, ανάγοντα σάκχαρα / υβερτοποιημένη ζάχαρη, πολικότητα (23))	ΒΚΠ* 6191 σημείο 3 (1)
		ΒΚΠ* 3050 σημείο 2.3, σημείο 2.4 (5)
		ΒΚΠ* 7169 (6, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 28)
		ΒΚΠ* 3412 σημείο 3.6.2 (7)
		ΒΚΠ* 5439 σημείο 3 (10)
		ΒΚΠ* EN 12146 (15)
		ΒΚΠ* 3485 σημείο 3.10 (18)
		ΒΚΠ* 8273 σημείο 9 (19)
		Διαταγή σε σχέση με τις απαιτήσεις προς τα σάκχαρα, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση Παράρτημα 6 Παράρτημα 11 (23)
		ΒΚΠ* 391 σημείο 5, σημείο 6 (23)
		ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 2, σημείο 5.3.2 (26)
		Διαταγή 44/2002, Παράρτημα 6, μέθοδος VIII, XI** (29)
	2.7. Περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-41 (1, 2-4, 6, 7, 8-16, 17, 18-21, 25, 28, 29)
	2.8. Περιεκτικότητα σε άμυλο (29)	ΒΚΠ* 5713 (2, 13)
		ΒΚΠ* 13488 (8)
		ΒΚΠ* EN ISO 10520 (9)
		ΒΚΠ* EN ISO 15914 (14, 29)
		Κανονισμός 900/2008 Παράρτημα I** (14, 16)
		Διαταγή 44/2002, μέθοδος XXI** (29)
	2.9. Περιεκτικότητα σε ωμή σελουλόζη (ίνες), ουδέτερα επεξεργασμένες ίνες (NDF) (29), ίνες αφαίρεσης των οξέων (ADF) και λιγνίνη (ADL) (29)	ΒΚΠ* ISO 5498 (1, 2, 3, 4, 6-11, 13-21, 28)
		ΒΚΠ* ISO 6541 (1, 2, 3, 4, 6, 7-9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 28)
		ΒΚΠ* 8273 σημείο 10 (19)
		ΒΚΠ* 466 σημείο 4.2.5 (20)
		ΒΚΠ* ISO 15598 (20)
		ΒΚΠ* EN ISO 6865 (29)
		ΒΚΠ* 11374 σημείο 4.3 (29)
		ΒΚΠ* EN ISO 16472 (29)
		ΒΚΠ* EN ISO 13906 (29)
	2.10. Περιεκτικότητα σε τέφρα, μεταλλικές προσμίξεις (5, 6, 11, 14, 18, 28), (ωμή (29, 23)), τέφρα αδιάλυτη (6, 7, 10, 14, 16-20, 29), θειούχα τέφρα (9, 23), αλκαλικότητα της	ΒΚΠ* 6154 (1)
		ΒΚΠ* 3050 σημείο 2.6 (5)
		ΒΚΠ* 17318 (6, 11, 14, 16, 28)
		ΒΚΠ* 9373 (2, 4, 13)

		<p>τέφρας (10, 14, 16, 15, 18, 19, 24, 26)</p>	<p>BΚΠ* 17317 (6, 14, 16, 24, 28)  BΚΠ* 754 σημείο 7.3, σημείο 7.4 (7)  BΚΠ* 13491 (8)  BΚΠ* EN ISO 2171 (7, 8, 21, 28, 29)  BΚΠ* EN ISO 3593 (9, 28)  BΚΠ* EN ISO 5809 (9)  BΚΠ* 5313 σημείο 3.1, σημείο 3.3, σημείο 3.4 (10)  BΚΠ* ISO 6884 (11, 12)  BΚΠ* 7646 (14, 16, 24)  BΚΠ* EN 1135 (15)  BΚΠ* EN 12144 (15)  BΚΠ* ISO 749 (17)  BΚΠ* ISO 735 (17)  BΚΠ*3485 σημείο 3.19, σημείο 3.20 (18)  BΚΠ*8273 σημείο 5., σημείο 6, σημείο 7 (19)  BΚΠ* 8999 σημείο 2.9, σημείο 2.10 (19)  BΚΠ* ISO 928 (20)  BΚΠ* ISO 929 (20)  BΚΠ* ISO 930 (20)  BΚΠ* ISO 1575 (20)  BΚΠ* ISO 1576 (20)  BΚΠ* ISO 1577 (20)  BΚΠ* 8142 σημείο 3.3 (21)  BΚΠ* 391 σημείο 7 (23)  BΚΠ* 399 σημείο 4.4 (24)  ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 9, σημείο 10 (26)  BΚΠ* ISO 5984 (29)  BΚΠ* ISO 5985 (29)  BΚΠ* 11374 σημείο 4.5 (29)  Διαταγή σε σχέση με τις απαιτήσεις προς τα σάκχαρα, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση Παράρτημα 1, Τμήμα 1 Παράρτημα 5 (23)</p>
	<p>2.11. Περιεκτικότητα σε μαγειρικό άλας / χλωριούχο νάτριο, χλωριούχα ιόντα (32)</p>		<p>BΚΠ* 8274 (1) σημείο 5, σημείο 6  ΔΠ* 504-1-ΦΧ-03 (1-4, 6, 9-18, 21, 28-30, 32)  BΚΠ* 7168 σημείο 4 (2, 6, 11, 13-17, 28)  BΚΠ* 9368 σημείο 2.1, σημείο 4.6, σημείο 5.3 (4)  BΚΠ* EN 12133 (6, 15, 16)  BΚΠ* 3412 σημείο 3.4 (7)  BΚΠ* EN ISO 5810 (9)  BΚΠ* 1035 σημείο 4.5.5 (13)  BΚΠ* 8840 σημείο 2.11 (22)  BΚΠ* 11374 σημείο 4.10 (29)  BΚΠ* EN 1165 (30)</p>
	<p>2.12 Ενέργεια</p>		<p>άρθρο 10 της Διαταγής Νο 23/2009**</p>

		(1-17, 19-21, 23, 25, 28)
		ΒΚΠ* 3485 σημείο 3.12 (18)
		Διαταγή 44/2002, Τμήμα IV** (29)
	2.13. Περιεκτικότητα σε ασκορβικό οξύ (βιταμίνη C)	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-45 (4, 6-11, 13-16, 18-19, 21, 28-29)
		ΒΚΠ* 11812 σημείο 2 (6, 7, 11, 14, 16, 28)
		ΒΚΠ* 754 σημείο 11.2 (9)
		ΒΚΠ* 3485 σημείο 3.17 (18)
		ΒΚΠ* 13374 (10, 18)
	2.14. Περιεκτικότητα σε υπολειμματικές ποσότητες υδροξειδίου του νατρίου	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-15 (1, 2, 3, 4, 6, 11, 28)
	2.15. Περιεκτικότητα σε υπολειμματικές ποσότητες χλωρίου	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-27 (1, 2, 3, 4, 6, 11, 28)
		ΒΚΠ* 3560 σημείο 5 (32)
	2.16. Απόδειξη της επιδρυνικής αλδεύδης μέσω αντίδρασης του Κραϊς (τάγγισμα των λιπαρών)	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-30 (1-3, 6-7, 10-14, 17, 28-29)
		ΒΚΠ* 9368 σημείο 1.13, σημείο 2.8, σημείο 4.4, σημείο 5.11 (4)
	2.17. Ύπαρξη φυτικών λιπαρών στο γαλακτικό λίπος μέσω αντίδρασης του Μπελιέ	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-29 (1, 12)
	2.18. Ύπαρξη αμύλου: ποιοτική αντίδραση	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-28 (1, 6, 14, 15, 16)
	2.19. Προσδιορισμός του αριθμού υπεροξειδίων	ΒΚΠ* EN ISO 3960 (1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12, 13, 17)
		ΒΚΠ* 14593 σημείο 5.5 (2)
		ΒΚΠ* EN ISO 27107 (6, 7, 11, 12, 13, 17)
		ΒΚΠ* 10386 (10)
		ΒΚΠ* 14433 (14, 15, 16, 28)
		ΒΚΠ* 11374 σημείο 4.15 (29)
	2.20. Αριθμός θειοβαρβιτουρικού	ΒΚΠ* 14432 (14, 15, 28)
	2.21. Αριθμός αλκαλικότητας	ΒΚΠ* 13727 (12)
	2.22. Τίτλος	ΒΚΠ* ISO 935 (12)
	2.23. Αριθμός ιωδίου	ΒΚΠ* EN ISO 3961 (2, 12)
	2.24. Αριθμός σαπωνοποίησης	ΒΚΠ* EN ISO 3657 (12)
	2.25. Περιεκτικότητα σε βενζοϊκό οξύ	ΒΚΠ* 11710 (6, 11, 14, 15, 16)
		ΒΚΠ* 1554 σημείο III.15 (1, 3, 4, 10, 13, 21, 24, 25, 29)
		ΒΚΠ* 3485 σημείο 3.11 (18)
		ΔΠ* 504-1-ΦΧ-49 (28)
	2.26. Περιεκτικότητα σε σορβικό κάλιο, σορβικό οξύ (6), σορβίτη (10)	ΒΚΠ* 9368 σημείο 4.11 (4)
		ΒΚΠ* 11712 σημείο 2 (6, 7, 11, 14, 15, 16, 18, 21, 24, 25, 28, 29)
		ΒΚΠ* 15487 (10)
	2.27. Περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου (ολικό και ελεύθερο), θειούχο οξύ (13, 18)	ΒΚΠ* 11709 σημείο 1.2, σημείο 2 (6, 11, 14, 15, 16, 18, 21)
		ΒΚΠ* EN 1185 (9, 29)
		ΒΚΠ* 1554 σημείο III.13 (13, 18)
		ΒΚΠ* EN 13196 (15, 18)
		ΒΚΠ* 399 σημείο 4.6 (24)
		ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 25.2.3 (26)
		ΔΠ* 504-1-ΦΧ-48 (28)



	2.28. Περιεκτικότητα σε μυρμηκικό οξύ	ΒΚΠ* 11706 (14)
	2.29. Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη σόγιας	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-32 (2, 6, 13)
	2.30. Περιεκτικότητα σε αλουμίνιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-07 (1, 2, 4, 7, 8, 10-14, 17-22, 24-26, 28, 29, 32)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-1 2:2005 (32)
	2.31. Περιεκτικότητα σε αμμωνιακά ιόντα	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-10 (32)
	2.32. Περιεκτικότητα σε αντιμόνιο	ΔΠ* 504-1 ICP/MS-04 (18, 25)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.33. Περιεκτικότητα σε (ύπαρξη) αρσενικό	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-19 (1-4, 6-23, 24, 25, 26, 28-29, 32)
		ΒΚΠ* 1554 σημείο III.16 (13, 18)
		ΒΚΠ* EN 15763:2010 (1 - 29)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.34. Περιεκτικότητα (ύπαρξη) σε ιόντα βαρίου, βάριο	ΒΚΠ* 8142 σημείο 3.8 (21)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.35. Περιεκτικότητα σε βόριο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-58 (32)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.36. Περιεκτικότητα σε σίδηρο και προσμίξεις σιδήρου (14, 20, 23)	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-02 (1-4, 6-19, 22, 24, 25, 28, 29, 32)
		ΒΚΠ* 11707 (14, 20)
		ΒΚΠ* 391 σημείο 10 (23)
	2.37. Περιεκτικότητα σε υδράργυρο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-61 (4, 13, 32)
		ΒΚΠ* EN 15763:2010 (1-29)
		ΔΠ* 504-1 ICP/MS-03 (32)
	2.38. Περιεκτικότητα σε ιώδιο, ιωδίδιο του καλίου, ιωδικό κάλιο (22)	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-46 (3, 4, 6-11, 13-15, 16, 17, 18, 21, 22, 28, 29, 32)
		ΒΚΠ* 8840 σημείο 2.17, σημείο 2.19 (22)
		ΒΚΠ* EN 15111 (28)
	2.39. Περιεκτικότητα σε κάδμιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-17 (1-4, 6-26, 28, 29)
		ΒΚΠ* EN 15763:2010 (1-29)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.40. Περιεκτικότητα σε κασσίτερο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ- 57 (1-4, 6-9, 11-13, 15-18, 20, 24, 25, 28, 29)
		ΒΚΠ* 9212 (10)
		ΒΚΠ* ISO 2447 (14, 16)
		ΒΚΠ* 15365 (26, 27)
		ΒΚΠ* EN 15765:2010 (13, 14, 15, 25, 28, )
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.41. Περιεκτικότητα σε ασβέστιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-21 (1-4, 6-19, 21, 22, 28, 29, 32)
		ΒΚΠ* 14677 (1)
		ISO 12081 (1)
		ΒΚΠ* 8840 σημείο 2.6 (22)
		ΒΚΠ* 11374 σημείο 4.11.2 (29)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.42. Περιεκτικότητα σε μαγνήσιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-52 (1-3, 6-11, 13-17, 18, 19, 22, 28, 29, 32)
		ΒΚΠ* 8840 σημείο 2.7 (22)
		ΒΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.43. Περιεκτικότητα σε μαγγάνιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-04 (1-3, 6-11, 13-19, 21, 28, 29, 32)

		BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
2.44. Περιεκτικότητα σε χαλκό	BΚΠ* 10692 (1)	
	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-18 (1-4, 6-26, 28, 29, 32)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.45 Περιεκτικότητα σε νάτριο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-51 (32)	
	ΔΠ* 504-1 ICP/MS-02 (1-29)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.46. Περιεκτικότητα σε νικέλιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-24 (1-4, 6-13, 14, 15-22, 23, 24-26, 28, 29, 32)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.47. Περιεκτικότητα σε νιτρικά άλατα	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-08 (1, 2-4, 6, 7, 8, 9, 11, 13-16, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 28, 29, 32)	
	BΚΠ* 16591 (6, 11, 13-16, 28)	
2.48. Περιεκτικότητα σε νιτρώδη	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-05 (1-4, 6, 11, 13-16, 21, 28, 29, 32)	
	BΚΠ* 1035	
	BΚΠ* 16591 (28)	
2.49. Περιεκτικότητα σε μόλυβδο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-16 (1-4, 6-26, 28, 29, 32)	
	BΚΠ* 10691 (1)	
	BΚΠ* EN 15763:2010 (1-4, 7-16, 18-29)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.50. Περιεκτικότητα σε σελήνιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-59 (32)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.51. Περιεκτικότητα σε θειικά άλατα	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-09 (15, 22, 32)	
	BΚΠ* EN 1142 (15)	
	BΚΠ* 8840 σημείο 2.9 (22)	
	ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 12.2 (26)	
2.52. Περιεκτικότητα σε φθοριούχα ιχνοστοιχεία	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-01 (32)	
2.53. Περιεκτικότητα σε φωσφορικά ιχνοστοιχεία (φώσφορο)	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-06 (1-4, 6-7, 8, 9, 10-19, 21, 22, 24, 25, 28, 29, 32)	
	BΚΠ* ISO 6491 (29)	
	BΚΠ* 11374 σημείο 4.11.4 (29)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.54. Περιεκτικότητα σε χρώμιο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-25 (1-4, 6-11, 12, 13, 14, 15-26, 28, 29, 32)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.55. Περιεκτικότητα σε κυανίδια (σιδηροκυανιούχα άλατα στο κιτρικό οξύ (21))	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-53 (4, 8-19, 20, 21, 22, 23, 24-26, 28, 29, 32, )	
	BΚΠ* 8142 σημείο 3.9 (21)	
2.56. Περιεκτικότητα σε ψευδάργυρο	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-23 (1-4, 6-26, 28-29, 32)	
	BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)	
2.57. Περιεκτικότητα σε άλφα τοξίνη Β1	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-20 (7, 8, 9, 17, 19, 20, 21, 28, 29, )	
2.58. Άλφα τοξίνη Β1+Β2+G1+G2 (άθροισμα)	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-34 (7-9, 10, 17, 19, 20, 21, 28, 29)	

	2.59. Περιεκτικότητα σε άλφα τοξίνη ΜΙ	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-31 (1, 13, 28, 29)
	2.60. Περιεκτικότητα σε δεοξυνιβαλενόλη /DON/	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-35 (7-10, 17, 20, 21, 28, 29)
		ΒΚΠ* EN 15791 (8, 9, 28, 29)
	2.61. Περιεκτικότητα σε ζεαραλενόνη	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-36 (7-10, 17, 20, 21, 28, 29)
	2.62. Περιεκτικότητα σε ωχρατοξίνη	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-38 (7-9, 16, 17, 19, 20, 26, 28, 29)
	2.63. Περιεκτικότητα σε Τ2 τοξίνη	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-39 (7-9, 28, 29)
	2.64. Περιεκτικότητα σε φουμονισίνη	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-37 (7-9, 28, 29)
	2.65. Αμωνία με βάση το Νέσλερ	ΒΚΠ* 1323 σημείο 2.3.5 (2) ΒΚΠ* 14593 σημείο 5.1 (2) ΒΚΠ* 3434 σημείο 8.2 (30)
	2.66. Αμωνία με βάση τον Έμπερ	ΒΚΠ* 1323 σημείο 2.3.6 (2) ΒΚΠ* 9368 σημείο 1.8, σημείο 5.9, σημείο 6.3 (4)
	2.67. Υδρόθειο	ΒΚΠ* 1323 σημείο 2.3.8 (2) ΒΚΠ* 9368 σημείο 1.9, σημείο 2.5, σημείο 5.10, σημείο 6.2 (4) ΒΚΠ* 3434 σημείο 8.4 (30)
	2.68. Προσδιορισμός της πυκνότητας	ΒΚΠ* 1110 (1) ΒΚΠ* ISO 6883 (12)
	2.69. Περιεκτικότητα σε ξένες προσμίξεις (1, 17, 19, 20, 22), αδιάλυτες προσμίξεις (12, 22)	ΒΚΠ* 9215 (1) σημείο 2, σημείο 3, σημείο 4, σημείο 5, σημείο 6 ΒΚΠ* EN ISO 663 (12) ΒΚΠ* EN ISO 658 (17) ΒΚΠ* 8999 σημείο 2.3 (19) ΒΚΠ* ISO 1208 (20) ΒΚΠ* 8840 σημείο 2.3 (22) ΒΚΠ* 8840 σημείο 2.5 (22)
	2.70. Περιεκτικότητα σε αιθανόλη (αιθυλική αλκοόλη)	ΒΚΠ* ISO 2448 (6, 11, 14, 15, 16, 28) ΒΚΠ* 3485 σημείο 3.9 (18) ΒΚΠ* 399 σημείο 4.2 (24) ΒΚΠ* 10187 σημείο 2.2.2.1 (25) ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 3.5.3 (26) ΔΠ* 504-1-ΦΧ-50 (28)
	2.71. Περιεκτικότητα σε μεθυλική αλκοόλη	ΒΚΠ* 2602 σημείο 3 (26, 27)
	2.72. Απόδειξη της παστερίωσης (1, 3) (Ενεργότητα της υπεροξειδάσης και της φωσφατάσης (1))	ΒΚΠ* 1113 σημείο 1, σημείο 3 (1) ΒΚΠ* 4336 σημείο 10.9 (3)
	2.73. Περιεκτικότητα σε ουρία	ΒΚΠ* EN ISO 14637 (1) ΔΠ* 504-1-ΦΧ- 44 (1)
	2.74. Περιεκτικότητα σε μη λιπαρές ξηρές ουσίες	ΒΚΠ* EN ISO 3727-2 (1, 12)
	2.75. Ξηρό υπόλοιπο μη λιπαρών ουσιών	ISO 2446, ISO 3433, ΒΚΠ* 1109 (1)
	2.76. Βαθμός ωριμότητας (διαλυτό ολικό λεύκωμα)	ΒΚΠ* 6231 (1)
	2.77. Περιεκτικότητα σε καζεΐνη	ΔΠ* 504-1-ΦΧ-56 (1)
	2.78. Θετικός χαλκός σε ζωμό	ΒΚΠ* 1323 σημείο 2.3.9 (2)
	2.79. Εξέταση υπεροξειδάσης	ΒΚΠ* 1323 σημείο 2.3.7 (2)
	2.80. Ολική περιεκτικότητα σε νερό	Κανονισμός № 543/2008 Παράρτημα

		VI, VII, VIII* ISO 937, ISO 1442 (2)
2.81. Πρωτεΐνη του συνδετικού ιστού (υδροξυπρολίνη)		BKΠ* 14780 (2)
2.82. Δείκτης οξυγόνου		BKΠ* EN 1162 (30)
2.83. Διαλυτότητα ξηρών προϊόντων αβγού		BKΠ* 4336 σημείο 10.4 (3)
2.84. Περιεκτικότητα σε ισταμίνη		ΔΠ* 504-1-ΦΧ-33 (4, 13)
2.85. Περιεκτικότητα σε πτητικό βασικό άζωτο (TVB-N)		BKΠ* 9368 σημείο 1.10 (4) Κανονισμός 2074/2005 Παράρτημα II, τμήμα II, κεφάλαιο III (4)
2.86. Περιεκτικότητα σε γυαλάδα		CODEX STAN 165-1989 (4)
2.87. Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφορφοουράλη (HMF)		BKΠ* 3050 σημείο 2.9 (5) ΔΠ* 504-1-ΦΧ-60 (16) ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 42 γ)2 (26)
2.88. Ηλεκτρική αγωγιμότητα		Διαταγή 48/2003 σημείο 5 (5)** BKΠ* EN 27888 (32)
2.89. Ενεργότητα της διαστάσης		BKΠ* 3050 σημείο 2.8 (5)
2.90. Πορώδης υφή		BKΠ* 3412 σημείο 3.5 (7)
Περιεκτικότητα σε γλουτένη		
- υγρή		BKΠ* 13375 σημείο 1 (8) BKΠ* EN ISO 21415-1 (8, 9)
- ξηρή		BKΠ* EN ISO 21415-3 (8, 9)
2.92. Μειωμένη δύναμη και ισοδύναμη δεξτρόζη σε υδρολυμένο προϊόν του αμύλου		BKΠ* EN ISO 5377 (9)
2.93. Περιεκτικότητα σε ακέτυλο		BKΠ* EN ISO 11213 (9)
2.94. Περιεκτικότητα σε καρβοξυλική ομάδα σε οξειδωμένο άμυλο		BKΠ* EN ISO 11214 (9)
2.95. Περιεκτικότητα σε καρβοξυμεθυλικές ομάδες σε καρβοξυμεθυλ-άμυλο		BKΠ* EN ISO 11216 (9)
2.96. Οξύτητα των λιπαρών		BKΠ* ISO 7305 (9)
2.97. Περιεκτικότητα σε οξική γλουτένη		BKΠ* 754 σημείο 11.1 (9)
2.98. Συντελεστής διάθλασης (refraction)		BKΠ* 4018 (10) BKΠ* EN ISO 6320 (12)
2.99. Περιεκτικότητα σε κουβερτούρα και γέμιση		BKΠ* 8386 (10)
2.100. Περιεκτικότητα σε ξηρούς καρπούς		BKΠ* 9208 (10)
2.101. Εξαιρετικότητα της σοκολάτας και των προϊόντων κακάο		BKΠ* 9378 (10)
2.102. Λιπολυτική ενεργότητα σε μάζες σοκολάτας		BKΠ* 15527 (10)
2.103. Απορρόφηση των μπισκότων		BKΠ* 15221 (10)
2.104. Ασαπωνοποίητες ύλες		BKΠ* EN ISO 18609 (12) BKΠ* EN ISO 3596 (12)
2.105. Περιεκτικότητα σε στερόλες		BKΠ* EN ISO 11702 (12)
2.106. Σταθερότητα έναντι της οξείδωσης		BKΠ* EN ISO 6886 (12)
2.107. Φανερά ιζήματα		BKΠ* EN ISO 19219 (12)
2.108. Ποσοτική αναλογία των συστατικών μερών		BKΠ* 7181 σημείο 3 (6, 13, 14, 16, 28) BKΠ* 15359 σημείο 2 (4, 13, 28)
2.109. Προσδιορισμός της καθαρής μάζας		BKΠ* 7181 σημείο 2 (6, 13, 14, 15, 16, 28) BKΠ* 15359 σημείο 1 (4, 13, 28) BKΠ* 17340 (16)

	2.110. Περιεκτικότητα σε πούλπα	BΚΠ* EN 12134 (15)
	2.111. Περιεκτικότητα σε καρτενοειδή στα χωριστά δείγματα	BΚΠ* EN 12136 (15)
	2.112. Περιεκτικότητα σε προλίνη	BΚΠ* EN 1141 (15)
	2.113. Αριθμός φορμόλης	BΚΠ* EN 1133 (15)
	2.114. Περιεκτικότητα σε πτητικά (αιθέρια (16))	
	- οξέα (16)	BΚΠ* 6995 (15, 16) BΚΠ* ISO 6632 (16)
	- έλαια (20, 16)	BΚΠ* 15953 (16) BΚΠ* EN ISO 6571 (20)
	2.115. Περιεκτικότητα σε μαλακά τμήματα των φρούτων	BΚΠ* 15639 (16)
	2.116. Περιεκτικότητα σε πηκτικές ύλες	BΚΠ* 16491 σημείο 6.3 (16)
	2.117. Περιεκτικότητα σε ζαχαρίνη	BΚΠ* 3485 σημείο 3.7 (18)
	2.118. Περιεκτικότητα σε καφεΐνη	BΚΠ* 3485 σημείο 3.14 (18) BΚΠ* 8999 σημείο 2.8 (19) BΚΠ* EN 12856 (18, 19)
	2.119. Περιεκτικότητα σε κίνηνη	BΚΠ* 3485 σημείο 3.15 (18)
	2.120. Περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα	BΚΠ* 3485 σημείο 3.6.2 (18)
	2.121. Περιεκτικότητα σε ουσίες διαλυτές σε νερό	BΚΠ* 8999 σημείο 2.7.1 (19)
	2.122. Προσδιορισμός της λεπτότητας άλεσης του καφέ	BΚΠ* 8999 σημείο 2.5 (19)
	2.123. Ποσότητα των ελαττωματικών κόκκων στον καφέ	BΚΠ* 8999 σημείο 2.2 (19)
	2.124. Ύπαρξη (συνθετικών/οργανικών) χρωστικών ουσιών στον καφέ	BΚΠ* 8999 σημείο 2.4 (19) BΚΠ* 399 σημείο 4.7 (24) BΚΠ* 6367 (26, 27)
	2.125. Χρώμα με βάση το ASTA	BΚΠ* 466 σημείο 4.2.1 (20)
	2.126. Περιεκτικότητα σε μη πτητικό αιθέριο εκχύλισμα	BΚΠ* ISO 1108 (20)
	2.127. Περιεκτικότητα σε εκχύλισμα νερού – σε κρύο νερό	BΚΠ* ISO 941 (20)
	- σε νερό που βράζει	BΚΠ* ISO 9768 (20)
	2.128. Περιεκτικότητα σε ελεύθερο θειικό οξύ	BΚΠ* 8142 σημείο 3.4.1 (21)
	2.129. Περιεκτικότητα σε οξάλικά	BΚΠ* 8142 σημείο 3.7 (21)
	2.130. Προσδιορισμός του χρώματος του διαλύματος (μέθοδος ICUMSA)	Διαταγή σε σχέση με τις απαιτήσεις προς τα σάκχαρα Παράρτημα 1, σημείο III (23)
	2.131. Ικανότητα φουσκώματος της μαγιάς για ψωμί	BΚΠ* 483 σημείο 4.4 (21)
	2.132. Ενεργότητα της ουρέασης / περιεκτικότητα σε καρβαμίδιο (29)	BΚΠ* ISO 5506 (21) BΚΠ* 11374 σημείο 4.12 (29)
	2.133. Περιεκτικότητα σε κάλιο	BΚΠ* 8840 σημείο 2.14 (22) ΔΠ* 504-1 ICP/MS – 01 (1-4, 7-9, 14, 15, 16) BΚΠ* EN ISO 17294-2:2005 (32)
	2.134. Εκχύλισμα χωρίς ζάχαρη	ΔΕΣΕΚΟΑΟΠ* περίπτωση 4, σημείο 4 (26)
	2.135. Περιεκτικότητα σε γλυκερίνη	BΚΠ* 16083 (26, 27)

	2.136. Περιεκτικότητα σε γοσσυπόλη (γλυκοσίδη από σπόρο βάμβακος)	ΒΚΠ* ISO 6866 (29)
	2.137. Ενεργότητα των αναστολών τρυψίνης	ΒΚΠ* EN ISO 14902 (29)
	2.138. Περιεκτικότητα σε ουσίες εκχύλισης χωρίς άζωτο	ΒΚΠ* 11374 σημείο 4.6 (29)
	2.139. Περιεκτικότητα σε μονενσίνη	ΒΚΠ* 11374 σημείο 5.1 (29)
	2.140. Περιεκτικότητα σε αιθοξυκίνη / σαντοκίνη	ΒΚΠ* 11374 σημείο 5.9 (29)
	2.141. Περιεκτικότητα σε φωσφορικά οργανικά εντομοκτόνα	ΒΚΠ* 11374 σημείο 8 (29)
	2.142. Θολότητα του αποστάγματος νερού από πούπουλο και χνούδι	ΒΚΠ* EN 1164 (30)
	2.143. Απορρόφηση ιωδίου στα έντερα	ΒΚΠ* 3434 σημείο 8.3 (30)
	2.144. Ανθεκτικότητα του τοιχώματος του εντέρου	ΒΚΠ* 3434 σημείο 8.5 (30)
	2.145. Αρτιότητα της επικάλυψης βερνικιού των κονσερβοκουτιών	ΒΚΠ* 17168 σημείο 1 (31)
	2.146. Ολική στερεότητα	ΒΚΠ* 3775 (32)
	2.147. Οξυγόνωση υπερμαγγανική	ΒΚΠ* 3413 (32)
	2.148. Περιεκτικότητα σε διαλυμένο οξυγόνο	ΒΚΠ* EN 25813 (32)
	2.149. Περιεκτικότητα σε αιωρούμενη ουσίες	ΒΚΠ* EN 872 (32)
	2.150. Περιεκτικότητα σε εντομοκτόνα σε τρόφιμα Χλωριούχα οργανικά Φωσφορούχα οργανικά Άζωτο και με περιεκτικότητα θειαφιού	ΒΚΠ* EN ISO 15662 (7-9, 14-16, 28)
	Ζωοτροφές Χλωριούχες οργανικές	ΔΠ* 504-1- ΙΜ-GC/MS-01 (29)
	Νερά Χλωριούχα οργανικά	ΒΚΠ* EN ISO 6468 (32)
	2.151. Περιεκτικότητα σε γλυκαντικές ουσίες: - ακεσουλφάμη Κ, ζαχαρίνη και ασπαρτάμη	ΒΚΠ* EN 12856 (1, 5, 10, 11, 13-16, 18, 19, 21, 23, 28) ΒΚΠ* EN 15911 (1, 5, 10, 11, 13-16, 18, 19, 21, 23, 28)
	- κυκλαμάτη	ΒΚΠ* EN 12857 (1, 5, 10, 11, 13-16, 18, 19, 21, 23, 28) ΒΚΠ* EN 15911 (1, 5, 10, 11, 13-16, 18, 19, 21, 23, 28)
	2.152. Περιεκτικότητα σε χρωστικές ουσίες: - Κίτρινες: κίτρινο Sunset, ταρτραζίνη - Κόκκινες: ερυθροζίνη, αζορουμπίνη, ερυθρο Allura Red, ponceau, αμάραντος - Μπλε: ιντίγκο, brilliant blue, patent blue	ΔΠ* 504-1- ΙΜ-HPLC-01 (1-6, 9-16, 18, 21, 25, 28)
	2.153. Περιεκτικότητα σε βιταμίνες: - Α (ρετινόλη, β καροτίνη)	ΒΚΠ* EN 12823-1, 2 (1-4, 6-17, 21, 28) ΒΚΠ* EN ISO 14565 (29)
	- Β1 (Θειαμίνη)	ΔΠ* 504-1- ΙΜ-LC/MS-02 (1-4, 6-17, 21, 28)

		- B3 (Νιασίνη)	ΔΠ* 504-1- ΙΜ-LC/MS-02 (1-4, 6-17, 21, 28)
		- B6 (Πυριδοξίνη )	ΔΠ* 504-1- ΙΜ-LC/MS-02 (1-4, 6-17, 21, 28)
		- B7 (Βιοτίνη / Βιταμίνη Η)	ΔΠ* 504-1- ΙΜ-LC/MS-02 (1-4, 6-17, 21, 28)
		- C (ασκορβικό οξύ)	ΒΚΠ* EN 14130 (1-4, 6-17, 21, 28)
		- D (D2 εργοκαλσιφερόλη και D3 χοληκαλσιφερόλη)	ΒΚΠ* EN 12821 (1-4, 6-17, 21, 28)
		- E (Τοκοφερόλη)	ΒΚΠ* EN 12822 (1-4, 6-17, 21, 28) ΒΚΠ* EN ISO 9936 (12) ΒΚΠ* EN ISO 6867 (29)
		- Κ (Φυτομεναδιόνη)	ΒΚΠ* EN 14148 (1-4, 6-17, 21, 28)
		2.154. Περιεκτικότητα σε κορεσμένα και ακόρεστα λιπαρά οξέα	ΒΚΠ* EN ISO 12966-2 (1, 11, 12, 17) ΒΚΠ* EN ISO 5508 (1, 11, 12, 17)
		2.155. Περιεκτικότητα σε υπολείμματα από φαρμακολογικές ουσίες: - Σουλφοναμίδες - Τετρακυκλίνη - Κινολίνες	ΔΠ* 504-1- ΙΜ-LC/MS-01 (5) (2)
		2.156. Γυρεολογική ανάλυση	ΒΚΠ* 3050 σημείο 2.11 (5)
3.	<b>ΠΑΡΑΣΙΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ</b>		
	Κρέας και προϊόντα κρέατος (από σπληφόρα ζώα, πτηνά, λαγοειδή και άγρια ζώα) (2)	3.1. Νηματώδη από το γένος Trichinella	Κανονισμός 2075/2005 Παράρτημα Ι, κεφάλαιο 1*
4.	<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ</b>		
	Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα (1) Κρέας και προϊόντα κρέατος /από σπληφόρα ζώα, πτηνά, λαγοειδή και άγρια ζώα/ (2) Αβγά και προϊόντα αβγών (3) Ψάρια και προϊόντα αλιείας (4) Μέλι (5) Έτοιμα εδέσματα και σαλάτες (6) Ψωμί, ζυμαρικά, προϊόντα ζύμης και πρωινά γεύματα (7) Τρόφιμα και βραστά εδέσματα από δημητριακά και όσπρια (8) Προϊόντα άλεσης, άλευρα, νισεστέ και σιμιγδάλι (9) Ζαχαρώδη, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και σοκολάτας (10) Προϊόντα με γαλακτωματοποιητές (μαργαρίνη, μαγιονέζα, σάλτσες, dressings, toppings) (11) Έλαια ζωικής και φυτικής προέλευσης (12) Κονσέρβες (αποστειρωμένες και παστεριωμένες) από ζωϊκή προέλευση με/χωρίς φυτικά πρόσθετα και UHT τρόφιμα (13)	4.1. Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών συμπεριλαμβανομένων μεσόφιλων και θερμόφιλων: - αερόβιοι και προαιρετικά αναερόβιοι, - αερόβιοι (μη σπορογόνοι, βλαστικές μορφές σπορογόνων, σπόροι σαπροφυτικών) - αναερόβιοι (βλαστικές μορφές και σπόροι)	ΒΚΠ* EN ISO 4833 (1-25, 28-30, 33-34) ΒΚΠ* EN ISO 4833-2 (1-25, 28-30, 33-34) ΒΚΠ* 14593 σημείο 6.1 (2) ΒΚΠ* 4336 σημείο 11 (3) ΒΚΠ* 14973 σημείο 5.2 (4) ΒΚΠ* 12334 σημείο 5, σημείο 10 (10) ΒΚΠ* 6916 σημείο 4.1-4 (14, 15) ΒΚΠ* 6916 σημείο 4.5.1 (14, 15) ΒΚΠ* 6916 σημείο 4.5.2 (14, 15) ΒΚΠ* 3485 σημείο 4.1 (18) ΒΚΠ* 8999 σημείο 2.13 (19) ΒΚΠ* 1035 σημείο 5.9.1-4 (13, 29) ΒΚΠ* 1035 σημείο 5.9.6.2 (13, 29) ΒΚΠ* 1035 σημείο 5.9.6.3 (13, 29) ΒΚΠ* 6877 σημείο 2.3 (13, 29) ΒΚΠ* 15143 σημείο 2.1 (26) ΒΚΠ* 15143 σημείο 2.2 (26) ΒΚΠ* EN 1884 σημείο 6.4 (30) ΒΚΠ* 3434 10.2 (30) ΒΚΠ* 14101 σημείο 2.6 (31) ΒΚΠ* EN ISO 6222 (32) ΒΚΠ* 17335 σημείο 6 (32) ISO 18593 (33)
		4.2. Αντιβιοτικά και σουλφοναμίδες και μέσα	ΒΚΠ* 1323 σημείο 4.3.1 (2, 3, 4, 6, 13,

<p>Κονσέρβες φρούτων και λαχανικών (14)  Χυμοί, πούλπες και συμπυκνωμένα ποτά φρούτων και λαχανικών (15)  Φρούτα και λαχανικά, ωμά και μεταποιημένα (16)  Ξηροί καρποί, ελαιούχοι σπόροι και προϊόντα του δάσους (17)  Αναψυκτικά και ποτά κεχριού (18)  Καφές και κακάο (19)  Μπαχαρικά, βότανα, τσάγια και δρόγες (20)  Πρόσθετα, παρασκευάσματα ενζύμων, καλλιέργειες εκκίνησης (21)  Μαγειρικό άλας (22)  Κρυσταλλική ζάχαρη (23)  Ξύδι (24)  Μπύρα (25)  Κρασιά και μούστος (26)  Οινοπνευματώδη ποτά (27)  Παιδικές τροφές και τροφές διαίτης (28),  Ζωοτροφές (29),  Υλικά από ζώα (εσωτερικά όργανα, υλικά από ζώα (εσωτερικά όργανα, λεμφαδένες, μέρη από σφάγια, τα οποία δεν είναι βρώσιμα) (30)  Συσκευές και υλικά, τα οποία προορίζονται για επαφή με τρόφιμα (31)  Πόσιμο νερό, νερό από γεώτρηση, εμφιαλωμένο νερό, πάγος, νερό από πισίνες (32)  Δείγματα από επιφάνειες για τον προσδιορισμό της κατάστασης της υγιεινής (33)  Σφάγια (34)  Τρόφιμα, τα οποία υποβλήθηκαν σε ακτινοβολία (35)</p>	καταστολής	21, 29) BKΠ* 6688 σημείο 2 (1)
	4.3. Bacillus species συμπεριλαμβανομένων Bacillus cereus και Bacillus Subtilis (varies mesentericus)	BKΠ* EN ISO 21871 σημείο 9.1 (1-4, 6-11, 13, 14, 16-19, 20, 21-25, 28, 30, 33, 34) BKΠ* EN ISO 21871 σημείο 9.2 (1-4, 6-11, 13, 14, 16-19, 20, 21-25, 28, 30, 33, 34) BKΠ* EN ISO 7932 (1-4, 6-11, 13, 14, 16-19, 20, 21-25, 28, 30, 33, 34) BKΠ* 14973 σημείο 5.6 (4) BKΠ* 13807 (13, 14) BKΠ* EN 15784 (29)
	4.4. Bifidobacterium species	ISO 29981 (1, 6, 21, 28) BKΠ* EN 15785 (29)
	4.5. Brochothrix thermosphacta	BKΠ* ISO 13722 (2, 4, 13, 28, 29, 30, 33, 34)
	4.6. Δονάκια: διαφορετικά από το παρααιμολυτικό δονάκιο (Vibrio parahaemolyticus) και το δονάκιο της χολέρας (V. cholerae)	ISO/TS 21872-2 (1-4, 6, 11, 13-15, 18, 20, 22, 24-25, 28-30, 32-34)
	4-7. Παρααιμολυτικό δονάκιο (Vibrio parahaemolyticus) και αλγινολυτικό δονάκιο (Vibrio alginolyticus) (4)	ISO/TS 21872-1 (1-4, 6, 28-30, 32-34) BKΠ* 14973 σημείο 5.12 (4)
	4.8. Ενεργότητα ύδατος	ISO 21807 (1-25, 28-29)
	4.9. Ζυμομόκητες συμπεριλαμβανομένων νεκρών και άγριων (21 ζωντανών (26) φυσιολογική κατάσταση των κυττάρων των ζυμομυκήτων (26)	BKΠ* ISO 21527-1 (1-6-25, 28-30, 33-34) BKΠ* ISO 21527-2 (1-6-25, 28-30, 33-34) BKΠ* 4336 σημείο 16 (3) BKΠ* 14973 σημείο 5.11 (4) BKΠ* 12334 σημείο 11 (10) BKΠ* 3485 σημείο 4.2 (18) BKΠ* 8999 σημείο 2.13 (19) BKΠ* 483 σημείο 4.7 (21) BKΠ* 483 σημείο 4.8 (21) BKΠ* 15143 σημείο 3 (26) BKΠ* 15143 σημείο 4 (26) BKΠ* 14101 σημείο 2.6 (31)
	4.10. Escherichia coli	ISO 16649-1 (1, 33) ISO 16649-2 (1-25, 28-30, 34) BKΠ* 1323 σημείο 5.4.6 (2) ISO/TS 16649-3 (4) ISO 7251 σημείο 9.1 (1-25, 28-30, 33-34) ISO 7251 σημείο 9.2 (1-25, 28-30, 33-34) ΔΠ* 504-1-ΜΒ-13 (18, 24, 25) BKΠ* 10187 σημείο 10.7.1 (25) BKΠ* 10187 σημείο 10.7.2 (25) BKΠ* EN ISO 9308-1 (32) BKΠ* 17336 σημείο 6.4 (32)



	4.11. <i>Escherichia coli</i> O157	BΚΠ* EN ISO 16654 (1-17, 19-21, 28-30, 33-34)
	4.12. Εντεροβακτήριο ( <i>cronobacter</i> ) sakazakii	ISO/TS 22964 (1, 28)
	4.13. Εντεροβακτήρια συμπεριλαμβανομένων <i>Proteus</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Citrobacter</i>	ISO 21528-1 σημείο 9.2 (1-21, 23-25, 28-30, 33, 34)
		ISO 21528-1 σημείο 9.3 (1-21, 23-25, 28-30, 33, 34)
		ISO 21528-2 (1-21, 23-25, 28-30, 33, 34)
		BΚΠ* 14593 σημείο 6.12 (2, 30, 34)
		BΚΠ* 4336 σημείο 15.2.1 (3, 30)
		BΚΠ* 4336 σημείο 15.2.2 (3, 30)
		BΚΠ* 14973 σημείο 5.7 (4, 30)
		BΚΠ* 1323 σημείο 5.4.6 (2)
		BΚΠ* 3434 σημείο 10.6.2 (30)
		BΚΠ* 3434 σημείο 10.6.3 (30)
	4.14. <i>Enterococcus</i> species συμπεριλαμβανομένου <i>Enterococcus faecium</i> (29)	BΚΠ* 14593 σημείο 6.11 (2, 6, 28, 30)
		BΚΠ* 14973 σημείο 5.4 (4, 6, 28, 30)
		BΚΠ* EN 15788 (29)
		BΚΠ* EN ISO 7899-2 (32)
		BΚΠ* 17335 σημείο 8 (32)
	ΔΠ* 504-1-ΜΒ-14 (18, 24, 25)	
	4.15. <i>Yersinia enterocolitica</i>	BΚΠ* EN ISO 10273 (1-4, 6, 10, 11, 12, 13-14, 15, 16, 18, 21, 25, 28-30, 33, 34)
	4.16. <i>Campylobacter</i> species	ISO 10272-1 (1-4, 6, 11, 13-14, 21, 28-30, 33, 34)
		BΚΠ* ISO/TS 10272-2 (1-4, 6, 11, 13-14, 21, 28-30, 33, 34)
		ISO 17995 (32)
	4.17. Κλωστηρίδια συμπεριλαμβανομένου: - Κλωστηριδίου της αεριογόνου γάγγραινας ( <i>Clostridium perfringens</i> )	ISO 7937 (1-6, 11, 13-14, 28-30)
		BΚΠ* 14973 σημείο 5.8 (4)
	- Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια ( <i>Sulphite - reducing clostridia</i> )	ISO 15213 (1-25, 28-30, 33-34)
		BΚΠ* 14593 σημείο 6.13 (2)
		ΔΠ* 504-1-ΜΒ-16 (18, 24, 25)
		BΚΠ* EN 1884 σημείο 6.6 (30)
	BΚΠ* EN 26461-2 (32)	
	4.18. Σταφυλόκοκκοι θετικοί στην κοαγκουλάση	BΚΠ* EN ISO 6888-1+A1 (1-25, 28-30, 32-34)
		BΚΠ* EN ISO 6888-2+A1 (1-25, 28-30, 32-34)
		BΚΠ* EN ISO 6888-3+AC σημείο 9.1 (1-25, 28-30, 32-34)
		BΚΠ* EN ISO 6888-3+AC σημείο 9.2 (1-25, 28-30, 32-34)
		BΚΠ* 14593 σημείο 6.8 (2)
		BΚΠ* 4336 σημείο 17 (3)
		BΚΠ* 14973 σημείο 5.5 (4)
		BΚΠ* 12334 σημείο 8 (10)
		BΚΠ* 13809 (13, 14)
		BΚΠ* 8999 σημείο 2.13 (19)
		BΚΠ* 1323 σημείο 5.4.5.3 (2)
		BΚΠ* 3434 σημείο 10.9 (30)

		BΚΠ* 17335 σημείο 9 (32)
	4.19. Κολοβακτηρίδια συμπεριλαμβανομένων Coli τίτλος (18) Κολοβακτηρίδια των κοπράνων (32)	ISO 4831 σημείο 9.1 (1-25, 28-30, 33, 34) ISO 4831 σημείο 9.2 (1-25, 28-30, 33, 34) ISO 4832 (1-25, 28-30, 33, 34) BΚΠ* 14593 σημείο 6.10 (2) BΚΠ* 4336 σημείο 12 (3) BΚΠ* 14973 σημείο 5.3 (4) BΚΠ* 3485 σημείο 4.3 (18) BΚΠ* 3485 σημείο 4.5 (18) ΔΠ* 504-1-ΜΒ-13 (18, 24, 25) BΚΠ* 8999 σημείο 2.13 (19) BΚΠ* 10187 σημείο 10.7.1 (25) BΚΠ* 10187 σημείο 10.7.2 (25) BΚΠ* 1323 σημείο 5.4.6 (2) BΚΠ* 3434 σημείο 10.5 (30) BΚΠ* 14101 σημείο 2.6 (31) BΚΠ* EN ISO 9308-1 (32) BΚΠ* 17335 σημείο 7 (32) BΚΠ* 17336 σημείο 6.2 (32) BΚΠ* 17336 σημείο 6.3 (32)
	4.20. Lactobacillus species συμπεριλαμβανομένου γαλακτοβάκιλλου Lactobacillus acidophilus Γαλακτοβάκιλλος delbrueckii subsp. bulgaricus	BΚΠ* EN 15787 (29) ISO 20128 (1, 6, 21, 28) BΚΠ* ISO 9232 (1, 6, 21, 28) BΚΠ* ISO 7889 (1, 6, 28)
	4.21. Λεγιονέλλα	BΚΠ* EN ISO 11731-2 (32)
	4.22. Leuconostoc	Πρότυπο του ΣΟΑ* 5806 (1-4, 6-8, 10-16, 18-21, 23-25, 28-29, 33-34)
	4.23. Λιπολυτικοί μικροοργανισμοί	BΚΠ* 12334 σημείο 7 (10) BΚΠ* 8999 σημείο 2.13 (19)
	4.24. Λιστέρια μονοκυτταρογόνος	BΚΠ* EN ISO 11290-1+A1 (1-22, 24-25, 28-30, 33-34) BΚΠ* EN ISO 11290-2+A1 (1-22, 24-25, 28-30, 33-34)
	4.25. Μεσόφιλα οξυγαλακτικά βακτήρια	BΚΠ* ISO 15214 (1-4, 6-8, 10-11, 12, 13-16, 18, 21, 24-25, 33-34) BΚΠ* 15143 σημείο 5.1 (26)
	4.26. Συνολικός αριθμός σωματικών κυττάρων	BΚΠ* EN ISO 13366-1 (1)
	4.27. Μικροοργανισμοί του οξικού οξέος	BΚΠ* 15143 σημείο 5.1 (18, 25, 26)
	4.28. Pediococcus species	BΚΠ* EN 15786 (21, 29)
	4.29. Μύκητες	BΚΠ* ISO 21527-1 (1-25, 28-30, 33-34) BΚΠ* ISO 21527-2 (1-25, 28-30, 33-34) BΚΠ* 4336 σημείο 16 (3) BΚΠ* 14973 σημείο 5.11 (4) BΚΠ* 12334 σημείο 11 (10) BΚΠ* 3485 σημείο 4.2 (18) BΚΠ* 8999 σημείο 2.13 (19) BΚΠ* 14101 σημείο 2.6 (31)
	4.30. Προβιοτικά (saccharomyces cerevisiae)	BΚΠ* EN 15789 (29)

		4.31. Πρωτεολυτικοί μικροοργανισμοί	ΒΚΠ* 3434 σημείο 10.3 (30)
		4.32. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ΒΚΠ* EN ISO 13720 (2, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 16, 18, 21, 28, 30, 33, 34) ΒΚΠ* 4336 σημείο 14 (3, 28, 30) ΒΚΠ* EN ISO 16266 (32)
		4.33. Ψυχρότροφοι μικροοργανισμοί	ΒΚΠ* ISO 17410 (1-4, 6-8, 10, 11, 12, 13-16, 18, 21, 24, 25, 28-30, 33, 34) ΒΚΠ* 14593 σημείο 6.14 (2)
		4.34. <i>Salmonella species</i>	ΒΚΠ* EN ISO 6579 (1-25, 28-30, 33-34) Πρότυπο CEN ISO/ TS 6579-2 (1-25, 28-30, 33-34) ΒΚΠ* 14593 σημείο 6.7 (2) ΒΚΠ* 4336 σημείο 13 (3) ΒΚΠ* 12334 σημείο 9 (10) ΒΚΠ* 8999 σημείο 2.13 (18) ΒΚΠ* EN ISO 6579 /A1 (30) ΒΚΠ* EN 1884 σημείο 6.7 (30) ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.6 (2) ΒΚΠ* 3434 σημείο 10.8 (30) ISO 19250 (32) ΔΠ* 504-ΜΒ-15 (18, 24-25)
		4.35. Στρεπτόκοκκοι συμπεριλαμβανομένου στρεπτόκοκκου θερμόφιλου	ΒΚΠ* 14593 σημείο 6.9 (2) ΒΚΠ* EN 1884 σημείο 6.5 (30) ΒΚΠ* ISO 9232 (1, 6, 21, 28) ΒΚΠ* ISO 7889 (1, 6, 28) ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.5.2 (2)
		4.36. Θερμοστατική εξέταση	ΒΚΠ* 1035 σημείο 3.4 (13, 29) ΒΚΠ* 6877 σημείο 2.1 (13, 29) ΒΚΠ* 6916 σημείο 2.3 (14, 15, 16) ΒΚΠ* 3485 σημείο 3.1 (18)
		4.37. Αλόφιλοι μικροοργανισμοί (ανθεκτικά σε άλατα)	ΒΚΠ* 3434 σημείο 10.4 (30)
		4.38. <i>Shigella species</i>	ΒΚΠ* EN ISO 21567 (1-4, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 21, 28-30, 33, 34) ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.6 (2)
		4.39. Άνθρακας	ΒΚΠ* 3434 σημείο 10.7 (30) ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.3 (30)
		4.40. Listeriosis	ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.4 (30)
		4.41. Pasteurellosis	ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.4 (30)
		4.42. Φυματίωση ( <i>mycobacterium tuberculosis</i> )	ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.8 (30) ΒΚΠ* 3434 σημείο 10.10 (30)
		4.43. Ερύθημα	ΒΚΠ* 1323 σημείο 5.4.4 (30)
		4.44. Σταθερότητα του αιωρήματος της μαγιάς για ψωμί	ΒΚΠ* 483 σημείο 4.6 (21)
		4.45. Εντοπισμός τροφίμων που υποβλήθηκαν σε ακτινοβολία μέσω LAL/GNB διαδικασιών	ΒΚΠ* EN 14569 (35)
		4.46. Μολυσματικοί μικροοργανισμοί	ISO 13559 (1)
5.	Γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί		
		5.1. Εντοπισμός γενετικά τροποποιημένων οργανισμών	ΒΚΠ* EN ISO 21569 +A1 (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 16, 21, 28, 29) ΒΚΠ* EN ISO 21571 +A1 (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 16, 21, 28, 29)

συμπεριλαμβανομένης της λήψης δοκιμών (δειγμάτων) από:

A/A	Περιγραφή του προϊόντος	Μέθοδος λήψης δοκιμών (δειγμάτων)
1.	Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα	ΒΚΠ* EN ISO 707
2.	Κρέας πτηνών	ΒΚΠ* 14593
3.	Αβγά και προϊόντα αβγών	ΒΚΠ* 4336
4.	Ψάρια και προϊόντα αλιείας	ΒΚΠ* 3419
5.	Μέλι	ΒΚΠ* 3050 Διαταγή Νο 48 της 11.11.2003 του Υπουργείου Γεωργίας και Δασών (Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 103 της 25.11.2003)
6.	Τρόφιμα	Διαταγή Νο 22 της 13.10.2003 του Υπουργείου Υγείας (Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 93 της 21.10.2003)
7.	Νερό	ISO 5667-5 ΒΚΠ* EN ISO 19458
8.	Εκπλύματα	ISO 18593
9.	Σφάγια	ISO 17604 ISO 17604/Amd 1
10.	Άρτος και προϊόντα αρτοποιίας	ΒΚΠ* 3412
11.	Δημητριακά και προϊόντα δημητριακών	ΒΚΠ* EN ISO 24333
12.	Προϊόντα άλεσης	ΒΚΠ* 754
13.	Νισεστέ	ΒΚΠ* 8380
14.	Ζαχαρώδη προϊόντα	ΒΚΠ* 5246
15.	Προϊόντα ζαχαροπλαστικής	ΒΚΠ* 16241
16.	Λιπαρά και έλαια ζωικής και φυτικής προέλευσης	ΒΚΠ* EN ISO 5555
17.	Κονσέρβες κρέατος, κρέατος και φυτικών προϊόντων, ψαριών και άλλων υλικών, που παρασκευάστηκαν από προϊόντα ζωικής προέλευσης	ΒΚΠ* 1035
18.	Κονσέρβες φρούτων και λαχανικών	ΒΚΠ* 660
19.	Πούλπες φρούτων κονσερβοποιημένες	ΒΚΠ* 16048
20.	Ωμά φρούτα και λαχανικά	ΒΚΠ* ISO 874
21.	Ελαιούχοι σπόροι	ΒΚΠ* EN ISO 542 ΒΚΠ* EN ISO 664
22.	Υπολειμματικά προϊόντα από ελαιούχους σπόρους	ΒΚΠ* ISO 5500
23.	Σπόροι από δέντρα του δάσους και θάμνους του δάσους	ΒΚΠ* 1953
24.	Αναγωγικά χωρίς αλκοόλ αεριούχα	ΒΚΠ* 3485
25.	Καφές	ΒΚΠ* 8999
26.	Κόκκοι κακάο ωμοί	ΒΚΠ* 12547
27.	Κακάο σκόνη	ΒΚΠ* 8109
28.	Φυτικά μπαχαρικά	ΒΚΠ* ISO 948
29.	Τσάι	ΒΚΠ* ISO 1839
30.	Χημικά τεχνικά προϊόντα	ΒΚΠ* ISO 8213
31.	Κρασί και οινοπνευματώδη ποτά	Διαταγή περί ελέγχου και συντονισμού του ελέγχου πάνω στα κρασιά, το οινόπνευμα, τα αποστάγματα και τα οινοπνευματώδη ποτά, εγκεκριμένη με την υπ' αριθμόν 232/2005 Επιστολή του Υπουργικού Συμβουλίου, δημοσιευμένη στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 99 της 09.12.2005, όπως τροποποιήθηκε στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 110 της 21.12.2007.

32.	Ζωοτροφές	ΒΚΠ* EN ISO 6497 ΒΚΠ* 11374
33.	Πούπουλο και χνούδι	ΒΚΠ* EN 1883
34.	Έντερα επεξεργασμένα	ΒΚΠ* 3434

\* **ΒΚΠ: Βουλγαρικά Κρατικά Πρότυπα**

\* **ΔΠ: Διαδικασία Ποιότητας**

\* **ΣΟΑ: Συμβούλιο Οικονομικής Αλληλοβοήθειας**

\* **ΔΕΣΣΕΚΟΑΟΠ: Διαταγή περί ελέγχου και συντονισμού του ελέγχου πάνω στα κρασιά, το οινόπνευμα, τα αποστάγματα και τα οινόπνευματώδη ποτά**

\* Η αναφορά του εγγράφου δεν παρέχει δικαιώματα στο εργαστήριο σε σχέση με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων.

\*\* Η αναφορά του εγγράφου στην έκταση της διαπίστευσης δεν παρέχει δικαιώματα στο εργαστήριο να προβαίνει σε έλεγχο σε σχέση με την τήρηση των απαιτήσεων. Ο έλεγχος σχετικά με την τήρηση των απαιτήσεων του εγγράφου, πραγματοποιείται από το αρμόδιο όργανο (π.χ. το Υπουργείο Γεωργίας και Τροφίμων, την Υπηρεσία Ασφάλειας των Τροφίμων της Βουλγαρίας κ.α.) ή από τα διορισμένα από το ίδιο όργανα, τα οποία περιλαμβάνονται στα πλαίσια της ευθύνης του.

\*\*\* Στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων του, το εργαστήριο είναι εξουσιοδοτημένο να προσδιορίζει όλα τα χαρακτηριστικά (στήλη 3) της ομάδας προϊόντων (στήλη 2) κατόπιν πραγματοποιηθέντος ελέγχου / επαλήθευσης, κατόπιν εξασφάλισης πιστοποιημένων υλικών σύγκρισης / υλικών σύγκρισης και ρυθμισμένων τεχνικών μέσων. Το εργαστήριο τηρεί λεπτομερή και με καταχωρημένες ημερομηνίες περιγραφή των προϊόντων και των χαρακτηριστικών, που ανήκουν στην προαναφερόμενη έκταση διαπίστευσης προϊόντων.

Αναφορές

1. Διαταγή περί ελέγχου και συντονισμού του ελέγχου πάνω σε κρασιά, οινόπνευμα, αποστάγματα και οινόπνευματώδη ποτά, δημοσιευμένη στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 99 της 9<sup>ης</sup> Δεκεμβρίου 2005, όπως τροποποιήθηκε στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 110 της 21<sup>ης</sup> Δεκεμβρίου 2007.

2. Διαταγή σε σχέση με τις απαιτήσεις προς τα σάκχαρα, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, Παράρτημα 6, Παράρτημα 11, Εφημερίδα της Κυβέρνησης 89/2002, με ακόλουθη τροποποίηση στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης 1/2004.

2. Διαταγή υπό τον αριθμό 22 του Υπουργείου Υγείας (Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 93 της 21<sup>ης</sup> Οκτωβρίου 2003 περί όρων και διαδικασίας λήψης δειγμάτων από τρόφιμα, εκδοθείσα από το Υπουργείο Υγείας).

3. Διαταγή Νο 23, Εφημερίδα της Κυβέρνησης (Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 53/2001, όπως τροποποιήθηκε στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 41/2005 περί όρων και απαιτήσεων για την παρουσίαση των πληροφοριών με την τοποθέτηση ετικέτας των τροφίμων, άρθρο 10.

4. Διαταγή Νο 44 του Υπουργείου Υγείας και Τροφίμων (δημοσιευμένη στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 109 της 20<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 2002, όπως τροποποιήθηκε στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 7 της 23<sup>ης</sup> Ιανουαρίου 2007 περί λήψης δειγμάτων περί μεθόδων ανάλυσης σε περίπτωση ελέγχου των ζωοτροφών)

3. Διαταγή υπό τον αριθμό 48 του Υπουργείου Υγείας και Τροφίμων (Εφημερίδα της Κυβέρνησης, τεύχος 103 της 25<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 2003) περί διαδικασίας και τρόπων λήψης δειγμάτων και περί χρησιμοποιημένων μεθόδων ανάλυσης μελιού.

4. Κανονισμός (ΕΚ) 543/2008 της Επιτροπής της 16<sup>ης</sup> Ιουνίου 2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

5. Κανονισμός (ΕΚ) 2075/2005 της Επιτροπής της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* στο κρέας, Παράρτημα Ι – μέθοδοι εντοπισμού, κεφάλαιο Α` «Μέθοδος εντοπισμού αναφοράς».
7. Κανονισμός (ΕΚ) 900/2008 της Επιτροπής της 16ης Σεπτεμβρίου 2008, για τον καθορισμό των μεθόδων ανάλυσης και άλλων διατάξεων τεχνικού χαρακτήρα, που είναι απαραίτητες για την εφαρμογή του καθεστώτος εισαγωγών ορισμένων εμπορευμάτων που προέρχονται από τη μεταποίηση γεωργικών προϊόντων
8. Κανονισμός (ΕΚ) 273/2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου περί κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.
9. Κανονισμός (ΕΚ) 2074/2005 της Επιτροπής της 5<sup>ης</sup> Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004

#### ΔΙΑΤΑΞΩ

Να εκδοθεί Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με αριθμό πρωτοκόλλου 223 ΛΠ της 18<sup>ης</sup> Ιουνίου 2014, με ισχύ έως την 31<sup>η</sup> Μαΐου 2017, με παράρτημα την παρούσα Εντολή, η οποία αποτελεί δικό του αναπόσπαστο μέρος.

Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης μαζί με το παράρτημα να παραληφθούν από τον διαχειριστή / τον εκπρόσωπο της «D&V CONSULT» ΕΠΕ, με διεύθυνση στο χωριό ΤΣΑΡΑΤΣΟΒΟ, από τον Προϊστάμενο του εργαστηρίου εξετάσεων «ALIMENTI» της «D&V CONSULT» ΕΠΕ, με διεύθυνση στο χωριό ΤΣΑΡΑΤΣΟΒΟ ή από άλλο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο στο κτίριο της Εκτελεστικής Διεύθυνσης της Βουλγαρικής Υπηρεσίας Διαπίστευσης.

Με την παραλαβή του εκδοθέντος Πιστοποιητικού και του Παραρτήματος, το διαπιστευμένο πρόσωπο είναι υποχρεωμένο να επιστρέψει στην Εκτελεστική Διεύθυνση της Βουλγαρικής Υπηρεσίας Διαπίστευσης, τα πρωτότυπα αντίτυπα του υπ' αριθμόν 223 ΛΠ/14.10.2013 Πιστοποιητικού, με ισχύ έως την 31.05.2017 και του Παραρτήματος, το οποίο αποτελεί Εντολή της Εκτελεστικής Διεύθυνσης της Βουλγαρικής Υπηρεσίας Διαπίστευσης, υπό τον αριθμό Α 48/14.10.2013. Η παρούσα Εντολή να γνωστοποιηθεί στην «D&V CONSULT» ΕΠΕ, με διεύθυνση στο χωριό ΤΣΑΡΑΤΣΟΒΟ, εντός προθεσμίας 3 (τριών) ημερών από την έκδοσή της.

**ΚΡΑΣΤΙΟΥ ΡΟΥΪΝΕΚΟΒ**

Εκτελεστικός Διευθυντής της Εκτελεστικής Διεύθυνσης της Βουλγαρικής Υπηρεσίας Διαπίστευσης  
Υπογραφή: δυσανάγνωστη

Στρογγυλή σφραγίδα:

Δημοκρατία της Βουλγαρίας, Βουλγαρική Υπηρεσία Διαπίστευσης, Εκτελεστική Διεύθυνση

Τετράγωνη σφραγίδα: ΜΟΝΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΙΣΧΥΕΙ.

*Η υπογεγραμμένη TATYANA STOILOVA KARAMAGIAS, με την υπογραφή μου πιστοποιώ την ακρίβεια της μετάφρασής μου από την Βουλγαρική στην Ελληνική γλώσσα του συνημμένου εγγράφου: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ και ΕΝΤΟΛΗ. Εκδόσα αρχή: Δημοκρατία της Βουλγαρίας / Εκτελεστική Υπηρεσία / Βουλγαρική Υπηρεσία Διαπίστευσης. Αριθμός πρωτοκόλλου της Εντολής: Α 327. ΣΟΦΙΑ, 18.06.2014. Κάτοχος: «D & V CONSULT» ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ «ALIMENTI». Η μετάφραση αποτελείται από είκοσι τρεις (23) σελίδες.*

*Η Μετάφραστρια: TATYANA STOILOVA KARAMAGIAS*