


|   |   |
|---|---|
|  | <p align="center"><b>МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ</b><br/> <b>БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ</b><br/> <b>ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ</b><br/>         Изпитвателна лаборатория-отдел „Лабораторни дейности“ при ОДБХ гр. Сливен<br/>         ☒ гр. Сливен 8800, ул. „Самуиловско шосе“ ПК 100<br/>         ☎ +359 (0) 44 62 49 41, ☎ +359 (0) 44 62 41 51, sliven_ld@abv.bg</p> |
|---|---|

Сертификат за акредитация, рег.№ 111 ЛИ /15.01.2019 г.валиден до 28.04.2021г.,  
издаден от ИА БСА, съгласно изискванията на БДС EN ISO/IEC 17025:2006

### ПРОТОКОЛ

#### ОТ ИЗПИТВАНЕ - ДЗ

№ 347 / 28.08.2019 г.

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <b>1. Наименование на продукта</b><br>–тип, марка, вид,код                       | Фуражи комбинирани, допълващи, фуражни суровини от растителен и животински произход, храни за домашни любимци.<br>- Пълноценен фураж за бройлери 0-14 дни – гранулатна форма, взет от склад готова продукция на „ХЛ- Топ Микс ” ООД, с.Каляново, Регистрационен № LBG2030137, проба № 21905523, Нотификация Salmonella RASFF 2019.2717 347/1(1 - 5). |  |  |  |
| <b>2. Заявител на изпитването *</b><br>наименование и адрес на заявителя,        | Зооинженер Митка Енева, старши инспектор КФ отдел "ЗЖ" при ОДБХ гр.Сливен  |  |  |  |
| номер и дата на документи за вземане на проби от заявителя                       | Протокол за вземане на проби /образец КФ-38 / № 130 / 22.08.2019г.   |  |  |  |
| <b>3. Собственик на партидата</b>  | „ХЛ- Топ Микс ” ООД, с.Каляново, обл.Сливен, Одобен производител на комбинирани фуражи   |  |  |  |
| <b>4. Вид и метод за изпитване:</b>  | <b>II Микробиологични изпитвания:</b><br>БДС EN ISO 6579-1:2017г.  |  |  |  |
| <b>5. Дата на получаване на образците / пробите за изпитване в лабораторията</b> | 22.08.2019 г.  |  |  |  |
| <b>6. Количество на изпитваните образци</b>                                      | Номер на образците<br><br>347 /1(1 - 5),   | Количество на пробите и тяхната маса<br><br>1 проба / 5 ед./ | Количество на партидите<br><br>1,890 t | Дата на производство<br><br>10022474/ най-добър преди 26.11.2019 |
| <b>7. Дата / период на извършване на изпитването</b>                             | 22.08.2019 – 28.08.2019 г.   |  |  |  |

/ Н-к отдел ЛД:

/ д-р Л. Георгиева /



Протокол – ДЗ № 347 /28.08.2019г.

## 8. Изпитвания

| No | Наименование на показателя         | Един. на велич. | Станд./валид. методи      | Номер на образца по входящо-изходящия дневник | Резултати от изпитването /стойност, неопределеност/ | Стойност и допуск на показателя* | Условия на изпитването           |
|----|------------------------------------|-----------------|---------------------------|---|---|----------------------------------|----------------------------------|
| II | <b>Микробиологични изпитвания:</b> |                 |                           |   |   |                                  |                                  |
| 1  | Салмонела бактерии                 | 25g             | БДС EN ISO 6579-1:2017 г. | 347/1(1 - 5)                                  | Не се установяват                                   | -                                | ±°C<br>34°C -38°C<br>41.5°C ±1°C |

Провел изпитването:Микробиология:

/ д-р Мария Матева /

/ Н-к отдел ЛД:

/ д-р Л. Георгиева/

Забележка:

- 1.Резултатите от изпитването се отнасят само за изпитваните образци. Извлечения от изпитвателният протокол не могат да се размножават без писмено съгласие на Изпитвателната лаборатория .
- 2.\*Стойност и допуск на показателя са основани на нормативното законодателство.
3. Изпитванията са проведени в работните помещения на лабораторията.
4. Лабораторията не е отговорна за информацията , предоставена от клиента, при условие, че тази информация може да повлияе на валидността на резултатите.



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ**  
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**  
**ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**  
 Изпитвателна лаборатория-отдел „Лабораторни дейности” при ОДБХ гр. Сливен  
 ✉ гр. Сливен 8800, ул. „Самуиловско шосе” ПК 100  
 ☎ +359 (0) 44 62 49 41, 📠 +359 (0) 44 62 41 51, sliven\_ld@abv.bg

Сертификат за акредитация, рег.№ 111 ЛИ /15.01.2019 г.валиден до 28.04.2021г.,  
 издаден от ИА БСА, съгласно изискванията на БДС EN ISO/IEC 17025:2006

### ПРОТОКОЛ

### ОТ ИЗПИТВАНЕ - ДЗ

№ 348 / 28.08.2019 г.

|  |   |                                      |                         |   |
|--|---|--------------------------------------|-------------------------|---|
| <b>1. Наименование на продукта</b><br>–тип, марка, вид, код                      | Фуражи комбинирани, допълвачи, фуражни суровини от растителен и животински произход, храни за домашни любимци.<br>- Пълноценен фураж за прасета starter 10-20 кг. – гранулиран фураж, за пускане на пазара, взет от склад готова продукция на „ХЛ- Топ Микс ” ООД, с.Калояново, Регистрационен № LBG2030137, проба № 21905524, Нотификация Salmonella RASFF 2019.2717 348/1(1 - 5). |                                      |                         |   |
| <b>2. Заявител на изпитването *</b><br>наименование и адрес на заявителя,        | Зооинженер Митка Енева, старши инспектор КФ отдел "ЗЖ" при ОДБХ гр.Сливен   |                                      |                         |   |
| номер и дата на документи за вземане на проби от заявителя                       | Протокол за вземане на проби /образец КФ-38 / № 129 / 22.08.2019г.  |                                      |                         |   |
| <b>3. Собственик на партидата</b>  | „ХЛ- Топ Микс ” ООД, с.Калояново, обл.Сливен, Одобрен производител на комбинирани фуражи  |                                      |                         |   |
| <b>4. Вид и метод за изпитване:</b>  | <b>II Микробиологични изпитвания:</b><br>БДС EN ISO 6579-1:2017г.   |                                      |                         |   |
| <b>5. Дата на получаване на образците / пробите за изпитване в лабораторията</b> | 22.08.2019 г.   |                                      |                         |   |
| <b>6. Количество на изпитваните образци</b>                                      | Номер на образците  | Количество на пробите и тяхната маса | Количество на партидите | Дата на производство                    |
|  | 348 /1(1 - 5),  | 1 проба / 5 ед./                     | 0,480 t                 | 10022262 / най-добър преди 13.10.2019г. |
| <b>7. Дата / период на извършване на изпитването</b>                             | 22.08.2019 – 28.08.2019 г.  |                                      |                         |   |

/ Н-к отдел ЛД:

/ д-р Л. Георгиева /



Протокол – ДЗ № 348 / 28.08.2019г.

## 8. Изпитвания

| №                                     | Наименование на показателя | Един. на велич. | Станд./валид. методи      | Номер на образца по входящо-изходящия дневник | Резултати от изпитването /стойност, неопределеност/ | Стойност и допуск на показателя* | Условия на изпитването           |
|---------------------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------------|---|---|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>II Микробиологични изпитвания:</b> |                            |                 |                           |   |   |                                  |                                  |
| 1                                     | Салмонела бактерии         | 25g             | БДС EN ISO 6579-1:2017 г. | 348/1(1 - 5)                                  | Не се установяват                                   | -                                | t°C<br>34°C -38°C<br>41.5°C ±1°C |

Провел изпитването:Микробиология:

/ д-р Мария Матева /

/ Н-к отдел ЛД:

/ д-р Л. Георгиева /

Забележка:

1. Резултатите от изпитването се отнасят само за изпитваните образци. Извлечения от изпитвателният протокол не могат да се размножават без писмено съгласие на Изпитвателната лаборатория.
2. \*Стойност и допуск на показателя са основани на нормативното законодателство.
3. Изпитванията са проведени в работните помещения на лабораторията.
4. Лабораторията не е отговорна за информацията, предоставена от клиента, при условие, че тази информация може да повлияе на валидността на резултатите.