



CERTIFICATE OF ACCREDITATION

The ANSI National Accreditation Board

Hereby attests that

Eurofins Food and Environment Testing Bulgaria
1750/1784 Sofia, 23 Andrei Saharov Blvd.
Bulgaria

Fulfills the requirements of

ISO/IEC 17025:2017

In the field of

TESTING

This certificate is valid only when accompanied by a current scope of accreditation document.
The current scope of accreditation can be verified at www.anab.org.

Jason Stine, Vice President

Expiry Date: 30 September 2028

Certificate Number: AT-2912



This laboratory is accredited in accordance with the recognized International Standard ISO/IEC 17025:2017.
This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory
quality management system (refer to joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017).

SCOPE OF ACCREDITATION TO ISO/IEC 17025:2017

Eurofins Food and Environment Testing Bulgaria

1750/1784 Sofia, 23 Andrey Saharov Blvd.

Teodora Georgieva +359884616726
Teodora.Georgieva@ftcee.eurofins.com
www.eurofins.bg

TESTING

ISO/IEC 17025 Accreditation Granted: **08 September 2026**

Certificate Number: **AT-2912**

Certificate Expiry Date: **30 September 2028**

Microbiological

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Aerobic Plate Count	BDS EN ISO 4833-1	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
		Canned Food	
<i>Enterobacteriaceae</i>	BDS EN ISO 21528-1; BDS EN ISO 21528-2	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
		Canned Food	
<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp.	BDS EN ISO 11290-1; BDS EN ISO 11290-2;	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method,
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
<i>Coliforms</i>	ISO 4831; ISO 4832	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
	BDSN ISO 6888-1; BDSN ISO 6888-3/AC	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Coagulase-positive staphylococci, Staphylococcus aureus		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
	BDS EN ISO 6888-1	Canned Food	Standard Culture Method
<i>Escherichia coli</i>	BDS ISO 16649-2; BDS EN ISO 16649-3	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
	BDS ISO 16649-2	Canned Food	
	ISO 7251	Ready-made and semi-prepared food	
Yeasts, Moulds	BDS ISO 21527-1 BDS ISO 21527-2	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
<i>Salmonella</i> spp.	BDS EN ISO 6579-1/A1;	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
	BDS EN ISO 6579-1/A1	Canned Food	Standard Culture Method
<i>Bacillus cereus</i>	BDS EN ISO 7932	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Coffee, Cocoa, Tea, Herbal Spices and Herbal Products	
Mesophilic Lactic Acid Bacteria	BDS ISO 15214	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
		Dairy Products	
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	BDS ISO 7889	Yogurt	Standard Culture Method
<i>Streptococcus thermophilus</i>			
<i>Sulfite-reducing clostridium</i> spp.	ISO 15213	Food and food products/ Feed and feed products	Standard Culture Method
Environmental (Microbiology Analysis)			
Aerobic Plate Count	BDS EN ISO 4833-1		Standard Culture Method

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
<i>Enterobacteriaceae</i>	BDS EN ISO 21528-2	Hygienic status of surfaces	Standard Culture Method
<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria spp.</i>	BDS EN ISO 11290-1		Standard Culture Method
<i>Coliforms</i>	ISO 4832		Standard Culture Method
Coagulase-positive Staphylococci, Staphylococcus aureus	BDS EN ISO 6888-3/AC		Standard Culture Method
<i>Escherichia coli</i>	BDS ISO 16649-2		Standard Culture Method
<i>Salmonella spp.</i>	BDS EN ISO 6579-1/A1		Standard Culture Method,
Yeasts, Moulds	BDS ISO 21527-2		Standard Culture Method
Total number of micro-organisms (aerobic mesophilic micro-organisms) - at 22 ° C - at 36° C	BDS EN ISO 6222	Surface Water, Ground Water, Mineral Water, Drinking and bottled water (mineral water, table water and spring water)	Standard Culture Method
Intestinal enterococci (fecal streptococci)	BDS EN ISO 7899-2		Standard Culture Method
<i>Coliforms / Escherichia coli</i>	BDS EN ISO 9308-1/A1		Standard Culture Method
Spores of Sulfite-reducing Anaerobes (Clostridia)	BDS EN 26461-2		Standard Culture Method
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	BDS EN ISO 16266		Standard Culture Method
<i>Salmonella spp.</i>	BDS EN ISO 19250		Standard Culture Method
Enterobacteriaceae	BDS EN ISO 21528-2		Standard Culture Method
<i>Clostridium Perfringens</i>	BDS EN ISO 14189		Standard Culture Method
Coagulase-positive Staphylococci	BDS EN ISO 6888-1		Standard Culture Method
<i>Legionella spp.</i>	BDS EN ISO 11731	All kinds of Water samples	Standard Culture Method
Calculation			

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Moisture/Protein Ratio	Internal Laboratory Method 12	Food and Food Products, Feed and Feed Products	Calculation
Protein/Fat Ratio			
Sum of Moisture and Fat/Protein			
Carbohydrates			
Energy value, Regulation (EU) No 1169/2011	Internal Laboratory Method 06	Foods and Food Products, Feed and Feed Products	Calculation

Sampling

Sampling	BDS ISO 5667-5,10,11; BDS EN ISO 19458	Drinking and bottled water (mineral water, table water, and spring water), swimming pools water, bathing water, ground water, wastewater, leachate	Sampling equipment
----------	---	--	--------------------

**ОБХВАТ НА АКРЕДИТАЦИЯТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С
ISO/IEC 17025:2017**

Юрофинс Фуд енд Енвайрънмънт Тестинг България

1750/1784 София, бул. Андрей Сахаров 23

Теодора Георгиева +359884616726

Teodora.Georgieva@ftcee.eurofins.com www.eurofins.bg

ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ

Валиден до: **30 Септември , 2028**

Номер на сертификат: **АТ-2912**

Микробиологични изпитвания

Изпитвани Характеристики	Спецификация, стандарт,метод или техника на изпитване	Обекти на изпитване, Материали или изпитвани продукти	Ключово оборудване или технология
Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти	Стандартен метод за култивиране
		Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	
		Консервирани храни	
<i>Enterobacteriaceae</i>	БДС EN ISO 21528-1; БДС EN ISO 21528-2	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти	Стандартен метод за култивиране
		Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	
<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria spp.</i>	БДС EN ISO 11290-1; БДС EN ISO 11290-2;	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти	Стандартен метод за култивиране

Изпитвани Характеристики	Спецификация, стандарт,метод или техника на изпитване	Обекти на изпитване, Материали или изпитвани продукти	Ключово оборудване или технология
		Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	
<i>Coliforms</i>	ISO 4831; ISO 4832	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	Стандартен метод за култивиране
Coagulase-positive staphylococci, Staphylococcus aureus	БДС EN ISO 6888-1; БДС EN ISO 6888-3/AC	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	Стандартен метод за култивиране
	БДС EN ISO 6888-1	Консервирани храни	
Дрожди, Плесени	БДС ISO 21527-1; БДС ISO 21527-2	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	Стандартен метод за култивиране
<i>Escherichia coli</i>	БДС ISO 16649-2; БДС EN ISO 16649-3	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	Стандартен метод за култивиране
	БДС ISO 16649-2	Консервирани храни	
	ISO 7251	Готова и полуготова храна	
<i>Salmonella spp.</i>	БДС EN ISO 6579-1/A1;	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти	Стандартен метод за култивиране,

Изпитвани Характеристики	Спецификация, стандарт,метод или техника на изпитване	Обекти на изпитване, Материали или изпитвани продукти	Ключово оборудване или технология
		Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	
	БДС EN ISO 6579-1/A1	Консервирани храни	Стандартен метод за култивиране
<i>Bacillus cereus</i>	БДС EN ISO 7932	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти	Стандартен метод за култивиране
		Кафе, Какао, Чай, Подправки И билкови продукти	
Мезофилни млечнокисели бактерии	БДС ISO 15214	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти	Стандартен метод за култивиране
		Млечни продукти	
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	БДС ISO 7889	Кисело мляко	Стандартен метод за култивиране
<i>Streptococcus thermophilus</i>			
Sulfite-reducing clostridium spp.	ISO 15213	Храна и хранителни продукти/ Фруражи и Фуражни продукти	Стандартен метод за култивиране
Микробиологични анализи на Околна среда			
Aerobic Plate Count	БДС EN ISO 4833-1	Хигиенен статус на повърхности	Стандартен метод за култивиране
<i>Enterobacteriaceae</i>	БДС EN ISO 21528-2		Стандартен метод за култивиране
<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria spp.</i>	БДС EN ISO 11290-1;		Стандартен метод за култивиране
<i>Coliforms</i>	ISO 4832		Стандартен метод за култивиране
Coagulase-positive Staphylococci, Staphylococcus aureus	БДС EN ISO 6888-3/AC		Стандартен метод за култивиране
<i>Escherichia coli</i>	БДС ISO 16649-2		Стандартен метод за култивиране
<i>Salmonella spp.</i>	БДС EN ISO 6579-1/A1		Стандартен метод за култивиране

Изпитвани Характеристики	Спецификация, стандарт,метод или техника на изпитване	Обекти на изпитване, Материали или изпитвани продукти	Ключово оборудване или технология
Yeasts, Moulds	БДС ISO 21527-2		Стандартен метод за култивиране
Общ брой микроорганизми (анаеробни мезофилни микроорганизми) - при 22 ° C - при 36° C	БДС EN ISO 6222	Повърхностна вода, подземна вода, минерална вода, питейна вода, бутилирана вода(минерална вода, трапезна вода и изворна вода)	Стандартен метод за култивиране
Intestinal enterococci (fecal streptococci)	БДС EN ISO 7899-2		Стандартен метод за култивиране
<i>Coliforms / Escherichia coli</i>	БДС EN ISO 9308-1/A1		Стандартен метод за култивиране
Spores of Sulfite-reducing Anaerobes (Clostridia)	БДС EN 26461-2		Стандартен метод за култивиране
<i>Clostridium perfringens</i>	BDS EN ISO 14189		Стандартен метод за култивиране
Coagulase-positive Staphylococci	БДС EN ISO 6888-1		Стандартен метод за култивиране
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	БДС EN ISO 16266	Повърхностна вода, подземна вода, минерална вода, питейна вода, бутилирана вода(минерална вода, трапезна вода и изворна вода)	Стандартен метод за култивиране
<i>Salmonella spp.</i>	БДС EN ISO 19250		Стандартен метод за култивиране
Enterobacteriaceae	БДС EN ISO 21528-2		Стандартен метод за култивиране
<i>Legionella spp.</i>	БДС EN ISO 11731	All kinds of Water samples	Стандартен метод за култивиране
Изчислителни методи			
Отношение Влага/Протеин	Вътрешно Лабораторен метод 12	Храна и хранителни продукти, Фуражи и фуражни продукти	Изчислителен метод
Отношение Протеин/Мазнина			
Сума от Влага и Мазнина/Протеин			
Въглехидрати			
Енергийни стойности, Регламент (EU) No 1169/2011	Вътрешно Лабораторен метод 06	Храна и хранителни продукти, Фуражи и фуражни продукти	Изчислителен метод

Изпитвани Характеристики	Спецификация, стандарт, метод или техника на изпитване	Обекти на изпитване, Материали или изпитвани продукти	Ключово оборудване или технология
-----------------------------	--	---	--------------------------------------

Пробовземане

Вземане на проби	БДС ISO 5667-5,10,11; БДС EN ISO 19458	Питейна и бутилирана вода (минерална вода, трапезна вода и изворна вода), вода от плувни басейни, вода за къпане, подземна вода, отпадъчни води, инфилтрат	Оборудване за пробовземане
------------------	---	---	-------------------------------



Jason Stine, Vice President

