



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 № 4

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

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

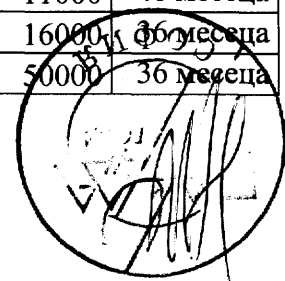
От ПАНДА ИП ЕООД представлявано от Ирина Павлова Браниславова, в качеството си на управител

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ПРЕДСЕДАТЕЛ,

След като се запознахме с документацията за участие в обществена поръчка: “Доставка на едро и обновяване на зеленчукови и месни консерви и сухи супи”, предлагаме следното:

1. Да доставим следните хранителни продукти:

Артикул	Разфасовка	мярка	Нетно количество в кг.	Срок на годност
Месни супи	от 0,030 кг до 0,070 кг	кг	500	12 месеца
Зеленчукови супи	от 0,030 кг до 0,070 кг	кг	500	12 месеца
Говеждо в собствен сос	Кутия 0,180 кг	кг	2000	48 месеца
Боб яхния	Кутия 0,300 кг	кг	5000	48 месеца
Пастет апетит	Кутия 0,180 кг	кг	11000	48 месеца
Русенско варено	Кутия 0,180 кг	кг	14000	48 месеца
Боб с кюфтета	Кутия 0,300 кг	кг	11000	48 месеца
Консервиран зелен грах	Кутия 0,400 кг	кг	16000	36 месеца
Домати цели белени	Кутия 0,400 кг	кг	50000	36 месеца



2. Предлаганите от нас стоки ще са с технически характеристики, описани в Техническите характеристики, приложени към настоящото предложение.

3. Предлагаме:

3.1. Да доставим следните стоки, обект на поръчката до склада на възложителя **складова база Синдел към Териториална дирекция „Държавен резерв” - гр. Варна**, в срок от **55 / петдесет и пет / дни** от сключването на договора:

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

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 . 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.

3.6 Предприятията, в които са произведени доставяните и в последствие обновявани от нас стоки са регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.

3.7 Хранителните продукти са произведени и съхранявани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004, Наредба № 1/29.01.2016г. за хигиена на храните и Технологична документация (ТД) на фирмата производител. За храни от животински произход и съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 и Регламент (ЕО) № 2076/2005 и Технологичната документация на фирмата производител.

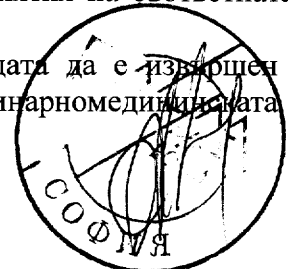
3.8 В случай, че произходът на продуктите е от предприятие от друга държава, членка на Европейския съюз, ще са спазени следните изисквания:

- Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл.12 от Закона за храните складове.

Когато става дума за храни от животински произход:

- Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава – членка;

- При пристигането на пратката в България на същата да е извършен официален контрол, съгласно изискванията на Закона за ветеринарномедицинската дейност.



3.9 . В случай че произхода на продуктите е от внос от трети страни, ще са спазени следните изисквания:

- Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.

Когато става дума за храни от животински произход:

- Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия от трети страни, за търговия с ЕС.

- На пратката да е извършен граничен ветеринарен контрол, съгласно изискванията на Наредба № 47 от 20.04.2006 г. за изискванията към граничните инспекционни ветеринарни пунктове и условията и реда за провеждане на граничен инспекционен ветеринарен контрол.

3.10 Продуктите ще са етикетирани съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 година и Регламент (ЕС) № 1169/2011 от 25 октомври 2011 година.

3.11 Продуктите от животински произход носят идентификационна маркировка, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.

3.12 Храните се съхраняват и транспортират при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3.13 Продуктите 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). При доставка на продуктите, същите ще са придружени със съответните документи/сертификати за качество и произход.

Прилагаме:

1. Документ за упълномощаване, когато лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника;
2. Технически характеристики (по образец № 4.1) за всички артикули, включени в предмета на поръчката.
3. 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 задание на възложителя, отнасящи се до безопасността и/ или съответствието на изследваните артикули, които са оферирани и описани в техническите спецификации.
4. Декларация за съгласие с клаузите на приложения проект на договор - Образец № 5;
5. Декларация за срока на валидност на офертата - Образец № 6;
6. Декларация за конфиденциалност по чл. 102 от ЗОП - Образец № 7.
7. Декларация , че при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки , опазване на околната среда , закрила на заетостта и условията на труд - Образец № 8

Дата:05.12.2016

Декларатор: Ирина Братиславова



Handwritten signature and scribbles on the right margin of the page.



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

ДЕКЛАРАЦИЯ

за съгласие с проекта на договор

Долуподписаната Ирина Павлова Браниславова с ЕГН: 7711206331 в качеството ми на управител на Панда ИП ЕООД, ЕИК/БУЛСТАТ 131318482 със седалище и адрес на управление: гр.София, бул. „Професор Цветан Лазаров” №33, офис №10

участник в процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет:

“Доставка на едро и обновяване на зеленчукови и месни консерви и сухи супи”

ДЕКЛАРИРАМ, ЧЕ:

Приемаме клаузите в проекта на договор (по образец) към документацията за участие в процедурата.

В случай че бъдем определени за изпълнител, ще сключим договора изцяло в съответствие с проекта на договора, в законоустановения срок.

Дата:05.12.2016 г

Декларатор: Ирина Браниславова



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 № 6

ДЕКЛАРАЦИЯ

за срок на валидност на офертата

От „ПАНДА-ИП” ЕООД

с БУЛСТАТ/ЕИК/Номер на регистрация в съответната държава 131318482,
представявано от: Ирина Павлова Браниславова
в качеството на управител
участник в процедура (публично състезание) за възлагане на обществена поръчка с
предмет **“Доставка на едро и обновяване на зеленчукови и месни консерви и сухи
супи”**:

С подаване на настоящата оферта декларираме, че сме съгласни валидността на
нашата оферта да бъде 90 (деведесет) дни, считано от крайния срок за получаване на
офертите.

Известна ми е отговорността по чл. 313 от Наказателния кодекс за посочване на
неверни данни.

Дата: 05.12.2016 г.
(подпис)

Декларатор: Ирина Браниславова



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 №7

ДЕКЛАРАЦИЯ за конфиденциалност по чл. 102 от ЗОП

Долуподписаната: Ирина Павлова Браниславова
ЕГН 7711206331 л.к.№ 640659177, издадена на 20.08.2010 от МВР гр.София ,адрес:
гр.София,ж.к. „Люлин” 1 бл.015, вх.Г , ап. 60 в качеството си на управител
на „Панда ИП” ЕООД с ЕИК 131318482., със седалище и адрес на управление
гр.София, бул.Професор Цветан Лазаров”№33, офис №10

ДЕКЛАРИРАМ, че:

В подадената оферта, от представлявания от мен участник, за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет **“Доставка на едро и обновяване на зеленчукови и месни консерви и сухи супи”**

не се съдържа конфиденциална информация (*техническа или търговска тайна*), поради което изискваме от Възложителя да не я разкрива.

Конфиденциалната информация в нашата оферта е следната:

.....
.....

(посочва се изчерпателно от участника)

като правното основание за това е следното:

.....
.....

Дата: 05.12.2016 г.
гр/с.София

Декларатор:Ирина Браниславова
(подпис)



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 № 8

ДЕКЛАРАЦИЯ

по чл. 39, ал. 3, т. 1, буква „д“ от ППЗОП

Подписаната Ирина Павлова Браниславова, с лична карта № 640659177, издадена на 20.08.2016 г. от МВР гр.София, с постоянен адрес гр.София, ж.к. «Люлин» 1, бл.015, вх.Г ап.60 в качеството си на упрявитель на «Панда ИП» ЕООД с ЕИК: 131318482, във връзка с участието на представлявания от мен участник в открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Доставка на едро и обновяване на зеленчукови и месни консерви и сухи супи“

ДЕКЛАРИРАМ, ЧЕ:

В подадената от участника, когото представлявам, оферта, са спазени задълженията, свързани с данъците и осигуровките, закрила на заетостта и условията на труд, включително минималната цена на труда.

Известно ми е, че за неверни данни нося наказателна отговорност по чл. 313 от Наказателния кодекс.

Дата: 05.12.2016 г.

Декларатор: Ирина Браниславова



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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта: Суша супа месна

Опаковка: хартиени пликове и опаковки с полимерен филм, допълнително добавени в бокс кутии
Разфасовка: 50 гр

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 техническото задание.)

Сухите месни супи са два вида, като количествата са разпределени по равно: 50% пилешки и 50 % телешки в разфасовки от 50 гр. Маркировка – върху всяка опаковка се поставят обозначения на български език и условия на съхранение: търговско наименование; наименование на изделието; състав; съхранение; произход; най-добър до...; партиден номер; ТД; нето тегло; производител, адрес; знаци за рециклиране.

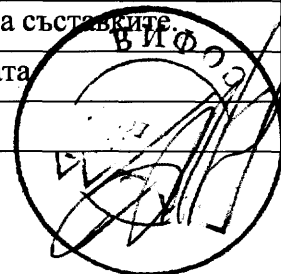
Транспортна опаковка: кашон от велпапе или полиетиленов стек.

На транспортната опаковка се вписват: търговско наименование; наименование на изделието; най-добър до...; бр. в стек; бр. в кашон; партиден номер.

Условия на съхранение: готовите продукти в транспортни опаковки, се съхраняват в запазени от пряко слънчево огряване, сухи, чисти, без неприятни миризми и предпазени от вредители покрити складови помещения. Относителна влажност от 70% до 75 %.

Срок на годност –12 месеца.

Суша супа месна	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1 . Външен вид	Прахообразна маса
1.2 . Цвят	Бежаво- белезникав, характерен за съставките.
1.3. Мирис	Специфичен, според вида на супата
2. Физико-химични показатели	



2.1 Влага (Водно съдържание)	Не- повече от 13%
3. Микробиологични показатели	
3.1. Салмонела (салмонелни бактерии)	Да не се установяват

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

Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Брациславова





ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20994/16.11.2016

1. Вид на пробата XX.(1) Други хранителни продукти и суровини за тях : готови храни и детски храни

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	Суха супа месна
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Радиком ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 6042
3.7. Нетно кол. на пробните единици	5 бр. x 50 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20994/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Суха супа месна	Външен вид (форма и повърхност), грешки от производствен характер	СТ на СИБ 4710:1984
Суха супа месна	Цвет	СТ на СИБ 4710:1984
Суха супа месна	Мирис и вкус, аромат, преснота	СТ на СИБ 4710:1984

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016
6.3. Час на приемане	11:06
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 15.11.2016-15.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Забележка:

Забележки:

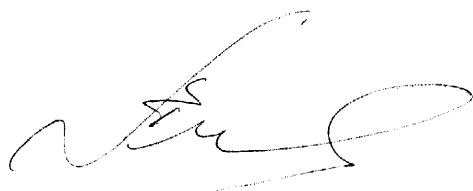
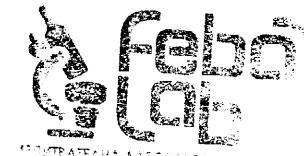
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ИЛ "ФЕБА ЛАБ"



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

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20995/18.11.2016

1. Вид на пробата XX.(1) Други хранителни продукти и суровини за тях : готови храни и детски храни

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	Суха супа месна
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Радиком ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 6042
3.7. Нетно кол. на пробните единици	5 бр. x 50.00 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20995/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Суха супа месна	Водно съдържание	БДС 5712:1974

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016
6.3. Час на приемане	11:08
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 15.11.2016-17.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20995.1	Суха супа месна	Водно съдържание	БДС 5712:1974	%	ТД на клиента: <13	7,84±0,10	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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: Антонина Ангелова

Подпис:





ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20996/18.11.2016

1. Вид на пробата XX.(1) Други хранителни продукти и суровини за тях : готови храни и детски храни

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	Суха супа месна
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Радиком ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 6042
3.7. Нетно кол. на пробните единици	5 бр. x 50 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20996/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Суха супа месна	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579:2003

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016
6.3. Час на приемане	11:08
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 15.11.2016-18.11.2016
8. Забележка:	-

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

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

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	20996.1	Суха супа месна	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579:2003	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: Да не се установяват	Не се установява в 25 g (n1-n5)	T°инк = 37±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

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

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия

Подпис:



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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта:
Суха супа зеленчукова

Опаковка: хартиени пликове и опаковки с полимерен филм, допълнително добавени в бокс кутии
Разфасовка: 50 гр

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 техническото задание.)

Сухите зеленчукови супи са два вида, като количествата са разпределени по равно: 50% гъбени и 50 % зеленчукови в разфасовки от 50 гр. Маркировка – върху всяка опаковка се поставят обозначения на български език и условия на съхранение: търговско наименование; наименование на изделието; състав; съхранение; произход; най-добър до...; партиден номер; ТД; нето тегло; производител, адрес; знаци за рециклиране.

Транспортна опаковка: кашон от велпапе или полиетиленов стек.

На транспортната опаковка се вписват: търговско наименование; наименование на изделието; най-добър до...; бр. в стек; бр. в кашон; партиден номер.

Условия на съхранение: готовите продукти в транспортни опаковки, се съхраняват в запазени от пряко слънчево огряване, сухи, чисти, без неприятни миризми и предпазени от вредители покрити складови помещения. Относителна влажност от 70% до 75 %.

Срок на годност – 12 месеца.

Суха супа зеленчукова	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1 . Външен вид	Прахообразна маса
1.2 . Цвят	Бежаво- белезникав, характерен за съставките.
1.3. Мирис	Специфичен , според за вида супа



2. Физико-химични показатели	
2.1 Влага (водно съдържание)	Не- повече от 13%
3. Микробиологични показатели	
3.1. Салмонела (салмонелни бактерии)	Да не се установяват

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

Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Брациславова





ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 21000/16.11.2016

1. Вид на пробата XX.(1) Други хранителни продукти и суровини за тях : готови храни и детски храни
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	Суха супа зеленчукова
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Радиком ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 161020
3.7. Нетно кол. на пробните единици	5 бр. x 50 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	21000/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Суха супа зеленчукова	Външен вид (форма и повърхност), грешки от производствен характер	СТ на СИБ 4710:1984
Суха супа зеленчукова	Цвят	СТ на СИБ 4710:1984
Суха супа зеленчукова	Мирис и вкус, аромат, преснота	СТ на СИБ 4710:1984

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016
6.3. Час на приемане	11:19
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 15.11.2016-15.11.2016
8. Забележка:	-

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	21000.1	Суша супа зеленчукова	Външен вид (форма и повърхност), грешки от производствен характер	СТ на СИВ 4710:1984	-	ТД на клиента: Прахообразна маса	Прахообразна маса .	T = 20 °C RH = 40 %
2	21000.1	Суша супа зеленчукова	Цвят	СТ на СИВ 4710:1984	-	ТД на клиента: Бежavo - белезникав, характерен за съставките.	Бежavo - белезникав, характерен за съставките.	T = 20 °C RH = 40 %
3	21000.1	Суша супа зеленчукова	Мирис и вкус, аромат, преснота	СТ на СИВ 4710:1984	-	ТД на клиента: Мирис - специфичен, според вида на супата.	Мирис - специфичен.	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
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

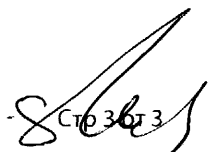
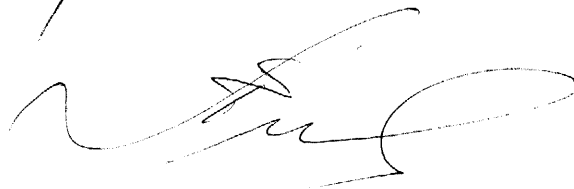
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:





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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 21001/18.11.2016

1. Вид на пробата XX.(1) Други хранителни продукти и суровини за тях : готови храни и детски храни

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	Суха супа зеленчукова
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Радиком ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 161020
3.7. Нетно кол. на пробните единици	5 бр. x 50.00 g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	21001/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Суха супа зеленчукова	Водно съдържание	БДС 5712:1974

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016
6.3. Час на приемане	11:20
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 15.11.2016-17.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	21001.1	Суша супа зеленчукова	Водно съдържание	БДС 5712:1974	%	ТД на клиента: <13	7,97±0,10	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -


Забележка: -

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: Антонина Ангелова

Подпис: 



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 21002/18.11.2016

1. Вид на пробата XX.(1) Други хранителни продукти и суровини за тях : готови храни и детски храни

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	Суха супа зеленчукова
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Радиком ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 161020
3.7. Нетно кол. на пробните единици	5 бр. x 50g
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	21002/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Суха супа зеленчукова	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579:2003

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016
6.3. Час на приемане	11:20
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 15.11.2016-18.11.2016
8. Забележка:	-

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка:

Физикохимични

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

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	21002.1	Суха супа зеленчукова	Салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579:2003	Установяват се в 25 g	ТД на клиента: Да не се установяват	Не се установяват в 25 g (n1-n5)	T°инк = 37±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка:

Забележки:

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

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис



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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта:
Говеждо 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 техническото задание.)

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към соя и соеви продукти. Вид на транспортната опаковка - кашон от велпапе. Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа. Срок на годност 48 месеца.

Говеждо в собствен сос	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи
1.2. Вътрешната повърхност	Със запазен лак
1.3. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност	Не се установяват
1.4. Външен вид	Парчета месо с маса от 10 до 40гр, които не се разпадат при внимателно изваждане от кутията.

1.5.Цвят	Бледо розов, характерен за сварено месо.
1.6.Бульон	Бульон- слабо мътен в разтопено състояние, желиращ до 15°C, със светло жълт цвят.
1.7.Разрезна повърхност	месото сочно, неразварено, с розово- червен цвят, с еластична консистенция, без сиви и черни петна по него.
1.8.Вкус и мирис	Приятни, свойствени, с добре изразен аромат на подправките.
2. Физико-химични показатели	
2.1. Обща масленост в % (Мазнини)	Не повече по 25%
2.2. Готварска сол в %	Не повече по 2,2%
2.3. Състав	Месо и мазнина, не по- малко от 65% от нетната маса. Допуска се до 10% разтопена тлъстина. Колебания в състава - 1,5%
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Да не се допускат
3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Да не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g

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

Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Браилскава



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20988/16.11.2016

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	Говеждо в собствен сос
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160510
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20988/15.11.2016

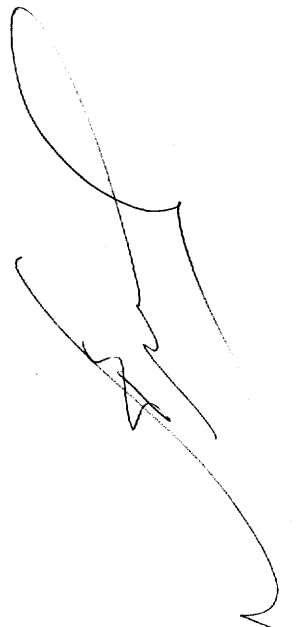
5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Говеждо в собствен сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Говеждо в собствен сос	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Говеждо в собствен сос	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Говеждо в собствен сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Говеждо в собствен сос	Цвят	БДС 1035:1989
Говеждо в собствен сос	Начин на подреждането	БДС 1035:1989, т.3
Говеждо в собствен сос	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016

6.3. Час на приемане	10:39
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 15.11.2016-15.11.2016
8.Забележка:	-

ИП ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

*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.*



Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20988.1	Говеждо в собствен сос	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент по 0.180 кг Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 cm ² , които след изтриване не остават следи.	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" Външна повърхност без изменения.	T = 20 °C RH = 40 %
2	20988.1	Говеждо в собствен 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 %
3	20988.1	Говеждо в собствен сос	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Да не се установяват	Не се установяват .	T = 20 °C RH = 40 %
4	20988.1	Говеждо в собствен сос	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Парчета месо с маса от 10 до 40 гр., които не се разпадат при внимателно изваждане от кутията.	Парчета месо с маса от ,които не се разпадат при внимателно изваждане от кутията.	T = 20 °C RH = 40 %

5	20988.1	Говеждо в собствен сос	Цвет	БДС 1035 :1989	-	ТД на клиента: Бледо розов, характерен за сварено месо. Бульон със светло жълт до светло кафяв цвят.	Бледо розов, характерен за сварено месо. Бульон със светло жълт до светло кафяв цвят.	T = 20 °C RH = 40 %
6	20988.1	Говеждо в собствен сос	Начин на подреждането	БДС 1035 :1989, т.3	-	ТД на клиента: Бульон - слабо мътен в разтопено състояние, желиращ до 15°C Разрезна повърхност - на месото сочно, неразварено, с розово - червен цвят, с еластична консистенция, без сиви и черни петна по него.	Бульон - слабо мътен в разтопено състояние Разрезна повърхност - на месото сочно, неразварено, с розово - червен цвят, с еластична консистенция, без сиви и черни петна по него.	T = 20 °C RH = 40 %
7	20988.1	Говеждо 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 %

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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: Антонина Ангелова

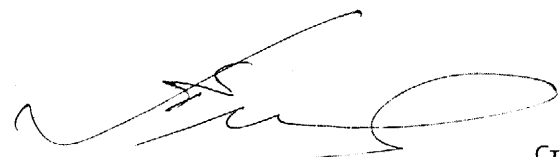
/Име и фамилия/

Подпис:




ВЪРНО С
ОРИГИНАЛА








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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20989/18.11.2016

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	Говеждо в собствен сос
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160510
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20989/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Говеждо в собствен сос	Мазнини	БДС 8549:1992
Говеждо в собствен сос	Готварска сол	БДС 7168:1993
Говеждо в собствен сос	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981
6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова	<p>ВЯРНО С ОРИГИНАЛ</p>
6.2. Дата на приемане	15.11.2016	
6.3. Час на приемане	10:41	
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 15.11.2016-17.11.2016	
8. Забележка:		

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20989.1	Говеждо в собствен сос	Мазнини	БДС 8549:1992	%	ТД на клиента: <25	15,50±0,19	T = 20 °C RH = 40 %
2	20989.1	Говеждо в собствен сос	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: <2.2	1.90±0.04	T = 20 °C RH = 40 %
3	20989.1	Говеждо в собствен сос	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981	%	ТД на клиента: Месо и мазнина, не по - малко от 65% от нетната маса. Допуска се до 10% разтопена тлъстина. Колебания в състава - 1.5%	Нетната маса - 180,02±.1,00. Месо и мазнина - 71,19 ±0,50.	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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

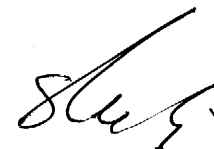
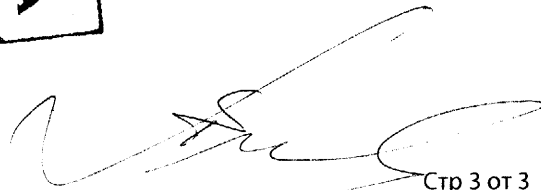
Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ВАРНО С
ОРИГИНАЛА





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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20990/29.11.2016

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	Говеждо в собствен сос
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160510
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20990/15.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Говеждо в собствен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т. 5.9.1
Говеждо в собствен сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	15.11.2016
6.3. Час на приемане	10:41
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 15.11.2016-26.11.2016
8. Забележка:	

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка:

Физикохимични

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

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	20990.1	Говеждо в собствен сос	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: Да не се установяват	Не се установяват в 1 g	T°инк = 30±0,2°C
2	20990.1	Говеждо в собствен сос	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: <10	<1.10 ¹	T°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка:

Забележки:

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

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

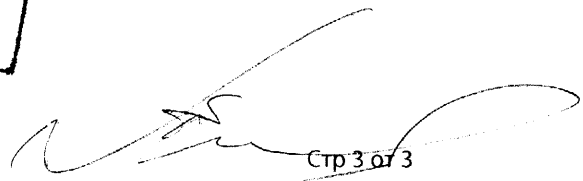
Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ИЗПЪЛНЕНО 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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта:

Боб яхния

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 техническото задание.)

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към глутен и соя/пшенично брашно, соев протеин/.

Вид на транспортната опаковката - кашон от велпапе. Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа. Срок на годност-48 месеца.

Боб яхния	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Сварени бобени зърна в сос и подправки.
1.2. Цвят	За боба с червен оттенък на заливката, за соса червен.
1.3. Вкус и мирис	Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките .
1.4. Консистенция	На сварен боб в сос.
1.5. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.

1.6. Вътрешната повърхност	Със запазен лак
1.7. Установяване на бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци и дъна, херметичност	Не се допускат
2. Физико-химични показатели	
2.1. Готварска сол в %	Не повече от 2 %
2.2. Количество на съставките в % от нетната маса	Боб - не по- малко от 25%
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Да не се допускат
3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Да не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g

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

Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Брагиславова

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

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



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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20969/15.11.2016

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

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

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Боб яхния
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 267
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.300 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20969/14.11.2016

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

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

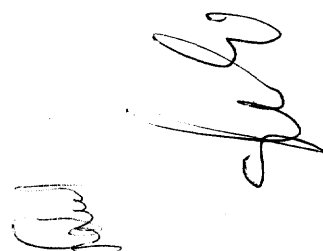
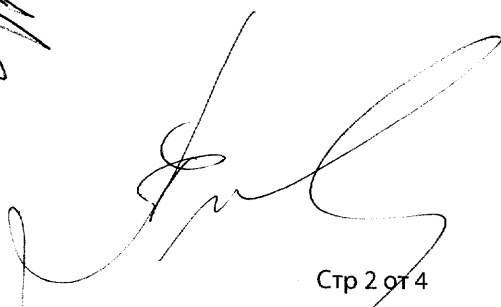
6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	16:52

7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 14.11.2016-15.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛ.**



Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20969.1	Боб яхния	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Сварени бобени зърна в сос и подправки. Цвят-за боба с червен оттенък на заливката; за соса-кремаво до червен със светлокафяв оттенък.	Сварени бобени зърна в сос и подправки. Цвят-за боба с червен оттенък на заливката; за соса-червен.	T = 20 °C RH = 40 %
2	20969.1	Боб яхния	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035 :1989		ТД на клиента: Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките.	Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките.	T = 20 °C RH = 40 %
3	20969.1	Боб яхния	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: На сварен боб в сос.	На сварен боб в сос.	T = 20 °C RH = 40 %
4	20969.1	Боб яхния	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Вметални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент от 0.300 кг. Допускат се до 10 бр корозия на 100 см2, който след изтриване не остават следи.	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open".	T = 20 °C RH = 40 %
5	20969.1	Боб яхния	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 %

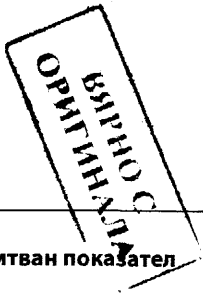
ВЪРНО С
ОРИГИНАЛА

6	20969.1	Боб яхния	бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат.	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
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:





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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20970/16.11.2016

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

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Боб Яхния
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 267
3.7. Нетно кол. на пробните единици	2 бр. x 0.300 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20970/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Боб Яхния	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981
Боб Яхния	Готварска сол	БДС 7168:1993

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Василена Костадинова
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	16:52
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 14.11.2016-16.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20970.1	Боб Яхния	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981	%	ТД на клиента: - Боб-не по-малко от 25 %	46.46±0.46	T = 20 °C RH = 40 %
2	20970.1	Боб Яхния	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 2	1.11±0.02	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

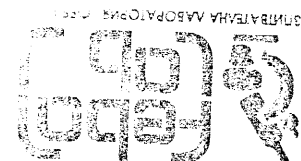
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания(заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ВАРНО С
ОРИГИНАЛА



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20971/25.11.2016

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

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Боб Яхния
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 267
3.7. Нетно кол. на пробните единици	2 бр. x 0.300 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20971/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Боб Яхния	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1
Боб Яхния	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 6916:1987
6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Василена Костадинова	ВЯРНО С ОРИГИНАЛА
6.2. Дата на приемане	14.11.2016	
6.3. Час на приемане	16:52	
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 14.11.2016-25.11.2016	
8. Забележка:		

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

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

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	20971.1	Боб Яхния	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1	Установяват се в 1 g	Да не се установяват	Не се установяват в 1 g	T°инк = 30±0,2°C
2	20971.1	Боб Яхния	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 6916:1987	cfu/g	ТД на клиента: Не повече от 10	<1.10 ¹	T°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

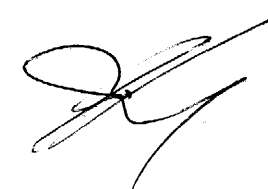
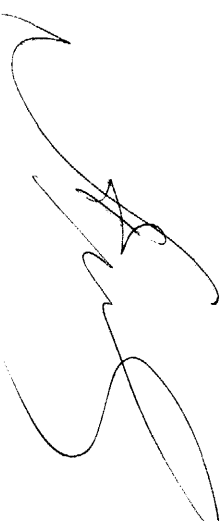
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ВЪРНО 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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта: Пастет Апетит

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 техническото задание.)

За директна консумация от хора от всички възрастови групи. Вид на транспортната опаковката - кашон от велпапе. Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25 °C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа. Срок на годност – 48 месеца.

Пастет Апетит	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.
1.2. Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	Със запазен лак
1.3. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност	Не се допускат
1.4. Външен вид	Еднородна смялна маса с равномерно размесени съставки.
1.5. Консистенция	Фина, мека, мажеща се, слабозърнеста.
1.6. Вкус и мирис	Приятен с оттенък на вложените подправки.

8/6/6

Сабел

2. Физико-химични показатели	
2.1. Масленост в сухото вещество в % (МСВ)	Не повече от 70%
2.2. Водно съдържание в % от общата маса	Не повече от 75%
2.1. Готварска сол в % от общата маса	Не повече от 2.1 %
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Да не се допускат
3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Да не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g

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

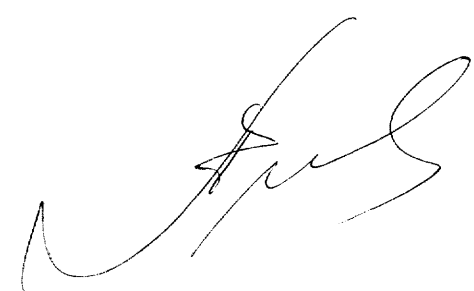
Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Браниславова




ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20938/15.11.2016

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	Пастет Апетит
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160907
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20938/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Пастет Апетит	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Пастет Апетит	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Пастет Апетит	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Пастет Апетит	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Пастет Апетит	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Пастет Апетит	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:21


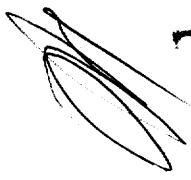
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 14.11.2016-15.11.2016
8.Забележка:	

ИП ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**



Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20938.1	Пастет Апетит	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент по 0.180 кг Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 cm ² , които след изтриване не остават следи.	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" . Външна повърхност без изменения.	T = 20 °C RH = 40 %
2	20938.1	Пастет Апетит	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 %
3	20938.1	Пастет Апетит	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Не се допускат	Не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
4	20938.1	Пастет Апетит	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Еднородна смяна маса с равномерно размесени съставки.	Еднородна смяна маса с равномерно размесени съставки.	T = 20 °C RH = 40 %
5	20938.1	Пастет Апетит	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Фина, мека, мажеща се, слабозърнеста.	Фина, мека, мажеща се, слабозърнеста.	T = 20 °C RH = 40 %

ВЪНШНО-ОРИГИНАЛ

6	20938.1	Пастет Апетит	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Приятен, с оттенък на вложените подправки.	Приятен, с оттенък на вложените подправки.	T = 20 °C RH = 40 %
---	---------	---------------	------------------------------	--------------------	---	--	--	------------------------

Интерпретация на резултатите

Забележка:

Физикохимични

ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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

Handwritten signature

Handwritten signature

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

Handwritten signature
Подпис:

/Име и фамилия/
Ангелова
ИСТОРИЧЕСКА ЛАБОРАТОРИЯ ОФБА ААЕ



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№: 20939/17.11.2016

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	Пастет Апетит
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160907
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20939/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Пастет Апетит	МСВ (Масленост на сухо вещество)	ISO 3433 :2008
Пастет Апетит	Водно съдържание	БДС 5712:1974
Пастет Апетит	Готварска сол	БДС 7168:1993

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:24
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 14.11.2016-16.11.2016
8. Забележка:	

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20939.1	Пастет Апетит	МСВ (Масленост на сухо вещество)	ISO 3433 :2008	%	ТД на клиента: <70	49.78±1.00	T = 20 °C RH = 40 %
2	20939.1	Пастет Апетит	Водно съдържание	БДС 5712:1974	%	ТД на клиента: <75	70.31±0.42	T = 20 °C RH = 40 %
3	20939.1	Пастет Апетит	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: <2.1	1.46±0.03	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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

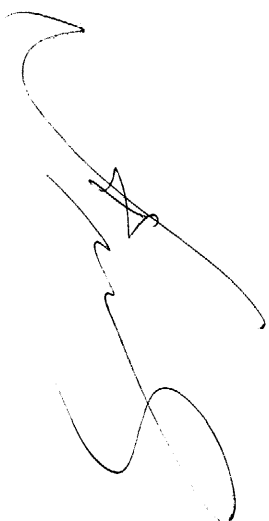

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

Подпис:



/Име и фамилия/
ИЗПИТНАТА ЛАБОРАТОРИЯ



ВЪРНО С
ОРИГИНАЛА



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20940/25.11.2016

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	Пастет Апетит
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160907
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20940/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Пастет Апетит	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Пастет Апетит	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:24
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 14.11.2016-25.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

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

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	20940.1	Пастет Апетит	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: Да не се установяват	Не се установяват в 1 g	T°инк = 30±0,2°C
2	20940.1	Пастет Апетит	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: <10	<1.10 ¹	T°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

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

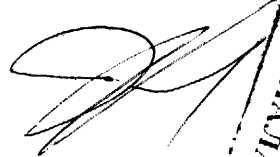
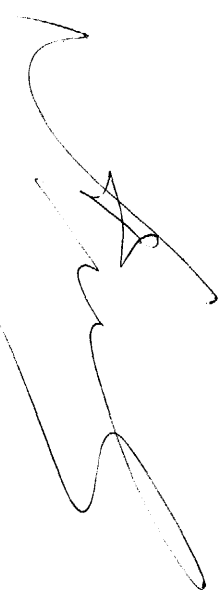
Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория:

Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ВАРНО 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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта:
Русенско варено

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 техническото задание.)

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към синап. Вид на транспортната опаковката - кашон от велпапе. Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа. Срок на годност - 48 месеца.

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

хлопащи и вибриращи капащи и дъна, херметичност	
2. Физико-химични показатели	
2.1. Обща масленост в % (мазнини)	Не повече от 36%
2.1. Готварска сол в %	Не повече от 2 %
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Да не се допускат
3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Да не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g


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

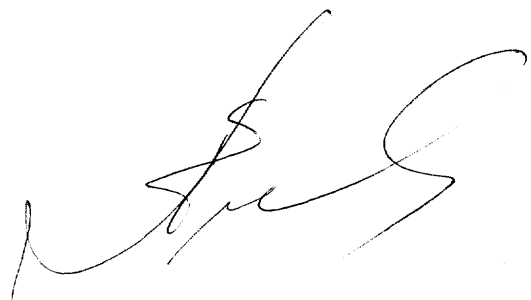
Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Брадиславова




ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20944/15.11.2016

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	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160727
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20944/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
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, хлопащи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Цвят	БДС 1035:1989
Русенско варено	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Русенско варено	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	14.11.2016

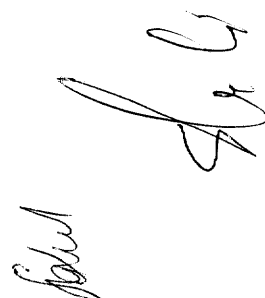
6.3. Час на приемане	15:36
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 14.11.2016-15.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**




Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20944.1	Русенско варено	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент по 0.180 кг Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 cm ² , които след изтриване не остават следи.	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Външна повърхност без изменения.	T = 20 °C RH = 40 %
2	20944.1	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 %
3	20944.1	Русенско варено	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Не се допускат	Не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
4	20944.1	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.	Месен блок с формата на кутията с неправилни ръбове и добра спойка на масата.	T = 20 °C RH = 40 %
5	20944.1	Русенско варено	Цвят	БДС 1035:1989	-	ТД на клиента: Специфичен на сварено месо.	Специфичен на сварено месо.	T = 20 °C RH = 40 %
6	20944.1	Русенско варено	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Умерено сочна, умерено плътна.	Умерено сочна, умерено плътна.	T = 20 °C RH = 40 %

ВАРНО
ОРИГИНАЛНО
СОПКА

7	20944.1	Русенско варено	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките, без страничен привкус и мирис.	Приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките, без страничен привкус и мирис.	T = 20 °C RH = 40 %
---	---------	-----------------	------------------------------	--------------------	---	--	--	------------------------

[Handwritten signature]


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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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

[Handwritten signatures]

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис






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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№: 20945/17.11.2016

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	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160727
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20945/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Русенско варено	Мазнини	БДС 8549:1992
Русенско варено	Готварска сол	

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:39
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 14.11.2016-16.11.2016
8. Забележка:	

БДС 8549:1992
ОРИГИНАЛ

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20945.1	Русенско варено	Мазнини	БДС 8549:1992	%	ТД на клиента: <36	16.90±1.00	T = 20 °C RH = 40 %
2	20945.1	Русенско варено	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: <2	1.24±0.02	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -



Забележки:


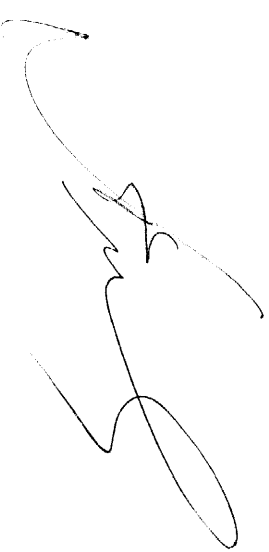
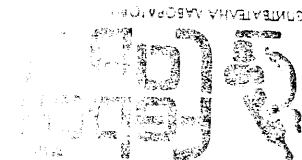
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

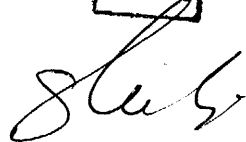
Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ВЪРНО С
ОРИГИНАЛА





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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20946/25.11.2016

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	
3.4. Име на доставчика	"Компас" ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 160727
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.180 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20946/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
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

БДС 1035:1989, т. 5.3
ОРИГИНАЛ

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:39
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 14.11.2016-25.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА

Физикохимични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20946.1	Русенско варено	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: Да не се установяват	Не се установяват в 1 g	Т°инк = 30±0,2°C
2	20946.1	Русенско варено	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3	cfu/g	ТД на клиента: <10	<1.10 ¹	Т°инк = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

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


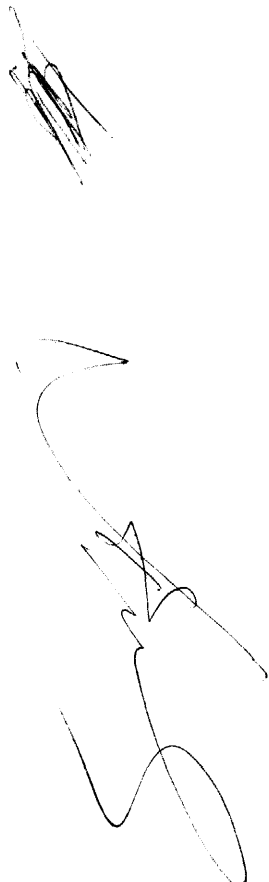



Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория:

Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта:
Боб с кюфтета

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 техническото задание.)

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към глутен и соя /пшенично брашно, соев протеин/. Вид на транспортната опаковка - кашон от велпапе.

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

Боб с кюфтета	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Кюфтета 2 броя с правилна форма и зърна цели от сварен боб в доматен сос и подправки.
1.2. Цвят	Цвят- за кюфтетата, характерен за сварено месо; за боба с червен оттенък на заливката; за соса-светлокафяв оттенък.
1.3. Вкус и мирис	Приятен, слабо солени, специфичен за съставките и подправките.
1.4. Консистенция	На сварен боб и умерено сочна за кюфтетата.
1.5. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Външна повърхност без изменения. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см ² , които след изтриване не остават следи.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

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. Готварска сол в %	Не повече от 2 %
2.2. Количество на съставките в % от нетната маса:	Кюфтета не по- малко от 10% , боб не по- малко от 20%
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Да не се допускат
3.1.1 Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми	Да не се допускат
3.1.2. Спори на съпрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	Не повече от 10 cfu/g

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

Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Браниславова









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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20955/17.11.2016

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	Боб с кюфтета
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	160322
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.300 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20955/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Боб с кюфтета	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3
Боб с кюфтета	Цвят	БДС 1035:1989
Боб с кюфтета	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Боб с кюфтета	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3
Боб с кюфтета	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Боб с кюфтета	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Боб с кюфтета	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016

6.3. Час на приемане	16:03
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 14.11.2016-16.11.2016
8.Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

*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.*

ИЗРИЧНО
ОРИГИНАЛ



Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20955.1	Боб с кюфтета	Външен вид	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Два броя кюфтета с правилна форма и зърна цели от сварен боб в доматен сос и подправки;	Кюфтета с правилна форма и зърна цели от сварен боб в доматен сос и подправки;	T = 20 °C RH = 40 %
2	20955.1	Боб с кюфтета	Цвят	БДС 1035 :1989	-	ТД на клиента: Цвят - за кюфтета, характерен за сварено месо; за боба с червен оттенък на заливката; за соса - кремаво до червен със светлокафяв оттенък;	Цвят - за кюфтета, характерен за сварено месо; за боба с червен оттенък на заливката; за соса - червен със светлокафяв оттенък;	T = 20 °C RH = 40 %
3	20955.1	Боб с кюфтета	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Вкус и мирис - приятен,слабо солени, специфичен за съставките и подправките;	Вкус и мирис - приятен,слабо солени, специфичен за съставките и подправките;	T = 20 °C RH = 40 %
4	20955.1	Боб с кюфтета	Консистенция	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Консистенция - на сварен боб и умерено сочна за кюфтето;	Консистенция - на сварен боб и умерено сочна за кюфтето;	T = 20 °C RH = 40 %

ВАРНО С
ОРИГИНАЛА

5	20955.1	Боб с кюфтета	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В метални кутии с капачии с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент от 0,300 кг;Външна повърхност без изменение;Допус кат се до 10 бр. точки от корозия на 100 см2, които след изтриване не оставят следи.	В метални кутии с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Външна повърхност без изменение.	T = 20 °C RH = 40 %
6	20955.1	Боб с кюфтета	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 %
7	20955.1	Боб с кюфтета	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.	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
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -



Забележка:


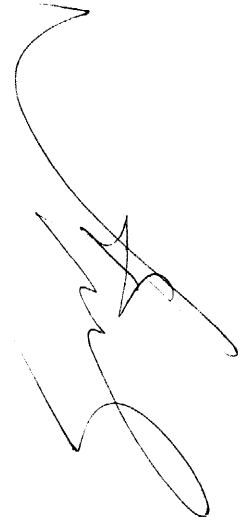
Забележки:


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: Антонина Ангелова

Подпис:  
Име и фамилия/




ВАРНО С
ОРИГИНАЛА





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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20954/17.11.2016

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	Боб с кюфтета
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	160322
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.300 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20954/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Боб с кюфтета	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981
Боб с кюфтета	Готварска сол	БДС 7168:1993

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	16:03
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 14.11.2016-16.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

Органолептични

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20954.1	Боб с кюфтета	Нетна маса и съотношение на съставните части	БДС 7181:1981	%	ТД на клиента: Количество на съставките в % от нетната маса: - кюфтета - не по-малко от 10 - боб - не по-малко от 20	Количество на съставките в % от нетната маса: - кюфтета - 20.01 ±0.40 - боб - 30.48±0.60	T = 20 °C RH = 40 %
2	20954.1	Боб с кюфтета	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: не повече от 2	1.02±0.02	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

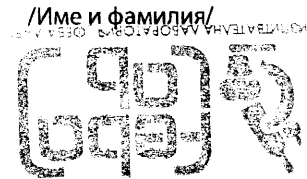
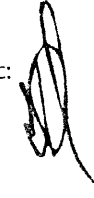
Забележки:

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: Антонина Ангелова

Подпис:



ВЪРНО С
ОРИГИНАЛА





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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20951/25.11.2016

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	Боб с кюфтета
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Компас ЕООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	160322
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.300 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20951/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Боб с кюфтета	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1
Боб с кюфтета	Спори на сапрофитни мезофилни аеробни микроорганизми	БДС 1035:1989, т. 5.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:59
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 14.11.2016-25.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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 представения за изпитване проба.

**ВЪРНО С
ОРИГИНАЛА**

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

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

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	20951.1	Боб с кюфтета	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035:1989 т.5.9.1	Установяват се в 1 g	ТД на клиента: не се допускат	Не се установяват в 1 g	T°инк = 30±0,2°C
2	20951.1	Боб с кюфтета	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

Интерпретация на резултатите -

Забележка:

de la

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


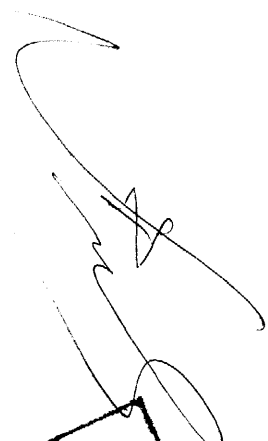
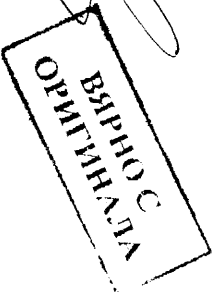
Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ "ФЕБА ЛАБ"



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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта: Консервиран зелен грах

Опаковка: метална кутия
Разфасовка: 0,400 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 техническото задание.)

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Вид на транспортната опаковката – полиетиленови стекове. Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства. Срок на годност-36 месеца.

Консервиран зелен грах	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Зърна цели, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки;
1.2. Цвят	На зърното- жълто- зелен, свойствен за стерилизиран млад грах, еднакъв за отделните опаковни, свойствен за стерелизиран млад грах- на заливка- прозрачна, без утайка, с характерен цвят, с жълто- зелен оттенък. Заливка- прозрачна, без утайка.
1.3. Вкус и мирис	Типичен за варения зелен грах, странен мирис и вкус- горчииво, карамел, химически или други, не са позволени.
1.4. Заливка	Прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици.

1.5. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open „. Външна повърхност- без изменение.
1.6. Установяване на бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци и дъна, херметичност	Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се установяват.
1.7. Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	Със запазен лак
2. Физико-химични показатели	
2.1. Готварска сол	0.35-0.50%
2.2. рН	5.80-6.50
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Да не се допускат

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

Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Брацилова









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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20975/18.11.2016

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

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Консервиран зелен грах
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 01.16.274
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.400 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20975/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Консервиран зелен грах	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Консервиран зелен грах	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибрации капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3
Консервиран зелен грах	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Консервиран зелен грах	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989
Консервиран зелен грах	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3

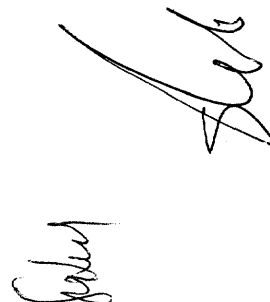
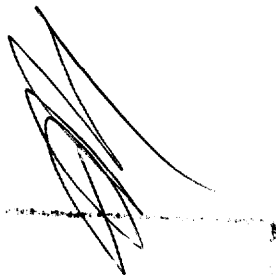
6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	17:00
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 14.11.2016-15.11.2016

8. Забележка:

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.


ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА



Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20975.1	Консервиран зелен грах	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент от 0,400 кг.; опаковки - чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване; Външна повърхност без изменение;	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Опаковки - чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване; Външна повърхност без изменение;	T = 20 °C RH = 40 %
2	20975.1	Консервиран зелен грах	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.	T = 20 °C RH = 40 %
3	20975.1	Консервиран зелен грах	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 %
4	20975.1	Консервиран зелен грах	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989	-	ТД на клиента: Вкус и мирис - типични за варения зелен грах, странен мирис и вкус - горчииво, карамел, химически или други, не са позволени;	Вкус и мирис - типични за варения зелен грах, странен мирис и вкус - горчииво, карамел, химически или други, не се установяват;	T = 20 °C RH = 40 %

ВЕРНО С
ОРГИНАЛА

5	20975.1	<div data-bbox="369 188 638 446" style="border: 1px solid black; padding: 5px; transform: rotate(-15deg); display: inline-block;"> ВЯРНО С ОРИГИНАЛА </div> <p>Консервиран зелен грах</p>	 <p>Външен вид и начин на подреждане на съдържанието</p>	БДС 1035:1989, т.3	<p>ТД на клиента: Външен вид - зърна цели, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки; Цвят: - на зърното - зелен до жълто-зелен, свойствен за стерелизиран млад грах, еднакъв за отделните опаковки зелен до жълто-зелен, свойствен за стерелизиран млад грах - на заливка - прозрачна, без утайка, с характерен цвят, със зеленикав или жълто-зелен оттенък. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици;</p>	<p>Външен вид - зърна цели, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки; Цвят: - на зърното - жълто-зелен, свойствен за стерелизиран млад грах, еднакъв за отделните опаковки, свойствен за стерелизиран млад грах - на заливка - прозрачна, без утайка, с характерен цвят, със жълто-зелен оттенък. Заливка - прозрачна, без утайка;</p>	<p>T = 20 °C RH = 40 %</p>
---	---------	--	--	--------------------	---	---	---

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:





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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20974/16.11.2016

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

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Консервиран зелен грах
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Оберон -Х ООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 01.16.274
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.40 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20974/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Консервиран зелен грах	Готварска сол	БДС 7168:1993
Консервиран зелен грах	pH	БДС 11688:1993

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	17:00
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 14.11.2016-16.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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



Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20974.1	Консервиран зелен грах	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: 0,35 - 0,50	0.44±0.01	T = 20 °C RH = 40 %
2	20974.1	Консервиран зелен грах	pH	БДС 11688:1993	-	ТД на клиента: 5,80 -6,50	6.31±0.05	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

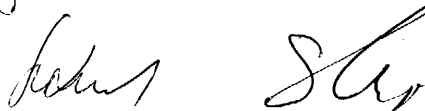
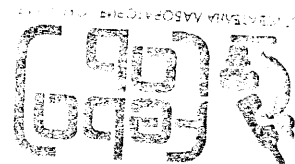
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис



ВАРНО С
ОРИГИНАЛА



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№: 20967/25.11.2016

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

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Консервиран зелен грах
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L 01.16.274
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.400 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20967/14.11.2016

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

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	16:33
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 14.11.2016-25.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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

ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА

Орѓанолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

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

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	20967.1	Консервиран зелен грах	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1	Установяват се в 1 g	Да не се установяват	Не се установяват в 1 g	T ^{инк} = 30±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Забележки:

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

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ВАРНО 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 № 4.1.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СПЕЦИФИКАЦИИ)

Наименование на продукта:

Домати цели белени

Опаковка: метална кутия

Разфасовка: 0,400 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 техническото задание.)

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Вид на транспортната опаковката – полиетиленови стекове. Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства. Срок на годност – 36 месеца.

Домати цели белени	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Домати цели, белени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залети с доматена заливка с прибавена сол.
1.2. Цвят	Червен
1.3. Вкус и мирис	Приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус.
1.4. Преценка на опаковката преди отваряне	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Опаковки- чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност- без изменение.
1.5. Вътрешна повърхност	Със запазен лак
1.6. Установяване на бомбаж, хлопаци и вибрации капаци и дъна, херметичност	Бомбаж, хлопаци капаци и дъна не се установяват.
2. Физико-химични показатели	
2.2. рН	4,00-4,50
3. Микробиологични показатели	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Да не се установяват




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

Забележка:

1. Техническите характеристики се попълват за всеки продукт от предмета на поръчката.

05.12.2016 г

Управител: Ирина Бранислова



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20937/17.11.2016

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

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Домати цели белени
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Оберон -Х ООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L M242
3.7. Нетно кол. на пробните единици	2 бр. x 0.400 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20937/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Домати цели белени	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Домати цели белени	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989
Домати цели белени	Преценка на вътрешната повърхност на металната опаковка	БДС 1035:1989, т.3
Домати цели белени	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Домати цели белени	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:12
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 14.11.2016, 16.11.2016

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

8.Забележка:

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.



ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА



4	20937.1	Домати цели белени	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open" или еквивалент от 0,400 кг.; Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване; Външна повърхност без изменение;	В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип "easy open". Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване; Външна повърхност без изменение;	T = 20 °C RH = 40 %
5	20937.1	Домати цели белени	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.	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
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка:

Микробиологични

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

Интерпретация на резултатите -

Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20937.1	Домати цели белени	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3		ТД на клиента: Външен вид - домати цели белени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залети с доматиена заливка с прибавена сол;Цвят - червен;	Външен вид - домати цели белени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залети с доматиена заливка с прибавена сол;Цвят - червен;	T = 20 °C RH = 40 %
2	20937.1	Домати цели белени	Мирис и вкус на съдържанието	БДС 1035:1989		ТД на клиента: Вкус и мирис - приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус	Вкус и мирис - приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус.	T = 20 °C RH = 40 %
3	20937.1	Домати цели белени	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 %

ИЗПРНО С
ОРИГИНАЛА

Забележка:

Забележки:

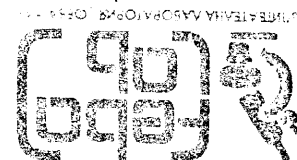
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



ВАРНО С
ОРИГИНАЛА



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20936/17.11.2016

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

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Домати цели белени
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Оберон -Х ООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L M242
3.7. Нетно кол. на пробните единици	2 бр. x 0.400 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20936/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Домати цели белени	pH	БДС 11688:1993

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева
6.2. Дата на приемане	14.11.2016
6.3. Час на приемане	15:12
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 14.11.2016-16.11.2016
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.

ВЪРНО С
ОРИГИНАЛА

Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	20936.1	Домати цели белени	pH	БДС 11688:1993	-	ТД на клиента: 4,00 - 4,50	4.16±0.04	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Микробиологични

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

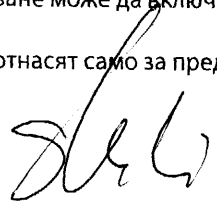
Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

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:

Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:



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

ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

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

ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 20935/29.11.2016

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

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Домати цели белени
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	Оберон -Х ООД
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L M242
3.7. Нетно кол. на пробните единици	2 бр. x 0.400 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	20935/14.11.2016

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Домати цели белени	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1
6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Кристина Станчева	
6.2. Дата на приемане	14.11.2016	
6.3. Час на приемане	15:08	
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 14.11.2016-26.11.2016	
8. Забележка:		

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба

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.



Органолептични

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

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

Физикохимични

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

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	20935.1	Домати цели белени	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1	Установяват се в 1 g	Да не се установяват	Не се установяват в 1 g	T°инк = 37±0,2°C

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -



Забележки:


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


Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Антонина Ангелова

/Име и фамилия/

Подпис:





ВАРНО С
ОРИГИНАЛ

