

Huile de Tournesol

Bouteille 1 L

Marque : **ROSSINA**



CONDITIONNEMENT

Bouteilles de 1L, 5L, 10L
1000L (Cuve IBC)
27000L (Citerne)

Palette : 780 bouteilles

Camion : 33 palettes

25 palettes de 780 bouteilles + 8
palettes de 624 bouteilles



PRODUIT

Dénomination	Huile de tournesol raffinée
Ingrédients	100% Huile de tournesol raffinée
Poids Net	920g
Taux de matière grasse	99.8%
DLUO (garantie entrepôt)	12 mois
Température de conservation	À conserver à une température jusqu'à 25°C et à l'abri de la lumière
EAN 13	3800500027043
Dimensions de l' UC (L x l x h en cm)	7x7x27.5

USAGES

À chaud :

- Cuisine et dessert
- Friture
- Cuisson
- Sauce

À froid :

- Assaisonnement
- Mayonnaise

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie	3693kj/898kcal
Graisse	99.80g
- dont saturée	13.37g
Glucide	0g
- dont sucres	0g
Protéines	0g
Sel	0.12g

BRANDED GROUP

9 rue des colonnes 75002 PARIS | Tél : +33 1 84 21 02 87 | contact@branded-group.fr

Declaration of Conformity

№ 0300000268 / 13.05.2022 year

Bottled refined sunflower oil "ROSINA" 1L. produced in 16.04.2022 year

Best Before: 10.04.2023 year

dispatched partidfa of: 24 492 bottles LOT: L 160422

For SAS BRANDED GROUP

№	INDICATORS	VALUE ITEMS
---	------------	-------------

		in БДC/ISO	FOUND
1	Appearance	Clean 20 C	Clean 20 C
2	Color	light yellow	light yellow
3	taste and smell	Specific	Specific
4	color number (iodine scale)	No more 10	5
5	moisture and volatile matter -%	No more 0.10	0.034
6	refractive index at 20C	0,9165 - 0,9235	0.9178
7	acidity (acid oleynova) %	No more 0.2	0.09

Manager.....



Product specification

Bottled refined sunflower oil "ROSINA" 1L. produced in 16.04.2022 year

Best Before: 10.04.2023 year

dispatched partidfa of: 24 492 bottles

LOT: L 160422

For SAS BRANDED GROUP

Nutritional value in 100g product

№	INDICATORS	FOUND
---	------------	-------

1	Energy value	3693kj/898kcal
2	Fats	99.80g
3	of which saturated fatty acids	13.37g
4	Carbohydrates	0.0g
5	of which sugars	0.0g
6	Proteins	0.0g
7	Salt	0.12g

In the undersigned, I declare that the product of draft refined sunflower oil is suitable for human consumption in accordance with the relevant provisions of the European Union, and does not contain allergens and GMO

Manager.....



TECHNICAL SHEET

№ 0300000268 / 13.05.2022 year

PRODUCT: Bulk Refined sunflower oil

Characteristics: 100% refined sunflower oil

Designation: For cooking, frying, seasoning, sauces and moyonese

Method of storage: In rooms up to 25 degrees, without direct sunlight

Combustion point: Sunflower oil also contains 80% oleic acid, stable behaviour at high temperatures and a high combustion point of 232°C.

Consumption: No consumption is recommended after the expiry date

Bottled refined sunflower oil "ROSINA" 1L. produced in 16.04.2022 year

Best Before: 10.04.2023 year

dispatched partida of: 24 492 bottles

LOT: L 160422

Manager.....



CERTIFICATE OF ANALYSIS

№ 442 / 15.04.2022

FULLY REFINED, WINTERIZED, BLEACHED AND DEODORIZED
SUNFLOWER OIL

Truck reg. №	Customer:
--------------	-----------

<i>Tests</i>	<i>Method References</i>	<i>Results</i>
SENSORIAL CHARACTERISTICS		
Flavor and Color	Panel Test	odorless and bland
Appearance	Panel Test	clear and bright
CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS		
Free fatty acids (as oleic), %	EN ISO 660:2009	0.03
Phosphorus content, ppm	EN ISO 10540-1:2004	2
Moisture and volatile matter, %	EN ISO 662:2016	0.03
Peroxide value, mg _{eq} O ₂ /kg	EN ISO 3960:2017	1
Saponification number, mg KOH/g	EN ISO 3657:2014	191
Iodine value, g I ₂ /100g	EN ISO 3961:2018	143
Color index-Lovibond 5 ¼"	EN ISO 15305:2003	0.8 R / 8.0 Y
Specific weight, g/cm ³	EN ISO 6883:2017	0.9175
Cold Test 0-C after 24 h	AOCS CC 11-53	Passed
Refractive Index at, 20 °C	EN ISO 6320:2017	1.4736
Alkalinity, ppm	ISO 10539	NIL
Unsaponification matter, %	EN ISO 3596:2004	0.70
Quantity: 25 460 kg.		
Batch № L 019 04 22 / Tank 3		
Date of minimum durability: best before 05.04.2023r.		

/Siyka Partenova/



"DAISY-ZHIVKOVA" Ltd.

e-mail: spring@abv.bg
Facebook: Преводи и легализации „Дейзи“

Translation from Bulgarian



FOOD SAFETY LABORATORY AND CONSULTATION CENTRE FOR TRAINING AND PREVENTION

Tsaratsovo village, Maritsa municipality, Plovdiv district, Yurtovi locality
tel.: +359 3127 2200, mob.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - serology
www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

TESTING LABORATORY "ALIMENTI-OMNILAB" OF D & V Consult OOD

ESD 7.8-1

Accreditation certificate reg. No. 223 ЛИИ/22.07.2021 valid through 17.06.2025
issued by Executive Agency Bulgarian Accreditation Service according to the requirements of
standard BDS EN ISO/IEC 17025:2018

Test report

No. 23190 / 26.04.2022

1. Internal incoming No., product group and name, batch No., date of production

Incoming No. 41498 SAMPLE: technological surfaces – stripping water - work table 1
Incoming No. 41499 SAMPLE: technological surfaces – stripping water - worker – Srebra Dimitrova
Incoming No. 41500 SAMPLE: technological surfaces – stripping water - work table 2
Incoming No. 41501 SAMPLE: technological surfaces – stripping water - filling nozzles
Incoming No. 41502 SAMPLE: technological surfaces – stripping water – work implement

2. Testing requested by - name and address, No. of request / Sampling report / Cover letter

Rosina Export EOOD, Resen village, Dimitar Blagoev Street No.19 – production workshop, Ivan Vazov Street No.2A,
ФК 7.4-1 Request No. 2 / 19.04.2022

3. Method of testing / name and number of the standards or validated methods /

Total number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms - under BDS EN ISO 4833-1:2013

4. Type of packaging of sample and quantity

Sterile set for stripping water sampling using swab method

5. Date and time of receipt of sample

19.04.2022, 17:45

6. Date / period / of testing

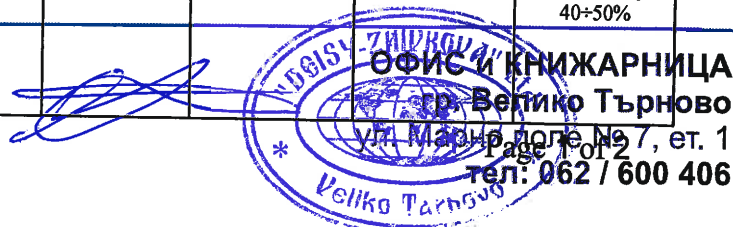
19.04.2022 - 26.04.2022

7. Samples taken by Rosina Export EOOD

8. Test results

No.	Parameter name	Unit measure	Standards/validated methods	Form No. as per the in-out log book	Test results / value, uncertainty	Parameter value and allowance	Test conditions
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Total number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms	KOE/cm2	BDS EN ISO 4833-1:2013	41498	3	up to 100*	t=30°C and relative air humidity 40÷50%
2	Total number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms	KOE/cm2	BDS EN ISO 4833-1:2013	41499	5	up to 100*	t=30°C and relative air humidity 40÷50%
3	Total number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms	KOE/cm2	BDS EN ISO 4833-1:2013	41500	4	up to 100*	t=30°C and relative air humidity 40÷50%

гр. Свищов
ул. Цар Освободител №96
/Билборд АТК № 13, 90/26.04.2022
тел: 0631 / 4 47 22



4	Total number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms	KOE/cm2	BDS" EN ISO 4833-1:2013	41501	3	up to 100*	t=30°C and relative air humidity 40÷50%
5	Total number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms	KOE/cm2	BDS EN ISO 4833-1:2013	41502	5	up to 100*	t=30°C and relative air humidity 40÷50%

Testing performed by: M04

Remark I:

The cited norms are according to the requirements of Ordinance No. 14/09.12.2021 on the food hygiene.

Remark II:

Testing results refer only to the samples tested. This report may not be reproduced unless upon the written permission of the laboratory and only as a whole.

Remark III:

concerning item 2: The laboratory cannot be held liable regarding the authenticity of data filled in by the requester in the cover letter.

Remark IV:

concerning item 7: The customer has performed the sampling and the laboratory may not be held liable about the representative quality of the sample

Head of the laboratory: eng. Milena Cholakova

/surname, signature, stamp/

Round seal of Laboratory Alimenti-Omnilab

*I, the undersigned Atanas Yordanov Naydenov, certify that I translated correctly from Bulgarian into English the attached document: **Test report No. 23190 / 26.04.2022**. The translation consists of 2 pages.*

Translator: Atanas Yordanov Naydenov



ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ "АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ"
ПРИ "ДИ ЕНД ВИ КОНСУЛТ" ООД

ЕСД 7.8-1

Сертификат за акредитация рег. № 223 ЛИ/22.07.2021 г. валиден до 17.06.2025 г.,
 издаден от ИА БСА, съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2018

Протокол от изпитване
№ 23190 / 26.04.2022 г.

1. Вътрешен входящ №, група и наименование на продукта, партиден №, дата на производство

- Вх. №. 41498 ПРОБА: повърхности технологични - смивка- работен плот 1
 Вх. №. 41499 ПРОБА: повърхности технологични - смивка- работник - Сребра Димитрова
 Вх. №. 41500 ПРОБА: повърхности технологични - смивка- работен плот 2
 Вх. №. 41501 ПРОБА: повърхности технологични - смивка- пълначни дюзи
 Вх. №. 41502 ПРОБА: повърхности технологични - смивка- работен инвентар

2. Заявител на изпитването - име и адрес, № на Заявка / Акт за вземане на проба / Придружително писмо
 "Росина Експорт" ЕООД с.Ресен, ул "Димитър Благоев" №19 - производствен цех, ул."Иван Вазов" №2А
 ФК 7.4-1 Заявка № 2 / 19.04.2022 г.

3. Метод на изпитване / наименование и номер на стандартите или валидираните методи /
 Общ брой мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми - по БДС EN ISO 4833-1:2013

4. Вид на опаковка на пробата и количество
 Стерилен набор за вземане на смивка по тампонен метод

5. Дата и час на приемане на пробата
 19.04.2022 г. 17:45

6. Дата / период / на изпитване
 19.04.2022 г. - 26.04.2022 г.

7. Пробите са взети от "Росина Експорт" ЕООД

8. Резултати от изпитването

№ по ред	Наименование на показателя	Единица на величина	Стандарти/валидиращи методи	№ на образ. по вх.-изх. дневник	Резултати от изпитването / стойност, неопределеност /	Стойност и допуск на показателя	Условия на изпитването
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Общ брой мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	KOE/cm ²	БДС EN ISO 4833-1:2013	41498	3	до 100*	t=30°C и отн. влажност 40÷50% на въздуха
2	Общ брой мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	KOE/cm ²	БДС EN ISO 4833-1:2013	41499	5	до 100*	t=30°C и отн. влажност 40÷50% на въздуха
3	Общ брой мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	KOE/cm ²	БДС EN ISO 4833-1:2013	41500	4	до 100*	t=30°C и отн. влажност 40÷50% на въздуха



ЛАБОРАТОРНО КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР ЗА ПРЕВЕНЦИЯ И ОБУЧЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

с. Царацово, общ. Марица, обл. Пловдив, местн. Юртови

тел.: +359 3127 2200, моб.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - серология

www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ

№ по ред	Наименование на показателя	Единица на величина	Стандарт/валидни методи	№ на образ. по вх.-изх. дневник	Резултати от изпитването / стойност, неопределеност /	Стойност и допуск на показателя	Условия на изпитването
1	2	3	4	5	6	7	8
4	Общ брой мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	KOE/cm ²	БДС EN ISO 4833-1:2013	41501	3	до 100*	t=30°C и отн. влажност 40÷50% на въздуха
5	Общ брой мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	KOE/cm ²	БДС EN ISO 4833-1:2013	41502	5	до 100*	t=30°C и отн. влажност 40÷50% на въздуха

Извършил изпитването: M04

Забележка: *Цитираните норми са съгласно изискванията на Наредба № 14/09.12.2021г. за хигиената на храните.

Забележка I:

Лабораторията не обявява съответствие и не докладва мнения и тълкувания.

Забележка II:

Резултатите от изпитванията се отнасят само за изпитваните образци. Настоящият протокол не може да бъде възпроизведен освен с писменото разрешение на лабораторията и само изцяло.

Забележка III:

към т. 2 Лабораторията не се ангажира с достоверност на данните, попълнени от заявителя в придружителното писмо.

Забележка IV:

към т.7 Клиента е извършил пробовземането и лабораторията не носи отговорност за представителността на пробата

Ръководител на лабораторията: **инж. Милена Чолакова**

/ фамилия, подпис, печат /





"DAISY-ZHIVKOVA" Ltd.

e-mail: spring@abv.bg

Facebook: Преводи и легализации „Дейзи“

Translation from Bulgarian

 АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ	FOOD SAFETY LABORATORY AND CONSULTATION CENTRE FOR TRAINING AND PREVENTION Tsaratsovo village, Maritsa municipality, Plovdiv district, Yurtovi locality tel.: +359 3127 2200, mob.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - serology www.alimenti-omnilab.com , www.omnilab-bg.com , e-mail: alimenti@abv.bg , omnilab@abv.bg
---	---

TESTING LABORATORY "ALIMENTI-OMNILAB" OF D & V Consult OOD	ESD 7.8-1
Accreditation certificate reg. No. 223 JИИ/22.07.2021 valid through 17.06.2025 Issued by Executive Agency Bulgarian Accreditation Service according to the requirements of standard BDS EN ISO/IEC 17025:2018	
Test report No. 23063 / 26.04.2022	
1. Internal incoming No., product group and name, batch No., date of production Incoming No. 41453 GROUP: ANIMAL AND VEGETABLE FATS AND OILS, SAMPLE: Rosina bottled sunflower oil - L 19.03.22 – Shelf life: 13.05.2023	
2. Testing requested by - name and address, No. of request / Sampling report / Cover letter Rosina Export EOOD, Resen village, Dimitar Blagoev Street No.19 – production workshop, Ivan Vazov Street No.2A, ФК 7.4-1 Request No. 1 / 19.04.2022	
3. Method of testing / name and number of the standards or validated methods / Alkaline value - under BDS 13727:1990 Iodine value - under BDS EN ISO 3961:2018 Acid value - under BDS EN ISO 660:2020 Insoluble impurities content - under BDS EN ISO 663:2017 Organoleptic characteristics - appearance, taste, odour, colour, foreign contaminants - under BDS EN ISO 13299:2016 Saponification value - under BDS EN ISO 3657:2020 Relative density at 20°C - under ISO 6883:2017 Peroxide value - under BDS EN ISO 3960:2017 Kreis reaction - under БИМ-ФХ-12 Content of humidity and volatile substances - under BDS EN ISO 662:2016	
4. Type of packaging of sample and quantity incoming No. 41453 - consumer packaging 1 pcs. x 1,000 l	
5. Date and time of receipt of sample 19.04.2022, 16:13	
6. Date / period / of testing 19.04.2022 - 26.04.2022	
7. Samples taken by Rosina Export EOOD	
8. Test results	

гр. Свищов
ул. Царя Фендо 23063 / 26.04.2022 г.
/Бившето ОДЗК/ ет.2, ст.23
тел: 0631 / 4 47 22

ОФИС И КНИЖАРНИЦА
гр. Велико Търново
ул. Марно поле № 7, ет. 1
тел: 062 / 600 406



No.	Parameter name	Unit measure	Standards/validated methods	Form No. as per the in-out log book	Test results / value, uncertainty	Parameter value and allowance	Test conditions
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Organoleptic characteristics – appearance, taste, odour, colour, foreign contaminants	sensory analysis	BDS EN ISO 13299:2016	41453	Within the normal limits according to Annex No.1	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
7	Alkaline value	mg KOH/g	BDS 13727:1990	41453	<0,05	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
3	Iodine value	g/100g	BDS EN ISO 3961:2018	41453	122,22	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
4	Acid value	mg KOH/g	BDS EN ISO 660:2020	41453	0,06	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
5	Insoluble impurities content	% of the total mass	BDS EN ISO 663:2017	41453	<0,005	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
6	Saponification value	mg/g	BDS EN ISO 3657:2020	41453	190.00	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
7	Relative density at 20oC	g/ml	ISO 6883:2017	41453	0,91710	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
8	Peroxide value	meq O ₂ /1000 g	BDS EN ISO 3960:2017	41453	0.97 (m= 10,00 g)	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
9	Kreis reaction	Quality reaction for presence /absence of aldehydes	BJM-ΦX- 12	41453	absence	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
10	Content of humidity and volatile substances	% of the total mass	BDS EN ISO 662:2016	41453	0,02	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity

Testing performed by: Φ12, Φ14

Remark I:

The laboratory cannot announce matches and does not report opinions and interpretations.

Remark II:

Testing results refer only to the samples tested. This report may not be reproduced unless upon the written permission of the laboratory and only as a whole.

Remark III:

concerning item 2: The laboratory cannot be held liable regarding the authenticity of data filled in by the requester in the cover letter.

Remark IV:

concerning item 7: The customer has performed the sampling and the laboratory may not be held liable about the representative quality of the sample

Head of the laboratory: eng. Milena Cholakova

/surname, signature, stamp/

Round seal of Laboratory Alimenti-Omnilab

Test report No. 23063 / 26.04.2022 г.

Test report No. 23063 / 26.04.2022 г.

Page 2 of 3



Annex No. 1
to Test report No.23063/26.04.2022

8. Test result**8.1. Testing within the accreditation scope:**

Parameters Sample No.	Appearance	Colour	Odour	Taste
No.41453 animal and vegetable fats and oils Rosina bottled sunflower oil	Clear, refined sunflower oil, without any visible mechanical contaminations, without sediments at 20°C	Golden- yellow	Pleasant, characteristic about a fresh refined sunflower oil, with no additional smell	Pleasant, characteristic about a fresh refined sunflower oil, with no additional taste

*I, the undersigned Atanas Yordanov Naydenov, certify that I translated correctly from Bulgarian into English the attached document: **Test report No. 23063 / 26.04.2022**. The translation consists of 3 pages.*

Translator: Atanas Yordanov Naydenov





АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ

ЛАБОРАТОРНО КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР ЗА ПРЕВЕНЦИЯ И ОБУЧЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

с Царацово, общ. Марица, обл. Пловдив, местн. Юртово
 тел.: +359 3127 2200, моб.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - серология
 www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ "АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ"
ПРИ "ДИ ЕНД ВИ КОНСУЛТ" ООД

ЕСД 7.8-1

Сертификат за акредитация рег. № 223 ЛИ/22.07.2021 г. валиден до 17.06.2025 г.,
 издаден от ИА БСА, съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2018

Протокол от изпитване
 № 23063 / 26.04.2022 г.

1. Вътрешен входящ №, група и наименование на продукта, партиден №, дата на производство
 Вх. №. 41453 ГРУПА: ЖИВОТИНСКИ И РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ И МАСЛА. ПРОБА: бутилирано олио "Росина" - L 19.03.22 - Годност до: 13.05.2023 г.

2. Заявител на изпитването - име и адрес, № на Заявка / Акт за вземане на проба / Придружително писмо
 "Росина Експорт" ЕООД с.Ресен, ул "Димитър Благоев" №19 - производствен цех, ул."Иван Вазов" №2А
 ФК 7.4-1 Заявка № 1 / 19.04.2022 г.

3. Метод на изпитване / наименование и номер на стандартите или валидираните методи /
 Алкално число - по БДС 13727:1990
 Йодно число - по БДС EN ISO 3961:2018
 Киселинно число - по БДС EN ISO 660:2020
 Неразтворими примеси - по БДС EN ISO 663:2017
 Органолептика - Външен вид, вкус, мирис, цвят, чужди примеси - по БДС EN ISO 13299:2016
 Осанувително число - по БДС EN ISO 3657:2020
 Относителна плътност при 20oC - по ISO 6883:2017
 Пероксидно число - по БДС EN ISO 3960:2017
 Реакция на Крайс - по ВЛМ-ФХ-12
 Съдържание на влага и летливи вещества - по БДС EN ISO 662:2016

4. Вид на опаковка на пробата и количество
 Вх. №. 41453 - потребителска опаковка 1 бр. x 1,000 l

5. Дата и час на приемане на пробата
 19.04.2022 г. 16:13

6. Дата / период / на изпитване
 19.04.2022 г. - 26.04.2022 г.

7. Пробите са взети от "Росина Експорт" ЕООД

8. Резултати от изпитването

№ по ред	Наименование на показателя	Единица на величина	Стандарти/валидиращи методи	№ на образ. по вх.-изх. дневник	Резултати от изпитването / стойност, неопределеност /	Стойност и допуск на показателя	Условия на изпитването
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Органолептика - Външен вид, вкус, мирис, цвят, чужди примеси	сензорен анализ	БДС EN ISO 13299:2016	41453	БО съгласно приложение №1	-	t=20±25°C и отн. влажност 35-40% на въздуха
2	Алкално число	mg KOH/g	БДС 13727:1990	41453	<0.05	-	t=20±25°C и отн. влажност 35-40% на въздуха



ЛАБОРАТОРНО КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР ЗА ПРЕВЕНЦИЯ И ОБУЧЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

с. Царацово, общ. Марица, обл. Пловдив, местн. Юртово
тел.: +359 3127 2200, моб.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 – серология
www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ

№ по ред	Наименование на показателя	Единица на величина	Стандарти/валидни методи	№ на образ. по вх.-изх. дневник	Резултати от изпитването / стойност, неопределеност /	Стойност и допуск на показателя	Условия на изпитването
1	2	3	4	5	6	7	8
3	Йодно число	g/100 g	БДС EN ISO 3961:2018	41453	122.22	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
4	Киселинно число	mg KOH/g	БДС EN ISO 660:2020	41453	0.06	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
5	Неразтворими примеси	% от общата маса	БДС EN ISO 663:2017	41453	<0.005	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
6	Осапунително число	mg/g	БДС EN ISO 3657:2020	41453	190.00	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
7	Относителна плътност при 20°C	g/ml	ISO 6883:2017	41453	0.91710	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
8	Пероксидно число	meq O ₂ /1000 g	БДС EN ISO 3960:2017	41453	0.97 (m=10.00 g)	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
9	Реакция на Крайс	качествена реакция за наличие-отсъствие на алдехиди	ВЛМ-ФХ-12	41453	отсъствие	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха



ЛАБОРАТОРНО КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР ЗА ПРЕВЕНЦИЯ И ОБУЧЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

с. Царацово, общ. Марица, обл. Пловдив, местн. Юртовци

тел.: +359 3127 2200, моб.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - серология

www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ

№ по ред	Наименование на показателя	Единица на величина	Стандарти/валидни методи	№ на образ. по вх.-изх. дневник	Резултати от изпитването / стойност, неопределеност /	Стойност и допуск на показателя	Условия на изпитването
1	2	3	4	5	6	7	8
10	Съдържание на влага и летливи вещества	% от общата маса	БДС EN ISO 662:2016	41453	0.02	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха

Извършил изпитването: Ф12, Ф14

Забележка I:

Лабораторията не обявява съответствие и не докладва мнения и тълкувания.

Забележка II:

Резултатите от изпитванията се отнасят само за изпитваните образци. Настоящият протокол не може да бъде възпроизвеждан освен с писменото разрешение на лабораторията и само изцяло.

Забележка III:

към т. 2 Лабораторията не се ангажира с достоверност на данните, попълнени от заявителя в придружителното писмо.

Забележка IV:

към т. 7 Клиента е извършил пробовземането и лабораторията не носи отговорност за представителността на пробата

Ръководител на лабораторията: **инж. Милена Чолакова**

/ фамилия, подпис, печат /



8.Резултат от изпитването

8.1. Изпитвания в обхвата на акредитация :

Показатели	Външен вид	Цвят	Мирис	Вкус
Проба № № 41453	Бистро рафинирано слънчогледово масло, без видим механични	Златисто-жълт.	Приятен, характерен за прясно рафинирано	Приятен, характерен за прясно рафинирано
животински и растителни мазнини и масла	замърсявания, без утайки при 20°C.		слънчогледово масло, без странничен мирис.	слънчогледово масло, без странничен привкус.

Бутилирано олио „Росина“





"DAISY-ZHIVKOVA" Ltd.

e-mail: spring@abv.bg
 Facebook: Преводи и легализации „Дейзи“

Translation from Bulgarian



**FOOD SAFETY LABORATORY AND CONSULTATION CENTRE
 FOR TRAINING AND PREVENTION**

Tsaratsovo village, Maritsa municipality, Plovdiv district, Yurtovi locality
 tel.: +359 3127 2200, mob.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - serology
 www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

**TESTING LABORATORY "ALIMENTI-OMNILAB"
 OF D & V Consult OOD**

ESD 7.8-1

**Accreditation certificate reg. No. 223 ЛИИ/22.07.2021 valid through 17.06.2025
 issued by Executive Agency Bulgarian Accreditation Service according to the requirements of
 standard BDS EN ISO/IEC 17025:2018**

**Test report
 No. 23647 / 27.04.2022**

1. Internal incoming No., product group and name, batch No., date of production

Incoming No. 41510 GROUP: ANIMAL AND VEGETABLE FATS AND OILS, SAMPLE: Rosina bottled sunflower oil - L 19.03.22

2. Testing requested by - name and address, No. of request / Sampling report / Cover letter

Rosina Export EOOD, Resen village, Dimitar Blagoev Street No.19 – production workshop, Ivan Vazov Street No.2A,
 Request No. 3 / 19.04.2022

3. Method of testing / name and number of the standards or validated methods /

Energy value, calculated as the sum of the values of ingredients, multiplied by the coefficients in Annex XIV to art. 31 Chapter IV **Section III of Regulation (EU) No. 1169/2011** - under BDS 9374:1982, item 2; BDS 8549:1992: ВЛМ-ФХ-15
 Content of protein - under BDS ISO I 871:2014
 Content of carbohydrates - under ВЛМ-ФХ-15
 Content of sugars - under ВЛМ-ФХ-24
 Content of fats - under BDS 8549:1992 item 4
 Content of saturated fatty acids - under BDS EN ISO 12966-4:2015
 Content of salt - sodium chloride - under ВЛМ-ФХ-01

4. Type of packaging of sample and quantity

Incoming No. 41510 - consumer packaging 1 pcs. x 1,000 l

5. Date and time of receipt of sample

19.04.2022, 17:55

6. Date / period / of testing

19.04.2022 - 27.04.2022

7. Samples taken by Rosina Export EOOD

8. Test results

No.	Parameter name	Unit measure	Standards/validated methods	Form No. as per the in-out log book	Test results / value, uncertainty	Parameter value and allowance	Test conditions
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Content of saturated fatty acids	% of the total mass	BDS EN ISO 12966-4:2015	41510	10,62	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity

гр. Свищов

ул. Цар Освободител №96

/Бизнес АГК №12647.27.04.2022

тел: 0631 / 4 47 22



ОФИС и КНИЖАРНИЦА

гр. Велико Търново

ул. Марна поле №7, ет. 1

Page 1 of 2
 тел: 062 / 600 406

2	Energy value, calculated as the sum of the values of ingredients, multiplied by the coefficients in Annex XIV to art. 31 Chapter IV Section III of Regulation (EU) No. 1169/2011	kJ/100g product kCal/100g product	BDS 9374:1982, item 2; BDS 8549:1992; БЛМ-ФХ-15	41510	3699/900	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
3	Content of protein	% of the total mass	BDS ISO1871:2014	41510	<0,05	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
4	Content of carbohydrates	% of the total mass	БЛМ-ФХ-15	41510	<0,50	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
5	Content of sugars	% of the total mass	БЛМ-ФХ-24	41510	<0,50	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
6	Content of fats	% of the total mass	BDS8549:1992 item 4	41510	99,98	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity
7	Content of salt - sodium chloride	% of the total mass	БЛМ-ФХ-01	41510	<0,05	-	t=20±25°C and 35±40% relative air humidity

Testing performed by: Ф12, И05

Remark I:

The laboratory cannot announce matches and does not report opinions and interpretations.

Remark II:

Testing results refer only to the samples tested. This report may not be reproduced unless upon the written permission of the laboratory and only as a whole.

Remark III:

concerning item 2: The laboratory cannot be held liable regarding the authenticity of data filled in by the requester in the cover letter.

Remark IV:

concerning item 7: The customer has performed the sampling and the laboratory may not be held liable about the representative quality of the sample

Head of the laboratory: eng. Milena Cholakova
/surname, signature, stamp/
Round seal of Laboratory Alimenti-Omnilab

*I, the undersigned Atanas Yordanov Naydenov, certify that I translated correctly from Bulgarian into English the attached document: **Test report No. 23647 / 27.04.2022** The translation consists of 2 pages.*

Translator: Atanas Yordanov Naydenov





ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ "АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ"

ЕСД 7.8-1

ПРИ "ДИ ЕНД ВИ КОНСУЛТ" ООД

Сертификат за акредитация рег. № 223 ЛИ/22.07.2021 г. валиден до 17.06.2025 г.,
издаден от ИА БСА, съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2018

Протокол от изпитване

№ 23647 / 27.04.2022 г.

1. Вътрешен входящ №, група и наименование на продукта, партиден №, дата на производство Вх. №. 41510 ГРУПА: ЖИВОТИНСКИ И РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ И МАСЛА, ПРОБА: бутилирано олио "Росина" - L 19.03.22
2. Заявител на изпитването - име и адрес, № на Заявка / Акт за вземане на проба / Придружително писмо "Росина Експорт" ЕООД с.Ресен, ул "Димитър Благоев" №19 - производствен цех, ул."Иван Вазов" №2А Заявка № 3 / 19.04.2022 г.
3. Метод на изпитване / наименование и номер на стандартите или валидираните методи / Енергийна стойност, изчислена като сбор от произведенията на съставките, умножени по коефициентите в Приложение XIV към чл. 31 Глава IV Раздел III от Регламент (ЕС) № 1169/2011 - по БДС 9374:1982, т.2; БДС 8549:1992; ВЛМ-ФХ-15 Съдържание на белтък - по БДС ISO 1871:2014 Съдържание на въглехидрати - по ВЛМ-ФХ-15 Съдържание на захари - по ВЛМ-ФХ-24 Съдържание на мазнини - по БДС 8549:1992 т.4 Съдържание на наситени мастни киселини - по БДС EN ISO 12966-4:2015 Съдържание на сол - натриев хлорид - по ВЛМ-ФХ-01
4. Вид на опаковка на пробата и количество Вх. №. 41510 - потребителска опаковка 1 бр. x 1,000 l
5. Дата и час на приемане на пробата 19.04.2022 г. 17:55
6. Дата / период / на изпитване 19.04.2022 г. - 27.04.2022 г.
7. Пробите са взети от "Росина Експорт" ЕООД

8. Резултати от изпитването

№ по ред	Наименование на показателя	Единица на величина	Стандарти/валидиращи методи	№ на образ. по вх.-изх. дневник	Резултати от изпитването / стойност, неопределеност /	Стойност и допуск на показателя	Условия на изпитването
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Съдържание на наситени мастни киселини	% от общата маса	БДС EN ISO 12966-4:2015	41510	10.62	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха

**ЛАБОРАТОРНО КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР ЗА ПРЕВЕНЦИЯ И ОБУЧЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

с. Царацово, общ. Марица, обл. Пловдив, местн. Юртови

тел.: +359 3127 2200, моб.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - серология

www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ

№ по ред	Наименование на показателя	Единица на величина	Стандарти/валидиращи методи	№ на образ. по вх.-изх. дневник	Резултати от изпитването / стойност, неопределеност /	Стойност и допуск на показателя	Условия на изпитването
1	2	3	4	5	6	7	8
2	Енергийна стойност, изчислена като сбор от произведенията на съставките, умножени по коефициентите в Приложение XIV към чл. 31 Глава IV Раздел III от Регламент (ЕС) № 1169/2011	kJ/100 g продукт kCal/100 g продукт	БДС 9374:1982, т.2; БДС 8549:1992; ВЛМ-ФХ-15	41510	3699/900	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
3	Съдържание на белтък	% от общата маса	БДС ISO 1871:2014	41510	<0,05	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
4	Съдържание на въглехидрати	% от общата маса	ВЛМ-ФХ-15	41510	<0,50	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
5	Съдържание на захари	% от общата маса	ВЛМ-ФХ-24	41510	<0,50	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
6	Съдържание на мазнини	% от общата маса	БДС 8549:1992 т.4	41510	99,98	-	t=20±25°C и отн. влажност 35±40% на въздуха
7	Съдържание на сол - натриев хлорид	% от общата маса	ВЛМ-ФХ-01	41510	<0,05	-	t=25°C и 45% относителна влажност на средата

Извършил изпитването: Ф12, Ю05



АЛИМЕНТИ-ОМНИЛАБ

ЛАБОРАТОРНО КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР ЗА ПРЕВЕНЦИЯ И ОБУЧЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

с. Царацово, общ. Марица, обл. Пловдив, местн. Юртови

тел.: +359 3127 2200, моб.: +359 878 277 077, +359 878 333 433, +359 877 835 187 - серология
www.alimenti-omnilab.com, www.omnilab-bg.com, e-mail: alimenti@abv.bg, omnilab@abv.bg

Забележка I:

Лабораторията не обявява съответствие и не докладва мнения и тълкувания.

Забележка II:

Резултатите от изпитванията се отнасят само за изпитваните образци. Настоящият протокол не може да бъде възпроизвеждан освен с писменото разрешение на лабораторията и само изцяло.

Забележка III:

към т. 2 Лабораторията не се ангажира с достоверност на данните, попълнени от заявителя в придружителното писмо.

Забележка IV:

към т.7 Клиента е извършил пробовземането и лабораторията не носи отговорност за представителността на пробата

Ръководител на лабораторията: инж. Милена Чолакова

/ фамилия, подпис, печат /

