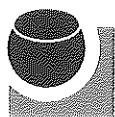




МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

☒ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 93
www.babh.government.bg



СЪЮЗ НА ПРАБОТВАТЕЛИТЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

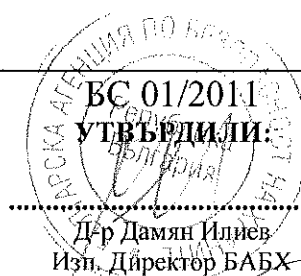
СЪЮЗ НА ПРАБОТВАТЕЛИТЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

☒ Гр. София, 1000, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет.4, офис 407А
☎ +359 (0) 2 987 47 43, +359 (0) 2 987 47 43
www.org-bg.net

БРАНШОВИ СТАНДАРТ



ЛЮТЕНИЦА



Д-р Дамян Илиев
Изп. Директор БАБХ

Константин Ламбрев
Председател на УС на СППЗ

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за лютеница приготвена от пипер/пиперково пюре и/или печени пиперки, домати/доматено пюре, патладжани, моркови/пюре от моркови, масло слънчогледово рафинирано, картофи и/или картофено/царевично нишесте, овкусители /захар, сол, подправки/ и питейна вода претърпели съответната технологична обработка, напълнена в подходящи херметически затворени опаковки, пастьоризирана/стерилизирана и предназначена за директна консумация.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

- 2.1. Лютеница фино смляна – Общото съдържание на пиперков и домати компонент на база 20 ° Brix, трябва да бъде не по-малко от 60% спрямо масата на готовия продукт.
- 2.2. Лютеница едро смляна – Общото съдържание на зеленчуковия компонент на база 20 ° Brix, трябва да бъде не по-малко от 50% спрямо масата на готовия продукт.

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на лютеница се използват следните суровини и спомагателни материали:

- 3.1. Пиперки за преработка (пиперково пюре) или печени пиперки.
- 3.2. Домати за преработка (доматено пюре).
- 3.3. Патладжани.
- 3.4. Моркови (пюре от моркови).

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 2 стр.
-------------------	----------	-----------------------

3.5. Масло слънчогледово рафинирано.

3.6. Картофи.

3.7. Нишесте - нативно, картофено/царевично.

3.8. Овкусители:

3.8.1. Захар кристална или глюкозо-фруктозен сироп.

3.8.2. Сол за хранителни цели.

3.8.3. Подправки: кромид лук (зрял и сушен, брашно), целина, магданоз, чесън, чесново брашно, червен пипер, бахар, черен пипер, люти чушки, кимион, кориандър, куркума, джинджифил, капсаицин и други подправки.

3.9. Технологични добавки - Регулатор на киселинността - лимонена и/или оцетна киселина

3.10. Вода питейна

3.11. Опаковки

3.11.1. Буркани стъклени с капачки - тип „Туист-оф“

3.11.2. Кутии и капаци - метални от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти

3.11.3. Други опаковки подходящи за пастьоризация/стерилизация

3.12. Транспортни опаковки

3.12.1. Полиетилен ниска плътност (LDPE)

3.12.2. Каси от вълнообразен картон

4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовият продукт трябва да отговаря на следните показатели:

№	ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ	
		3	4
1	2	3	4
		Лютеница фино смяяна	Лютеница едро смяяна
4.1.	ОРГАНОЛЕПТИЧНИ		
4.1.1	Външен вид	Еднородна пореобразна маса, с видими частици от подправки	Еднородна маса, с видими парченца от вложените суровини
4.1.2.	Цвят	От светло червен до червен	
4.1.3.	Консистенция	Гладка, мажеща се	Мека, зърнеста с видими парченца от вложените суровини
4.1.4.	Видими странични примеси	Да не се установяват	
4.1.5.	Вкус и мирис	Свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис.	

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 3 стр.
-------------------	----------	-----------------------

4.2.	ФИЗИКО – ХИМИЧНИ		
4.2.1.	Съдържание на разтворими сухи вещества рефрактометрично при 20 °С, °Brix, не по-малко от:	23	20
4.2.2.	Съдържание на мазнини, %, не по-малко от:	5	
4.2.3.	Съдържание на нишесте, %, не повече от:	2.5	1.5
4.2.4.	Съдържание на сол за хранителни цели, %, не повече от:	1.7	
4.2.5.	Съдържание на захари, %, не повече от:	16	
4.3.	МИКРОБИОЛОГИЧНИ		
4.3.1.	Патогенни микроорганизми*	Да не се установяват	
4.3.2.	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми: - Неспорообразуващи: - Вегетативни форми на спорообразуващи: - Спори на сапрофитни спорообразуващи, не повече от:	Да не се установяват Да не се установяват 10 CfU/g	
4.3.3.	Мезофилни анаеробни микроорганизми:	Да не се установяват	
4.3.4.	Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми: **	Да не се установяват	
4.3.5.	Термофилни анаеробни микроорганизми:**	Да не се установяват	
4.3.6.	Плесени и дрожди:	Да не се установяват	

*Патогенните микроорганизми се изследват само при епидемични и други специални показания. Показателите и методите в тези случаи са по преценка на контролните органи.

**Термофилните аеробни и анаеробни микроорганизми се изследват в случаите на отклонение от качеството по преценка на бизнес – оператора или контролните органи. Целесъобразно е изследването им и при износ на партии в страни с тропически или екваториален климат.

5. МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ

5.1.	Вземане на проби	Наредба 22/ 13.10.2003 г.
5.2.	Органолептични показатели	ISO 4121:03
5.3.	Съдържание на разтворими сухи вещества	БДС EN 12143:2000
5.4.	Съдържание на мазнини	БДС 6997 – 84
5.5.	Съдържание на нишесте	Метод въведен с Регламент 900/2008 – ензимно разграждане и HPLC (high-performance liquid chromatography) детекция
5.6.	Съдържание на хлориди	БДС 7168 – 93
5.7.	Съдържание на захари	БДС 7169-89
5.8.	Микробиологични показатели	БДС 6916 – 87

6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС (Съгласно Технологичната документация на производителя)

6.1 МАШИНИ И СЪОРЪЖЕНИЯ

За производството на лютеница по БС се използват машини и съоръжения отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.

6.2 ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО

6.2.1. Приемане, окачествяване и съхранение на суровини и материали:

Входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показатели съгласно фирмена процедура „Входящ контрол на суровините”.

6.2.2. Подготовка и дозиране на суровините.

6.2.3. Технологична обработка на суровините.

6.2.4. Консервиране чрез топлинна обработка.

6.2.5. Охлаждане.

6.2.6. Междинно складиране.

6.2.7. Контрол на готов продукт.

6.2.8. Заготовка, етикетирание, транспортно опаковане.

6.2.9. Съхранение в склад готова продукция.

6.2.10. Експедиция.

7. НАЧИН НА ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРОВКА

7.1. Лютеницата се пълни в стъклени буркани с капачки тип „туист-оф“, в метални кутии разрешени за контакт с храни или в други опаковки, предназначени за храни, позволяващи пастъоризация или стерилизация.

7.2. Нетно количество – съгласно ТД на фирмата производител/Обявява се нетно количество/.

Допустимо отрицателно отклонение: съгласно Наредбата за предварително опакованите количества продукти.

7.3. Върху всяка потребителска опаковка се поставя етикет на български език, а при износ – и на езика на страната вносител, съдържащ следните реквизитни данни:

7.3.1. Информация, съгласно чл.9 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011г. и Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните от 04 декември 2014г.

7.3.2. Знак „e” за съответствие на нетното количество.

7.3.3. Маркировка за обозначение на партидата към която принадлежи продукта (предхожда се от изписването на латинската буква L).

7.3.4. Лого/знак на СППЗ – ЛЮТЕНИЦА БС 01 – 2011.

7.3.5. Знаци - маркировка, съгласно чл. 5 от Наредбата за опаковките и отпадъците от опаковки.

7.3.6. Бар код за всяка разфасовка.

7.4. Единичните опаковки се поставят в транспортни опаковки:

7.4.1. Обвити с фолио от полиетилен ниска плътност (LDPE) във вид на стекове.

7.4.2. Каси от вълнообразен картон.

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1. Лютеницата се съхранява в помещения, отговарящи на изискванията на Наредба №1 за хигиена на храните и изискванията на глава II, член 3 от Регламент (ЕО) № 852 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004г. относно хигиената на храните.

8.2. Срок на съхранение – 24 месеца

Срокът на съхранение е срок на минимална трайност, съгласно чл. 9, т.1, буква е) от Регламент (ЕС) 1169/2011.

8.3. Лютеницата се транспортира в търговската мрежа с превозни средства, отговарящи на изискванията на Наредба №1 за хигиена на храните и изискванията на *Приложение II*, глава IV от Регламент (ЕО) № 852 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004г. относно хигиената на храните.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При транспорт и реализация всяка партида лютеница се придружава от:

9.1. Удостоверение/Сертификат за качество

9.2 Декларация за съответствие (по образец – Приложение 1), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.

КРАЙ

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 6 стр.
-------------------	----------	-----------------------

ПРИЛОЖЕНИЕ: 1

Образец на Декларация за съответствие с Браншови стандарт № 01/ 2011

..... фирмена бланка на производителя

Фирма производител, адрес и телефон:

Производствена база, адрес

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ
№...../20.....г.

ВС № 01/ 2011

Наименование на продукта	Партида L	Количество	Съответства на:
			БС Лютеница

Експедиционен или търговски документ №

Транспортно средство №

Дата..... г.

Отговорник:
(име, подпис, печат)