
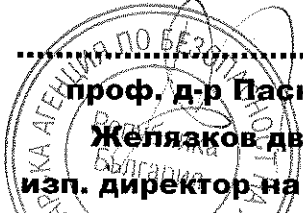


| | | |
|---|--|---|
| | <p>Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“</p> | <p>УС 08/2019</p> |
|  | <p>РЪЖЕН ХЛЯБ</p> | <p>Национален браншови съюз на хлебари и сладкари</p> <p>..... Мариана Кукушева Председател на УС на НБСХС</p> <p>Утвърден с приложение № 4 на Заповед № <i>РД М-2162/04.12.19</i></p> <p>УТВЪРЖДАВАМ</p> <p>..... проф. д-р Паскал Желязков д-м изп. директор на БАБХ</p>  |

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за Ръжен хляб, произведен от Ръжено брашно по Утвърден стандарт „България“, течна ръжена закваска, дрожди хлебопекарни (хлебна мая), сол за хранително-вкусовата промишленост, добавки (при технологична необходимост) и питейна вода, по технология посочена в Утвърдения стандарт. Предназначен е за предлагане в обекти за търговия с храни и за консумация от всички възрастови групи.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1 Качествени показатели:
 Ръжен хляб се произвежда в едно качество

2.2. в зависимост от нетното количество:
 500 g;
 650 g;
 830 g.

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

| | |
|---------------------|---|
| <p>3.1</p> | <p>Изисквания към суровините:</p> |
| <p>3.1.1</p> | <p>Ръжено брашно по Утвърден стандарт „България“, произведено от ръж не подлагана на генетични модификации.</p> |
| <p>3.1.2</p> | <p>Течна ръжена закваска съдържаща стартерна култура (за производство на</p> |

| | |
|--|--|
| | ръжена закваска), брашно, вода или готова течна ръжена закваска – отговаряща на спецификация на производителя. |
| 3.1.3 | Дрожди хлебопекарни (мая за хляб) – неподлагани на генетична модификация. |
| 3.1.4 | Сол за хранително-вкусовата промишленост – отговаряща на изискванията на Наредба за за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели. |
| 3.1.5 | Вода питейна - отговаряща на изискванията на Наредба № 9 за качеството на водата, предназначена за питейно битови цели (обн. ДВ бр. 30 от 2001 г.). |
| 3.1.6 | Добавки в храните – при технологична необходимост, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2008 г. относно добавките в храните: <ul style="list-style-type: none"> - аскорбинова киселина (Е300); - оцетна киселина (Е260); - моно- и диглецириди на мастни киселини (Е471) или техните естери (Е472). |
| 3.1.7. | Ензими, при технологична необходимост, отговарящи на Регламент (ЕО) № 1332/2008 г. |
| Забележка: Не се допуска влагането на оцветители и консерванти. | |
| 4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ | |
| Ръжен хляб отговаря на следните показатели и изисквания, посочени в таблицата: | |
| ПОКАЗАТЕЛИ | ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ |
| 4. 1. Органолептични | |
| 4.1.1 Външен вид | |

| | |
|---|---|
| Форма | Овално-продълговата, запазена цялост без деформации. |
| Повърхност | Чиста, набрашнена с или без разрез по горната част и малки грапавини и единични пукнатини до 10 mm. Равномерна и добре изпечена горна кора. Не се допуска отделяне на кората от средината. Дебелината на горната кора е до 3 mm. Добре изпечена, непрегоряла долна кора. |
| 4.1.2. Цвят | Тъмно кафяв, равномерен и преливащ, без прегаряния и избледняване. |
| 4.1.3. Вкус и мирис | Приятен, ясно изразен кисело-сладък вкус, типичен за този хляб. Мирисът е характерен и специфичен за ръжен хляб. Не се допуска страничен мирис. |
| 4.1.4. Състояние на средината: - измесване - изпичане - шупливост | Без наличие на бучки и неизмесени части от съставките, не се допускат чужди примеси. Равномерно изпечена средина. Липса на влажност на пипане след третия час от изпичането. Преобладаващо равномерна, слаба шупливост, допускат се по-големи шупли на отделни места. |
| 4.1.5. Хрускане: | При сдъвкване да не се усеща хрускане от люспи или механични частици. |
| 4.1.6. Чужди примеси: | Не се допускат |
| 4.2. Физико-химични: | |
| 4.2.1 Сухо вещество %, не по-малко от: | 60 |
| 4.2.2. Влага на средината %, не повече от: | 70 |
| 4.2.3. Киселинност по Нойман, в градуси: | 4,0 – 6,5 допуска се увеличение на киселинността с 1 градус по Нойман за периода |

| | | |
|---|-----------------------------|----------------------------|
| | 01.05- 30.09. | |
| 4.2.4. Съдържание на сол g/100 g, от продукта, до: | | 1,2 |
| 4.2.5.Шупливост на средината, % не по-малко от: | | 40 |
| 4.2.6. Маса на една бройка, g (на третия час от изпичането): | | 500 650 830 |
| 4.3. ТОКСИКОЛОГИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ | | |
| 4.3.1. Съдържание на тежки метали в mg/kg - олово, до: | | 0,20 |
| 4.3.2 Съдържание на акриламид в µg/kg, до: | | 100 |
| 4.3.3. Съдържание на деоксиваленол в µg/kg, до: | | 500 |
| 4.3.4. Съдържание на зеараленон в µg/kg, до: | | 50 |
| 4.4. МИКРОБИОЛОГИЧНИ И МИКОЛОГИЧНИ | | |
| 4.4.1. Патогенни микроорганизми* | Да не се установяват | |
| 4.4.2.Наличие на плесени | Да не се установяват | |
| Забележка: | | |
| * Анализирането по показателя „Патогенни микроорганизми” се извършва само при епидемични и други специални показания и по разпореждане на контролните органи. | | |
| 5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ: | | |
| 5.1. Вземането на проби за лабораторно изпитване от произведения Ръжен хляб се извършва съгласно Наредба № 22 за условията и реда за вземане на проби от храни (ДВ бр. 93 от 2003 г.). | | |
| Методите за изпитване са както следва: | | |
| 5.2 | Методи за изпитване | |
| | Показатели | В съответствие с: |
| 5.2.1 | Органолептични | БДС 3412 - 79 |
| 5.2.2 | Сухо вещество | БДС 3412 - 79 |
| 5.2.3 | Влага на средината | БДС 3412 - 79 |

| | | |
|-------|-------------------------------|---|
| 5.2.4 | Шупливост | БДС 3412 - 79 |
| 5.2.5 | Киселинност по Нойман | БДС 3412 - 79 |
| 5.2.6 | Съдържание на сол | БДС 3412 - 79 |
| 5.2.7 | Токсикологични | Съгласно Наредба № 5 от 2015 г. за максимално допустимите количества на някои замърсители в храните |
| 5.2.8 | Микробиологични и микологични | Съгласно Наредба № 5 от 2015 г. за МДК замърсители. |

6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС

| | | |
|--------|--|--|
| 6.1. | Машини и съоръжения: | |
| 6.1.1 | При производство на Ръжен хляб се използват машини, съоръжения и технологично оборудване, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 г. относно хигиената на храните. | |
| 6.2. | Технология на производство: | |
| 6.2.1. | Приемане, окачествяване и съхранение на суровините - входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показателите съгласно процедура "Входящ контрол" на суровините. | |
| 6.2.2 | Подготовка на суровините. | |
| 6.2.3. | Пресяване и магнитно сепариране на брашното. | |
| 6.2.4 | Темпериране на маята и водата за замесване на брашното. | |
| 6.2.5. | Дозирание на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура (Приложение1). | |
| 6.3. | Технологичен процес: | |
| 6.3.1. | Към брашното се добавят последователно необходимите количества вода с подходяща температура, дрожди хлебопекарни (мая за хляб), закваска, сол за хранително-вкусовата промишленост, при необходимост ензими и посочените технологични добавки. | |
| 6.3.2. | Тестото се приготвя по еднофазен метод. Замесва се за 6-8 min. на бавни обороти и 3-4 min. на бързи обороти до получаване на хомогенна еластична маса, без наличие на бучки от неизмесени части от | |

| | |
|--|--|
| | брашно, сол и мая. Отлежаване на тестото при оптимална температура 26 - 28°C, до 30 min. |
| 6.3.3. | Формоване на тестото, което включва делене, окръгляване, почивка и оформяне на тестените късове. |
| ЗАБЕЛЕЖКА: Процесите на делене, окръгляне и оформяне на тестените късове могат да бъдат изпълнени машинно и/или ръчно, като крайният продукт трябва да отговаря на по-горе посочените технологични изисквания. | |
| 6.3.4. | Ферментация, втасване на тестото в климатични съоръжения при температура 30 – 39°C и влажност 65 - 85 % за време 50- 90 min. След завършване на ферментацията горната повърхност на тестото може да се маркира с нарез или по друг подходящ начин. |
| 6.3.5. | Изпичането на хляб се извършва в пещи, в които първоначално се подава пара (или се оросява). Параметрите на термичния процес са в зависимост от техническата спецификация на съоръжението и определените параметри (температура и време) в разработената и въведена СУБХ и процедури по НАССР система в производствения обект. В края на термичния процес температурата в средината на изпечения хляб трябва да е не по-ниска от 94°C. |
| 6.3.6. | Охлаждане на изпечения хляб. Извършва се за време и условия, при спазване на добри хигиенни и производствени практики, до температура в средината не по-висока от 30°C. |
| 6.3.7. | Нарязване, пакетиране, етикетиране и експедиция на готовия ръжен хляб. |
| 7. ОПАКОВАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ | |
| 7.1. | Ръжен хляб се предлага опакован и неопакван: |
| 7.1.1. | Неопакваният хляб се предлага цял и с етикет. В случаите, когато продажбата на неопакван хляб по Утвърдения стандарт се извършва на мястото на производство, същият може да е без етикет. При търговия на дребно продажбата се извършва на обособено за целта място, като се поставя общ етикет, съдържащ и отличителния знак (лого) на Утвърдения стандарт. |
| 7.1.2. | Опакваният хляб (цял или нарязан) се реализира на пазара етикетиран съгласно законодателството – |

| | |
|----------------------------------|--|
| | Регламент 1169/2011 и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните. |
| 7.2. | Изисквания към опаковъчните материали: |
| 7.2.1. | Полипропиленови пликосе СРР - съответващи на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 г. относно материалите и предметите предназначени за контакт с храни, придружени от декларации за съответствие. |
| 7.2.2. | Каси пластмасови - съгласно "Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни, Регламент (ЕО) №10/2011, Регламент (ЕО) № 1935/2004, придружени от декларации за съответствие. |
| 7.2.3. | Метални ролпалетни колички (ролпалети) съгласно Наредба № 3/2009 за специфичните изисквания за материалите и предметите различни от пластмаси предназначени за контакт с храни. |
| 7.3. | <p>Етикетирането на Ръжен хляб е съобразно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, както и с Наредбата за изискванията за етикетиране на храните (обн. ДВ бр. 102 от 2014 г.)</p> <p>В списъка на съставките на етикета се посочва количеството на вложеното ръжено брашно необходимо за производство на 100 г, от крайния продукт.</p> <p>На опаковката на предлагания Ръжен хляб се поставя и емблемата /логото/ на стандарта, с текста - Утвърден стандарт „България“.</p> |
| 8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ | |
| 8.1. | Ръжен хляб се съхранява в сухи и проветриви помещения, без пряка слънчева светлина. |
| 8.2 | Срок на годност – 72 часа от датата на производството на хляба. Посочва се на етикета с израза „Използвай преди“: дата, месец и година. |
| 8.3 | Транспортът се извършва с транспортни средства, отговарящи на хигиенните изисквания съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 г. относно хигиената на храните. |

| 9. КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВОТО | |
|--|--|
| Контрола на производствения процес се осъществява чрез въведената и прилагана в обекта Система за управление на безопасността на храните, включваща процедури по добрите хигиенни и производствени практики и НАССР, съгласно изискването на чл. 18 от Закона за храните. Този контрол се извършва по време на всеки етап от производството на хляба. | |
| 9.1. | Входящ контрол - на всички постъпващи в производството суровини, спомагателни и опаковъчни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието: |
| 9.1.2. | Регистрират се: дата на получаване, вид, фирма производител, доставчик, количество, партида и срок на трайност или срок на минимална трайност. |
| 9.1.3. | Всяка приета партида се придружава с документ за съответствие и декларации за отсъствие на генетични модификации в суровините, издадени от производителя, вносителя или доставчика. |
| 9.1.4. | Производителят на ензими декларира, че същите отговарят на законодателството. |
| 9.2 | Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол: |
| 9.2.1. | Контролът на технологичния процес се осъществява системно и ежедневно, съгласно внедрените Добри производствени практики (ДПП), Добри хигиенни практики (ДХП) и Система за управление на безопасността на храните (СУБХ) или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР). |
| 9.2.2. | Контрол на основните етапи на процесите и съответните технологични параметри. Същите се документират в следните технологични документи: |
| 9.2.2.1. | Замесване и отлежаване на тестото - Производствен лист; |
| 9.2.2.2. | Температура и влажност при окончателна ферментация - Контролна карта; |
| 9.2.2.3. | Температура на печта и време на изпичане- Контролна карта; |
| 9.2.2.4. | Температура на средината след изпичане - Контролна карта; |
| 9.2.2.5 | Температура на средината на охладения хляб - Контролна карта; |
| 9.2.2.6. | Цялост на опаковката, проверка на етикета - Контролна карта; |
| 9.3. | Изходящ контрол се осъществява въз основа на органолептични, физикохимични и микробиологични |

показатели. Контролът на готовия продукт се извършва съгласно Вътрешна мониторингова програма на производителя. Води се дневник за изходящ контрол, който включва: дата, отговорник за експедицията на готовия продукт; вид на хляба; маса; състояние на опаковката, етикет; количество/бр.; партиден номер; срок на трайност. Контролират се: външен вид, проверка на етикета и опаковката.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие по образец (Приложение 3), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.

Приложение 1

| На 100,0 кг брашно се влагат следните суровини: | | |
|--|--|--|
| № | Вид на суровините и материалите | Количество (kg) в 100 kg |
| 1. | Ръжено брашно по УС "България", kg | 100,0 |
| 2. | Вода питейна, I, от-до: | 52,0 – 63,0 |
| 3. | Течна ръжена закваска, %, до: | 10,0 |
| 4. | Дрожди хлебопекарни, мая за хляб, kg - пресована - витално суха | 1,00 – 2,00 0,330 – 0,670 |
| 5. | Сол, не повече от: | 1,0 |
| 6. | Добив за отчитане kg, не повече от: | 138,0 |


При технологична необходимост се допуска влагането на:

| | | |
|---|---|--------------|
| 1 | Аскорбинова киселина E 300, не повече от: | 0,010 |
| 2 | Оцетна киселина E 260, не повече от: | 0,060 |
| 3 | Моно- и диглицериди на мастни киселини E 471, или техните естери, E 472, не повече от: | 0,180 |

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100 g РЪЖЕН ХЛЯБ

| | |
|---|-------------------------|
| енергийна стойност | 1156 kJ/ 275kcal |
| Мазнини | 1,3 g |
| от които: наситени мастни киселини | 0,2 g |
| Въглехидрати | 59, g0 |
| от които: захари | 1,2 g |
| Белтъци | 6,9 g |
| Сол | 1,2 g |

Образец „Декларация за съответствие към УС „България“ № 08/2019”

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------------|
|  | УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“ | УС „България“ № 08/2019 |
| | Ръжен хляб | |

Фирма производител: адрес, тел:.....

Производствена база: адрес

Декларация за съответствие №...../.....год

| Наименование на продукта, нетна маса | Партида L, произведена на дата. | Количество/ бр. на доставения хляб | Съответства на |
|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|----------------|
| | | | УС |
| | | | УС |
| | | | |

Експедиционен или търговски документ №

Транспортно средство №.....

Продуктите са годни за консумация до срока, указан на етикета/опаковката.

Дата г.

Отговорник
 (подпис и фамилия)

БИБЛИОГРАФИЯ

- 1.Закон за храните (Обн. ДВ, бр. 90 от 15 октомври 1999 год.);**
- 2.Наредба № 9/2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели на Министерство на здравеопазването, Министерство на регионалното развитие и благоустройството и Министерство на околната среда и водите, (обн, ДВ, бр. 30, 2001 г).**
- 3.Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните (В сила от 13.12.2014 г., Приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г.);**
- 4.Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Обн. ДВ, бр. 13 от 08.02.2008 г.);**
- 5.Наредба № 3 от 4 юни 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Обн. ДВ. бр.51 от 26 Юни 2007 г.);**
- 6.Регламент (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;**
- 7.Регламент (ЕО) № 333/2007 за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-тсрд и бензо[а]пирен в храни;**
- 8.Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните;**
- 9.Регламент (ЕО) № 1332/2008 относно ензимите в храните и за изменение на: Директива 83/417/ЕИО на съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на съвета и Регламент (ЕО) № 258/97;**
- 10.Регламент (ЕО) № 401/2006 относно установяване на методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата на микотоксини в храни;**

11. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския Парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;

12. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015г) и Регламент(ЕО) № 1333/2008;

13. Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО;

14. НАРЕДБА No 1 ОТ 26 януари 2016 г. за хигиената на храните (В сила от 05.02.2016г. Издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните);

15. НАРЕДБА 5 от 9.02.2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните (Издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 14 от 20.02.2015 г., в сила от 20.02.2015 г.);

16. РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2017/2158 НА КОМИСИЯТА от 20 ноември 2017 година за установяване на мерки за смекчаване на последиците и референтни нива за намаляване на наличието на акриламид в хранителните продукти.