

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ "СТАРА ПЛАНИНА"	УС 13/2018 Утвърден с Приложение 4 на Заповед № 11-1792/31.08.2018г., изменен и допълнен с Приложение 7 от Заповед № <i>РДН 2409/28.12.2019г.</i>  УТВЪРЖДАВАМ проф. д-р Паскал Желязков ДВМ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
Утвърденият стандарт се отнася за варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина", приготвено от прясно* месо от свинско филе чрез осоляване, пушене и варене, предназначено за директна консумация		
* съгласно определението в Регламент ЕО №853/2004 г.		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
2.1.	В зависимост от начина на опаковане варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" е:	
2.1.1.	Неопаковано	
2.1.2.	Опаковано под вакуум	
2.1.3.	Опаковано в защитна атмосфера	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
За производството на варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се използват суровини, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:		
3.1.	Прясно свинско филе	
3.2.	Нитритна сол /консервант: натриев нитрит/	
3.3.	Захар	
3.4.	Антиоксидант: аскорбинова киселина и нейните соли	
3.5.	Стабилизатори: фосфати /ди-, три- и полифосфати/	
3.6.	Вода питейна и лед	
3.7.	Пликове от термосвиваемо вакуумно фолио	
3.8.	Опаковъчни газове - кислород Е948, въглероден диоксид Е290 и/или азот Е 941	
3.9.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен	
3.10.	Каси транспортни от пластмаса	
3.11.	Каси от вълнообразен картон	
4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ		
<div style="text-align: right;">Таблица 1</div>		
Показатели		
1. Органолептични		

1.1. Форма, размери и цвят	Правилно оформени филета, гладка повърхност, на места слабо грапава или леко прегъната, с кафяв до тъмночервен цвят.	
1.2. Разрезна повърхност	Мускулатура с нежен строеж, равномерно оцветена, от бледорозова до розовочервена, без петна	
1.3. Консистенция	Плътно еластична	
1.5. Вкус и мирис	Специфични, свойствени за продукта, с изразен аромат на свинско месо без страничен вкус и мирис. Слабо солени вкус и мирис с оттенък на опушено	
2. Физикохимични показатели		
2.1. Водно съдържание в % от общата маса, не повече от		70
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от		3
2.3. Сол в % от общата маса, не повече от		1,8
3. Микробиологични показатели		
3.1. <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5; c=0; m/M = отсъствие в 25 g	
5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ		
5.1	Правила за вземане на проби	
	Вземането на проби от готов продукт се извършва съгласно Наредба № 22 от 13.10.2003 г. на МЗ за физикохимичните показатели и за микробиологичните по Регламент (ЕО) № 2073/2005	
5.2	Методи за изпитване	
	Показатели	В съответствие с:
5.2.1	Органолептично изпитване	БДС 9381
5.2.2	Определяне на водно съдържание	БДС 5712
5.2.3	Определяне на мазнини в общата маса	БДС 8549
5.2.4	Определяне съдържанието на сол	БДС 7168
5.2.5.	Откриване на <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1
6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ		
	<p>Готовите продукти варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се опаковат в опаковъчна или екструдирана с полиетилен хартия, вакуум опаковки или в защитна атмосфера.</p> <p>Върху всяка потребителска опаковка, както и на транспортната опаковка се поставя етикет на български език съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 и Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г. /ДВ бр.102/2014 г./, като в допълнение на етикета се посочва идентификационната маркировка на производителя и номера на УС.</p>	
7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ		
7.1.	<p>Готовите продукти варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се съхраняват при температура от 0 °C до 4°C:</p> <ul style="list-style-type: none">- до 7 дни от датата на производство - неопаковани;- до 25 дни от датата на производство - опаковани под вакуум и в защитна атмосфера;	
7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.	
8. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО		

При производството на варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се провежда:

8.1.	Входящ контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
8.2.	Технологичен контрол съгласно изискванията на внедрената система за самоконтрол
8.3	Изходящ контрол въз основа на органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в таблица 1.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация, готовите продукти варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се придружават от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) №931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарен регистрационен номер).

10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ "СТАРА ПЛАНИНА"

1.	Машины и съоръжения
	При производството на варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство, както и на системите за самоконтрол (ДПП и НАССР).
2.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
3.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали
	Месните суровини се съхраняват при температура от 0 °C до 4°C. Замразените суровини се съхраняват при температура от минус 18 °C. Добавките и спомагателните материали се съхраняват при стайна температура.
4.	Подготовка на месни суровини, солов разтвор и спомагателни материали
	При производството на варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се използва свинско филе със запазена цялост, добре оформено и почистено от висящи парчета и тлъстини. Замразеното месо се размразява в хладилни условия при температура не по-висока от 4°C. Соловият разтвор (саламура) се приготвя съгласно рецептурата.
5.	Технологична обработка
	Оформените парчета се подават за шприцоване като се използва саламура в количество 15 литра/100 кг. Подготвеното филе се шприцова с приготвения солов разтвор и се тумблира по зададена програма. След изваждане от тумблера на парчетата се поставят качки и се окачват на бастуни за отцеждане за около 2 часа.

	Следва топлинна обработка в пароварилни камери по предварително зададена програма. След топлинната обработка продуктите се охлаждат и опаковат.
--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ "СТАРА ПЛАНИНА"		
№	Суровини, нитритна сол, добавки	Количество (кг.) за 100 кг. месо
1.	Свинско филе	100
Солов разтвор (саламура):		
1.	Вода питейна и лед	15
2.	Нитритна сол /E-249 или E250/	2,2
3.	Захар	1,2
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,1
5.	Фосфати /ди-, три- и полифосфати/	0,5

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна информация за Варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина"

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 400 kJ/88 kcal	
Мазнини	3,0 g
- от които наситени мастни киселини	1,0 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	17,0 g
Сол	1,5 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 3,0 g и белтъци 17,0 g.