

<div> РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</div>		УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС14/2018
		ВАРЕНО-ПУШЕНО ФИЛЕ ОТ ПТИЧЕ МЕСО С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 5 на Заповед № 11-1792/31.08.2018г., изменен и допълнен с Приложение 8 от Заповед №..... <div>УТВЪРЖДАВАМ проф. д-р Паскал Желязков д-м</div>
1.	ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
Технологичната документация се отнася за варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“, приготвено от прясно* птиче месо, нитритна сол и добавки, преминало през съответната технологична обработка, предназначено за директна консумация.			
*съгласно определението в Регламент ЕО №1308/2013 г.			
2.	КЛАСИФИКАЦИЯ		
2.1	В зависимост от начина на опаковане варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ бива:		
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 филе от птиче месо 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 месо от птици (филе от гърди) без кожа		
3.2.	Вода питейна и лед		
3.3.	Нитритна сол /натриев нитрит/		
3.4.	Захар		
3.5.	Антиоксидант: аскорбинова киселина и нейните соли		
3.6.	Пликове и фолио		
3.7.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941		
3.8.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен		
3.9.	Каси транспортни от пластмаса		
3.10.	Каси от вълнообразен картон		
4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ			

Таблица 1

Таблица 1

Показатели		Варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина”	
1. Органолептични			
1.1.Форма и размери		Естествена, неправилна, характерна за съответния вид мускул.	
1.2.Външна повърхност		Чиста, суха, гладка, без повреди, с цвят характерен за вида месо	
1.3.Разрезна повърхност		Мускулатура с нежен строеж, равномерно оцветена в бледорозово, без петна.	
1.4.Консистенция		Плътно еластична	
1.5. Вкус и мирис		Приятен, свойствен, без страничен вкус и мирис.	
2. Физикохимични показатели			
2.1. Водно съдържание в %, не повече от		72	
2.2. Мазнини, в % от общата маса, не повече от		3	
2.3. Сол в %, 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		
	Показател	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>Готовото варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина” се опакова в пликове от полиетилен /полиамид, опаковъчна или екструдирана хартия, вакуум опаковки или 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 етикетирането и представянето на храните, (Приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г., изм., бр. 17 от 23.02.2018 г., в сила от 23.02.2018 г.), като в допълнение на етикета се посочва идентификационната маркировка на производителя и номера на УС.</p>		

7.	СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ
7.1.	<p>Готовото варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ се съхранява при температура от 0°C до +4°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - до 7 дни от датата на производство - неопаковано; - до 25 дни от датата на производство - опаковано 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 филе от птиче месо 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 - 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 готовият продукт се придружава от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарен регистрационен номер).	

10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО-ПУШЕНО ФИЛЕ ОТ ПТИЧЕ МЕСО С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ „СТАРА ПЛАНИНА“

10.1	Машини и съоръжения
При производството на варено-пушено филе от птиче месо 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).	
10.2	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
10.3	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали
	Пресните птичи суровини (филе от гърди) се съхраняват при температура от 0°C до 4 °C. Добавките и спомагателните материали се съхраняват при стайна температура.
10.4	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали

	При производството на варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ се използва обезкостено филе от гърди. Добавките се претеглят в количества по утвърдената рецептура в приложение 1.
10.5	Технологична обработка
	Оформените парчета филе се подават за шприцоване със саламура в количество 12 литра/100 кг., след което се подават за тумблиране по зададена програма. След изваждане от тумблера се поставят качки и се нареждат върху 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

№	Суровини, съставки, добавки и подправки	Количество (кг) за 100 кг. месо
1.	Прясно птиче месо (филе от гърди) без кожа	100,0
Солов разтвор		
2.	Питейна вода и лед	12
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/*	2,0
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
5.	Захар	0,170

*Максималното количество, което може да се добави при производство е 150 мг/кг, изразено като натриев нитрит

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна стойност за Варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 400kJ/95 kcal	
Мазнини	1,21 g
- от които наситени мастни киселини	0,4 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	20,88 g
Сол	1,5 g

* Обявената хранителна стойност е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 1,2 g и белтъци 20 g.