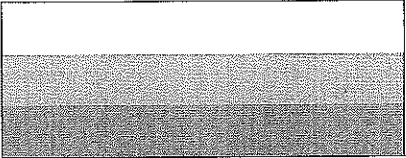
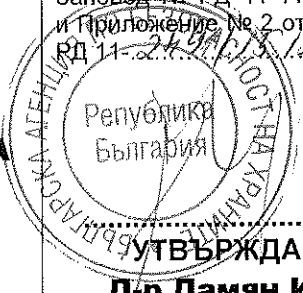




		УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 02/2010
 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ		МЕСНИ ЗАГОТОВКИ КЕБАПЧЕТА „СТАР ПЛАНИНА” И КЮФТЕТА „СТАР ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 2 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010, изменен и допълнен със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 и Приложение № 2 от Заповед № РД 11-...  УТВЪРЖДАВАМ Д-р Дамян Илиев Изп. Директор БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ			
Утвърденият стандарт се отнася за производството на месни заготовки кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина”, приготвени от прясно* свинско месо, прясно говеждо месо, сол за хранително-вкусовата промишленост, подправки и добавки, претърпели съответната технологична обработка, опаковани в потребителски опаковки, охладени или замразени, предназначени за кулинарни цели. Месните заготовки са предназначени за всички потребителски групи и се консумират след топлинна обработка.			
2. КЛАСИФИКАЦИЯ			
В зависимост от използваните суровини, подправки и добавки и приложената технология месните заготовки кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина” се отнасят към групата на месните заготовки от раздробено месо.			
2.1	В зависимост от използваните суровини се класифицират:		
2.1.1	Кебапче от свинско месо „Стара планина”		
2.1.2	Кебапче от свинско и говеждо месо „Стара планина”		
2.1.3	Кюфте от свинско месо „Стара планина”		
2.1.4	Кюфте от свинско и говеждо месо „Стара планина”		
2.2	В зависимост от приложената хладилна обработка месните заготовки биват:		
2.2.1	Охладени		
2.2.2	Замразени		
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ			
За производството на месните заготовки кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина” се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове както следва:			
3.1.	Месо от говеда		



3.2.	Месо от свине
3.3.	Сол за хранително-вкусовата промишленост
3.4.	Подправки – черен пипер, кимион, сушен лук кромид
3.5.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат E262 и/или натриев цитрат E331
3.6.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина E300 и/или натриев аскорбат E301
3.7.	Вода питейна и изкуствен лед
3.8.	Опаковки потребителски и транспортни
3.9.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.10.	Фолио полимерно

Забележка - *- съгласно определението в Регламент ЕО №853/2004 г.

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1, 2, 3 и 4

Таблица 1

Кебапчета от свинско месо ”Стара планина”

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	С правилна цилиндрична форма и с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладени	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени	Твърда	
1.4.	Мирис	Свойствен за прясно месо и подправки	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	60	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	25	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта		
2.4.1	Охладени	От минус 1°С до +4°С	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°С	
3. Микробиологични			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g



Таблица 2

Кебапчета от свинско и говеждо месо „Стара планина”

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	С правилна цилиндрична форма и чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладени	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо с подправки	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	65	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	25	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта		
2.4.1	Охладени	От минус 1°C до +4°C	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°C	
3. Микробиологични			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g

Таблица 3

Кюфтета от свинско месо ”Стара планина”

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	Със сферична форма и чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладени	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо, кромид лук и подправки	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	60	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	25	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта		



2.4.1	Охладени	От минус 1°C до +4°C	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°C	
3. Микробиологични			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g
Таблица 4			
Кюфтета от свинско и говеждо месо „Стара планина”			
Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	Със сферична форма и чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладени	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо, кромид лук и подправки	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	60	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	25	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта		
2.4.1	Охладени	От минус 1°C до +4°C	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°C	
3. Микробиологични			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g
5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ			
5.1	Правила за вземане на проби		
Вземането на проби се извършва съгласно Наредба № 22 от 13.10.2003 г. на МЗ за физикохимичните показатели и Регламент (ЕО) № 2073/2005 за микробиологичните показатели.			
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	БДС 8549	



	общата маса	
5.2.4	Определяне съдържанието на сол	БДС 7168
5.2.5	Откриване на Salmonella	БДС EN ISO 6579
6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС		
6.1	Машини и съоръжения	
	При производството на месни заготовки кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, съответстващи на хигиенните изисквания в европейските и национални нормативни актове, както и на системите за самоконтрол (ДПП и НАССР).	
6.2	Подготовка на месни суровини и спомагателни материали	
	При производството на месни заготовки кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се използват месни суровини, подправки и добавки, съгласно рецептурите в Приложения 1, 2, 3 и 4.	
6.3	Технологична обработка	
	Охладените месни суровини се нарязват. При използване на замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се поотделно на волф - машина с размери на решетката до 3-5 мм. Смлените суровини, подправките и добавките се смесват в съотношение, съгласно рецептурите в Приложения 1, 2, 3 и 4. Сместа зрее в хладилни условия при температура не по-висока от +2°C за 20-24 часа.	
6.4	Формоване	
	Приготвената смес се формова машинно във вид на кебапчета и кюфтета с маса 60 гр/бр. Кюфтетата се дооформят ръчно (при необходимост).	
6.5	Опаковане	
	Формованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се опаковат в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в защитна атмосфера до 3 кг.	
6.6	Хладилна обработка	
6.6.1	Охладени кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“	
	Опакованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се охлаждат при температура от минус 1°C до +4°C и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.	
6.6.2	Замразени кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“	
	Опакованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се подлагат на замразяване до достигане на температура във вътрешността на заготовките не по-висока от минус 18°C и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.	
7. Опаковане, етикетиране и пакетиране		



Опаковането на кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се извършва в потребителски полистиролови и полимерни опаковки, или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Опакованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ са пакетират в транспортни каси или в каси от вълнообразен картон, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Върху потребителските опаковки и транспортните каси се поставя етикет, който съдържа информация съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 и и Наредбата за изискванията за етикетирането 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, номера на УС и текста „Да се консумира след топлинна обработка“:

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1	Охладените кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се съхраняват при температура от минус 1°C до +4°C. - до 5 дни от датата на производство - охладени без защитна атмосфера - до 7 дни от датата на производство - охладени в защитна атмосфера
8.2	Замразените кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се съхраняват при температура не по-висока от минус 18°C до 30 дни от датата на производство.
8.3	Транспортът се извършва със специализирани транспортни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.

9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

При производството на кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол.

9.1	Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, подправки, добавки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
9.2	Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.3	Изходящ контрол се осъществява въз основа на: органолептични, физикохимични и микробиологични показатели в Таблицы 1, 2, 3 и 4.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се придружават от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарния регистрационен номер).



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КЕБАПЧЕТА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	93,370
2	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
3	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,470
4	Кимион	0,370
5	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
6	Вода питейна и изкуствен лед	3,900

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КЕБАПЧЕТА от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	56,020
2	Говеждо месо	37,350
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,470
5	Кимион	0,370
6	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
7	Вода питейна и изкуствен лед	3,900



ПРИЛОЖЕНИЕ 3

КЮФТЕТА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	92,960
2	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
3	Кромид лук сушен	0,460
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
5	Кимион	0,370
6	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
7	Вода питейна и изкуствен лед	3,860

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

КЮФТЕТА от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	55,760
2	Говеждо месо	37,180
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
4	Кромид лук сушен	0,460
5	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
6	Кимион	0,370
7	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
8	Вода питейна и изкуствен лед	3,880



ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Хранителна информация за КЕБАПЧЕ от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1163 kJ/281 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	10,5 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	14 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 14 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Хранителна информация за КЕБАПЧЕ от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1078 kJ/261 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	10,5 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	9 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 9 g.



ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Хранителна стойност за КЮФТЕ от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1163 kJ/281 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	9 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	14 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна стойност е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 14 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Хранителна стойност за КЮФТЕ от свинско и говеждо месо
„СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1163 kJ/281 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	9 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	14 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна стойност е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 14 g.