

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 07/2010
	ЗАГОТОВКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО КЕБАПЧЕТА И КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 7 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010, изменен и допълнен със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 и Приложение № 7 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016г., изменен и допълнен със Заповед № РД 11  УТВЪРЖДАВАМ проф. д-р Паскал Желязков ДВМ Изп. Директор БАБХ

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Утвърденият стандарт се отнася за производство на заготовки от птиче месо кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина”, приготвени от птиче месо* без кожа и кости, сланина, 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 и материали и приложената технология заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се отнасят към групата на заготовки от раздробено птиче месо.

2.1	В зависимост от рецептурата заготовките от птиче месо биват:
2.1.1	Кебапчета „Стара планина”
2.1.2	Кюфтета „Стара планина”
2.2	В зависимост от приложената хладилна обработка заготовките от птиче месо биват
2.2.1	Пресни*
2.2.2	Замразени*

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на заготовките от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове както следва:

3.1.	Месо от птици без кожа и кости*
3.2.	Сланина
3.3.	Сол за хранително-вкусовата промишленост
3.4.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат E262 и/или натриев цитрат E331
3.5.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина E300 и/или натриев аскорбат E301
3.6.	Подправки – черен пипер, кимион, сушен кромид лук
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 ЕС №1308/2013 г.

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1 и 2

Таблица 1

Кебапчета ”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	Пресни	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	63
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	21
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2
2.4	Температура във вътрешността на продукта	
2.4.1	Пресни	От минус 1°С до +4°С
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°С

2. Микробиологични

3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 25 g
-----	------------	--------------	------------------------

Таблица 2

Кюфтета ”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	Пресни	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	63	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	21	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта:		
2.4.1	Пресни	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 25 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 14593	
5.2.2	Определяне на водно съдържание	БДС 5712	
5.2.3	Определяне на съдържанието на мазнини в общата маса	БДС 8549	
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 заготовки от птиче месо кебапчета 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 производство на заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се използват суровини, подправки и добавки, съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.		
6.3	Технологична обработка		

	Пресните месни суровини се нарязват. При използване на замразени или бързо замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се поотделно на волф - машина с размери на решетката до 3-5 мм. Смлените суровини се смесват в съотношение, съгласно изготвените рецептури в Приложения 1 и 2, заедно със солта, леда, подправките и добавките, разтворени във вода. 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 г/бр. Кюфтетата се дооформят ръчно (при необходимост).
6.5	Опаковане
	Формованите заготовки от птиче месо кебапчета 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	Пресни заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“.
	Опакованите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се охлаждат при температура от минус 1 до +4°C и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.
6.6.2	Замразени заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“.
	Опакованите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се подлагат на замразяване до достигане на температура минус 18°C във вътрешността на заготовките и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.
7. Опаковане, етикетиране и пакетиране	
Опаковането на заготовки от птиче месо кебапчета 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 заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се 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 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 /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	Пресните заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се съхраняват при температура от минус 1 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 заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се съхраняват при температура не по-висока от минус 18°С 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 ПРОИЗВОДСТВО	
При производството на заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се провежда:	
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 и 2.
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ	
При реализация заготовки от птиче месо кебапчета 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

ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КЕБАПЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество /кг./ за 100 кг
1	Птиче месо без кожа и кости	74,700
2	Сланина	18,670
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 и лед	3,900

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”
--

№	Вид на суровините и материалите	Количество /кг./ за 100 кг
1	Птиче месо без кожа и кости	74,350
2	Сланина	18,590
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1, 700
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
5	Кромид лук сушен	0,460
6	Кимион	0,370
7	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
8	Вода и лед	3,880

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Хранителна информация за КЕБАПЧЕ от птиче месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1032 kJ/249 kcal	
Мазнини	21 g
- от които наситени мастни киселини	8 g
Въглехидрати	1 g
- от които захари	0,5 g
Белтъци	14 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 21 g и белтъци 14 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Хранителна информация за КЮФТЕ от птиче месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1032 kJ/249 kcal	
Мазнини	21 g
- от които наситени мастни киселини	8 g
Въглехидрати	1 g
- от които захари	0,5g
Белтъци	14 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 21 g и белтъци 14 g.