



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

Приложение 2

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”

	<p align="center">Хляб „Бял”</p>	<p align="center">ИЗМЕНЕНИЕ № 1 УС „България” № 02/2011 год.</p> <p align="center">..... УТВЪРЖДАВАМ Д-р Венцеслава Тасева - Соколова Изп. Директор БАБХ</p>
<p>1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ</p>		
<p>Стандартът се отнася за хляб пшеничен „Бял”, произведен от брашно пшенично „Бяло”, дрожди хлебопекарни, готварска сол, питейна вода и технологични добавки (при необходимост), произведен по технологията посочена в Утвърдения стандарт и предназначен за директна консумация.</p>		
<p>2. КЛАСИФИКАЦИЯ</p>		
<p>Хляб „Бял” се произвежда в едно качество.</p>		
<p>3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ</p>		
3.1.	Изисквания към суровините	
3.1.1.	Брашно пшенично – „Бяло” ^[2] , произведено от пшеница, не подлагана на генетични модификации.	
3.1.2.	Дрожди хлебопекарни (мая за хляб) - не подлагани на генетични модификации, които по смисъла на ЗГМО водят до получаването на ГМО.	
3.1.3.	Сол готварска йодирана, съгласно изискванията на нормативната уредба ^[5]	
3.1.4.	Вода питейна, съгласно изискванията на нормативната уредба ^[3]	
3.1.5.	Технологични добавки – при технологична необходимост, съгласно Технологичната инструкция и съответстващата нормативна уредба ^[8] . - Аскорбинова киселина (Е 300) - Оцетна киселина (Е 260) - Моно- и диглицериди на мастни киселини (Е 471) или техните естери (Е 472)	
3.1.6.	Ензими, не подлагани на генетични модификации, които по смисъла на ЗГМО водят до получаването на ГМО. ^[12]	
<p>Забележка:- Не се допуска влагането на консерванти, оцветители и други технологични добавки, освен посочените</p>		
<p>4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ</p>		



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

Хляб „Бял” трябва да отговаря на следните показатели и изисквания, посочени в таблицата:

Показатели		Характеристика и норми
1. Органолептични		
1.1.	Външен вид:	
1.1.1.	Форма	Овално-продълговата, без деформации
1.1.2.	Повърхност	Равна, без видими механични замърсявания. Допускат се : <ul style="list-style-type: none"> - единични пукнатини с дълбочина до 1 cm; - слепване на хляба от едната страна; - леко брашняяна повърхност; - надрязване на повърхността на хляба; - намазването ѝ с оклеяно брашно.
1.1.3.	Състояние на кората: - Дебелина за долната и горната кора, mm, не по-малко от :	1.0
	Цвят	Златисто-жълт до златисто-кафяв, равномерен, без прегаряне и избледняване.
1.1.4.	Състояние на средината: - Измесване	Добро, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая
	- Изпичане	Добро, средина - равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането.
	- Шупливост	Равномерна. Допускат се по-големи шупли на отделни места.
	- Еластичност	На третия час от изпичането, след леко натискане с ръка възстановява първоначалната си форма.
1.1.5.	Вкус и мирис	Приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис.



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

1.1.6.	Хрускане	При сдвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси.
2. Физико-химични		
2.1.	Маса на една бройка, g, (<i>на третия час след изпичането</i>)	500 ± 3.0 % 650 ± 3.0 % 830 ± 2.0 %
2.2.	Сухо вещество, %, не по-малко от:	60.0
2.3.	Влага на средината, %, не повече от	46.0
2.4.	Шупливост на средината, %, не по-малко от 67.0	
2.5.	Киселинност, в градуси по Нойман, от – до:	1.0 – 2.2 Допуска се увеличаване на киселинността с един градус по Нойман за периода от 01.05 до 30.09.
2.6.	Сол готварска, g/100 g продукт, не повече от:	1.2
2.7.	Технологични добавки - остатъчни количества в крайния продукт	Не се допускат
3. МИКРОБИОЛОГИЧНИ		
3.1.	*Патогенни микроорганизми	Да не се установяват
3.2.	Признаци на картофена болест	Да не се установяват
3.3.	Видимо плесенясване	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.	Правила за вземане на проби	
Вземането на проби по точки 5.2.1 - 5.2.7 трябва да се извършват съгласно БДС 3412-79, по точка 5.2.7, съгласно БДС ISO EN 6579; БДС ISO EN 6888-1, по точка 5.2.8 съгласно Регламент (ЕО) 333/2007.		
5.2.	Методи за изпитване	
	Показатели	В съответствие с:
5.2.1.	Органолептично изпитване	БДС 3412-79
5.2.2.	Сухо вещество	БДС 3412-79
5.2.3.	Влага на средина	БДС 3412-79
5.2.4.	Шупливост	БДС 3412-79



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

5.2.5.	Киселинност	БДС 3412-79
5.2.6.	Съдържание на готварска сол	БДС 3412-79
5.2.7.	Микробиологични показатели	БДС ISO EN 6579; БДС ISO EN 6888-1

6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

6.1.	Машини и съоръжения
	При производството на хляб „Бял” се използват машини и съоръжения, отговарящи на изискванията на нормативната уредба ^[11]
6.2.	Технология на производство
6.3.	Приемане, окачествяване и съхранение на суровините.
6.3.1.	Входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показателите съгласно Входящ контрол на суровините.
6.4.	Подготовка на суровините
6.4.1.	Пресяване на брашното
6.4.2.	Темперирание на маята и водата за замесване на брашното
6.4.3.	Дозирание на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура: Приложение I
6.5.	Технологичен процес
6.5.1.	Към брашното се добавят последователно необходимите количества вода с подходяща температура, дрожди хлебопекарни (мая за хляб), готварска сол, при необходимост ензими и посочените технологични добавки.
6.5.2.	Тестото се приготвя по еднофазен или двуфазен метод. Измесва се до получаване на хомогенна еластична маса, без наличие на бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая. Оптималната му температура е 27,0 - 32,0°C.
6.5.3.	Формиране на тестото. Това 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.	
6.5.4.	Оформеното тесто постъпва за окончателна ферментация. <ul style="list-style-type: none"> - Ферментацията протича при температура 30-39°C; - Оптималното време на ферментация 50-90 min; - Влажността на въздуха по време на ферментация 65-85 %.



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

6.5.5.	<p>Ферментиралото и оформено тесто се подава към печта за изпичане, където първоначално се подава пара (или се оросява).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температурата и времето за изпичане са в зависимост от техническите параметри, технологичната инструкция на пещите и масата на изделието. - Критерий за изпичане е постигане на температура в средината на хляба в края на процеса - не по-ниска от 94,8°C.
6.5.6.	След изпичане неопакованият хляб се подрежда в ролпалетни колички или пластмасови каси.
6.5.7.	При опаковането и/или нарязване на хляба, продуктът се охлажда до температура на средината по-ниска или равна на 30°C (нарязва се машинно) и се опакова.
6.5.8.	Маркировката/етикетирането се извършва съгласно т. 7 от Утвърдения стандарт.

7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Хляб пшеничен „Бял” се предлага неопакован и опакован

- Неопакованият хляб се предлага цял и задължително с индивидуален етикет. Етикетът се залепва със смес от вода и брашно. В случаите, когато продажбата на неопакован хляб по Утвърдения стандарт се извършва на мястото на производство, същият може да е без индивидуален етикет. Продажбата се извършва на обособено за целта място, като се поставя общ етикет, съдържащ отличителния знак (лого) на Утвърдения стандарт.
- Опакованият продукт се предлага цял или нарязан.

Опаковките трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба ^[6,7], както следва:

- опаковки от полипропилен;
- хартиени опаковки;
- Маркировката/етикетирането се извършва съгласно изискванията на нормативната уредба ^[4]. На етикета/опаковката задължително се изписват фирмата-производител, адресът на производствената база и отличителният знак на Утвърдения стандарт.

Етикетът на хляба по Утвърдения стандарт трябва да съдържа най-малко следната информация:

7.1.	Наименование
7.2.	Състав – пшенично брашно - „Бяло”, вода, мая, сол, антиоксидант –аскорбинова киселина и киселинни регулатори - оцетна киселина, емулгатор – Е 471 или Е 472
7.3.	Срок на трайност
7.4.	Условия на съхранение
7.5.	Партиден номер
7.6.	Нетно количество на предварително опакования хляб
7.7.	Производител, седалище и адрес на управление, телефон, факс, e-mail



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

7.8.	Адрес на производствената база /Забележка: В случаите когато адреса на фирмата и производствената база са едни и същи, се изписва: „адрес на фирма производител и производствена база”/
7.9.	Знак (лого) на Утвърдения стандарт

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1.	Хляб „Бял” се съхранява в сухи и проветриви места.
8.2.	Срок на трайност – Две денонощия от датата на производството
8.3.	Транспортът се извършва с транспортни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.

9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

При производството се извършва следният производствен контрол:

9.1.	<p>Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки, спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.</p> <p>Регистрират се: дата на получаване, вид, фирма производител, доставчик, количество, партида и срок на трайност или срок на минимална трайност</p> <p>Всяка приета партида се придружава с документ за съответствие и декларации за отсъствие на генетични модификации в суровините, издадени от производителя, вносителя или доставчика.</p> <p>Производителят на мая декларира, че същата не е подлагана на генетични модификации, които по смисъла на ЗГМО водят до получаване на ГМО.</p> <p>Производителят на ензими декларира, че същите не са подлагани на генетични модификации.</p>
9.2.	<p>Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.</p> <p>Контролът на технологичния процес се осъществява системно и ежедневно, съгласно внедрените системи за самоконтрол [Добри производствени практики (ДПП), Добри хигиенни практики(ДХП) и Система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР)].</p> <p>Контролират се основните етапи на процесите и съответните технологични параметри. Същите се документират в следните технологични документи:</p> <p>Температура на замесване на тестото - Производствен лист;</p> <p>Температура и влажност при окончателна ферментация – Контролна карта;</p> <p>Температура на пещта и време на изпичане- Контролна карта;</p> <p>Температура на средината след изпичане - Контролна карта;</p> <p>Температура на средината на охладения хляб - Контролна карта;</p> <p>Цялост на опаковката/етикета и качество на маркировката – Контролна карта.</p>
9.3.	<p>Изходящ контрол се осъществява въз основа на:</p> <p>органолептични, физикохимични и микробиологични показатели.</p> <p>Контролът на готовия продукт се извършва съгласно Вътрешна мониторингова</p>



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

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 залепването на етикета и маркировка.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие (по образец – Приложение 2), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg


Приложение 1

На 100.00 kg брашно се влагат следните суровини:

№	Вид на суровините и материалите	Количество (kg) в 100 kg.
1.	Брашно „Бяло”, kg	100.00
2.	Вода питейна, l, от-до	52.00 – 63.00
3.	Дрожди хлебопекарни, мая за хляб, kg - пресована - витално суха	1.00 – 2.00 0.330 – 0.670
4.	Готварска сол, kg Не повече от	1.650
5.	Добив за отчитане, kg, не повече от	138.00


При технологична необходимост се допуска влагането на:

1	Аскорбинова киселина Е 300, не повече от	10.00 g/100.00 kg
2	Оцетна киселина Е 260, не повече от	60.00 g/100.00 kg
3	Моно- и диглицериди на мастни киселини Е 471, или техните естери, Е 472, не повече от	180.00 g/100.00 kg

	МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
	☒ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А ☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

Приложение 2

Образец Декларация за съответствие:

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“		
	Хляб	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ

Фирма производител, адрес и телефон

.....

Производствена база, адрес

.....

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ №...../20.....г.
/дата,месец/

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)



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

БИБЛИОГРАФИЯ

1. **Закон за храните** (Обн. ДВ, бр. 90 от 15 октомври 1999 год.).
2. **Утвърден стандарт „България“ – брашно „Бяло“, „Добруджа“, и „Типово“**
3. **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.).
4. **Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните** (приета с ПМС № 136 от 2000 г.; обн., ДВ, бр. 62 от 28 юли 2000 г.).
5. **НАРЕДБА за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели** (приета с ПМС № 23 от 2001 г.; обн., ДВ, бр. 11 от 06 февруари 2001 г.).
6. **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.).
7. **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.).
8. **Регламент (ЕО) № 1881/2006** за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните.
9. **Регламент (ЕО) № 852/2004** относно хигиената на храните.
10. **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.
11. **Наредба № 8 от 16 април 2002 год. за изискванията към ползване на добавки в храните** (Обн. ДВ. бр. 44 от 29 април 2002 г.) и **Регламент (ЕО) № 1333/2008.**