



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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 4

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”

	Хляб „Типов”	ИЗМЕНЕНИЕ № 1 УС „България” № 04/2011 год.
		УТВЪРЖДАВАМ Д-р Венцеслава Тасева - Соколова Изм. Директор БАБХ

**1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Стандартът се отнася за хляб пшеничен „Типов”, произведен от брашно пшенично „Типово”, дрожди хлебопекарни, готварска сол, питейна вода и технологични добавки (при необходимост), произведен по технологията посочена в Утвърдения стандарт и предназначен за директна консумация.

**2. КЛАСИФИКАЦИЯ**

Хляб „Типов” се произвежда в едно качество.

**3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ**

3.1.	Изисквания към суровините
3.1.1.	Брашно пшенично – „Типово” <sup>[2]</sup> , 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 <sup>[5]</sup>
3.1.4.	Вода питейна, съгласно изискванията на нормативната уредба <sup>[3]</sup>
3.1.5.	Технологични добавки – при технологична необходимост, съгласно Технологичната инструкция и съответстващата нормативна уредба <sup>[8]</sup> . - 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. <sup>[12]</sup>

**Забележка:**- Не се допуска влагането на консерванти, оцветители и други технологични добавки, освен посочените



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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](http://www.babh.government.bg)

#### 4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

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

Показатели		Характеристика и норми
<b>1. Органолептични</b>		
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"><li>- единични пукнатини с дълбочина до 1 cm;</li><li>- слепване на хляба от едната страна;</li><li>- леко брашняяна повърхност;</li><li>- надрязване на повърхността на хляба;</li><li>- намазването ѝ с оклеяно брашно.</li></ul>
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.



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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](http://www.babh.government.bg)

	- 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.
1.1.6.	Хрускане	При сдъвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси.
<b>2. Физико-химични</b>		
2.1.	Маса на една бройка, г, ( <i>на третия час след изпичането</i> )	500 ± 3.0 % 650 ± 3.0 % 830 ± 2.0 %
2.2.	Сухо вещество, %, не по-малко от:	58.0
2.3.	Влага на средината, %, не повече от	48.0
2.4.	Шупливост на средината, %, не по-малко от 65.0	
2.5.	Киселинност, в градуси по Нойман, от – до:	1.5 – 3.5 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
<b>3. МИКРОБИОЛОГИЧНИ</b>		
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
<b>Забележка:</b> *Анализирането по показателя „Патогенни микроорганизми” се извършва само при епидемични и други специални показания и по разпореждане на контролните органи.		
<b>5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>		
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)		



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

**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](http://www.babh.government.bg)

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
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 „Типов” се използват машини и съоръжения, отговарящи на изискванията на нормативната уредба <sup>[11]</sup>
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.	Дозиране на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура: Приложение 1
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.



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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](http://www.babh.government.bg)

6.5.3.	Формиране на тестото. Това включва делене, окръгляване, почивка и оформяне на тестените късове.
<b>Забележка:</b> 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"><li>- Ферментацията протича при температура 30-39°C;</li><li>- Оптималното време на ферментация 50-90 min;</li><li>- Влажността на въздуха по време на ферментация 65-85 %.</li></ul>
6.5.5.	Ферментиралото и оформено тесто се подава към пещта за изпичане, където първоначално се подава пара (или се оросява). <ul style="list-style-type: none"><li>- Температурата и времето за изпичане са в зависимост от техническите параметри, технологичната инструкция на пещите и масата на изделието.</li><li>- Критерий за изпичане е постигане на температура в средината на хляба в края на процеса - не по-ниска от 94,8°C.</li></ul>
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 „Типов” 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 <sup>[6,7]</sup>, както следва:

- опаковки от полипропилен;
- хартиени опаковки;



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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](http://www.babh.government.bg)

- Маркировката/етикетирането се извършва съгласно изискванията на нормативната уредба <sup>[4]</sup>. 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 - „Типово”, 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
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 „Типов” 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><b>Входящият контрол</b> 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</p>
------	---



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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](http://www.babh.government.bg)

	модификации.
9.2.	<p><b>Технологичният контрол</b> 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 хитиенни 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><b>Изходящ контрол</b> се осъществява въз основа на:</p> <p>органолептични, физикохимични и микробиологични показатели.</p> <p>Контролът на готовия продукт се извършва съгласно Вътрешна мониторингова програма на производителя.</p> <p>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.</p>
<b>10. ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие (по образец – Приложение 2), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.	



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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](http://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 „Типово”, kg	100.00
2.	Вода питейна, l, от-до	54.00 – 65.00
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	1.700
5.	Добив за отчитане, kg, не повече от	142.00

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





СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН


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](http://www.babh.government.bg)

Приложение 2

Образец Декларация за съответствие:

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”		
	<b>Хляб</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>

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)



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

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](http://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.