



 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 05/2010
	ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ „СТАРА ПЛАНИНА“	Утвърден с Приложение 5 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010, изменен и допълнен със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 и Приложение № 5 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010  УТВЪРЖДАВАМ Д-р Дамян Илиев Изп. Директор БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
Утвърденият стандарт се отнася за траен варено – пушен салам „Стара планина“ приготвен от прясно* говеждо и прясно свинско месо, нитритна сол, подправки и добавки, напълнен в изкуствени обвивки, преминал през съответната технологична обработка. Трайният варено-пушен салам „Стара планина“ се консумира директно след отстраняване на обвивката.		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
2.1	В зависимост от начина на опаковане трайният варено-пушен салам „Стара планина“ е:	
2.1.1.	Цели парчета /неопаковани/	
2.1.2.	Цели парчета опаковани под вакуум или в защитна атмосфера	
2.1.3.	Нарязани на парчета или шайби /слайс/ опаковани под вакуум или в защитна атмосфера	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
За производството на траен варено – пушен салам „Стара планина“ се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.		
3.1.	Говеждо месо	
3.2.	Свинско месо	
3.3.	Нитритна сол /натриев нитрит, или калиев нитрит и сол за хранително-вкусовата промишленост/	
3.4.	Фосфати /ди-, три- и полифосфати/	
3.5.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар).	
3.6.	Аскорбинова киселина и/или нейните соли.	



3.7.	Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт**.
3.8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт**.
3.9.	Вода питейна и лед
3.10.	Изкуствени обвивки – фибрусни, целулозни, колагенови.
3.11.	Клипси и окачки.
3.12.	Пликове и фолио полимерни
3.13.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941.
3.14.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен.
3.15.	Каси транспортни от пластмаса .
3.16.	Каси от вълнообразен картон.
3.17.	Дъбови или букови стърготини.

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

**Екстрактите са на носител захари.

4. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

Показатели	Траен варено-пушен салам „Стара планина”
------------	--

1. Органолептични

1.1. Форма и размери	Права, цилиндрична, с диаметър 45-50 мм и дължина 15-20 см
1.2. Външна повърхност	Чиста, леко набръчкана повърхност, без петна и празнини под обвивката, с цвят на обвивката.
1.3.Разрезна повърхност	Еднородна, хомогенна повърхност с равномерно разпределени парченца сланина с размери 3-5 мм. Обвивката е плътно прилепнала към пълнежната маса, без празнини и шупли, с червенокафяв цвят.
1.4.Консистенция	Твърда, еластична
1.5. Вкус и мирис	Приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки, без страничен вкус и мирис.

2. Физикохимични показатели

2.1. Водно съдържание в %, не повече от	42
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от	40
2.3. Сол в %, не повече от	3,5
2.4. Общ белтък по Келдал, в %, не по-малко от	17

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 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 общата маса	БДС 8549
5.2.4	Определяне на белтък	БДС 9374
5.2.5	Определяне съдържанието на сол	БДС 7168
5.2.6.	Откриване на <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1
6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ		
	Готовият траен варено–пушен салам „Стара планина“ се опакова в пликосе от полиетилен/полиамид, опаковъчна или екструдирана с полиетилен хартия и/или вакуум опаковки, или в защитна атмосфера. 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./ДВ бр.102/2014 г./, като в допълнение на етикета се посочва идентификационната маркировка на производителя и номера на УС.	
7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ		
7.1.	Готовият траен варено–пушен салам „Стара планина“ се съхранява при температура от 0°C до +4°C: - до 60 дни от датата на производство - неопакван, във фибросни, целулозни или колагенови обвивки и в защитна атмосфера - до 90 дни от датата на производство - вакуумопакван	
7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства поддържащи температура от 0°C до +4°C.	
8. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО		
При производството на траен варено-пушен салам “Стара планина” се провежда:		



8.1.	Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки, подправки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
8.2.	Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрената система за самоконтрол
8.3	Изходящ контрол се осъществява 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 (ветеринарния регистрационен номер).	

**5. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ
"СТАРА ПЛАНИНА"****Траен варено-пушен салам "Стара планина"**

№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	70,000
2.	Говеждо месо	23,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	2,000
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,060
5.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	0,190
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451 и/или E-452/	0,190
7.	Черен/бял пипер или еквивалентното количество екстракт	0,280
8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт	0,080
9.	Лед изкуствен и вода питейна	4,200

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

1.	Машини и съоръжения
	При производството на траен варено-пушен салам „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).
2.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
3.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0°C до +4°C, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°C. Спомагателните материали и изкуствените обвивки се съхраняват при стайна температура. Добавките и подправките се съхраняват в склада за спомагателни материали.
4.	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали При производството на траен варено-пушен салам "Стара планина" се използва свинско месо и говеждо месо. Трупното месо се нарязва, обезкостява, обезжилва и сортира. Получените месни суровини се сортират и се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0°C до +4°C. Замразеното свинско и говеждо месо се дефростира частично, нарязва се на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките се претеглят в количества по утвърдената рецептура. Изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
5.	Технологична обработка Допуска се технологичната обработка да се извършва по два начина: 1. Обработка чрез използване на волф машина и смесител (бъркачка). Говеждото месо след обезкостяване и сортиране се нарязва на късове от 200-300 г, смिला се на волф машина през решетка с отвори 3-5 мм, смесва се в бъркачка заедно със солта и захарта. Свинското месо се почиства от сухожилия, хрущяли, кървави части и меки тлъстини. Така сортираното свинско месо се нарязва на късове от 60-100 г и се осолява със сол и захар. Подготвените суровини се поставят плътно в подходящи съдове за „зреене“ при температура от +2°C до +4°C за 48 часа. След „зреенето“ говеждото осолено месо се смила повторно на волф-машина с решетка 3-5 мм и заедно със свинското месо се смесва в бъркачка, където се прибавят подправките. Всички съставки се смесват добре в продължение на 2-3 минути, изваждат се от бъркачката и се смилат отново на волф-машина с решетка 4 мм. 2. Обработка на кутер машина Говеждото месо, предварително смляно с решетка 3-5 мм, се кутира до готов прат заедно със солта, добавките, подправките и предвидения лед по рецепта. Към така получения прат се прибавя една част от свинско месо



	(замразено месо). Кутирането продължава до получаване на едрина на частиците 3-5 мм. Накрая се прибавя останалото количество свинско месо, предварително смляно с решетка 3-4 мм, и се разбърква до получаване на хомогенна маса с едрина на частиците до 3-4 мм. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
6.	Пълнене и отцеждане
	Пълнежната маса на салам „Стара планина“ се пълни в изкуствени обвивки, като парчетата се оформят чрез връзване или клипсоване. Напълнените колбаси се нареждат на бастуни, които се окачват на количка за колбаси. Отцеждането и подсушаването се извършва при температура в помещението не по-висока от +12°C за 1-2 часа.
7.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температурата във вътрешността не по-ниска от +72°C.
8.	Препушване
	Сварените салами се подлагат веднага на студено препушване в камери или пушници при температура до +35°C. Пушенето се извършва със сухи букови или дъбови стърготини.
9.	Сушене
	Провежда се в естествени или климатични сушилни помещения при температура на въздуха от +15°C до +20°C и влажност 55-75%. Този процес продължава до достигане на определената пределна влажност.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Хранителна стойност за ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ "СТАРА ПЛАНИНА"

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 2123 kJ/514 kcal	
Мазнини	48 g
- от които наситени мастни киселини	16,8 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	20,4 g
Сол	3,5 g

* Обявената хранителна стойност е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 48 g и белтъци 20,4 g.