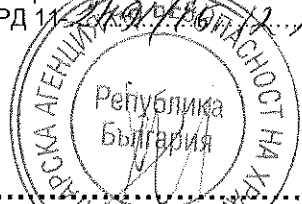
 <p>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</p>	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 06/2010
	ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КАЙМА "СТАРА ПЛАНИНА"	Утвърден с Приложение 6 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010, изменен и допълнен със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 и Приложение № 6 от Заповед № РД 11-447/12.04.2012  УТВЪРЖДАВАМ Д-р Дамян Илиев Изп. Директор БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
<p>Утвърденият стандарт се отнася за производството на заготовка от птиче месо – кайма „Стара планина“, приготвена от птиче месо* без кожа и кости, сланина, сол за хранително-вкусовата промишленост и добавки, претърпяла съответната технологична обработка, опакована в потребителски опаковки, охладена или замразена, предназначена за кулинарни цели.</p> <p>Месната заготовка е предназначена за всички потребителски групи и се консумира след топлинна обработка.</p>		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
<p>В зависимост от използваните суровини и материали и приложената технология заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се отнася към групата на заготовки от раздробено птиче месо.</p>		
2.1	В зависимост от приложената хладилна обработка заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ бива:	
2.1.1	Прясна*	
2.1.2	Замразена*	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
<p>За производството на заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове както следва:</p>		
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.	Вода питейна и изкуствен лед
3.7.	Опаковки потребителски и транспортни
3.8.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.9.	Фолио полимерно
3.10.	Хартия екструдирана

Забележка - *- съгласно определението в Регламент ЕС №1308/2013 г.

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовата заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ трябва да отговаря на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблица 1

Таблица 1

Заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченцата месо и тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледо розов със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Прясна	Мека, пластична	
1.3.2	Замразена	Твърда	
1.4.	Мирис	Свойствен за прясно месо	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от		70
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от		15
2.3	Сол в % от общата маса не повече от		2
2.4	Температура във вътрешността на продукта:		
2.4.1	Прясна	От минус 1°C до +4°C	
2.4.2	Замразена	Не по-висока от минус 18°C	
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	
	Показатели	В съответствие с:
5.2.1	Органолептично изпитване	БДС 14593
5.2.2	Определяне на водно съдържание	БДС 5712
5.2.3	Определяне 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 заготовка от птиче месо кайма „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 месните суровини, добавки, съставки, подправки и спомагателните материали	
	При производството на заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се използват птиче месо без кости и кожа (прясно, замразено или бързо замразено), сланина, соли добавки съгласно рецептурата в Приложение 1.	
6.3	Технологична обработка	
	Пресните месни суровини се нарязват. При използване на замразени или бързо замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се по отделно на волф - машина с размери на решетката 3-5 мм. Смлените суровини се смесват в съотношение, съгласно рецептурата в Приложение 1, заедно със солта, леда и добавките, разтворени във вода.	
6.4	Разфасоване и опаковане	
	Готовата заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се разфасова в потребителски опаковки от екструдирана хартия, полистирол, полимерни опаковки или защитна атмосфера до 3 кг.	
6.5	Хладилна обработка	
6.5.1	Прясна	
	Пакетираната заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се	



	охлажда при температура от минус 1°C до +4°C и се съхранява в хладилна камера при същата температура.
6.5.2	Замразена
	Пакетираната заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се подлага на замразяване до достигане на температура не по-висока от минус 18°C във вътрешността на продукта и се съхранява в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.
7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ	
<p>Опаковането на заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се извършва в опаковки от екструдирана хартия, полистирол, полимерни опаковки или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.</p> <p>Опакованите заготовки са пакетират в транспортни каси или в каси от вълнообразен картон, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.</p> <p>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“.</p>	
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1	Пряската заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се съхранява при температура от минус 1°C до +4°C: - до 5 дни от датата на производство - охладена без защитна атмосфера - до 7 дни от датата на производство - охладена в защитна атмосфера
8.2	Замразената заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се съхранява 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 заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се извършва следния производствен контрол:	
9.1	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.
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 Таблица 1.
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ	
При реализация заготовка от птиче месо кайма „Стара планина“ се придружава от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарния регистрационен номер).	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КАЙМА „СТАРА ПЛАНИНА“		
№	Суровини и материали	Количество /кг./ за 100 кг
1	Птиче месо	76,550
2	Сланина	19,150
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,600
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,480
5	Вода и лед	2,220

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна стойност за КАЙМА от птиче месо „СТАРА ПЛАНИНА“

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 793 kJ/191 kcal	
Мазнини	15 g
- от които наситени мастни киселини	5 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 15 g и белтъци 14 g.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

.....