| | УТВЪРДЕН СТАНДАРТ | УС 08/2010 |
|---|---|---|
| **РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ** | **ЗАГОТОВКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО СУРОВА НАДЕНИЦА И КАРНАЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА"** | Утвърден с Приложение 8 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010, изменен и допълнен със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 и Приложение № 8 от Заповед № РД 11-2191/15.12.2016 г.<br>**УТВЪРЖДАВАМ**<br>**Д-р Дамян Илиев**<br>**Изп. Директор БАБХ** |

## 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Утвърденият стандарт се отнася за производство на заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина", приготвени от птиче* месо без кожа и кости, сланина, сол за хранително-вкусовата промишленост, подправки и добавки, напълнени в естествени обвивки, претърпели съответната технологична обработка, опаковани в потребителска опаковка, охладени или замразени, предназначени за кулинарни цели.
Заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" 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 сурова наденица и карначета „Стара планина" се отнасят към групата на заготовки от раздробено птиче месо в обвивки.

| | |
|---|---|
| **2.1** | В зависимост от рецептурата заготовки от птиче месо „Стара планина" биват: |
| 2.1.1 | Сурова наденица „Стара планина"; |
| 2.1.2 | Карначета „Стара планина"; |
| **2.2** | В зависимост от приложената хладилна обработка заготовки от птиче месо – сурова наденица и карначета „Стара планина" биват: |
| 2.2.1 | Пресни |
| 2.2.2 | Замразени |

## 3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:

| | |
|---|---|
| 3.1. | Птиче месо без кожа и кости |
| 3. 2. | Сланина |
| 3.3. | Сол за хранително-вкусовата промишленост |

| | |
|---|---|
| 3.4. | Регулатори на киселинността - натриев ацетат Е262 и/или натриев цитрат Е331 |
| 3.5. | Антиоксиданти – аскорбинова киселина Е300 и/или натриев аскорбат Е301 |
| 3.6. | Подправки – черен пипер, кимион, чесново брашно, червен пипер и чубрица |
| 3.7. | Вода питейна и изкуствен лед |
| 3.8. | Естествени обвивки |
| 3.9. | Опаковки потребителски и транспортни |
| 3.10. | Опаковъчни газове - кислород Е948, въглероден диоксид Е290 и/или азот Е 941 |
| 3.11. | Фолио полимерно |
| 3.12. | Бамбукови шишчета |

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

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

Заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1 и 2

**Таблица 1**

**Заготовка от птиче месо сурова наденица „Стара планина"**

| **Показатели** | | **Характеристика и норми** |
|---|---|---|
| **1. Органолептични** | | |
| **1.1** | Външен вид | С цилиндрична форма и чиста повърхност. Отделните парчета са отделени чрез превъртане |
| **1.2** | Цвят | Бледорозов със сив оттенък |
| **1.3** | Консистенция | |
| 1.3.1 | Прясна | Мека, пластична |
| 1.3.2 | Замразена | Твърда |
| **1.4.** | Мирис | Свойствен за прясно месо, подправки и чесън |
| **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 | 13,5 |
| **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°С до +4°С |
| 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 |

**Таблица 2**

**Заготовка от птиче месо карначе „Стара планина"**

| | | |
|---|---|---|
| **1. Органолептични** | | |
| **1.1** | Външен вид | С цилиндрична форма с чиста повърхност. Отделните парчета са навити в кръг и при необходимост фиксирани с бамбукови шишчета. |
| **1.2** | Цвят | Бледорозов 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 | 70 |
| **2.2** | Мазнини в % от общата маса, не повече от | 13,5 |
| **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°C до +4°C |
| 2.4.2 | Замразени | 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 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 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 заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „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 производството на заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" се използват птиче месо без кожа и кости (прясно, замразено или бързо замразено), сланина, сол, подправки и добавки както и естествени обвивки, според рецептурите в Приложения 1 и 2. |
| **6.3** | **Технологична обработка** |
| | Охладените месни суровини се нарязват. При използване на замразени или бързо замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се поотделно на волф - машина с решетка 8 мм за сурова наденица „Стара планина" и 3-5 мм за карначета „Стара планина". Смлените суровини, подправки и добавки се смесват съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2. |
| **6.4** | **Пълнене** |
| | Пълненето на сурова наденица „Стара планина" се извършва в свински черва с диаметър от 30 до 36 мм, а на карначета „Стара планина" - в тънки овчи черва с диаметър от 16 до 20 мм. Напълнените наденици с дължина 15-20 см се оформят чрез превъртане. Напълнените карначета се навиват в кръг и при необходимост се фиксират с бамбукови шишчета. |
| **6.5** | **Опаковане** |
| | Опаковането на заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" се извършва 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 сурова наденица и карначета „Стара планина" |
| | Пакетираните заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" се охлаждат при температура от минус 1°C до +4°C и се съхраняват в хладилна камера при същата температура. |
| 6.6.2 | Замразени заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" |
| | Пакетираните заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" се подлагат на замразяване до достигане на температура във вътрешността на продукта не повече от минус 18°C 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 сурова наденица и карначета „Стара планина" се извършва в полистиролови и полимерни потребителски опаковки, или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Пакетирането се извършва 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 | Охладените заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина" се съхраняват при температура от минус 1°С до +4°С.<br>- до 5 дни от датата на производство - охладени без защитна атмосфера<br>- до 7 дни от датата на производство - охладени в защитна атмосфера |
| 8.2 | Замразените заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „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 сурова наденица и карначета „Стара планина" се извършва следният производствен контрол:

| | |
|---|---|
| 9.1 | **Входящ 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 | **Технологичен контрол** се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол. |
| 9.3 | **Изходящ контрол** се осъществява въз основа на:<br>органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в Таблици 1 и 2. |

## 10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „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 СУРОВА НАДЕНИЦА „СТАРА ПЛАНИНА” | | |
|---|---|---|
| **№** | **Вид на суровините и материалите** | **Количество (кг.) за 100 кг.** |
| 1 | Птиче месо без кожа | 74,390 |
| 2 | Сланина | 18,600 |
| 3 | Сол за хранително-вкусовата промишленост | 1,700 |
| 4 | Киселинни регулатори и антиоксиданти | 0,460 |
| 5 | Кимион | 0,460 |
| 6 | Черен пипер | 0,280 |
| 7 | Червен пипер | 0,190 |
| 8 | Чесново брашно | 0,037 |
| 9 | Вода и лед | 3,883 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

| ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КАРНАЧЕ „СТАРА ПЛАНИНА” | | |
|---|---|---|
| **№** | **Вид на суровините и материалите** | **Количество (кг.) за 100 кг.** |
| 1 | Птиче месо без кожа и кости | 74,210 |
| 2 | Сланина | 18,550 |
| 3 | Сол за хранително-вкусовата промишленост | 1,700 |
| 4 | Киселинни регулатори и антиоксиданти | 0,460 |
| 5 | Кимион | 0,460 |
| 6 | Черен и/или бял пипер | 0,280 |
| 7 | Чубрица | 0,280 |
| 8 | Червен пипер | 0,190 |

| | | |
|---|---|---|
| 9 | Вода и лед | 3,870 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**Хранителна стойност за СУРОВА НАДЕНИЦА от птиче месо „СТАРА ПЛАНИНА"**

| **Хранителна стойност в 100 g продукт** | |
|---|---|
| **Енергийна стойност 763 kJ/184 kcal** | |
| Мазнини | 13,5 g |
| - от които наситени мастни киселини | 4,8 g |
| Въглехидрати | 0 g |
| - от които захари | 0 g |
| Белтъци | 15,5 g |
| Сол | 2 g |

** Обявената хранителна стойност е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложени в стандарта: мазнини 13,5 g и белтъци 15,5 g.*

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Хранителна стойност за КАРНАЧЕ от птиче месо „СТАРА ПЛАНИНА"**

| **Хранителна стойност в 100 g продукт** | |
|---|---|
| **Енергийна стойност 763 kJ/184 kcal** | |
| Мазнини | 13,5 g |
| - от които наситени мастни киселини | 4,8 g |
| Въглехидрати | 0 g |
| - от които захари | 0 g |
| Белтъци | 15,5 g |
| Сол | 2 g |

** Обявената хранителна стойност е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложени в стандарта: мазнини 13,5 g и белтъци 15,5 g.*