

 <p style="text-align: center;">РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</p>	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КАЙМА "СТАРА ПЛАНИНА"	<p style="text-align: center;">УС 06/2010</p> <p>Утвърден с Приложение 6 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010 г., изменена и допълнена със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 г., Заповед № РД 11-81/23.01.2015 г., Приложение № 6 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г. и Приложение № 6 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г.</p> <p style="text-align: center;">..... УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ</p>
--	--	--

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

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.

Месната заготовка е предназначена за всички потребителски групи и се консумира след топлинна обработка.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

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.

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

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:

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 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°С до +4°С	
2.4.2	Замразена	Не по-висока от минус 18°С	
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 изискванията на приложимото българско законодателство и правото на Европейския съюз в тази област.			
5.2	Методи за изпитване		
	Показатели	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 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, сол и 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

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.

Опакованите заготовки са пакетират 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 приложимото българско законодателство и правото на Европейския съюз в тази област, 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	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 информация 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 информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 15 g и белтъци 14 g.*