

 <b>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>	<b>УС 08/2010</b>
	<b>ЗАГОТОВКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО СУРОВА НАДЕНИЦА И КАРНАЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”</b>	Утвърден с Приложение 8 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 № 8 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г. и Приложение № 8 от Заповед № РД 11-2208/ 13.10.2022 г.  ..... <b>УТВЪРЖДАВАМ</b> <b>д-р Христо Вълчанов</b> <b>Изпълнителен директор на БАБХ</b>

### 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.

<b>2.1</b>	В зависимост от рецептурата заготовки от птиче месо „Стара планина“ биват:
2.1.1	Сурова наденица „Стара планина”;
2.1.2	Карначета „Стара планина”;
<b>2.2</b>	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 E262 и/или натриев цитрат E331
3.5.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина E300 и/или натриев аскорбат E301
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 E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 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	
<b>1. Органолептични</b>			
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	
<b>2. Физико-химични</b>			
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	
<b>2.4</b> 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	
<b>3. Микробиологични</b>			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 25 g

**Таблица 2**

#### Заготовка от птиче месо карначе „Стара планина”

<b>1. Органолептични</b>			
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	
<b>2. Физико-химични</b>			
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	
<b>3. Микробиологични</b>			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 25 g
<b>5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>			
5.1	<b>Правила за вземане на проби</b>		
Вземането на проби от готов продукт се извършва съгласно изискванията на приложимото българско законодателство и правото на Европейския съюз в тази област.			
5.2	<b>Методи за изпитване</b>		
	<b>Показател</b>	<b>В съответствие с:</b>	
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	
<b>6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС</b>			
6.1	<b>Машини и съоръжения</b>		
	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	<b>Подготовка на месни суровини и спомагателни материали</b>		
	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	<b>Технологична обработка</b>		
	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.
<b>6.4</b>	<b>Пълнене</b>
	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.
<b>6.5</b>	<b>Опаковане</b>
	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.
<b>6.6</b>	<b>Хладилна обработка</b>
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°С до +4°С 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°С и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°С.
<b>7. Опаковане, етикетиране и пакетиране</b>	
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 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“:	
<b>8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>	
8.1	Охладените заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина“ се съхраняват при температура от минус 1°С до +4°С. - до 5 дни от датата на производство - охладени без защитна атмосфера - 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.
<b>9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВО</b>	

При производството на заготовки от птиче месо сурова наденица и карначета „Стара планина” се извършва следният производствен контрол:	
9.1	<b>Входящ контрол</b> 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	<b>Технологичен контрол</b> се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.3	<b>Изходящ контрол</b> се осъществява въз основа на: органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в Таблицы 1 и 2.
<b>10. ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
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

<b>ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО СУРОВА НАДЕНИЦА „СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) за 100 кг.</b>
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**

<b>ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КАРНАЧЕ „СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) за 100 кг.</b>
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 информация за СУРОВА НАДЕНИЦА от птиче месо  
„СТАРА ПЛАНИНА”**

<b>Хранителна стойност в 100 g продукт</b>	
<b>Енергийна стойност 763 kJ/184 kcal</b>	
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 информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 13,5 g и белтъци 15,5 g.*

Хранителна информация 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
Въглеhidрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	15,5 g
Сол	2 g

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