

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС10/2018
	МЛЯНО МЕСО „СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 1 от Заповед № РД 11-1772/31.08.2018 г., изменена и допълнена с Приложение 4 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г. и Приложение 10 от Заповед № РД 11-2208/ 13.10.2022 г. УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
<p>Утвърденият стандарт се отнася за производството на нетлъсто мляно месо* „Стара планина”, приготвено от охладено** свинско месо или охладено телешко или говеждо месо или смес от охладено свинско и охладено телешко или говеждо месо, претърпяло съответната технологична обработка, опаковано в опаковки, охладено или замразено***, предназначено за кулинарни цели.</p> <p>Мляно месо „Стара планина” е предназначено за всички потребителски групи и се консумира след топлинна обработка.</p>		
<p>*„Мляно месо“ е обезкостено месо, което е смляно на парченца и съдържа по-малко от 1 % сол.</p> <p>**Охладено месо е прясно месо, което не е минало през друг процес на консервиране освен охлаждане, включително месо, което е във вакуумна обвивка или е опаковано в контролирана среда.</p> <p>***замразено мляно месо „Стара планина” се допуска само при необходимост и след разрешение от съответната Областна дирекция по безопасност на храните.</p>		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
<p>В зависимост от използваните суровини и спомагателни материали и приложената технология мляно месо „Стара планина” се отнася към групата сурово раздробено месо.</p>		
2.1.	В зависимост от използваните суровини мляно месо „Стара планина” се класифицира:	
2.1.1.	Мляно месо „Стара планина” – 100% свинско месо	
2.1.2.	Мляно месо „Стара планина” – 100% телешко или говеждо месо	
2.1.3.	Мляно месо „Стара планина” – 60% телешко или говеждо месо и 40% свинско месо	
2.2.	В зависимост от приложената хладилна обработка мляно месо „Стара планина” е:	
2.2.1	Охладено	
2.2.2.	Замразено	
<p>***замразено мляно месо „Стара планина” се допуска само при необходимост и след разрешение от съответната Областна дирекция по безопасност на храните.</p>		
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
<p>За производството на мляно месо „Стара планина” се използват суровини, съставки и опаковки съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, осигуряващи безопасност на храните както следва:</p>		

3.1.	Месо от телета или говеда (скелетна мускулатура) - Съдържание на мазнини - ≤ 25 %, Съотношение колаген/ месен протеин - ≤ 25 % съгласно ПРИЛОЖЕНИЕ VII, ЧАСТ Б, т.17 на Регламент (ЕС) 1169/2011
3.2.	Месо от свине (скелетна мускулатура) - Съдържание на мазнини - ≤ 30 %, Съотношение колаген/ месен протеин - ≤ 25 % съгласно ПРИЛОЖЕНИЕ VII, ЧАСТ Б, т.17 на Регламент (ЕС) 1169/2011
3.3.	Сол за хранително-вкусовата промишленост
3.4.	Полиетиленови пликове
3.5.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.6.	Фолио
3.7.	Екструдирана хартия

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовото мляно месо „Стара планина“ трябва да отговаря на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1, 2 и 3

Мляно месо „Стара планина” 100% свинско месо

Таблица 1

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	Бледорозово-кафяв
1.3	Консистенция	охладено - мека, пластична замразено - твърда
1.3.2	Мирис	Свойствен за прясно месо. Не се допуска мирис на запарено и несвойствен мирис

2. Физико-химични

2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	75
2.2	Мазнини в % от общата маса	≤ 7
2.3	Съотношение колаген/ месен протеин	≤ 12
2.4	Сол в % от общата маса не повече от	1
2.5	Температура °C	охладено - не по-висока от +2°C замразено – не по-висока от минус 18°C

3. Микробиологични

3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват
-----	---------------------	-----------------------	----------------------

Мляно месо „Стара планина” 100% телешко или говеждо месо

Таблица 2

Показатели		Характеристика и норми
1. Органолептични		
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно

стр.2

		разпределение на парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция	охладено - мека, пластична замразено - твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо. Не се допуска мирис на запарено и несвойствен мирис.	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	72	
2.2	Мазнини в % от общата маса	≤ 7	
2.3	Съотношение колаген/ месен протеин	≤ 12	
2.4	Сол в % от общата маса не повече от	1	
2.5	Температура °C	охладено - не по-висока от +2°C замразено – не по-висока от минус 18°C	
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват
Мляно месо „Стара планина” – 60% телешко или говеждо месо и 40% свинско месо		Таблица 3	
Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3.	Консистенция	охладено - мека, пластична замразено - твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо. Не се допуска мирис на запарено и несвойствен мирис.	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	74	
2.2	Мазнини в % от общата маса	≤ 7	
2.3	Съотношение колаген/ месен протеин	≤ 12	
2.4	Сол в % от общата маса не повече от	1	
2.5.	Температура °C	охладено - не по-висока от +2°C замразено – не по-висока от минус 18°C	
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват

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	БДС 8549
5.2.4	Определяне на съотношение колаген/месен протеин	ISO 3496 или БДС 14780 ISO 937 или БДС 9374 (протеин) Използват се два метода за изследване, за да се изчисли съотношението колаген/месен протеин
5.2.5	Определяне съдържанието на натрий/сол	БДС 7168
5.2.6	Откриване на салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579
6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС		
6.1	Машини и съоръжения	
	При производството на мляно месо „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 и спомагателните материали	
	При производството на мляно месо „Стара планина“ се използват месни суровини и съставки, съгласно рецептурите в Приложения 1, 2 и 3	
6.3	Технологична обработка	
	Обезкостеното охладено месо се нарязва и се смила на парченца. Към смляното месо се добавя сол за хранително-вкусовата промишленост в количество съгласно рецептурите в Приложения 1, 2 и 3 и се разбърква до равномерното разпределяне на солта в смляното месо.	
6.4	Разфасоване	
	Готовото мляно месо „Стара планина“ се разфасова и опакова в екструдирани хартия, полистирол, полимерни опаковки и/или в защитна атмосфера в опаковки с нетно количество 0.250 кг, 0.500 кг, 1.00 кг, 5.00 кг.	
6.5	Хладилна обработка	
6.5.1.	Охладено: Опакованото мляно месо „Стара планина“ се охлажда при температура от минус 1°C до 2°C и се съхранява в хладилна камера при същата температура.	
6.5.2.	Замразено: Опакованото мляно месо „Стара планина“ се замразява до достигане температура в дълбочина не по-висока от минус 18°C и се съхранява в хладилна камера при същата температура.	
7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ		

Опаковането на мляното месо „Стара планина“ се извършва в потребителски опаковки от екструдирани хартия, полистирол, полимерни опаковки или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.

Опакованото мляно месо се пакетира 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 текст: Да се консумира след топлинна обработка

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1	Охладеното мляно месо „Стара планина“ се съхранява при температура от минус 1 °С до +2°С. - до 3 дни от датата на производство опаковано без защитна атмосфера; - до 5 дни от датата на производство опаковано в защитна атмосфера.
8.2.	Замразеното мляно месо „Стара планина“ се съхранява при температура не по-висока от минус 18°С до 14 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 мляно месо „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол:

9.1	Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, съставки, 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	Изходящият контрол се осъществява въз основа на: органолептични, физикохимични и микробиологични показатели в Таблицы 1, 2 и 3.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация мляно месо „Стара планина“ се придружава от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) №931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарен регистрационен номер).

Забележка: *Всички суровини и спомагателни материали трябва да отговарят на изискванията, регламентиращи в европейското и национално законодателство.*

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Мляно месо „СТАРА ПЛАНИНА“ 100% свинско месо

№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.)
1	Месо от свине (скелетна мускулатура) - Съдържание на мазнини - 30 %, Съотношение колаген/ месен протеин - 25 %	100.00
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	До 1.00

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Мляно месо „СТАРА ПЛАНИНА” 100% телешко или говеждо месо	
Вид на суровините и материалите	Количество (кг.)
Месо от телета или говеда (скелетна мускулатура) - Съдържание на мазнини - 25 %, Съотношение колаген/ месен протеин - 25 %	100.000
Сол за хранително-вкусовата промишленост	До 1.00

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Мляно месо „СТАРА ПЛАНИНА” 60% телешко или говеждо месо и 40% свинско месо	
Вид на суровините и материалите	Количество (кг.)
Месо от телета или говеда (скелетна мускулатура) - Съдържание на мазнини - 25 %, Съотношение колаген/ месен протеин - 25 %	60.00
Месо от свине (скелетна мускулатура) - Съдържание на мазнини - 30 %, Съотношение колаген/ месен протеин - 25 %	40.00
Сол за хранително-вкусовата промишленост хранителни цели	До 1.00

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Мляно месо „СТАРА ПЛАНИНА” 100% свинско месо

Хранителна стойност в 100 г продукт

стр.6

Енергийна стойност 565 kJ/135 kcal	
Мазнини	7,0 g
- от които наситени мастни киселини	3,0 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	18 g
Сол	1,0 g

Мляно месо „СТАРА ПЛАНИНА” 100% телешко или говеждо месо

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 600 kJ/143 kcal	
Мазнини	7,0 g
- от които наситени мастни киселини	3,0 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	20,0 g
Сол	1,0 g

Мляно месо „СТАРА ПЛАНИНА” 60% телешко или говеждо месо и 40% свинско месо

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 582kJ/140 kcal	
Мазнини	7,0 g
- от които наситени мастни киселини	3,0 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	19,0 g
Сол	1,0 g