

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС12/2018
	ВАРЕНА ШУНКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 3 от Заповед № РД 11-1772/31.08.2018 г., изменена и допълнена с Приложение 6 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г. и Приложение 12 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г. УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
Утвърденият стандарт се отнася за варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина”, приготвена от прясно* птиче месо и разтвор за осоляване, преминала през съответната технологична обработка, опакована и предназначена за директна консумация.		
*съгласно определението в Регламент (ЕС) № 1308/2013		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
2.1	В зависимост от начина на опаковане варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина” е:	
2.1.1.	Неопакована	
2.1.2.	Опакована под вакуум	
2.1.3.	Опакована в защитна атмосфера	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
За производството на варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина” се използват суровини, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:		
3.1.	Прясно птиче месо (филе от гърди) без кожа	
3.2.	Нитритна сол /консервант: натриев нитрит/	
3.3.	Захар	
3.4.	Антиоксидант: аскорбинова киселина и нейните соли	
3.5.	Вода питейна и лед	
3.6.	Метални форми (кутии)	
3.7.	Пликове полиетиленови термосвиваеми	
3.8.	Пликове от термосвиваемо вакуумно фолио	
3.9.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E941	
3.10.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен	
3.11.	Каси транспортни от пластмаса	
3.12.	Каси от вълнообразен картон	
4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ		

Таблица 1

Показатели		
1. Органолептични		
1.1. Форма, размери и цвят	Правилно оформен блок от месо със запазена цялост, с правоъгълна форма и гладка повърхност, на места слабо грапава или леко прегъната, с розовочервен цвят.	
1.2. Разрезна повърхност	Гладка. Допускат се до две шупли с размер до 0,5 см на 10 кв.см на разрезна повърхност. С розовочервен цвят. При нарязване парчетата да не се разпаднат.	
1.3. Консистенция	Плътно еластична	
1.5. Вкус и мирис	Специфични, свойствени за продукта, с изразен аромат на птиче месо без страничен вкус и мирис. Слабо солени вкус	
2. Физикохимични показатели		
2.1. Водно съдържание в % от общата маса, не повече от	74	
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от	3,0	
2.3. Сол в % от общата маса, не повече от	1,8	
3. Микробиологични показатели		
3.1. <i>Listeria monocytogenes</i>	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 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 <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1
6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ		
	<p>Готовите продукти варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ се опаковат в пликосе от полиетилен/полиамид, опаковъчна или екструдирани с полиетилен хартия, вакуум опаковки или в защитна атмосфера.</p> <p>Върху всяка потребителска опаковка, както и на транспортната опаковка се поставя етикет на български език 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 и номера на УС.</p>	
7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ		
7.1.	<p>Варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ се съхранява при температура от 0 °C до +4°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - до 7 дни от датата на производство - неопаковани; - до 25 дни от датата на производство - опаковани под вакуум и в защитна атмосфера; 	

7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.
8. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО	
При производството на варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ се провежда:	
8.1.	Входящ контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
8.2.	Технологичен контрол съгласно изискванията на внедрената система за самоконтрол
8.3	Изходящ контрол въз основа на органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в таблица 1.
9. ДОКУМЕНТАЦИЯ	
При реализация, готовите продукти се придружават от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) №931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарен регистрационен номер).	
10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНА ШУНКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ „СТАРА ПЛАНИНА“	
1.	Машини и съоръжения При производството на варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство, както и на системите за самоконтрол (ДПП и НАССР).
2.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
3.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали Пресните птичи суровини се съхраняват при температура от 0°C до 4 °C. Спомагателните материали и добавките се съхраняват при стайна температура.
4.	Подготовка на месни суровини, солов разтвор и спомагателни материали При производството на варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ се използва прясно птиче месо, което се обезкостява, обезтлъстява и обезжилва. Соловият разтвор (саламура) се приготвя съгласно рецептурата в Приложение 1.
5.	Технологична обработка Подготвеното месо от птиче филе се шприцова с приготвения солов разтвор и се тумблира по зададена програма. Изважда се от тумблера и се поставя във форми. Следва топлинна обработка в пароварилни камери по предварително зададена програма. След топлинната обработка продуктите се изваждат от формите, след което се охлаждат и опаковат.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНА ШУНКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Суровини, нитритна сол, добавки	Количество (кг.) за 100 кг. месо
1.	Прясно птиче месо – филе от гърди	100
Солов разтвор:		
1.	Вода питейна и лед	15
2.	Нитритна сол /E-249 или E250/	2,6
3.	Захар	1,2
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна информация за варена шунка от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 400 kJ/ 95 kcal	
Мазнини	1,21 g
- от които наситени мастни киселини	0,4 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	21,0 g
Сол	1,5 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 3,0 g и белтъци 21 g.