

 <b>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>	<b>УС13/2018</b>
	<b>ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”</b>	Утвърден с Приложение 4 от Заповед № РД 11-1772/31.08.2018 г., изменена и допълнена с Приложение 7 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г. и Приложение 13 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г.  <p style="text-align: center;">.....  <b>УТВЪРЖДАВАМ</b>          д-р Христо Вълчанов          Изпълнителен директор на  <b>БАБХ</b></p>
<b>1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ</b>		
Утвърденият стандарт се отнася за варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол “Стара планина”, приготвено от прясно* месо от свинско филе чрез осоляване, пушене и варене, предназначено за директна консумация.		
* съгласно определението в Регламент (ЕО) № 853/2004 г.		
<b>2. КЛАСИФИКАЦИЯ</b>		
<b>2.1</b>	В зависимост от начина на опаковане варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол “Стара планина” е:	
2.1.1.	Неопаковано	
2.1.2.	Опаковано под вакуум	
2.1.3.	Опаковано в защитна атмосфера	
<b>3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ</b>		
За производството на варено пушено свинско филе 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 свинско филе	
3.2.	Нитритна сол /консервант: натриев нитрит/	
3.3.	Захар	
3.4.	Антиоксидант: аскорбинова киселина и нейните соли	
3.5.	Стабилизатори: фосфати /ди-, три- и полифосфати/	
3.6.	Вода питейна и лед	
3.7.	Пликове от термосвиваемо вакуумно фолио	
3.8.	Опаковъчни газове - кислород Е948, въглероден диоксид Е290 и/или азот Е941	
3.9.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен	
3.10.	Каси транспортни от пластмаса	
3.11.	Каси от вълнообразен картон	
<b>4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ</b>		

Таблица 1

Показатели		
<b>1. Органолептични</b>		
1.1. Форма, размери и цвят	Правилно оформени филета, гладка повърхност, на места слабо грапава или леко прегъната, с кафяв до тъмночервен цвят.	
1.2. Разрезна повърхност	Мускулатура с нежен строеж, равномерно оцветена, от бледорозова до розовочервена, без петна	
1.3. Консистенция	Плътно еластична	
1.5. Вкус и мирис	Специфични, свойствени за продукта, с изразен аромат на свинско месо без страничен вкус и мирис. Слабо солени вкус и мирис с оттенък на опушено	
<b>2. Физикохимични показатели</b>		
2.1. Водно съдържание в % от общата маса, не повече от	70	
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от	3	
2.3. Сол в % от общата маса, не повече от	1,8	
<b>3. Микробиологични показатели</b>		
3.1. <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5; c=0; m/M = отсъствие в 25 g	
<b>5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>		
<b>5.1</b>	<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.	
<b>5.2</b>	<b>Методи за изпитване</b>	
	<b>Показатели</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 <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1
<b>6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ</b>		
	<p>Готовите продукти варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се опаковат в опаковъчна или екструдирана 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>	
<b>7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>		
7.1.	<p>Готовите продукти варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се съхраняват при температура от 0°C до 4°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- до 7 дни от датата на производство - неопаковани;</li> <li>- до 25 дни от датата на производство - опаковани под вакуум и в защитна атмосфера;</li> </ul>	
7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.	
<b>8. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО</b>		

При производството на варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се провежда:

8.1.	<b>Входящ контрол</b> 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.	<b>Технологичен контрол</b> съгласно изискванията на внедрената система за самоконтрол
8.3.	<b>Изходящ контрол</b> въз основа на органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в таблица 1.

## 9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация, готовите продукти варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се придружават от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) №931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарен регистрационен номер).

## 10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ "СТАРА ПЛАНИНА"

<b>1.</b>	<b>Машини и съоръжения</b>
	При производството на варено пушено свинско филе 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).
<b>2.</b>	<b>Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали</b>
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
<b>3.</b>	<b>Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали</b>
	Месните суровини се съхраняват при температура от 0 °С до 4°С. Замразените суровини се съхраняват при температура от минус 18 °С. Добавките и спомагателните материали се съхраняват при стайна температура.
<b>4.</b>	<b>Подготовка на месни суровини, солов разтвор и спомагателни материали</b>
	При производството на варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол "Стара планина" се използва свинско филе със запазена цялост, добре оформено и почистено от висящи парчета и тлъстини. Замразеното месо се размразява в хладилни условия при температура не по-висока от 4°С. Соловият разтвор (саламура) се приготвя съгласно рецептурата.
<b>5.</b>	<b>Технологична обработка</b>

<p>Оформените парчета се подават за шприцоване като се използва саламура в количество 15 литра/100 кг. Подготвеното филе се шприцова с приготвения солов разтвор и се тумблира по зададена програма.</p> <p>След изваждане от тумблера на парчетата се поставят качки и се окачват на бастуни за отцеждане за около 2 часа.</p> <p>Следва топлинна обработка в пароварилни камери по предварително зададена програма.</p> <p>След топлинната обработка продуктите се охлаждат и опаковат.</p>
---

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

<b>ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Суровини, нитритна сол, добавки</b>	<b>Количество (кг.) за 100 кг. месо</b>
1.	Свинско филе	100
Солов разтвор (саламура):		
1.	Вода питейна и лед	15
2.	Нитритна сол /E-249 или E250/	2,2
3.	Захар	1,2
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,1
5.	Фосфати /ди-, три- и полифосфати/	0,5

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**Хранителна информация за Варено пушено свинско филе с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол “Стара планина”**

<b>Хранителна стойност в 100 g продукт</b>	
<b>Енергийна стойност 400 kJ/88 kcal</b>	
Мазнини	3,0 g
- от които наситени мастни киселини	1,0 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	17,0 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 17,0 g.