

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС14/2018
	ВАРЕНО-ПУШЕНО ФИЛЕ ОТ ПТИЧЕ МЕСО С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 5 от Заповед № РД 11-1772/31.08.2018 г., изменена и допълнена с Приложение 8 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г. и Приложение 14 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г. УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ
1.	ОПРЕДЕЛЕНИЕ	
Технологичната документация се отнася за варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“, приготвено от прясно* птиче месо, нитритна сол и добавки, преминало през съответната технологична обработка, предназначено за директна консумация.		
*съгласно определението в Регламент ЕО №1308/2013 г.		
2.	КЛАСИФИКАЦИЯ	
2.1	В зависимост от начина на опаковане варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина“ бива:	
2.1.1.	Неопаковано	
2.1.2.	Опаковано под вакуум	
2.1.3.	Опаковано в защитна атмосфера	
3.	ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ	
За производството на варено-пушено филе 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 месо от птици (филе от гърди) без кожа	
3.2.	Вода питейна и лед	
3.3.	Нитритна сол /натриев нитрит/	
3.4.	Захар	
3.5.	Антиоксидант: аскорбинова киселина и нейните соли	
3.6.	Пликове и фолио	
3.7.	Опаковъчни газове - кислород Е948, въглероден диоксид Е290 и/или азот Е 941	
3.8.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен	
3.9.	Каси транспортни от пластмаса	

3.10.	Каси от вълнообразен картон	
4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ		
		Таблица 1
Показатели	Варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина”	
1. Органолептични		
1.1.Форма и размери	Естествена, неправилна, характерна за съответния вид мускул.	
1.2.Външна повърхност	Чиста, суха, гладка, без повреди, с цвят характерен за вида месо	
1.3.Разрезна повърхност	Мускулатура с нежен строеж, равномерно оцветена в бледорозово, без петна.	
1.4.Консистенция	Плътно еластична	
1.5. Вкус и мирис	Приятен, свойствен, без страничен вкус и мирис.	
2. Физикохимични показатели		
2.1. Водно съдържание в %, не повече от		72
2.2. Мазнини, в % от общата маса, не повече от		3
2.3. Сол в %, 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	
	Показател	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		
	Готовото варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина” се опакова в пликове от полиетилен /полиамид, опаковъчна или екструдирана хартия, вакуум опаковки или защитна атмосфера. 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.
7.	СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ
7.1.	Готовото варено-пушено филе 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: <ul style="list-style-type: none"> - до 7 дни от датата на производство - неопаковано; - до 25 дни от датата на производство - опаковано 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 варено-пушено филе 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 - 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 готовият продукт се придружава от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарен регистрационен номер).	

10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО-ПУШЕНО ФИЛЕ ОТ ПТИЧЕ МЕСО С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ „СТАРА ПЛАНИНА”

10.1	Машини и съоръжения
При производството на варено-пушено филе 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).	
10.2	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
10.3	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки и

	спомагателни материали
	Пресните птичи суровини (филе от гърди) се съхраняват при температура от 0°C до 4 °C. Добавките и спомагателните материали се съхраняват при стайна температура.
10.4	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки и спомагателни материали
	При производството на варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина” се използва обезкостено филе от гърди. Добавките се претеглят в количества по утвърдената рецептура в приложение 1.
10.5	Технологична обработка
	Оформените парчета филе се подават за шприцоване със саламура в количество 12 литра/100 кг., след което се подават за тумблиране по зададена програма. След изваждане от тумблера се поставят качки и се нареждат върху бастуни за отцеждане за около 2 часа. Следва топлинна обработка в пароварилни камери по предварително зададена програма. След топлинната обработка продуктите се охлаждат и опаковат.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№	Суровини, съставки, добавки и подправки	Количество (кг) за 100 кг. месо
1.	Прясно птиче месо (филе от гърди) без кожа	100,0
Солов разтвор		
2.	Питейна вода и лед	12
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/*	2,0
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
5.	Захар	0,170

*Максималното количество, което може да се добави при производство е 150 мг/кг, изразено като натриев нитрит

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна стойност за Варено-пушено филе от птиче месо с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на натрий/сол „Стара планина”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 400kJ/95 kcal	
Мазнини	1,21 g
- от които наситени мастни киселини	0,4 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	20,88 g
Сол	1,5 g

* Обявената хранителна стойност е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 1,2 g и белтъци 20 g.