

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 02/2010 Версия 06/2024
	МЕСНИ ЗАГОТОВКИ КЕБАПЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА” И КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 2 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 № 2 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г., Приложение № 2 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г. и Приложение № 2 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г. и Приложение № 2 от Заповед № <i>РД 11-760/26.03.2024г.</i> УТВЪРЖДАВАМ: 26.3.2024 г. X Д-Р СВЕТЛОЗАР ПАТАРИНСКИ ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА БАБХ Signed by: SVETLOZAR BORISOV PATARINSKI

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Утвърденият стандарт се отнася за производството на месни заготовки кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина”, приготвени от прясно* свинско месо, прясно говеждо месо, сол за хранително-вкусовата промишленост, подправки и добавки, претърпели съответната технологична обработка, опаковани в потребителски опаковки, охладени или замразени, предназначени за кулинарни цели. Месните заготовки са предназначени за всички потребителски групи и се консумират след топлинна обработка.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

В зависимост от използваните суровини, подправки и добавки и приложената технология месните заготовки кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина” се отнасят към групата на месните заготовки от раздробено месо.

2.1	В зависимост от използваните суровини се класифицират:
2.1.1	Кебапче от свинско месо „Стара планина”
2.1.2	Кебапче от свинско и говеждо месо „Стара планина”
2.1.3	Кюфте от свинско месо „Стара планина”
2.1.4	Кюфте от свинско и говеждо месо „Стара планина”
2.2	В зависимост от приложената хладилна обработка месните заготовки биват:
2.2.1	Охладени
2.2.2	Замразени

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на месните заготовки кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина” се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове както следва:

3.1.	Месо от говеда
------	----------------

3.2.	Месо от свине
3.3.	Сол за хранително-вкусовата промишленост
3.4.	Подправки – черен пипер, кимион, сушен лук кромид
3.5.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат E262 и/или натриев цитрат E331
3.6.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина E300 и/или натриев аскорбат E301
3.7.	Вода питейна и изкуствен лед
3.8.	Опаковки потребителски и транспортни
3.9.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.10.	Фолио полимерно

Забележка - * съгласно определението в Регламент ЕО №853/2004 г.

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1, 2, 3 и 4

Таблица 1

Кебапчета от свинско месо „Стара планина“

Показатели		Характеристика и норми
1. Органолептични		
1.1	Външен вид	С правилна цилиндрична форма и с чиста повърхност
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък
1.3	Консистенция	
1.3.1	Охладени	Мека, пластична
1.3.2	Замразени	Твърда
1.4.	Мирис	Свойствен за прясно месо и подправки

2. Физико-химични

2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	65
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	25
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2
2.4	Температура във вътрешността на продукта	
2.4.1	Охладени	От минус 1°C до +4°C
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°C

3. Микробиологични

3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g
-----	------------	-----------------	------------------------

Таблица 2

Кебапчета от свинско и говеждо месо „Стара планина“

Показатели		Характеристика и норми
1. Органолептични		

1.1	Външен вид	С правилна цилиндрична форма и с чист повърхност
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък
1.3	Консистенция	
1.3.1	Охладени	Мека, пластична
1.3.2	Замразени	Твърда
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо с подправки

2. Физико-химични

2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	65
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	22
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2
2.4	Температура във вътрешността на продукта	
2.4.1	Охладени	От минус 1°C до +4°C
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°C

3. Микробиологични

3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g
-----	------------	-----------------	------------------------

Таблица 3

Кюфтета от свинско месо "Стара планина"

Показатели		Характеристика и норми
1. Органолептични		
1.1	Външен вид	Със сферична форма и чиста повърхност
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък
1.3	Консистенция	
1.3.1	Охладени	Мека, пластична
1.3.2	Замразени	Твърда
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо, кромид лук и подправки

2. Физико-химични

2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	65
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	25
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2
2.4	Температура във вътрешността на продукта	
2.4.1	Охладени	От минус 1°C до +4°C
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°C

3. Микробиологични

3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g
-----	------------	-----------------	------------------------

Таблица 4

Кюфтета от свинско и говеждо месо „Стара планина“

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	Със сферична форма и чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладени	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо, кромид лук и подправки	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	65	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	22	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта		
2.4.1	Охладени	От минус 1°С до +4°С	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°С	
3. Микробиологични			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g
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		
	Показател	В съответствие с:	
5.2.1	Органолептично изпитване	БДС 9381	
5.2.2	Определяне на водно съдържание	БДС 5712 или ISO 1442	
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	
6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС			
6.1	Машини и съоръжения		
	При производството на месни заготовки кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „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 месни суровини и спомагателни материали		

	При производството на месни заготовки кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се използват месни суровини, подправки и добавки, съгласно рецептурите в Приложения 1, 2, 3 и 4.
6.3	Технологична обработка
	Охладените месни суровини се нарязват. При използване на замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се поотделно на волф - машина с размери на решетката до 3-5 мм. Смлените суровини, подправките и добавките се смесват в съотношение, съгласно рецептурите в Приложения 1, 2, 3 и 4. Сместа зрее в хладилни условия при температура не по-висока от +2°C за 20-24 часа.
6.4	Формоване
6.5	Приготвената смес се формова машинно във вид на кебапчета и кюфтета с маса 60 гр/бр. Кюфтетата се дооформят ръчно (при необходимост).
	Опаковане
	Формованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се опаковат в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в защитна атмосфера до 3 кг.
6.6	Хладилна обработка
6.6.1	Охладени кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“
	Опакованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се охлаждат при температура от минус 1°C до +4°C и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.
6.6.2	Замразени кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“
	Опакованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се подлагат на замразяване до достигане на температура във вътрешността на заготовките не по-висока от минус 18°C и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.
7. Опаковане, етикетиране и пакетиране	
Опаковането на кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се извършва в потребителски полистиролови и полимерни опаковки, или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Опакованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ са пакетират 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, който съдържа информация 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“:	
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1	Охладените кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се съхраняват при температура от минус 1°C до +4°C. - до 5 дни от датата на производство - охлаждени без защитна атмосфера - до 7 дни от датата на производство - охлаждени в защитна атмосфера
8.2	Замразените кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се съхраняват при температура не по-висока от минус 18°C до 30 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 кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол.

9.1	Входящият контрол 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	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, 3 и 4.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се придружават от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарния регистрационен номер).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КЕБАПЧЕТА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА“		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	93,370
2	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
3	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,470
4	Кимион	0,370
5	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
6	Вода питейна и изкуствен лед	3,900

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КЕБАПЧЕТА от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА“		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	56,020
2	Говеждо месо	37,350

3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,470
5	Кимион	0,370
6	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
7	Вода питейна и изкуствен лед	3,900

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

КЮФТЕТА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА“		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	92,960
2	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
3	Кромид лук сушен	0,460
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
5	Кимион	0,370
6	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
7	Вода питейна и изкуствен лед	3,860

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

КЮФТЕТА от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА“		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	55,760
2	Говеждо месо	37,180
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
4	Кромид лук сушен	0,460
5	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
6	Кимион	0,370

7	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
8	Вода питейна и изкуствен лед	3,880

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Хранителна информация за КЕБАПЧЕ от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1095kJ/265 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	10,5 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	10 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 10 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Хранителна информация за КЕБАПЧЕ от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1035kJ/250 kcal	
Мазнини	22 g
- от които наситени мастни киселини	10,5 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	13 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 22 g и белтъци 13 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Хранителна информация за КЮФТЕ от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1095 kJ/265 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни	9 g

киселини	
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	10 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 10 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Хранителна информация за КЮФТЕ от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА“

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1035 kJ/250kcal	
Мазнини	22 g
- от които наситени мастни киселини	9 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	13 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 22 g и белтъци 13 g.