

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 03/2010 Версия 06/2024
	ЗАГОТОВКИ СУРОВА НАДЕНИЦА „СТАРА ПЛАНИНА” И КАРНАЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 3 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010 г., изменен и допълнен със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 г., Заповед № РД 11-81/23.01.2015 г., Приложение № 3 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г., Приложение № 3 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г., Приложение № 3 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г. и Приложение № 3 от Заповед № <u>РД 11-760/26.03.2024</u> УТВЪРЖДАВАМ: 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 Сурова наденица „Стара планина” и Карначета „Стара планина”, приготвени от прясно* свинско месо, сол за хранително-вкусовата промишленост, подправки и добавки, напълнени в естествени обвивки, претърпели съответната технологична обработка, опаковани в потребителска опаковка, 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 и материали и приложената технология месните заготовки Сурова наденица „Стара планина” и Карначета „Стара планина” се отнасят към групата на месни заготовки от раздробено месо в обвивки.		
2.1	В зависимост от използваните суровини месните заготовки се класифицират по следния начин:	
2.1.1	Сурова наденица от свинско месо „Стара планина”	
2.1.2	Карначета от свинско месо „Стара планина”	
2.2	В зависимост от приложената хладилна обработка месни заготовки Сурова наденица „Стара планина” и Карначета „Стара планина” биват:	
2.2.1	Охладени	
2.2.2	Замразени	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ За производството на Сурова наденица „Стара планина” и Карначета „Стара планина” се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:		
3.1.	Месо от свине	
3.2.	Сол за хранително-вкусовата промишленост	

3.3.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат (E262) и/или натриев цитрат (E331)
3.4.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина (E300) и/или натриев аскорбат (E301)
3.5.	Подправки – черен пипер, кимион, чесново брашно, червен пипер и чубрица
3.6.	Вода питейна и изкуствен лед
3.7.	Естествени обвивки
3.8.	Опаковки потребителски и транспортни
3.9.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E941
3.10.	Фолио полимерно
3.11.	Бамбукови шишчета

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

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовата Сурова наденица “Стара планина” и Карначета “Стара планина” трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1 и 2

Таблица 1

Сурова наденица от свинско месо “Стара планина”

Показатели		Характеристика и норми
1. Органолептични		
1.1	Външен вид	С цилиндрична форма. Отделните парчета са отделени чрез превъртане. Повърхност – чиста.
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък
1.3	Консистенция	
1.3.1	Охладена	Мека, пластична
1.3.2	Замразена	Твърда
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо, подправки и чесън

2. Физико-химични

2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	62
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	28
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2
2.4	Температура във вътрешността на продукта	
2.4.1	Охладена	От минус 1 до +4°C
2.4.2	Замразена	Не по-висока от минус 18°C

3. Микробиологични

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

Таблица 2

Карначета от свинско месо “Стара планина”

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	С цилиндрична форма, навити в кръг, при необходимост фиксирани с бамбукови шишчета Повърхност – чиста.	
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		62
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от		28
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 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
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 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 Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „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 Сурова наденица „Стара планина“ и Карначетата „Стара планина“ се използват суровини, добавки и подправки, според рецептурите в Приложения 1 и 2.
6.3	Технологична обработка
	Охладените месни суровини се нарязват. При използване на замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смитат се на волф - машина на решетка до 8 мм за Сурова наденица „Стара планина“ и 3-5 мм за Карначета „Стара планина“. Смлените суровини, подправки и добавки се смесват съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.
6.4	Пълнене
	Пълненето на Сурова наденица „Стара планина“ се извършва в свински естествени обвивки с диаметър от 30 до 36 мм, а пълненето на Карначета „Стара планина“ се извършва в овчи естествени обвивки с диаметър от 16 до 20 мм. Напълнените наденици „Стара планина“ с дължина 15-20 см се оформят чрез превъртане. Напълнените Карначета „Стара планина“ се навиват в кръг и при необходимост се фиксират с бамбукови шишчета.
6.5	Опаковане
	Опаковането на Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се извършва в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в защитна атмосфера до 3 кг.
6.6	Хладилна обработка
6.6.1	Охладени Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“
	Пакетираните Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се охлаждат при температура от минус 1 до +4°C и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.
6.6.2	Замразени Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“
	Пакетираните Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се подлагат на замразяване до достигане на температура във вътрешността на продукта не повече 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 Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се извършва в полистиролови и полимерни потребителски опаковки, или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Пакетирането се извършва 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 текста „Да се консумира след топлинна обработка“.	
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1	Охладените Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се съхраняват при температура от минус 1 °C до +4°C.

	- до 5 дни от датата на производство - охладени без защитна атмосфера - до 7 дни от датата на производство - охладени в защитна атмосфера
8.2	Замразените Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „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 Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол:

9.1	Входящ контрол на всички постъпващи в производството суровини, подправки, добавки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол на предприятието.
9.2	Технологичен контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.3	Изходящ контрол се осъществява въз основа на: органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в Таблицы 1 и 2.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

СУРОВА НАДЕНИЦА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА“		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1.	Свинско месо	92,990
2.	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
3.	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
4.	Кимион	0,460
5.	Черен пипер	0,280
6.	Червен пипер	0,190
7.	Чесново брашно	0,037
8.	Вода питейна и изкуствен лед	3,883

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КАРНАЧЕТА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1.	Свинско месо	92,760
2.	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
3.	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
4.	Кимион	0,460
5.	Черен пипер	0,280
6.	Чубрица	0,280
7.	Червен пипер	0,190
8.	Вода питейна и изкуствен лед	3,870

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Хранителна информация за СУРОВА НАДЕНИЦА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1206 kJ/292 kcal	
Мазнини	28 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 28 g и белтъци 10 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Хранителна информация за КАРНАЧЕ от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА“

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1206kJ/292kcal	
Мазнини	28 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 28 g и белтъци 10 g.