

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС13/2018
		Версия 03/2024
	ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”	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. и Приложение № 13 от Заповед № РД 11-760/26.03.2024 г. 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 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.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1	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

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

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 E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.9.	Хартия опаковъчна или екструдирена с полиетилен
3.10.	Каси транспортни от пластмаса
3.11.	Каси от вълнообразен картон

4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Таблица 1

Показатели		
1. Органолептични		
1.1. Форма, размери и цвят	Правилно оформени филета, гладка повърхност, на места слабо грапава или леко прегъната, с кафяв до тъмочервен цвят.	
1.2. Разрезна повърхност	Мускулатура с нежен строеж, равномерно оцветена, от бледорозова до розовочервена, без петна	
1.3. Консистенция	Плътна 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	
2. Физикохимични показатели		
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	
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 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 <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1
6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ		
	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. 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.	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: - 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 варено пушено свинско филе 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 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"

1.	Машини и съоръжения
	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).
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
	Месните суровини се съхраняват при температура от 0 °C до 4°C. Замразените суровини се съхраняват при температура от минус 18 °C. Добавките и спомагателните материали се съхраняват при стайна температура.
4.	Подготовка на месни суровини, солов разтвор и спомагателни материали

	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°C. Соловият разтвор (саламура) се приготвя съгласно рецептурата.
5.	Технологична обработка
	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. След изваждане от тумблера на парчетата се поставят качки и се окачват на 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

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНО ПУШЕНО СВИНСКО ФИЛЕ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ "СТАРА ПЛАНИНА"		
№	Суровини, нитритна сол, добавки	Количество (кг.) за 100 кг. месо
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"

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 400 kJ/88 kcal	
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.