

 <b>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>	<b>УС 01/2010</b>
	<b>МЕСНИ ЗАГОТОВКИ КАЙМА „СТАРА ПЛАНИНА”</b>	Утвърден с Приложение 1 от Заповед № РД 11-733/11.10.2010, изменена и допълнена със Заповед № РД 11-447/12.04.2012 г., Заповед № РД 11-81/23.01.2015 г., Приложение № 1 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г., Приложение № 1 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г. и Приложение № 1 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г.  ..... <b>УТВЪРЖДАВАМ</b> <b>д-р Христо Вълчанов</b> <b>Изпълнителен директор</b> <b>на БАБХ</b>
<b>1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ</b>		
Утвърденият стандарт се отнася за производството на месни заготовки – кайма „Стара планина”, приготвени от прясно* свинско месо, прясно говеждо месо, сол за хранително-вкусовата промишленост 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.		
<b>2. КЛАСИФИКАЦИЯ</b>		
В зависимост от използваните суровини и спомагателни материали и приложената технология месни заготовки кайма „Стара планина” се отнасят към групата на заготовките от раздробено месо.		
<b>2.1</b>	В зависимост от използваните суровини се класифицират:	
2.1.1	Кайма от свинско месо „Стара планина”	
2.1.2	Кайма от говеждо месо „Стара планина“	
2.1.3	Кайма смес от свинско и говеждо месо „Стара планина”	
<b>2.2</b>	В зависимост от приложената хладилна обработка месните заготовки биват:	
2.2.1	Охладени	
2.2.2	Замразени	
<b>3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ</b>		
За производството на месните заготовки кайма „Стара планина” се използват суровини, 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.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат E262 и/или натриев цитрат E331
3.5.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина E300 и/или натриев аскорбат E301
3.6.	Вода питейна и изкуствен лед
3.7.	Опаковки потребителски и транспортни
3.8.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.9.	Фолио полимерно
3.10.	Екструдирана хартия

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

#### **4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ**

Готовите месни заготовки кайма „Стара планина” трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1 и 2

**Таблица 1**

#### **Кайма от свинско месо „Стара планина”**

<b>Показатели</b>		<b>Характеристика и норми</b>
<b>1. Органолептични</b>		
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченцата месо и тлъстини, с чиста повърхност
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв
1.3	Консистенция	
1.3.1	Охладена	Мека, пластична
1.3.2	Замразена	Твърда
1.4.	Мирис	Свойствен за прясно месо
<b>2. Физико-химични</b>		
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	60
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	30
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°С до +4°С
2.4.2	Замразена	Не по-висока от минус 18°С
<b>3. Микробиологични</b>		

3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g
<b>Таблица 2</b>			
<b>Кайма от говеждо месо „Стара планина”</b>			
<b>Показатели</b>		<b>Характеристика и норми</b>	
<b>1. Органолептични</b>			
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченцата месо и тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Червено-кафяв	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладена	Мека, пластична	
1.3.2	Замразена	Твърда	
1.4.	Мирис	Свойствен за прясно месо	
<b>2. Физико-химични</b>			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	65	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	20	
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°C до +4°C	
2.4.2	Замразена	Не по-висока от минус 18°C	
<b>3. Микробиологични</b>			
3.1 Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 10 g	
<b>Таблица 2</b>			
<b>Кайма смес от свинско и говеждо месо „Стара планина”</b>			
<b>Показатели</b>		<b>Характеристика и норми</b>	
<b>1. Органолептични</b>			
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладена	Мека, пластична	
1.3.2	Замразена	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо	
<b>2. Физико-химични</b>			
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	Охладена	От минус 1°C до +4°C
2.4.2	Замразена	Не по-висока от минус 18°C
<b>3. Микробиологични</b>		
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0 m/M = отсъствие в 10 g
<b>5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>		
5.1	<b>Правила за вземане на проби</b>	
Вземането на проби се извършва съгласно изискванията на приложимото българско законодателство и правото на Европейския съюз в тази област.		
5.2	<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 Salmonella	БДС EN ISO 6579
<b>6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС</b>		
6.1	<b>Машини и съоръжения</b>	
	При производството на месни заготовки - кайма „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	<b>Подготовка на месните суровини и спомагателните материали</b>	
	При производството на месни заготовки кайма „Стара планина“ се използват месни суровини и добавки, съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.	
6.3	<b>Технологична обработка</b>	
	Охладените месни суровини се нарязват. При използване на замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се на волф - машина с размери на решетката 3-5 мм. Смлените суровини и добавките се смесват в съотношение, съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.	
6.4	<b>Разфасоване и опаковане</b>	
	Готовите месни заготовки кайма „Стара планина“ се разфасоват в потребителски опаковки от екструдирана хартия, полистирол, полимерни опаковки или в защитна атмосфера до 3 кг.	
6.5	<b>Хладилна обработка</b>	

6.5.1	Охладена
	Пакетираната кайма „Стара планина“ се охлажда при температура от минус 1°C до +4°C и се съхранява в хладилна камера при същата температура.
6.5.2	Замразена
	Пакетираната Кайма „Стара планина“ се подлага на замразяване до достигане на температура не по-висока от минус 18°C във вътрешността на продукта и се съхранява в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.

## 7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Опаковането на кайма „Стара планина“ се извършва в потребителски опаковки от екструдирани хартия, полистирол, полимерни опаковки или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.

Опакованите заготовки 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, съгласно изискванията на 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	Охладена кайма „Стара планина“ се съхранява при температура от минус 1 °C до +4°C. - до 5 дни от датата на производство - охладена без защитна атмосфера; - до 7 дни от датата на производство - охладена в защитна атмосфера.
8.2	Замразената кайма „Стара планина“ се съхранява 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 кайма „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол:

9.1	<b>Входящият контрол</b> на всички постъпващи в производството суровини, добавки, спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
9.2	<b>Технологичният контрол</b> се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.

9.3	<b>Изходящият контрол</b> се осъществява въз основа на: органолептични, физикохимични и микробиологични показатели в Таблици 1 и 2.
-----	---

## 10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация кайма „Стара планина” се придружава от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарният регистрационен номер).

### ПРИЛОЖЕНИЕ 1

<b>КАЙМА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) в 100 кг.</b>
1	Свинско месо	95,700
2	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,600
3	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,480
4	Вода питейна и изкуствен лед	2,220

### ПРИЛОЖЕНИЕ 2

<b>КАЙМА от говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) в 100 кг.</b>
1	Говеждо месо	95,700
2	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,600
3	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,480
4	Вода питейна и изкуствен лед	2,220

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

<b>КАЙМА смес от свинско и говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) в 100 кг.</b>

1	Свинско месо	57,420
2	Говеждо месо	38,280
3	Сол за хранителни цели	1,600
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,480
5	Вода питейна и изкуствен лед	2,220

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 4

##### Хранителна информация за КАЙМА от свинско месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1263 kJ/306 kcal	
Мазнини	30 g
- от които наситени мастни киселини	10,5 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	9 g
Сол	2 g

Обявената

\* хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 30 g и белтъци 9 g.

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 5

##### Хранителна информация за КАЙМА от говеждо месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 995 kJ/240 kcal	
Мазнини	20 g
- от които наситени мастни киселини	7,5 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	15 g
Сол	2 g

\* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 20 g и белтъци 15 g.

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 6

стр.7

**Хранителна информация за КАЙМА смес от свинско и говеждо месо  
„СТАРА ПЛАНИНА”**

<b>Хранителна стойност в 100 g продукт</b>	
<b>Енергийна стойност 1095 kJ/255 kcal</b>	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	9 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.