

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС11/2018
	ВАРЕНА ШУНКА ОТ МЕСО ОТ СВИНСКИ БУТ БЕЗ КОСТ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НА НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 2 от Заповед № РД 11-1772/31.08.2018 г., изменена и допълнена с Приложение 5 от Заповед № РД 11-2709/27.12.2019 г. и Приложение 11 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г. <p style="text-align: center;">..... УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ</p>

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Утвърденият стандарт се отнася за варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание натрий/сол “Стара планина”, приготвена от прясно* месо от свински бут без кост, разтвор за осоляване (вода, консервант: натриев нитрит, натриев нитрат, сол за хранително-вкусовата промишленост, захар, стабилизатори: полифосфати, антиоксидант: аскорбинова киселина), преминали през съответната технологична обработка, опакована, предназначена за директна консумация.

*съгласно определението в Регламент (ЕО) № 853/2004 г.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1	В зависимост от начина на опаковане варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание натрий/сол “Стара планина” е:
2.1.1.	Неопакована
2.1.2.	Опакована под вакуум
2.1.3.	Опакована в защитна атмосфера

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание натрий/сол “Стара планина” се използват суровини, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:

3.1.	Месо от свински бут
3.2.	Нитритна сол
3.3.	Стабилизатори: фосфати /ди-, три- и полифосфати/
3.4.	Захар
3.5.	Антиоксидант: аскорбинова киселина и нейните соли
3.6.	Вода питейна и изкуствен лед
3.7.	Метални форми (кутии)
3.8.	Пликове полиетиленови термосвиваеми
3.9.	Пликове от термосвиваемо вакуумно фолио
3.10.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.11.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен
3.12.	Каси транспортни от пластмаса
3.13.	Каси от вълнообразен картон

4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ**Таблица 1**

Показатели	
1. Органолептични	
1.1. Форма, размери и цвят	Правилно оформен блок от месо със запазена цялост, с правоъгълна форма и гладка повърхност, на места слабо грапава или леко прегъната, с розовочервен цвят.
1.2. Разрезна повърхност	Гладка. Допускат се до две шупли с размер до 0,5 см на 10 см ² на разрезна повърхност. С розовочервен цвят. При нарязване парчетата да не се разпаднат.
1.3. Консистенция	Плътно еластична
1.5. Вкус и мирис	Специфични, свойствени за продукта, с изразен аромат на свинско месо без страничен вкус и мирис. Слабо солени вкус
2. Физикохимични показатели	
2.1. Водно съдържание в % от общата маса, не повече от	78
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												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>В съответствие с:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5.2.1 Органолептично изпитване</td> <td>БДС 9381</td> </tr> <tr> <td>5.2.2 Определяне на водно съдържание</td> <td>БДС 5712</td> </tr> <tr> <td>5.2.3 Определяне на мазнини в общата маса</td> <td>БДС 8549</td> </tr> <tr> <td>5.2.4 Определяне съдържанието на сол</td> <td>БДС 7168</td> </tr> <tr> <td>5.2.5 Откриване на <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>БДС EN ISO 11290-1</td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	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
Показатели	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

	<p>Готовите продукти варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание натрий/сол "Стара планина" се опаковат в пликосе от полиетилен/полиамид, опаковъчна или екструдирана с полиетилен хартия, вакуум опаковки или в защитна атмосфера.</p> <p>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.</p>
--	--

7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

7.1.	<p>Готовите продукти варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание натрий/сол "Стара планина" се съхраняват при температура от 0 °С до +4°С:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание 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 се придружават от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) №931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарен регистрационен номер).	

10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНА ШУНКА ОТ МЕСО ОТ СВИНСКИ БУТ БЕЗ КОСТ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НАТРИЙ/СОЛ "СТАРА ПЛАНИНА"

1.	Машини и съоръжения
	При производството на варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание 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
	Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0 °С до 4°С. Замразените месни суровини се съхраняват при температура от минус 18 °С. Спомагателните материали и добавките се съхраняват при стайна температура.
4.	Подготовка на месни суровини, солов разтвор и спомагателни материали
	При производството на варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание натрий/сол "Стара планина" се използва свинско месо от бут. Замразеното месо се размразява в хладилни условия при температура не по-висока от 4°С. Месото се обезкостява, обезтлъстява и обезжилва. Соловият разтвор (саламура) се приготвя съгласно рецептурата в

	приложение 1.
5.	Технологична обработка
	Подготвеното месо от бут се шприцова с приготвения солов разтвор и се тумблира по зададена програма. Изважда се от тумблера и се поставя във форми. Следва топлинна обработка – варене в пароварилни камери по предварително зададена програма. След топлинната обработка продуктите се изваждат от формите, след което се охлаждат и опаковат.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ВАРЕНА ШУНКА ОТ МЕСО ОТ СВИНСКИ БУТ БЕЗ КОСТ С НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ И НАМАЛЕНО СЪДЪРЖАНИЕ НАТРИЙ/СОЛ “СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Суровини, нитритна сол, добавки	Количество (кг.) за 100 кг. месо
1.	Свинско месо от бут	100
Солов разтвор:		
1.	Вода питейна и лед	17
2.	Нитритна сол /E-249 или E250/	2,6
3.	Захар	1,2
4.	Фосфати /E-450 и/или E-451, и/или E-452/	0,5
5.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна информация за варена шунка от месо от свински бут без кост с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание натрий/сол “Стара планина”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 410 kJ/ 97 kcal	
Мазнини	3,0 g
- от които наситени мастни киселини	1,2 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	17,6 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 17,6 g.