

 <b>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>	<b>УС 02/2010</b>
	<b>МЕСНИ ЗАГОТОВКИ КЕБАПЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА” И КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”</b>	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.  ..... <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 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.		
<b>2. КЛАСИФИКАЦИЯ</b>		
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.		
<b>2.1</b>	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”	
<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 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	
<b>1. Органолептични</b>			
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	
<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	Охладени	От минус 1°С до +4°С	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°С	
<b>3. Микробиологични</b>			
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	
<b>1. Органолептични</b>			

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
------------	------------------------

<b>1. Органолептични</b>		
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
<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	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
<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>Показател</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 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	<b>Подготовка на месни суровини и спомагателни материали</b>	

	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.
<b>6.3</b>	<b>Технологична обработка</b>
	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°С за 20-24 часа.
<b>6.4</b>	<b>Формоване</b>
<b>6.5</b>	Приготвената смес се формова машинно във вид на кебапчета и кюфтета с маса 60 гр/бр. Кюфтетата се дооформят ръчно (при необходимост).
	<b>Опаковане</b>
	Формованите кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се опаковат в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в защитна атмосфера до 3 кг.
<b>6.6</b>	<b>Хладилна обработка</b>
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°С до +4°С 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°С и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°С.
<b>7. Опаковане, етикетиране и пакетиране</b>	
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“:	
<b>8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>	
8.1	Охладените кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се съхраняват при температура от минус 1°С до +4°С. - 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 кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се съхраняват при температура не по-висока от минус 18°С до 30 дни от датата на производство.
8.3	Транспортът се извършва със специализирани транспортни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.
<b>9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО</b>	
При производството на кебапчета „Стара планина“ и кюфтета „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол.	
9.1	<b>Входящият контрол</b> 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	<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 Таблицы 1, 2, 3 и 4.
<b>10. ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
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

<b>КЕБАПЧЕТА 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	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**

<b>КЕБАПЧЕТА 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	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**

<b>КЮФТЕТА 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	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**

<b>КЮФТЕТА 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	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
Въглеhidрати	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
Въглеhidрати	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”

<b>Хранителна стойност в 100 g продукт</b>	
<b>Енергийна стойност 1095 kJ/265 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.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 8

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

<b>Хранителна стойност в 100 g продукт</b>	
<b>Енергийна стойност 1035 kJ/250kcal</b>	
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.