

<p align="center"><b>УС 02/2011</b></p>	<p align="center"><b>Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”</b></p>	<p align="center"><b>ИЗМЕНЕНИЕ № 1 УС 02/2011</b></p>
	<p align="center"><b>Хляб „Бял”</b></p>	<p align="center"> <b>Национален браншови съюз на хлебари и сладкари</b>                   .....  <b>Мариана Кукушева</b>  <b>Председател на УС на НБСХС</b> </p> <hr/> <p align="center"> <i>Утвърден с Приложение №2 на Заповед № РД11-194/ 04.04.2011 г.</i> </p> <p align="center"><b>УТВЪРЖДАВАМ</b></p> <p align="center">                 .....  <b>д-р Иван Шиков</b>  <b>Изпълнителен директор на БАБХ</b> </p>

### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за хляб пшеничен „Бял”, произведен от брашно пшенично „Бяло”, дрожди хлебопекарни (хлебна мая), сол за хранително-вкусовата промишленост, добавки (при технологична необходимост) и питейна вода, по технология посочена в Утвърдения стандарт. Предназначен е за предлагане в обекти за търговия с храни и за консумация от всички възрастови групи.

### 2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1 Качествени показатели:  
Хляб „Бял“ се произвежда в едно качество.

2.2. В зависимост от нетното количество:  
500 g;  
650 g;  
830 g.

### 3. ТЕХНОЛОГИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ

3.1.	Изисквания към суровините
3.1.1.	Брашно пшенично – „Бяло”, произведено от пшеница, не подлагана на генетични модификации.
3.1.2.	Дрожди хлебопекарни (мая за хляб) - не подлагани на генетични модификации.
3.1.3.	Сол за хранително-вкусовата промишленост – отговаряща на изискванията на Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели.
3.1.4.	Вода питейна - отговаряща на изискванията на Наредба № 9 за качеството на водата, предназначена за питейно битови цели (обн. ДВ бр. 30 от 2001 г.).
3.1.5.	Добавки в храните – при технологична необходимост, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2008 г. относно добавките в храните: – аскорбинова киселина (Е300); - оцетна киселина (Е260);

	- моно- и диглецириди на мастни киселини (E471) или техните естери (E472).
3.1.6.	Ензими, при технологична необходимост, отговарящи на Регламент (ЕО) № 1332/2008 г.
<b>Забележка:</b> Не се допуска влагането на оцветители и консерванти.	
<b>4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ</b>	
Хляб „Бял” отговаря на следните показатели и изисквания, посочени в таблицата:	
<b>Показатели</b>	<b>Характеристика и норми</b>
<b>4.1. Органолептични</b>	
4.1.1. Външен вид:	
Форма	Овално-продълговата, без деформации
Повърхност	Равна, без видими механични замърсявания. Допускат се : - единични пукнатини с дълбочина до 1 cm; - слепване на хляба от едната страна; - леко брашняка повърхност; - надрязване на повърхността на хляба; - намазването ѝ с оклеяно брашно.
Състояние на кората: - Дебелина за долната и горната кора, mm, не по-малко от :	1.0
4.1.2. Цвят	Златисто-жълт до златисто-кафяв, равномерен, без прегаряне и избледняване.
4.1.3. Вкус и мирис	Приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис.
4.1.4. Състояние на средината:  - Измесване  - Изпичане  - Шупливост  - Еластичност	Добро, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая  Добро, средина - равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането.  Равномерна. Допускат се по-големи шупли на отделни места.  На третия час от изпичането, след леко натискане с ръка възстановява първоначалната си форма.
1.1.5. Хрускане	При сдъвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси.
4.1.6. Чужди примеси:	Не се допускат
<b>4.2. Физико-химични</b>	
4.2.1. Сухо вещество, %, не по-малко от:	60.0

*Приложение № 2 на Заповед № РД 11-2855/15.12.2022 г.*

4.2.2. Влага на средината, %, не повече от	46.0
4.2.3. Киселинност по Нойман, в градуси:	1.0 – 2.2 Допуска се увеличаване на киселинността с един градус по Нойман за периода от 01.05 до 30.09.
4.2.4. Съдържание на сол g/100 g, от продукта, до:	1.2
4.2.5. Шупливост на средината, %, не по-малко от:	67.0
4.2.6. Маса на една бройка, g, ( <i>на третия час след изпичането</i> )	500 ± 3.0 % 650 ± 3.0 % 830 ± 2.0 %

### **ЗАМЪРСИТЕЛИ**

#### **4.3. Химични \***

4.3.1. Съдържание на акриламид в µg/kg, до:	50
4.3.2. Съдържание на деоксиниваленол в µg/kg, до:	500
4.3.3. Съдържание на зеараленон в µg/kg, до:	50

#### **Забележки:**

*\*Хляб "Бял" не трябва да съдържа химични замърсители в количества, които могат да представляват опасност за човешкото здраве. Анализирането по показателя „Химични замърсители“ се извършва съгласно вътрешна мониторингова програма или по разпореждане на контролните органи в Акредитирана лаборатория.*

*При епидемични показания, както и при разпореждане от контролните органи се извършва лабораторно изпитване за „Патогенни микроорганизми“.*

### **5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ**

5.1. Вземането на проби за лабораторно изпитване от произведения хляб „Бял“ се извършва съгласно Наредба № 7 от 9 октомври 2020 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни.

Методите за изпитване са както следва:

#### **5.2. Методи за изпитване**

<b>Показатели</b>		<b>В съответствие с:</b>
5.2.1.	Органолептични	БДС 3412
5.2.2.	Сухо вещество	БДС 3412
5.2.3.	Влага на средината	БДС 3412
5.2.4.	Шупливост	БДС 3412
5.2.5.	Киселинност по Нойман	БДС 3412
5.2.6.	Съдържание на сол	БДС 3412
5.2.7.	Химични замърсители	Съгласно Регламент (ЕО) № 401/2006 на Комисията от 23 февруари 2006 година за установяване на методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата за микотоксини в храни и БДС EN 16618. Метод чрез HPLC/GC

**Забележка:** *Анализите на пробите да се извършват по актуалните версии на стандартите.*

### **6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС**

6.1.	<b>Машини и съоръжения</b>
6.1.1.	При производството на хляб „Бял“ се използват машини, съоръжения и технологично оборудване, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) №

	852/2004 г. относно хигиената на храните.
6.2.	<b>Технология на производство</b>
6.2.1.	Приемане, окачествяване и съхранение на суровините - входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показателите съгласно процедура "Входящ контрол" на суровините.
6.2.2.	Подготовка на суровините
6.2.3.	Пресяване на брашното
6.2.4.	Темпериране на маята и водата за замесване на брашното
6.2.5.	Дозирание на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура: Приложение 1
6.3.	<b>Технологичен процес</b>
6.3.1.	Към брашното се добавят последователно необходимите количества вода с подходяща температура, дрожди хлебопекарни (мая за хляб), готварска сол, при необходимост ензими и посочените технологични добавки.
6.3.2.	Тестото се приготвя по еднофазен или двуфазен метод. Измесва се до получаване на хомогенна еластична маса, без наличие на бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая. Оптималната му температура е 27,0 - 32,0°C.
6.3.3.	Формиране на тестото. Това включва делене, окръгляване, почивка и оформяне на тестените късове.
<b>Забележка:</b> Процесите на делене, окръгляне и оформяне на тестените късове могат да бъдат изпълнени машинно и/или ръчно, като крайният продукт трябва да отговаря на по-горе посочените технологични изисквания.	
6.3.4.	Оформеното тесто постъпва за окончателна ферментация. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ферментацията протича при температура 30-39°C;</li> <li>- Оптималното време на ферментация 50-90 min;</li> <li>- Влажността на въздуха по време на ферментация 65-85 %.</li> </ul>
6.3.5.	Ферментиралото и оформено тесто се подава към пещта за изпичане, където първоначално се подава пара (или се оросява). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Температурата и времето за изпичане са в зависимост от техническите параметри, технологичната инструкция на пещите и масата на изделието.</li> <li>- Критерий за изпичане е постигане на температура в средината на хляба в края на процеса - не по-ниска от 94°C.</li> </ul>
6.3.6.	След изпичане неопакованият хляб се подрежда в ролпалетни колички или пластмасови каси.
6.3.7.	При опаковането и/или нарязване на хляба, продуктът се охлажда до температура на средината по-ниска или равна на 30°C (нарязва се машинно) и се опакова.
6.3.8.	Маркировката/етикетирането се извършва съгласно т. 7 от Утвърдения стандарт.
<b>7. ОПАКОВАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ</b>	
7.1.	Хляб пшеничен „Бял” се предлага неопакован и опакован

*Приложение № 2 на Заповед № РД 11-2855/15.12.2022 г.*

7.1.1	Неопакованият хляб се предлага цял и задължително с индивидуален етикет. Етикетът се залепва със смес от вода и брашно. В случаите, когато продажбата на неопакован хляб по Утвърдения стандарт се извършва на мястото на производство, същият може да е без индивидуален етикет. Продажбата се извършва на обособено за целта място, като се поставя общ етикет, съдържащ отличителния знак (лого) на Утвърдения стандарт.
7.1.2.	Опакованият хляб (цял или нарязан) се реализира на пазара етикетиран съгласно законодателството – Регламент 1169/2011 и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните.
7.2.	Изисквания към опаковъчните материали:
7.2.1	Полипропиленови пликосе СРР - съответстващи на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 г. относно материалите и предметите предназначени за контакт с храни, придружени от декларации за съответствие.
7.2.2.	Каси пластмасови - съгласно Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни, Регламент (ЕС) 10/2011, Регламент (ЕО) 1935/2004, придружени от декларации за съответствие.
7.2.3.	Метални ролпалетни колички (ролпалети) съгласно „Наредба № 3/2009 за специфичните изисквания за материалите и предметите различни от пластмаси предназначени за контакт с храни”.
7.3.	Етикетирането на хляб „Бял“ е съобразно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, както и с Наредбата за изискванията за етикетиране на храните (обн. ДВ бр. 102 от 2014 г.) На опаковката на предлагания хляб „Бял“ се поставя и емблемата /логото/ на стандарта, с текста - Утвърден стандарт „България“.
<b>8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>	
8.1.	Хляб „Бял” се съхранява в сухи и проветриви <u>помещения, без пряка слънчева светлина.</u>
8.2.	Срок на трайност – Две денонощия от датата на производството на хляба. Посочва се на етикета с изречение „Използвай преди“: дата, месец и година.
8.3.	Транспортът се извършва с транспортни средства, отговарящи на хигиенните изисквания съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 г. относно хигиената на храните и регистрирани по Закона за храните.
<b>9. КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВОТО</b>	
Контрола на производствения процес се осъществява чрез въведената и прилагана в обекта Система за управление на безопасността (СУБХ) на храните, включваща процедури по добрите хигиенни и производствени практики и НАССР, съгласно изискването на чл. 8 от Закона за храните. Този контрол се извършва по време на всеки етап от производството на хляба.	
9.1	<b>Входящият контрол</b> на всички постъпващи в производството суровини, добавки, спомагателни и опаковъчни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената СУБХ и НАССР в предприятието:
9.1.1.	Регистрират се: дата на получаване, вид, фирма производител, доставчик, количество, партида и срок на трайност или срок на минимална трайност

*Приложение № 2 на Заповед № РД 11-2855/15.12.2022 г.*

9.1.2.	Приетите суровини, добавки и материали се придружават с документ за съответствие и декларации за отсъствие на генетични модификации в суровините, издадени от производителя, вносителя или доставчика.
9.1.3.	Производителят на мая декларира, че същата не е подлагана на генетични модификации
9.1.4.	Производителят на ензими декларира, че същите отговарят на законодателството.
9.2	<b>Технологичният контрол</b> се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.2.1.	Контролът на технологичния процес се осъществява системно и ежедневно, съгласно внедрените Добри производствени практики (ДПП), Добри хитиенни практики (ДХП) и Система за управление на безопасността на храните (СУБХ) или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР).
9.2.2.	Контрол на основните етапи на процесите и съответните технологични параметри. Същите се документират в следните технологични документи:
9.2.2.1.	Замесване и отлежаване на тестото – Контролна карта;
9.2.2.2.	Температура и влажност при окончателна ферментация – Контролна карта;
9.2.2.3.	Температура на печта и време на изпичане – Контролна карта;
9.2.2.4.	Температура на средината след изпичане – Контролна карта;
9.2.2.5	Температура на средината на охладения хляб – Контролна карта;
9.2.2.6.	Цялост на опаковката, проверка на етикета – Контролна карта
9.3.	<b>Изходящ контрол</b> се осъществява въз основа на: органолептични, физикохимични и микробиологични показатели. Контролът на готовия продукт се извършва съгласно Вътрешна мониторингова програма на производителя. Води се дневник за изходящ контрол, който включва: дата, отговорник за експедицията на готовия продукт; вид на хляба; маса; състояние на опаковката, етикет; количество/бр.; партиден номер; срок на трайност. Контролират се: външен вид, проверка на етикета и опаковка.
<b>10. ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие (по образец – Приложение 3), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.	

Приложение 1

<b>На 100.00 kg брашно се влагат следните суровини:</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (kg) в 100 kg.</b>
1.	Пшеничено брашно „Бяло”, kg	100.00
2.	Вода питейна, l, от-до	52.00 – 63.00
3.	Дрожди хлебопекарни, мая за хляб, kg	1.00 – 2.00
	- пресована - витално суха	0.330 – 0.670
4.	Сол, %, не повече от:	1.650
5.	Добив за отчитане, kg, не повече от	138.00

**При технологична необходимост се допуска влагането на:**

1	Аскорбинова киселина Е 300, не повече от	10.00 g/100.00 kg
2	Оцетна киселина Е 260, не повече от	60.00 g/100.00 kg
3	Моно- и диглицериди на мастни киселини Е 471, или техните естери, Е 472, не повече от	180.00 g/100.00 kg

Приложение 2

**ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100 g ХЛЯБ „БЯЛ“**

енергийна стойност	1106 kJ/ 260 kcal
Мазнини	1,1 g
от които: наситени мастни киселини	0,1 g
Въглехидрати	55,4 g
от които: захари	1,2 g
Белтъци	7,2 g
Сол	1,2 g



Образец „Декларация за съответствие към УС „България“ № 02/2011”

	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“</b>	<b>УС „България“ № 02/2011</b>	
Хляб “Бял”			
Фирма производител: адрес, тел:..... Производствена база: адрес ..... <p style="text-align: center;"><b>Декларация за съответствие №...../.....год</b></p>			
<b>Наименование на продукта, нетна маса</b>	<b>Партида L, произведена на дата.</b>	<b>Количество/ бр. на доставения хляб</b>	<b>Съответства на</b>
			УС .....
			УС .....
Експедиционен или търговски документ № ..... Транспортно средство №..... <p style="text-align: center;">Продуктите са годни за консумация до срока, указан на етикета/опаковката.</p>			
Дата ..... г.		Отговорник ..... (подпис и фамилия)	

## БИБЛИОГРАФИЯ

1. Закон за храните (Обн. ДВ, бр. 52 от 09.06.2020 год.);
2. Наредба № 9/2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели на Министерство на здравеопазването, Министерство на регионалното развитие и благоустройството и Министерство на околната среда и водите (обн, ДВ, бр. 30, 2001 г.);
3. Наредба за представянето на информация на потребителите за храните (приета с ПМС № 97 от 19.03. 2021 г.; обн.,ДВ,бр.25 от 26.03.2021 г.);
4. НАРЕДБА за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели (приета с ПМС № 23 от 2001 г.; обн. ДВ,бр.11 от 06 февруари 2001 г.);
5. Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Обн. ДВ, бр. 13 от 08.02.2008 г.);
6. Наредба № 3 от 4 юни 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Обн. ДВ. бр.51 от 26 Юни 2007 г.);
7. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015 г.) и Регламент (ЕО) № 1333/2008;
8. Наредба № 14 ОТ 09.12.2021 г. за хигиената на храните;
9. Наредба № 7 от октомври 2020 г., за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни;
10. Регламент (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
11. Регламент (ЕО) № 333/2007 за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-тсрд и бензо[а]пирен в храни;
12. Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните;
13. Регламент (ЕО) № 1332/2008 относно ензимите в храните и за изменение на: Директива 83/417/ЕИО на съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на съвета и Регламент (ЕО) № 258/97;
14. Регламент (ЕО) № 401/2006 относно установяване на методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата на микотоксини в храни;
15. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския Парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;
16. Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО;
17. Регламент (ЕО) № 401/2006 на Комисията от 23 февруари 2006 година за установяване на методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата за микотоксини в храни;

*Приложение № 2 на Заповед № РД 11-2855/15.12.2022 г.*

18. РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 2017/2158 НА КОМИСИЯТА от 20 ноември 2017 година за установяване на мерки за смекчаване на последиците и референтни нива за намаляване на наличието на акриламид в хранителните продукти;
19. Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.