

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 05/2010
	ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ „СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 5 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 № 5 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г. и Приложение № 5 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г. УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
Утвърденият стандарт се отнася за траен варено – пушен салам „Стара планина” приготвен от прясно* говеждо и прясно свинско месо, нитритна сол, подправки и добавки, напълнен в изкуствени обвивки, преминал през съответната технологична обработка. Трайният варено-пушен салам „Стара планина” се консумира директно след отстраняване на обвивката.		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
2.1	В зависимост от начина на опаковане трайният варено-пушен салам „Стара планина” е:	
2.1.1.	Цели парчета /неопаковани/.	
2.1.2.	Цели парчета опаковани под вакуум или в защитна атмосфера.	
2.1.3.	Нарязани на парчета или шайби /слайс/ опаковани под вакуум или в защитна атмосфера	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
За производството на траен варено – пушен салам „Стара планина” се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.		
3.1.	Говеждо месо	
3.2.	Свинско месо	
3.3.	Нитритна сол /натриев нитрит, или калиев нитрит и сол за хранително-вкусовата промишленост/	
3.4.	Фосфати /ди-, три- и полифосфати/	
3.5.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	
3.6.	Аскорбинова киселина и/или нейните соли	
3.7.	Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт**.	
3.8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт**.	
3.9.	Вода питейна и лед	
3.10.	Изкуствени обвивки – фибрусни, целулозни, колагенови	

3.11.	Клипси и окачки
3.12.	Пликове и фолио полимерни
3.13.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.14.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен
3.15.	Каси транспортни от пластмаса
3.16.	Каси от вълнообразен картон
3.17.	Дъбови или букови стърготини

Забележки: * - съгласно определението в Регламент ЕО №853/2004 г.

** - Екстрактите са на носител захари.

4. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

Показатели	Траен варено-пушен салам „Стара планина”
1. Органолептични	
1.1. Форма и размери	Права, цилиндрична, с диаметър 45-50 мм и дължина 15-20 см
1.2. Външна повърхност	Чиста, леко набръчкана повърхност, без петна и празнини под обвивката, с цвят на обвивката.
1.3. Разрезна повърхност	Еднородна, хомогенна повърхност с равномерно разпределени парченца сланина с размери 3-5 мм. Обвивката е плътно прилепнала към пълнежната маса, без празнини и шупли, с червенокафяв цвят.
1.4. Консистенция	Твърда, еластична
1.5. Вкус и мирис	Приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки, без страничен вкус и мирис.
2. Физикохимични показатели	
2.1. Водно съдържание в %, не повече от	42
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от	40
2.3. Сол в %, не повече от	3,5
2.4. Общ белтък по Келдал, в %, не по-малко от	17
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	
	Показател	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	БДС 8549

	маса	
5.2.4	Определяне на белтък	БДС 9374
5.2.5	Определяне съдържанието на сол	БДС 7168
5.2.6.	Откриване на <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1

6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

	<p>Готовият траен варено–пушен салам „Стара планина” се опакова в пликове от полиетилен/полиамид, опаковъчна или екструдирана с полиетилен хартия и/или 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>Готовият траен варено–пушен салам „Стара планина” се съхранява при температура от 0°C до +4°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - до 60 дни от датата на производство - неопакван, във фибросни, целулозни или колагенови обвивки и в защитна атмосфера - до 90 дни от датата на производство - вакуумопакван
7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства поддържащи температура от 0°C до +4°C.

8. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

При производството на траен варено-пушен салам “Стара планина” се провежда:

8.1.	Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки, подправки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
8.2.	Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрената система за самоконтрол
8.3	Изходящ контрол се осъществява въз основа на: органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в таблица 1.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация готовият продукт се придружава от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарния регистрационен номер).

5. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ “СТАРА ПЛАНИНА”

Траен варено-пушен салам ” Стара планина”		
№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	70,000
2.	Говеждо месо	23,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	2,000
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли/ E-301, E-315, E-316/	0,060
5.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	0,190
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451 и/или E-452/	0,190
7.	Черен/бял пипер или еквивалентното количество екстракт	0,280
8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт	0,080
9.	Лед изкуствен и вода питейна	4,200

*Максималното количество, което може да се добави при производството е 150 мг/кг, изразено като натриев нитрит.

1.	Машини и съоръжения
	При производството на траен варено-пушен салам „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, подправки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
3.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0 °С до +4°С, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°С. Спомагателните материали и изкуствените обвивки се съхраняват при стайна температура. Добавките и подправките се съхраняват в склада за спомагателни материали.
4.	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	При производството на траен варено-пушен салам “Стара планина” се използва свинско месо и говеждо месо. Трупното месо се нарязва, обезкостява, обезжилва и сортира. Получените месни суровини се сортират и се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0°С до +4°С. Замразеното свинско и говеждо месо се дефростира частично, нарязва се на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките се претеглят в количества по утвърдената

	рецептура. Изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
5.	Технологична обработка
	<p>Допуска се технологичната обработка да се извършва по два начина:</p> <p>1. Обработка чрез използване на волф машина и смесител (бъркачка).</p> <p>Говеждото месо след обезкостяване и сортиране се нарязва на късове от 200-300 г, смिला се на волф машина през решетка с отвори 3-5 мм, смесва се в бъркачка заедно със солта и захарта. Свинското месо се почиства от сухожилия, хрущяли, кървави части и меки тлъстини. Така сортираното свинско месо се нарязва на късове от 60-100 г и се осолява със сол и захар. Подготвените суровини се поставят плътно в подходящи съдове за „зреене“ при температура от +2°C до +4°C за 48 часа.</p> <p>След „зреенето“ говеждото осолено месо се смिला повторно на волф-машина с решетка 3-5 мм и заедно със свинското месо се смесва в бъркачка, където се прибавят подправките. Всички съставки се смесват добре в продължение на 2-3 минути, изваждат се от бъркачката и се смилат отново на волф-машина с решетка 4 мм.</p> <p>2. Обработка на кутер машина</p> <p>Говеждото месо, предварително смляно с решетка 3-5 мм, се кутира до готов прат заедно със солта, добавките, подправките и предвидения лед по рецепта. Към така получения прат се прибавя една част от свинското месо (замразено месо). Кутирането продължава до получаване на едрина на частиците 3-5 мм. Накрая се прибавя останалото количество свинско месо, предварително смляно с решетка 3-4 мм, и се разбърква до получаване на хомогенна маса с едрина на частиците до 3-4 мм. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.</p>
6.	Пълнене и отцеждане
	<p>Пълнежната маса на салам „Стара планина“ се пълни в изкуствени обвивки, като парчетата се оформят чрез връзване или клипсоване.</p> <p>Напълнените колбаси се нареждат на бастуни, които се окачват на количка за колбаси. Отцеждането и подсушаването се извършва при температура в помещението не по-висока от +12 °C за 1-2 часа.</p>
7.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температурата във вътрешността не по-ниска от +72°C.
8.	Препушване
	Сварените салами се подлагат веднага на студено препушване в камери или пушници при температура до +35° C. Пушенето се извършва със сухи букови или дъбови стърготини.
9.	Сушене
	Провежда се в естествени или климатични сушилни помещения при температура на въздуха от +15°C до +20°C и влажност 55-75%. Този процес продължава до достигане на определената пределна влажност.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Хранителна информация за ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ "СТАРА ПЛАНИНА"

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 2123 kJ/514 kcal	
Мазнини	48 g
- от които наситени мастни киселини	16,8 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	20,4 g
Сол	3,5 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложиени в стандарта: мазнини 48 g и белтъци 20,4 g.