

<p align="center">УС 07/2019</p>	<p align="center">Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“</p>	<p align="center">ИЗМЕНЕНИЕ № 1 УС 07/2019</p>
	<p align="center">ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ПШЕНИЧЕН ХЛЯБ</p>	<p align="center">Национален браншови съюз на хлебари и сладкари</p> <p align="center">..... Мариана Кукушева Председател на УС на НБСХС</p> <hr/> <p align="center"><i>Утвърден с приложение № 3 на Заповед № РД 11-2168/ 04.11.2019 г.</i></p> <p align="center">УТВЪРЖДАВАМ</p> <p align="center">..... д-р Иван Шиков Изпълнителен директор на БАБХ</p>

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за Пълнозърнест пшеничен хляб, произведен от пълнозърнесто пшенично брашно по Утвърден стандарт „България“ (60 %), пшенично брашно „Добруджа“ по Утвърден стандарт „България“ (40 %), течна пшенична или ръжена закваска, 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:

Пълнозърнест пшеничен хляб 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

Пълнозърнесто пшенично брашно, произведено по Утвърден стандарт „България“, от пшеница не подлагана на генетични модификации.

3.1.2

Пшенично брашно „Добруджа“ произведено по Утвърден стандарт „България“, от пшеница не подлагана на генетични модификации.

3.1.3

Течна пшенична или ръжена закваска съдържаща стартерна култура (за производство на пшенична или ръжена закваска), брашно, вода или готова течна пшенична или ръжена закваска – отговаряща на спецификация на производителя.

3.1.4

Дрожди хлебопекарни (мая за хляб) – неподлагани на генетична модификация.

3.1.5	Сол за хранително-вкусовата промишленост – отговаряща на изискванията на Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели.
3.1.6	Вода питейна - отговаряща на изискванията на Наредба № 9 за качеството на водата, предназначена за питейно битови цели (обн. ДВ бр. 30 от 2001 г.).
3.1.7	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 (Е471) или техните естери (Е472).
3.1.8	Ензими, при технологична необходимост, отговарящи на Регламент (ЕО) № 1332/2008 г.

Забележка: *Не се допуска влагането на оцветители и консерванти.*

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Пълнозърнест пшеничен хляб отговаря на следните показатели и изисквания, посочени в таблицата:

ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ
4. 1. Органолептични	
4.1.1 Външен вид	
Форма	Овално-продълговата, запазена цялост без деформации.
Повърхност	Горна част – чиста, гладка, с малки грапавини. Допускат се пукнатини до 20 mm. Равномерно изпечен без прегаряния, дебелина на кората от 1 до 3 mm.
4.1.2. Цвят	Цвят на кората – червеникаво-кафяв до кафяв, равномерен и преливащ, без прегаряния и избледняване. В средината – бледожълт, равномерен.
4.1.3. Вкус и мирис	Приятен, характерен за този вид хляб, без страничен привкус и мирис, несвойствен за продукта.
4.1.4. Състояние на средината:	
- измесване	Без наличие на бучки и неизмесени части от съставките, не се допускат чужди примеси.
- изпичане	Равномерно, без лепкавост, липса на влажност на пипане след третия час от изпичането.
- шупливост	Равномерна и достатъчна шупливост.
- еластичност	На третия час от изпичането, след притискане с ръка

	да възстановява първоначалната си форма.	
4.1.5. Хрускане:	При сдъвкване да не се усеща хрускане от люспи или механични частици.	
4.1.6. Чужди примеси:	Не се допускат	
4.2. Физико-химични:		
4.2.1 Сухо вещество %, не по-малко от:	52,0	
4.2.2. Влага на средината %, не повече от:	48,0	
4.2.3. Киселинност по Нойман, в градуси:	1,5 – 3,0 допуска се увеличение на киселинността с 1 градус по Нойман за периода 01.05- 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:	55	
4.2.6. Маса на една бройка, g (на третия час от изпичането):	500 ± 3.0 % 650 ± 3.0 % 830 ± 2.0 %	
4.3. ЗАМЪРСИТЕЛИ		
4.3.1 ХИМИЧНИ *		
4.3.1.1 Съдържание на акриламид в (µg/kg), до:	50	
4.3.1.2. Съдържание на деоксиниваленол в(µg/kg), до:	500	
4.3.1.3. Съдържание на зеараленон в (µg/kg), до:	50	
<u>Забележки:</u> <i>*Хляб "пшеничен пълнозърнест" 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“.</i>		
5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ:		
5.1. Вземането на проби за лабораторно изпитване от произведения Пълнозърнест пшеничен хляб 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		
Показатели	В съответствие с:	
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.	Машини и съоръжения:	
6.1.1	При производство на Пълнозърнест пшеничен хляб се използват машини, съоръжения и технологично оборудване, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 г. относно хигиената на храните.	
6.2.	Технология на производство:	
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	Темперирание на маята и водата за замесване на брашното.	
6.2.5.	Дозиране на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура (Приложение 1)	
6.3.	Технологичен процес:	
6.3.1.	Смесват се двата вида брашно, като се добавят последователно необходимите количества вода с подходяща температура, дрожди хлебопекарни (мая за хляб), течна ръжена закваска, сол за хранително-вкусовата промишленост, 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. Отлежаване на тестото при оптимална температура 30 - 32°C, до 30 min.	
6.3.3.	Формоване на тестото, което включва делене, окръгляване, почивка и оформяне на тестените късове.	
<u>ЗАБЕЛЕЖКА:</u> <i>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.</i>		
6.3.4.	Ферментация, втасване на тестото в климатични съоръжения при температура 35 – 40°C, влажност 65 - 90 %, за време около 55-65 min.	
6.3.5.	Изпичането на хляба се извършва в пещи, в които първоначално се подава пара (или се оросява). Параметрите на термичния процес са в зависимост от техническата спецификация на съоръжението и определените параметри (температура и време) в разработената и въведена СУБХ и процедури по НАССР система в производствения обект. В края на термичния процес температурата в средината на изпечения хляб трябва да е не по-ниска от 94°C.	

6.3.6.	Охлаждане на изпечения хляб. Извършва се за време и условия, при спазване на добри хигиенни и производствени практики, до температура в средината не по-висока от 30°C.
6.3.7.	Нарязване, пакетиране, етикетирание и експедиция на готовия пълнозърнест пшеничен хляб.
7. ОПАКОВАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ	
7.1.	Пълнозърнест пшеничен хляб се предлага опакован и неопакван:
7.1.1.	Неопакваният хляб се предлага цял и с етикет. В случаите, когато продажбата на неопакван хляб по Утвърдения стандарт се извършва на мястото на производство, същият може да е без етикет. При търговия на дребно продажбата се извършва на обособено за целта място, като се поставя общ етикет, съдържащ и отличителния знак (лого) на Утвърдения стандарт.
7.1.2.	Опакваният хляб (цял или нарязан) се реализира на пазара етикетираният съгласно законодателството – Регламент (ЕС) 1169/2011 и Наредба за изискванията за етикетираният и представянето на храните.
7.2.	Изисквания към опаковъчните материали:
7.2.1	Полипропиленови пликче 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.	<p>Етикетираният на Пълнозърнест пшеничен хляб е съобразно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, както и с Наредбата за изискванията за етикетирание на храните (обн. ДВ бр. 102 от 2014 г.)</p> <p>В списъка на съставките на етикета се посочва количеството на вложеното пълнозърнесто пшенично брашно 60 % от общото необходимо количество за производство на 100 g, от крайния продукт.</p> <p>На опаковката на предлагания Пълнозърнест пшеничен хляб се поставя и емблемата /логото/ на стандарта, с текста - Утвърден стандарт „България“.</p>
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1.	Пълнозърнест пшеничен хляб се съхранява в сухи и проветриви <u>помещения, без пряка слънчева светлина.</u>
8.2	Срок на трайност – 72 часа, от часа на производството на хляба. Посочва се на етикета с израза „Използвай преди“: <u>дата, месец и година.</u>
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
9. КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВОТО	
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.	Входящ контрол - на всички постъпващи в производството суровини, спомагателни и опаковъчни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената СУБХ и НАССР в предприятието:
9.1.2.	Регистрират се: дата на получаване, вид, фирма производител, доставчик, количество, партида и срок на трайност или срок на минимална трайност.
9.1.3.	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.
	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	Технологичният контрол 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 хигиенни 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.	Изходящ контрол 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 опаковката.
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ	
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

На 100,0 kg брашно се влагат следните суровини:		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (kg) в 100 kg
1.	Пълнозърнесто пшенично брашно по УС "България", kg	60,0
2.	Пшеничено брашно "Добруджа" по УС "България", kg	40,0
3.	Вода питейна, l, от-до:	52,0 – 63,0
4.	Течна ръжена закваска %, до:	10,0
5.	Дрожди хлебопекарни, мая за хляб, kg - пресована - витално суха	1,0 – 2,0 0,330 – 0,670
6.	Сол, %, не повече от:	1,0
7.	Добив за отчитане kg, не повече от:	138,0

При технологична необходимост се допуска влагането на:

1	Аскорбинова киселина Е 300, не повече от:	0,010
2	Оцетна киселина Е 260, не повече от:	0,060
3	Моно- и диглицериди на мастни киселини Е 471, или техните естери, Е 472, не повече от:	0,180

Приложение 2

ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ ЗА 100 g ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ПШЕНИЧЕН ХЛЯБ

енергийна стойност	1026 kJ/ 245kcal
Мазнини	0,8 g
от които: наситени мастни киселини	0,1 g
Въглехидрати	49,0 g
от които: захари	4,0 g
Белтъци	8,5 g
Сол	1,2 g

Образец „Декларация за съответствие към УС „България“ № 07/2019”

	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“	УС „България“ № 07/2019																	
	Пълнозърнест пшеничен хляб																		
Фирма производител: адрес, тел:..... Производствена база: адрес <p style="text-align: center;">Декларация за съответствие №...../.....год</p>																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование на продукта, нетна маса</th> <th>Партида L, произведена на дата.</th> <th>Количество/ бр. на доставения хляб</th> <th>Съответства на</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>УС</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>УС</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование на продукта, нетна маса	Партида L, произведена на дата.	Количество/ бр. на доставения хляб	Съответства на				УС				УС							
Наименование на продукта, нетна маса	Партида L, произведена на дата.	Количество/ бр. на доставения хляб	Съответства на																
			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 2020г., 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) № 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;
17. 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;

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.