

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 04/2010
	ВАРЕНИ И ВАРЕНО-ПУШЕНИ МАЛОТРАЙНИ КОЛБАСИ „СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 4 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 № 4 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г. и Приложение № 4 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 варени и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара планина”, приготвени от прясно* говеждо месо, прясно свинско месо, нитритна сол, подправки и добавки, напълнени в естествени или изкуствени обвивки, преминали през съответната технологична обработка, предназначени за директна консумация.		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
2.1	Варените и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара планина” се класифицират в зависимост от вложените суровини, добавки и подправки, структурата, обвивката и диаметъра. Те биват:	
2.1.1.	Кренвирш „Стара планина”	
2.1.2.	Наденица „Стара планина”	
2.1.3.	Колбас „Стара планина”	
2.2	В зависимост от начина на опаковане варените и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара планина” са:	
2.2.1.	Неопаковани	
2.2.2.	Опаковани под вакуум.	
2.2.3.	Опаковани в защитна атмосфера	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
За производството на варени и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара планина” се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:		
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 нейните соли	
3.7.	Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт**	
3.8.	Индийско орехче натурално или еквивалентното количество екстракт **	

3.9.	Чубрица натурална или еквивалентното количество екстракт**
3.10.	Чесън натурален, сух или еквивалентното количество екстракт**
3.11.	Червен пипер сладък натурален или еквивалентното количество екстракт**
3.12.	Вода питейна и изкуствен лед
3.13.	Естествени обвивки – говежди, овчи, свински тънки черва
3.14.	Изкуствени обвивки – целулозни, водонепроницаеми, многослойни, газонепроницаеми, термосвиваеми, полиамидни
3.15.	Клипси и окачки
3.16.	Пликове и фолио полимерни
3.17.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.18.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен
3.19.	Каси транспортни от пластмаса
3.20.	Каси от вълнообразен картон
3.21.	Дъбови или букови стърготини

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

**Екстрактите са на носител захари.

4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Таблица 1

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	
	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 на белтък по Келдал	БДС 9374
5.2.5	Определяне съдържанието на Ссол	БДС 7168
5.2.6.	Откриване на <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1

6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси "Стара планина" се опаковат в пликове от полиетилен/полиамид, опаковъчна или екструдирана с полиетилен хартия, вакуум опаковки или или в защитна атмосфера.

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.

7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

7.1.	<p>Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси „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; - до 60 дни от датата на производство - при последваща пастьоризация на вакуум опакованите продукти; - до 60 дни от датата на производство - за полиамидни многослойни и газонепроницаеми обвивки.
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 варени и варено-пушени малотрайни колбаси “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	Изходящият контрол се осъществява 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 (ветеринарния регистрационен номер).

Показатели	Кренвирш „Стара планина”	Наденица „Стара планина”	Колбас „Стара планина”
1. Органолептични			
1.1. Форма и размери	Цилиндрична, права или слабо извита по формата на обвивката с диаметър 20-26 мм и дължина на парчетата, получени чрез превъртане в броеница 16-22 см.	Цилиндрична, права или леко извита по формата на обвивките с диаметър 32-40 мм; дължина на парчетата, образуване чрез превъртане 15 – 20 см.	Права, цилиндрична, с диаметър 50-55 мм; дължина на парчетата 15-25 см.
1.2. Външен вид и повърхност	Чиста, суха, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката, с цвят на опушено или с цвета на изкуствената	Чиста, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката. От	Чиста, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката, с цвят на изкуствената

3

	обвивка.	бледо червен до кафяво червен цвят.	обвивка.
1.3. Разрезна повърхност	Фино хомогенизирана безструктурна пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Цвят на пълнежната маса – бледо розов до розово червен. Обвивката е плътно прилепнала към пълнежната маса.	Хомогенна структурна пълнежна маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Парченцата полутлъсто свинско месо равномерно разпределени с размери 3- 6 мм.	Пълнежната маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Парченцата полутлъсто свинско месо равномерно разпределени с размери 3-6 мм.
1.4. Консистенция	Плътно еластична	Плътно еластична	Плътно еластична
1.5. Вкус и мирис	Приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки, без страничен вкус и мирис.	Приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки, без страничен 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	65	63	65
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от	25	23	25
2.3. Сол в %, не повече от	2,2	2,2	2,2
2.4. Общ белтък по Келдал, в %, не по-малко от	12,5	15	10
3. Микробиологични показатели			
3.1. <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5; c=0; m/M = отсъствие в 25 g		

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА КРЕНВИРШ "СТАРА ПЛАНИНА"

Кренвирш „Стара планина”		
№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	82,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/*, не повече от:	1,750
4.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	0,160
5.	Фосфати /E-450 и/или E-451, и/или E-452/	0,160
6.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
7.	Черен/бял пипер или еквивалентното количество екстракт	0,240
8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт	0,080
9.	Лед изкуствен и вода питейна	15,560

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

1.	Машини и съоръжения При производството на кренвирши „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 °C до +4°C, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°C. Спомагателните материали се съхраняват при стайна температура. Естествените обвивки се съхраняват в обособен хладилник при температура от 0 °C до +4°C или при условия, посочени от производителя. 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 кренвирши “Стара планина” се използва свинско месо. При използването на свинско трупно месо то се нарязва, обезкостява, обезжилва и сортира. Получените месни суровини се сортират и в технологичен хладилник се извършва междинно съхранение при температурен режим от 0 °C до +4 °C. Замразеното свинско месо се дефростира частично, след което се нарязва на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките, използвани при производството на кренвирши „Стара планина”, се претеглят в количества по утвърдената рецептура. Естествените и изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
5.	Технологична обработка

	Месните суровини се претеглят преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните месни суровини се смилат на волф. Смесването се извършва в кутер машина. В кутера се поставя една част от свинското месо заедно с нитритната сол, фосфата, антиоксидантите, подправките и 1/3 от количеството на леда. След няколко оборота на кутера се добавя останалата част от свинското месо с другите 2/3 от леда. Кутира се до получаването на хомогенна еднородна маса с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
6.	Пълнене и отцеждане
	Пълнежната маса на кренвирши „Стара планина“ се пълни в изкуствени или естествени обвивки, като парчетата се оформят чрез превъртане. Напълнените колбаси се нареждат на бастуни, които се окачват на количка за колбаси. Отцеждането се извършва при температура в помещението не по-висока от +12 °C.
7.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температура не по-ниска от +72°C във вътрешността на продукта.
8.	Охлаждане и доохлаждане
	Охлаждането се извършва в камера за интензивно охлаждане или душово устройство до достигане на температура не по-висока от +20°C, а доохлаждането - в хладилник до температура не по-висока от +4°C.

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА НАДЕНИЦА “СТАРА ПЛАНИНА”		
Наденица „Стара планина”		
№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	51,000
2.	Говеждо месо	34,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	1,850
4.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
5.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	0,170
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451и/или E-452/	0,170
7.	Червен пипер сладък или еквивалентното количество екстракт	0,240
8.	Чубрица или еквивалентното количество екстракт	0,340
9.	Чесън или еквивалентното количество екстракт	0,210
10.	Лед изкуствен и вода питейна	11,970

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

9.	Машини и съоръжения
-----------	----------------------------

	При производството на наденица „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).
10.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
11.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0°C до +4°C, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°C. Спомагателните материали се съхраняват при стайна температура. Естествените обвивки се съхраняват в обособен хладилник при температура от 0°C до +4°C или при условия, посочени от производителя. Добавките и подправките се съхраняват в склада за спомагателни материали.
12.	Подготовка на месни суровини, добавки, подправки и спомагателни материали
	При производството на наденица „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°C до +4°C. Замразеното месо се дефростира частично, нарязва се на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките, използвани при производство на наденица „Стара планина“ се претеглят в количества по утвърдената рецептура. Естествените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
13.	Технологична обработка
	Месните суровини се претеглят непосредствено преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните месни суровини се смилат на волф. Смесването се извършва в кутер-машини. В кутера се поставя първо говеждото месо заедно с нитритната сол, фосфата, антиоксидантите, подправките и леда. След няколко оборота на кутера се добавя свинското месо. Кутирането продължава до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца свинско месо с размери 3-6 мм и температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
14.	Пълнене и отцеждане
	Пълнежната маса на наденица „Стара планина“ се пълни в естествени обвивки, като парчетата се оформят чрез превъртане. Напълнените колбаси се нареждат на бастуни и се окачват на количка за отцеждане при температура в помещението не по-висока от +12°C.
15.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температура не по-ниска от +72°C във вътрешността на продукта.
16.	Охлаждане и доохлаждане

Охлаждането се извършва в камера за интензивно охлаждане или душово устройство до достигане на температура не по-висока от +20°C, а доохлаждането - в хладилник до температура не по-висока от + 4°C.

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА КОЛБАС "СТАРА ПЛАНИНА"		
Колбас "Стара планина"		
№	Суровини, съставки, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	85,000
2.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	1,860
3.	Аскорбинова киселина /E-300/ и/или нейните соли/ E-301, E-315, E-316/	0,050
4.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	0,170
5.	Фосфати /E-450, и/или E-451, и/или E-452/	0,170
6.	Черен или бял пипер	0,250
7.	Чесън	0,080
8.	Лед изкуствен и вода питейна	12,420

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

17.	Машини и съоръжения При производството на колбас „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).
18.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
19.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0°C до +4°C, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°C. Спомагателните материали и изкуствените обвивки се съхраняват при стайна температура. Добавките и подправките се съхраняват в склад за спомагателни материали.
20.	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали При производството на колбас „Стара планина“ се използва свинско месо. Свинското трупно 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°C до +4°C. Замразеното свинско месо се дефростира частично, след което се нарязва на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките, използвани при производство на колбас „Стара планина“, се претеглят в количества по утвърдената рецептура. Изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.

21.	Технологична обработка
	Месните суровини се претеглят непосредствено преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните месни суровини се смилат на волф. Смесването се извършва в кутер-машини. В кутера се поставя една част от свинското месо заедно с нитритната сол, фосфата, антиоксидантите, подправките и леда. След няколко оборота на кутера се добавя останалото количество свинско месо. Кутира се до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца свинско месо с размери 3-6 мм и с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
22.	Пълнене и отцеждане
	Пълнежната маса на колбас „Стара планина” се пълни в изкуствени обвивки, като парчетата се оформят чрез клипсоване. Напълнените колбаси се нареждат на бастуни и се окачват на количка за отцеждане при температура в помещението не по-висока от +12°C.
23.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера като варенето продължава до достигане на температура не по-ниска от +72°C във вътрешността на продукта.
24.	Охлаждане и доохлаждане
	Охлаждането се извършва в камера за интензивно охлаждане или душово устройство до достигане на температура не по-висока от +20°C, а доохлаждането - в хладилник до температура не по-висока от +4°C.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Хранителна информация за КРЕНВИРШ „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност не по-малко от 1138 kJ/275 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	9 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	12,5 g
Сол	2,2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 12,5 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна информация за НАДЕНИЦА „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1106 kJ/267 kcal	
Мазнини	23 g
- от които наситени мастни киселини	8 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	15 g
Сол	2,2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 23 g и белтъци 15 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Хранителна информация за КОЛБАС „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1095 kJ/265 kcal	
Мазнини	25 g
- от които наситени мастни киселини	9 g
Въглехидрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	10 g
Сол	2,2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 25 g и белтъци 10 g.