

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 09/2010
	ВАРЕНИ И ВАРЕНО-ПУШЕНИ МАЛОТРАЙНИ КОЛБАСИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО “СТАРА ПЛАНИНА”	Утвърден с Приложение 9 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 № 9 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г. и Приложение № 9 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г. УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ
1.	ОПРЕДЕЛЕНИЕ	
Технологичната документация се отнася за варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара планина“, приготвени от птиче 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	В зависимост от вложените суровини, добавки и подправки, структурата, обвивката и диаметъра варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара планина“ биват:	
2.1.1.	Кренвирш от птиче месо „Стара планина“;	
2.1.2.	Наденица от птиче месо „Стара планина“;	
2.1.3.	Колбас от птиче месо „Стара планина“;	
2.2	В зависимост от начина на опаковане варените и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара планина“ биват:	
2.2.1.	Неопаковани;	
2.2.2.	Опаковани под вакуум.	
2.2.3.	Опаковани в защитна атмосфера	
3.	ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ	
За производството на варените и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара планина“ се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:		
3.1.	Месо от птици без кожа и кости	
3.2.	Сланина	
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 или еквивалентното количество екстракт**
3.9.	Чубрица натурална или еквивалентното количество екстракт**
3.10.	Чесън натурален сушен или еквивалентното количество екстракт**
3.11.	Пипер червен сладък 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 ЕС №1308/2013 г.

**Екстрактите са на носител захари.

4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Таблица 1

Показатели	Кренвирши от птиче месо „Стара планина”	Наденица от птиче месо „Стара планина”	Колбас от птиче месо „Стара планина”
1. Органолептични			
1.1. Форма и размери	Цилиндрична, права или слабо извита по формата на обвивката с диаметър 18-28 мм и дължина на парчетата, получени чрез превъртане в броеница с размери 16-22 см.	Цилиндрична, права или леко извита по формата на обвивките, с диаметър 28-38 мм; дължина на парчетата, образувани чрез превъртане в броеница с размери 15 – 20 см.	Права, цилиндрична, с диаметър 50-55 мм; дължина на парчетата 15-25 см.
1.2. Външна повърхност	Чиста, суха, гладка, без повреди, без маслено изпотпяване и празнини под обвивката, с цвят на опушено или с цвета на изкуствената обвивка.	Чиста, гладка, без повреди, без маслено изпотпяване и празнини под обвивката, цвят от бледо червен до кафяво червен.	Чиста, гладка, без повреди, без маслено изпотпяване и празнини под обвивката, с цвят на изкуствената

			обвивка.
1.3.Разрезна повърхност	Фино хомогенизирана, безструктурна пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Цвят на пълнежната маса – бледорозов до розовочервен. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса.	Пълнежна маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Цвят розовочервен, с големина на парченцата сланина до 6мм, равномерно разпределени.	Пълнежна маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Парченцата сланина 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	70	68	68
2.2.Мазнини, в % от общата маса, не повече от	20	21	21
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	12	12
3. Микробиологични показатели			
3.1. Listeria monocytogenes	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 маса	БДС 8549
5.2.4	Определяне на белтък по Келдал	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>Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо "Стара планина" се опаковат в пликосе от полиетилен /полиамид, опаковъчна или екструдирана хартия, вакуум опаковки или 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>Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара планина“ се съхраняват при температура от 0°C до +4 °C:</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 пастеризация на вакуумопакваните 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 от птиче месо "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)	

**10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА КРЕНВИРШ ОТ ПТИЧЕ МЕСО
“СТАРА ПЛАНИНА”**

Кренвирш от птиче месо ”Стара планина”		
№	Суровини, съставки, добавки и подправки	Количество (кг) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Птиче месо без кост и кожа	68,000
2.	Сланина	17,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	1,850
4.	Аскорбинова к-на /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-451 и/или E-452/	0,170
7.	Черен/бял пипер	0,250
8.	Индийско орехче	0,080
9.	Изкуствен лед и вода питейна	12,43

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

10.1	Машини и съоръжения
При производството на кренвирш от птиче месо „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).	
10.2	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
10.3	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Пресните птичи суровини се съхраняват при температура от 0°C до +4 °C, замразените – при температура не по-висока от минус 12°C, а бързо 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.
10.4	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	<p>При производството на кренвирш от птиче месо "Стара планина" се използва птиче месо, обезкостено от целия труп.</p> <p>Замразеното и/или бързо замразеното птиче месо от цели трупове се подготвя и дефростира до достигане на температура $\leq 0^{\circ}\text{C}$. След дефростиране птичите трупове се разфасоват, обезкостяват, кожата се отделя и месото се сортира. Замразеното и/или бързо замразеното на блокове птиче месо без кожа и кости се нарязва на гилотина. Получените месни суровини се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Добавките и подправките, използвани при производство на кренвирш от птиче месо „Стара планина“, се претеглят в количества по утвърдената рецептура.</p> <p>Естествените и изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.</p>
10.5	Технологична обработка
	<p>Месните суровини се претеглят преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните обезкостено птиче месо, нитритна сол, фосфат, антиоксиданти, подправки и 1/3 от количеството на леда се обработват в кутер-машината. След няколко оборота на кутера се добавя дозираното количество сланина с останалите 2/3 от леда. Кутирането продължава до получаване на хомогенна, еднородна маса с температура до $+12^{\circ}\text{C}$. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.</p>
10.6	Пълнене и отцеждане
	<p>Пълнежната маса за кренвирш от птиче месо "Стара планина" се пълни в изкуствени или естествени обвивки, като парчетата се оформят чрез превъртане.</p> <p>Напълнените колбаси се нареждат на бастуни, които се окачват на количка за колбаси. Отцеждането се извършва при температура в помещението не по-висока от $+12^{\circ}\text{C}$.</p>
10.7	Термична обработка
	<p>Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температура не по-ниска от $+72^{\circ}\text{C}$ във вътрешността на продукта.</p>
10.8	Охлаждане и доохлаждане
	<p>Охлаждането се извършва в камера за интензивно охлаждане или душово устройство до достигане на температура не по-висока от $+20^{\circ}\text{C}$, а доохлаждането - в хладилник до температура не по-висока от $+4^{\circ}\text{C}$.</p>

11. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА НАДЕНИЦА ОТ ПТИЧЕ МЕСО "СТАРА ПЛАНИНА"

Наденица от птиче месо "Стара планина"		
№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Птиче месо без кости и кожа	70,500
2.	Сланина	17,500

3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	1,850
4.	Аскорбинова к-на /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
5.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	0,180
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451 и/или E-452/	0,180
7.	Червен пипер сладък или еквивалентното количество екстракт	0,260
8.	Чубрица или еквивалентното количество екстракт	0,220
9.	Чесън или еквивалентното количество екстракт	0,130
10.	Вода питейна и изкуствен лед	9,130

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

11.1.	Машини и съоръжения
При производството на наденица от птиче месо „Стара Планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.	
11.2.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.	
11.3.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
Пресните птичи суровини се съхраняват при температура от 0°C до +4°C, замразените – при температура не по-висока от минус 12°C, а бързо 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.	
11.4.	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
При производството на наденица от птиче месо “Стара планина” се използва птиче месо, обезкостено от целия труп. Замразеното и/или бързо замразеното птиче месо от цели трупове се подготвя и дефростира до достигане на температура $\leq 0^{\circ}\text{C}$. След дефростиране птичите трупове се разфасоват, обезкостяват, кожата се отделя и месото се сортира. Замразеното и/или бързо замразеното на блокове птиче месо без кожа и кости се нарязва на гилотина. Получените месни суровини се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0°C до +4 °C. Добавките и подправките, използвани при производство на наденица от птиче месо „Стара планина“ се претеглят в количества по утвърдената рецептура. Естествените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-	

	доставчик.
11.5.	Технологична обработка
	Птичите суровини се претеглят непосредствено преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните обезкостено птиче месо, нитритна сол, фосфат, антиоксиданти, подправки и леда се обработват в кутер-машината. След няколко оборота на кутера се добавя дозираното количество сланина. Кутирането продължава до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца сланина с размери 3-6 мм, с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
11.6.	Пълнене и отцеждане
	Пълнежната маса на наденица от птиче месо „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 °С.
11.7.	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.
11.8.	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.

12. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА МАЛОТРАЕН КОЛБАС ОТ ПТИЧЕ МЕСО “СТАРА ПЛАНИНА”

Малотраен колбас от птиче месо”Стара планина”		
№	Суровини, съставки, добавки и подправки	Количество (кг) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Птиче месо без кост и кожа	70,500
2.	Сланина	17,500
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	1,850
4.	Аскорбинова к-на /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
5.	Захари (декстроза или рафинирана кристална захар)	0,180
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451 и/или E-452/	0,180
7.	Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт	0,260
8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт	0,080
9.	Вода питейна и изкуствен лед	9,400

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

12.1.	Машини и съоръжения
	При производството на колбас от птиче месо „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
12.2.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
12.3.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Пресните птичи 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.
12.4.	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	При производството на малотраен колбас от птиче месо “Стара планина” се използва птиче месо, обезкостено от целия труп. Замразеното и/или бързозамразеното птиче месо от цели трупове се подготвя и дефростира до достигане на температура $\leq 0^{\circ}\text{C}$. След дефростиране птичите трупове се разфасоват, обезкостяват, кожата се отделя и месото се сортира. Замразеното и/или бързозамразеното на блокове птиче месо без кожа и кости се нарязва на гилотина. Получените месни суровини се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0°C до +4°C. 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.
12.5.	Технологична обработка
	Месните суровини се претеглят преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните обезкостено птиче месо, нитритна сол, фосфат, антиоксиданти, подправки и леда се обработват в кутер-машината. След няколко оборота на кутера се добавя дозираното количество сланина. Кутирането продължава до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца сланина, с размери 3-6 мм, с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
12.6.	Пълнене и отцеждане
	Пълнежната маса за малотраен колбас от птиче месо “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.
12.7.	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.
12.8.	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

доохладането - в хладилник до температура не по-висока от +4°C.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Хранителна информация за КРЕНВИРШ от птиче месо "СТАРА ПЛАНИНА"

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 944 kJ/228 kcal	
Мазнини	20 g
- от които наситени мастни киселини	6 g
Въглеhidрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	12 g
Сол	2,2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 20 g и белтъци 12 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Хранителна информация за НАДЕНИЦА от птиче месо "СТАРА ПЛАНИНА"

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 981 kJ/237 kcal	
Мазнини	21 g
- от които наситени мастни киселини	7 g
Въглеhidрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	12 g
Сол	2,2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 21 g и белтъци 12 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Хранителна информация за МАЛОТРАЕН КОЛБАС от птиче месо

”СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 981 kJ/237 kcal	
Мазнини	21 g
- от които наситени мастни киселини	7 g
Въглеhidрати	0 g
- от които захари	0 g
Белтъци	12 g
Сол	2,2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 21 g и белтъци 12 g.