

	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 07/2010
 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	ЗАГОТОВКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО КЕБАПЧЕТА И КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”	<p>Утвърден с Приложение 7 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 № 7 от Заповед № РД 11-2491/15.12.2016 г., Приложение № 1 от Заповед № РД 11-1733/27.07.2020 г. и Приложение № 7 от Заповед № РД 11-2208/13.10.2022 г.</p> <p style="text-align: center;">..... УТВЪРЖДАВАМ д-р Христо Вълчанов Изпълнителен директор на БАБХ</p>
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
<p>Утвърденият стандарт се отнася за производство на заготовки от птиче месо кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина”, приготвени от птиче месо* без кожа и кости, сланина, сол за хранително-вкусовата промишленост, подправки и добавки, претърпели съответната технологична обработка, опаковани в потребителски опаковки, охладени или замразени, предназначени за кулинарни цели. Месните заготовки са предназначени за всички потребителски групи и се консумират след топлинна обработка.</p>		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
<p>В зависимост от използваните суровини и материали и приложената технология заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се отнасят към групата на заготовки от раздробено птиче месо.</p>		
2.1	В зависимост от рецептурата заготовките от птиче месо биват:	
2.1.1	Кебапчета „Стара планина”	
2.1.2	Кюфтета „Стара планина”	
2.2	В зависимост от приложената хладилна обработка заготовките от птиче месо биват	
2.2.1	Пресни*	
2.2.2	Замразени*	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
<p>За производството на заготовките от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове както следва:</p>		
3.1.	Месо от птици без кожа и кости*	
3.2.	Сланина	
3.3.	Сол за хранително-вкусовата промишленост	
3.4.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат E262 и/или натриев цитрат E331	

3.5.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина E300 и/или натриев аскорбат E301
3.6.	Подправки – черен пипер, кимион, сушен кромид лук
3.7.	Вода питейна и изкуствен лед
3.8.	Опаковки потребителски и транспортни
3.9.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.10.	Фолио полимерно

Забележка - *- съгласно определението в Регламент ЕС №1308/2013 г.

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1 и 2

Таблица 1

Кебапчета ”Стара планина”

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	С правилна цилиндрична форма и чиста повърхност.	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Пресни	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо и подправки	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	63	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	21	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта		
2.4.1	Пресни	От минус 1°С до +4°С	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°С	
2. Микробиологични			
3.1	Salmonella	n = 5, c = 0	m/M = отсъствие в 25 g

Таблица 2

Кюфтета ”Стара планина”

Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	Със сферична форма и чиста повърхност.	

1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Пресни	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо, кромид лук и подправки	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	63	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	21	
2.3	Сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура във вътрешността на продукта:		
2.4.1	Пресни	От минус 1°C до +4°C	
2.4.2	Замразени	Не по-висока от минус 18°C	
3. Микробиологични			
3.1	Salmonella	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 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 съдържанието на мазнини в общата маса	БДС 8549	
5.2.4	Определяне съдържанието на сол	БДС 7168	
5.2.5	Откриване на Salmonella	БДС EN ISO 6579	
6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС			
6.1	Машини и съоръжения		
	При производството на заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, съответстващи на хигиенните изисквания, в европейските и национални нормативни актове, както и на системите за самоконтрол (ДПП и НАССР).		
6.2	Подготовка на месни суровини и спомагателни материали		

	При производство на заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се използват суровини, подправки и добавки, съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.
6.3	Технологична обработка
	Пресните месни суровини се нарязват. При използване на замразени или бързо замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се поотделно на волф - машина с размери на решетката до 3-5 мм. Смлените суровини се смесват в съотношение, съгласно изготвените рецептури в Приложения 1 и 2, заедно със солта, леда, подправките и добавките, разтворени във вода. Сместа зрее в хладилни условия при температура, не по-висока от 2°С за 20-24 часа.
6.4	Формоване
	Пригответената смес се формова машинно във вид на кебапчета и кюфтета с маса 60 г/бр. Кюфтетата се дооформят ръчно (при необходимост).
6.5	Опаковане
	Формованите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се опаковат в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в защитна атмосфера до 3 кг.
6.6	Хладилна обработка
6.6.1	Пресни заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“.
	Опакованите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се охлаждат при температура от минус 1°С до +4°С и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.
6.6.2	Замразени заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“.
	Опакованите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се подлагат на замразяване до достигане на температура минус 18°С във вътрешността на заготовките и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°С.
7. Опаковане, етикетиране и пакетиране	
Опаковането на заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се извършва в потребителски полистиролови и полимерни опаковки, или в защитна атмосфера, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Опакованите заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се пакетират в транспортни каси или в каси от вълнообразен картон, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Върху потребителските опаковки и транспортните каси се поставя етикет 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, номера на УС и текста „Да се консумира след топлинна обработка“:	
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	

8.1	Пресните заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се съхраняват при температура от минус 1°С до +4°С. - до 5 дни от датата на производство - охладени без защитна атмосфера - до 7 дни от датата на производство - охладени в защитна атмосфера
8.2	Замразените заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се съхраняват при температура не по-висока от минус 18°С до 30 дни от датата на производство.
8.3	Транспортът се извършва със специализирани транспортни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.
9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВО	
При производството на заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се провежда:	
9.1	Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, подправки, добавки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
9.2	Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.3	Изходящ контрол се осъществява въз основа на органолептични, физикохимични и микробиологични показатели в Таблицы 1 и 2.
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ	
При реализация заготовки от птиче месо кебапчета и кюфтета „Стара планина” се придружават от търговски документ, съдържащ информацията определена в Регламент (ЕС) № 931/2011 и идентификационната маркировка (ветеринарния регистрационен номер)	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КЕБАПЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество /кг./ за 100 кг
1	Птиче месо без кожа и кости	74,700
2	Сланина	18,670
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1,700
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,470
5	Кимион	0,370
6	Черен пипер и/или бял пипер	0,190

7	Вода и лед	3,900
---	------------	-------

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ЗАГОТОВКА ОТ ПТИЧЕ МЕСО КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”		
№	Вид на суровините и материалите	Количество /кг./ за 100 кг
1	Птиче месо без кожа и кости	74,350
2	Сланина	18,590
3	Сол за хранително-вкусовата промишленост	1, 700
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
5	Кромид лук сушен	0,460
6	Кимион	0,370
7	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
8	Вода и лед	3,880

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Хранителна информация за КЕБАПЧЕ от птиче месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1032 kJ/249 kcal	
Мазнини	21 g
- от които наситени мастни киселини	8 g
Въглехидрати	1 g
- от които захари	0,5 g
Белтъци	14 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 21 g и белтъци 14 g.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Хранителна информация за КЮФТЕ от птиче месо „СТАРА ПЛАНИНА”

Хранителна стойност в 100 g продукт	
Енергийна стойност 1032 kJ/249 kcal	
Мазнини	21 g
- от които наситени мастни киселини	8 g
Въглехидрати	1 g
- от които захари	0,5 g
Белтъци	14 g
Сол	2 g

* Обявената хранителна информация е основана на изчисления, съгласно следните критични стойности заложи в стандарта: мазнини 21 g и белтъци 14 g.