




МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА

гр. СОФИЯ ☒1606, бул. "П. Славейков" №15А, ☎9159820, факс 9549593

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 06/2010 Приложение В / Заповед №РД 11- 733/11 10.2010г
	МЕСНА ЗАГОТОВКА КАЙМА ОТ ПТИЧЕ МЕСО "СТАРА ПЛАНИНА"	УТВЪРЖДАВАМ Д-р Йордан Войнов Ген. Директор НВМС

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Утвърденият стандарт се отнася за производството на сурова месна заготовка – кайма от птиче месо „Стара планина“, приготвена от прясно* птиче месо без кожа и кости, сланина и добавки, претърпяла съответната технологична обработка, опакована в потребителски опаковки, охладена или замразена, предназначена за кулинарни цели.

Месната заготовка е предназначена за всички потребителски групи и се консумира след термична обработка.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

В зависимост от използваните суровини и материали и приложената технология суровата месна заготовка кайма от птиче месо „Стара планина“ се отнася към групата на сурови заготовки от раздробено месо.

2.1	В зависимост от използваните суровини се класифицират:
2.1.1	Кайма от птиче месо „Стара планина“ – 80% птиче месо и 20% сланина
2.2	В зависимост от приложената хладилна обработка месните заготовки биват:
2.2.1	Охладени
2.2.2	Замразени

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на месната заготовка кайма „Стара планина“ от птиче месо 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.	Сол готварска
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.	Вода питейна и изкуствен лед
3.7.	Опаковки потребителски и транспортни
3.8.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290

**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ****НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА**

гр. СОФИЯ ☒1606, бул. "П. Славейков" №15А, ☎9159820, факс 9549593

	и/или азот Е 941		
3.9.	Фолио		
3.10.	Хартия екструдирана		
Забележка - *- съгласно определението в Регламент ЕО №853/2004 г.			
4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ			
Готовата кайма от птиче месо „Стара планина“ трябва да отговаря на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблица 1			
Кайма „Стара планина“		Таблица 1	
Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченцата месо тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледо розов със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладена	Мека, пластична	
1.3.2	Замразена	Твърда	
1.4.	Мирис	Свойствен за прясно месо	
2. Физико-химични			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	70	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	15	
2.3	Готварска сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура не по-висока от: °С		
2.4.1	Охладена	+2°С	
2.4.2	Замразена	минус 18°С	
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 25 g n = 5, c = 0	Да не се установяват
5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ			
5.1	Правила за вземане на проби		
Вземането на проби се извършва съгласно БДС 14593 и съгласно европейските и национални нормативни актове			
5.2	Методи за изпитване		
	Показатели	В съответствие с:	
5.2.1	Органолептично изпитване	БДС 14593	
5.2.2	Определяне на водно съдържание	БДС 5712	

**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ****НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА**

гр. СОФИЯ ☒1606, бул. "П. Славейков" №15А, ☎9159820, факс 9549593

5.2.3	Определяне на мазнини в общата маса	БДС 8549
5.2.4	Определяне съдържанието на готварска сол	БДС 7168
5.2.5	Откриване на салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579

6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

6.1	Машини и съоръжения
	При производството на месна заготовка - кайма „Стара планина” от птиче месо се използват машини и съоръжения, 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 месните суровини, добавки, съставки, подправки и спомагателните материали
	При производството на месната заготовка кайма „Стара планина” от птиче месо се използват птиче месо без кости и кожа и сланина, съгласно рецептурата в Приложение 1.
6.3	Технологична обработка
	Охладените месни суровини се нарязват. При използване на замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се по отделно на волф - машина с размери на решетката 3-5 мм. Смлените суровини се смесват в съотношение, съгласно рецептурата в Приложение 1, заедно с готварската сол, леда и добавките, разтворени във вода.
6.4	Разфасоване и опаковане
	Готовата месна заготовка кайма „Стара планина” от птиче месо се разфасова в потребителски опаковки от екструдирана хартия, полистирол, полимерни опаковки или газова среда до 3 кг.
6.5	Хладилна обработка
6.5.1	Охладена
	Пакетираната кайма „Стара планина” от птиче месо се охлажда при температура от минус 1°C до +2°C и се съхранява в хладилна камера при същата температура.
6.5.2	Замразена
	Пакетираната кайма „Стара планина” от птиче месо се подлага на шоково замразяване до достигане на температура не по-висока от минус 18°C във вътрешността на продукта и се съхранява в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.

7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА

гр. СОФИЯ ☒1606, бул. "П. Славейков" №15А, ☎9159820, факс 9549593

Опаковането на кайма „Стара планина“ от птиче месо се извършва в опаковки от екструдирана хартия, полистирол, полимерни опаковки или газова среда, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.

Опакованите заготовки са 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, който съдържа следната информация:

7.1	Наименование
7.2	Състав - /месните суровини се изписват в %/
7.3	Срок на трайност
7.4	Условия на съхранение
7.5	Партиден номер
7.6	Нетно количество на предварително опакованите заготовки
7.7	Производител, седалище и адрес на управление, телефон, факс, e-mail
7.8	Ветеринарен регистрационен номер на предприятието
7.9	УС 06/2010
7.10	Да се консумира след термична обработка

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1	Охладената кайма „Стара планина“ от птиче месо се съхранява при температура от минус 1°C до +2°C: - до 5 дни от датата на производство - охладена без защитна среда - до 7 дни от датата на производство - охладена със защитна среда
8.2	Замразената кайма „Стара планина“ се съхранява при температура не по висока от минус 18°C 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 ПРОИЗВОДСТВОТО

При производството на Кайма „Стара планина“ от птиче месо се извършва следния производствен контрол:

9.1	Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки, 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

**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ****НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА**

гр. СОФИЯ ☒1606, бул. "П. Славейков" №15А, ☎9159820, факс 9549593

в Таблица 1.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация кайма „Стара планина” от птиче месо се придружава от търговски документ, съдържащ следната информация:

10.1	Име и ветеринарен регистрационен номер на производител;
10.2	Номер и дата на търговски документ;
10.3	Наименование на заготовката;
10.4	Партиден номер ;
10.5	Количество на заготовката - кг / бр.;
10.6	Име на клиента

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КАЙМА „СТАРА ПЛАНИНА” ОТ ПТИЧЕ МЕСО		
№	Суровини и материали	Количество /кг./ за 100 кг
1	Птиче месо	76,550
2	Сланина	19,150
3	Готварска сол	1,600
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,480
5	Вода и лед	2,220