



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

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

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	 УС 07/2010 Приложение 7/заповед №РД 11- 733/11.10.2010г УТВЪРЖДАВАМ Д-р Йордан Войнов Ген. Директор НВМС
	МЕСНИ ЗАГОТОВКИ КЕБАПЧЕТА И КЮФТЕТА ОТ ПТИЧЕ МЕСО „СТАРА ПЛАНИНА”	

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Утвърденият стандарт се отнася за производство на сурови месни заготовки – кебапчета от птиче месо „Стара планина” и кюфтета от птиче месо „Стара планина”, приготвени от прясно* птиче месо без кожа и кости, сланина, готварска сол, 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 термична обработка.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

В зависимост от използваните суровини и материали и приложената технология суровите месни заготовки кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина” се отнасят към групата на суровите месни заготовки от раздробено месо.

2.1	В зависимост от използваните суровини се класифицират по следния начин:
2.1.1	Кебапчета от птиче месо „Стара планина”
2.1.2	Кюфтета от птиче месо „Стара планина”
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 месни заготовки кебапчета и кюфтета 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.	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.	Подправки – черен пипер, кимион, сушен кромид лук
3.7.	Вода питейна и изкуствен лед
3.8.	Опаковки потребителски и транспортни

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

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

3.9.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
------	---

3.10.	Фолио
-------	-------

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

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

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

Кебапчета от птиче месо "Стара планина"	Таблица 1
--	------------------

Показатели	Характеристика и норми
-------------------	-------------------------------

1. Органолептични

1.1	Външен вид	Кебапчета с правилна цилиндрична форма и чиста повърхност.
-----	------------	--

1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък.
-----	------	------------------------------------

1.3	Консистенция	
-----	--------------	--

1.3.1	Охладени	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	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	Охладени	+2°С
-------	----------	------

2.4.2	Замразени	минус 18°С
-------	-----------	------------

2. Микробиологични

3.1	Салмонелни бактерии	в 25g n=5, c = 0	Да не се установяват.
-----	---------------------	---------------------	-----------------------

Кюфтета от птиче месо "Стара планина"	Таблица 2
--	------------------

Показатели	Характеристика и норми
-------------------	-------------------------------

1. Органолептични

1.1	Външен вид	Кюфтета със сферична форма и чиста повърхност.
-----	------------	--

1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък.
-----	------	------------------------------------

1.3	Консистенция	
-----	--------------	--

1.3.1	Охладени	Мека, пластична.
-------	----------	------------------

1.3.2	Замразени	Твърда
-------	-----------	--------

1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо, кромид лук и подправки
-----	-------	--

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

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

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: °C		
2.4.1	Охладени		+2°C
2.4.2	Замразени		минус 18°C
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 25g n=5, с = 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 европейските и национални нормативни актове.			
5.2	Методи за изпитване		
	Показател	В съответствие с:	
5.2.1	Органолептично изпитване	БДС 14593	
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 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 месни заготовки кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, съответстващи на хигиенните изисквания, заложен в европейските и национални нормативни актове, както и на системите за самоконтрол (ДПП и НАССР).		
6.2	Подготовка на месни суровини и спомагателни материали.		

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

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

	При производство на месни заготовки кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина” се използват суровини, подправки и добавки, съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.
6.3	Технологична обработка
	Охладените месни суровини се нарязват. При използване на 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 с готварска сол, лед, подправки и добавки, разтворени във вода. Сместа зрее в хладилни условия при температура, не по-висока от 2°С за 20-24 часа.
6.4	Формоване
	Приготвената смес се формова машинно във вид на кебапчета и кюфтета с маса 60 гр/бр. Кюфтетата се дооформят ръчно (при необходимост).
6.5	Опаковане
	Формованите кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина” се опаковат в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в газова среда до 3 кг.
6.6	Хладилна обработка
6.6.1	Охладени кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина”.
	Опакованите кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина” се охлаждат при температура от минус 1 до 2°С и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.
6.6.2	Замразени кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина”.
	Опакованите кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина” се подлагат на шоково 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 кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина” се извършва в потребителски полистиролови и полимерни опаковки, или в газова среда, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Опакованите кебапчета и кюфтета от птиче месо „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, 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

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

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

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 07/2010
7.10	Да се консумира след термична обработка.
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1	Охладените кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина“ се съхраняват при температура от минус 1 до +2°C. - до 5 дни от датата на производство - охладени без защитна среда - до 7 дни от датата на производство - охладени със защитна среда
8.2	Замразените кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина“ се съхраняват 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 ПРОИЗВОДСТВО	
При производството на кебапчета и кюфтета от птиче месо „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 кебапчета и кюфтета от птиче месо „Стара планина“ се придружават 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 продукта, кг. / бр.;
10.6	Име на клиента

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

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

КЕБАПЧЕТА ОТ ПТИЧЕ МЕСО „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	Готварска сол	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**КЮФТЕТА ОТ ПТИЧЕ МЕСО „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	Готварска сол	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