




МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА

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

 <b>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>	<b>УС 08/2010</b> Приложение 8/ заповед №РД 11- 733/11.10.2010г
	<b>МЕСНИ ЗАГОТОВКИ – СУРОВА НАДЕНИЦА И КАРНАЧЕТА ОТ ПТИЧЕ МЕСО „СТАРА ПЛАНИНА”</b>	<b>УТВЪРЖДАВАМ</b> <b>Д-р Йордан Войнов</b> <b>Ген. Директор НВМС</b>

### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Утвърденият стандарт се отнася за производство на сурови месни заготовки – сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина”, приготвени от прясно\* птиче месо без кожа и кости, сланина, готварска сол, подправки и добавки, напълнени в естествени обвивки, претърпели съответната технологична обработка, опаковани в потребителска опаковка, 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, месните заготовки от птиче месо „Стара планина” биват сурова наденица и карначета. Те се отнасят към групата на суровите месни заготовки от раздробено птиче месо в обвивки.

<b>2.1</b>	В зависимост от използваните суровини, месните заготовки биват:
2.1.1	Сурова наденица от птиче месо „Стара планина”;
2.1.2	Карначета от птиче месо „Стара планина”;
<b>2.2</b>	В зависимост от приложената хладилна обработка месни заготовки – сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина” биват:
2.2.1	Охладени
2.2.2	Замразени

### 3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина” се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:

3.1.	Птиче месо 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, чесново брашно, червен пипер и чубрица

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

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

3.7.	Вода питейна и изкуствен лед
3.8.	Естествени обвивки
3.9.	Опаковки потребителски и транспортни
3.10.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.11.	Фолио полимерно
3.12.	Бамбукови шишчета

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

**4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ**

Готовата наденица и карначета от птиче месо „Стара планина” трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1 и 2

**Сурова наденица от птиче месо „Стара планина”****Таблица 1**

Показатели		Характеристика и норми	
<b>1. Органолептични</b>			
1.1	Външен вид	с цилиндрична форма и чиста повърхност. Отделните парчета са отделени чрез превъртане.	
1.2	Цвят	Бледорозов със сив оттенък.	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладена сурова наденица	Мека, пластична	
1.3.2	Замразена сурова наденица	Твърда	
1.4.	Мирис	Свойствен за прясно месо, подправки и чесън.	
<b>2. Физико-химични</b>			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса, не повече от		70
2.2	Мазнини в % от общата маса, не повече от		13,5
2.3	Готварска сол в % от общата маса, не повече от		2
<b>2.4 Температура, не по-висока от: °C</b>			
2.4.1	Охладена		+2°C
2.4.2	Замразена		минус 18°C

**3. Микробиологични**

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

**Карначета от птиче месо „Стара планина”****Таблица 2**

<b>1. Органолептични</b>			
1.1	Външен вид	с цилиндрична форма с чиста повърхност. Отделните парчета са навити в кръг и при необходимост фиксирани с бамбукови шишчета.	

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

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

<b>1.2</b>	Цвят	Бледорозов със сив оттенък	
<b>1.3</b>	Консистенция		
1.3.1	Охладени карначета	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени карначета	Твърда	
<b>1.4</b>	Мирис	Свойствен за прясно месо и подправки	
<b>2. Физико-химични</b>			
<b>2.1</b>	Водно съдържание в % от общата маса, не повече от		70
<b>2.2</b>	Мазнини в % от общата маса, не повече от		13,5
<b>2.3</b>	Готварска сол в % от общата маса, не повече от		2
<b>2.4</b>	Температура не по-висока от: °C		
2.4.1	Охладени		+2°C
2.4.2	Замразени		минус 18°C
<b>3. Микробиологични</b>			
3.1	Салмонелни бактерии	в 25g n = 5, c = 0	Да не се установяват
<b>5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>			
<b>5.1</b>	<b>Правила за вземане на проби</b>		
Вземането на проби от готов продукт се извършва съгласно БДС 14593 и съгласно европейските и национални нормативни актове			
<b>5.2</b>	<b>Методи за изпитване</b>		
	<b>Показател</b>	<b>В съответствие с:</b>	
5.2.1	Органолептично изпитване	БДС 14593	
5.2.2	Определяне на водно съдържание	БДС 5712	
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	
<b>6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС</b>			
<b>6.1</b>	<b>Машини и съоръжения</b>		
	При производството на месни заготовки сурова наденица и карначета от птиче месо „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).		
<b>6.2</b>	<b>Подготовка на месни суровини и спомагателни материали</b>		



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ**

**НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА**

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

	При производството на месни заготовки сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина“ се използват птиче месо без кожа и кости, сланина и естествени обвивки, според рецептурите в Приложения 1 и 2.
<b>6.3</b>	<b>Технологична обработка</b>
	Охладените месни суровини се нарязват. При използване на замразени месни суровини същите се дефростират частично. Смилат се поотделно на волф - машина с решетка 8 мм за сурова наденица от птиче месо „Стара планина“ и 3-5 мм за карначета от птиче месо „Стара планина“. Смлените суровини, подправки и добавки се смесват съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.
<b>6.4</b>	<b>Пълнене</b>
	Пълненето на сурова наденица от птиче месо „Стара планина“ се извършва в свински черва с диаметър от 30 до 36 мм, а на карначета от птиче месо „Стара планина“ - в тънки овчи черва с диаметър от 16 до 20 мм. Напълнените наденици с дължина 15-20 см се оформят чрез превъртане. Напълнените Карначета се навиват в кръг и при необходимост се фиксират с бамбукови шишчета.
<b>6.5</b>	<b>Опаковане</b>
	Опаковането на сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина“ се извършва в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в газова среда до 3 кг.
<b>6.6</b>	<b>Хладилна обработка</b>
6.6.1	Охладени сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина“
	Пакетираните сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина“ се охлаждат при температура от минус 1°C до +2°C и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.
6.6.2	Замразени сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина“
	Пакетираните сурова наденица и карначета от птиче месо „Стара планина“ се подлагат на шоково замразяване до достигане на температура във вътрешността на продукта не повече от минус 18°C и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.
<b>7. Опаковане, етикетиране и пакетиране</b>	
Опаковането на Сурова наденица и Карначета от птиче месо „Стара планина“ се извършва в полистиролови и полимерни потребителски опаковки, или в газова среда, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове. Пакетирането се извършва 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



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ**

**НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА**

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

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 08/2010
7.10	Да се консумира след термична обработка

**8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ**

8.1	Охладените Сурова наденица и Карначета от птиче месо „Стара планина” се съхраняват при температура от минус 1 °С до +2°С. - 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 Сурова наденица и Карначета от птиче месо „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 Сурова наденица и Карначета от птиче месо „Стара планина” се извършва следният производствен контрол:

9.1	<b>Входящ контрол</b> 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	<b>Технологичен контрол</b> се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.3	<b>Изходящ контрол</b> се осъществява въз основа на: органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в Таблицы 1 и 2.

**10. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

При реализация Сурова наденица и Карначета 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;
10.4	Партиден номер;
10.5	Количество, кг. / бр.;
10.6	Име на клиента



**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

<b>СУРОВА НАДЕНИЦА ОТ ПТИЧЕ МЕСО „СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) за 100 кг.</b>
1	Птиче месо без кожа	74,390
2	Сланина	18,600
3	Готварска сол	1,700
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
5	Кимион	0,460
6	Черен пипер	0,280
7	Червен пипер	0,190
8	Чесново брашно	0,037
9	Вода и лед	3,883

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

<b>КАРНАЧЕТА ОТ ПТИЧЕ МЕСО „СТАРА ПЛАНИНА”</b>		
<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) за 100 кг.</b>
1	Птиче месо без кожа и кости	74,210
2	Сланина	18,550
3	Готварска сол	1,700
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
5	Кимион	0,460
6	Черен и/или бял пипер	0,280
7	Чубрица	0,280
8	Червен пипер	0,190
9	Вода и лед	3,870



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ**

**НАЦИОНАЛНА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА СЛУЖБА**

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