



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ**  
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

 <b>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>	<b>УС 01/2010</b> Приложение 1/ Заповед № РД 11-733/ 11.10.2010 изменена със Заповед № РД 11-447/12.04.2012
	<b>МЕСНИ ЗАГОТОВКИ – КАЙМА "СТАРА ПЛАНИНА"</b>	 <b>УТВЪРЖДАВАМ</b> <b>Д-р Йордан Войнов</b> <b>Изп. Директор БАБХ</b>
<b>1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ</b>		
Утвърденият стандарт се отнася за производството на сурови месни заготовки – кайма „Стара планина“, приготвени от прясно* свинско месо, прясно говеждо месо 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.		
<b>2. КЛАСИФИКАЦИЯ</b>		
В зависимост от използваните суровини и спомагателни материали и приложената технология суровите месни заготовки кайма „Стара планина“ се отнасят към групата на сурови заготовки от раздробено месо.		
<b>2.1</b>	В зависимост от използваните суровини се класифицират:	
2.1.1	Кайма „Стара планина“ – 100% свинско месо	
2.1.2	Кайма „Стара планина“ – 60% свинско месо и 40% говеждо месо	
<b>2.2</b>	В зависимост от приложената хладилна обработка месните заготовки биват:	
2.2.1	Охладени	
2.2.2	Замразени	
<b>3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ</b>		
За производството на месните заготовки кайма „Стара планина“ се използват суровини, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове както следва:		
3.1.	Месо от говеда	
3.2	Месо от свине	
3.3.	Сол готварска	
3.4.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат E262 и/или натриев цитрат E331	



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

3.5.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина Е300 и/или натриев аскорбат Е301
3.6.	Вода питейна и изкуствен лед
3.7.	Опаковки потребителски и транспортни
3.8.	Опаковъчни газове - кислород Е948, въглероден диоксид Е290 и/или азот Е 941
3.9.	Фолио
3.10.	Екструдирана хартия

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

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

Готовите кайми „Стара планина” трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблиците 1 и 2

Кайма „Стара планина”		100% свинско месо	Таблица 1
Показатели		Характеристика и норми	
<b>1. Органолептични</b>			
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченцата месо и тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладена	Мека, пластична	
1.3.2	Замразена	Твърда	
1.3.3	Мирис	Свойствен за прясно месо	
<b>2. Физико-химични</b>			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	60	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	30	
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	
<b>3. Микробиологични</b>			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват
Кайма „Стара планина”		60% свинско месо и 40% говеждо месо	Таблица 2



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

Показатели		Характеристика и норми	
<b>1. Органолептични</b>			
1.1	Външен вид	Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо тлъстини, с чиста повърхност	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладена	Мека, пластична	
1.3.2	Замразена	Твърда	
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо	
<b>2. Физико-химични</b>			
2.1	Водно съдържание в % от общата маса не повече от	65	
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от	25	
2.3	Готварска сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура не по-висока от °C		
2.4.1	Охладена	+2°C	
2.4.2	Замразена	минус 18°C	
<b>3. Микробиологични</b>			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват
<b>5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>			
5.1	Правила за вземане на проби		
Вземането на проби се извършва съгласно БДС ISO 3100-1 и БДС ISO 3100-2 и съгласно европейските и национални нормативни актове.			
5.2	Методи за изпитване		
	Показатели	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 съдържанието на готварска сол	БДС 7168	
5.2.5	Откриване на салмонелни бактерии	БДС EN ISO 6579	
<b>6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС</b>			



## МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

### БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

<b>6.1</b>	<b>Машини и съоръжения</b>
	При производството на месни заготовки - кайма „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 месните суровини и спомагателните материали</b>
	При производството на месните заготовки кайма „Стара планина“ се използват месни суровини и добавки, съгласно 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 на волф - машина с размери на решетката 3-5 мм. Смлените суровини и добавките се смесват в съотношение, съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.
<b>6.4</b>	<b>Разфасоване и опаковане</b>
	Готовите месни заготовки от кайма „Стара планина“ се разфасоват в потребителски опаковки от екструдирана хартия, полистирол, полимерни опаковки или газова среда до 3 кг.
<b>6.5</b>	<b>Хладилна обработка</b>
6.5.1	Охладена
	Пакетираната кайма „Стара планина“ 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“ 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.
<b>7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ</b>	
Опаковането на кайма „Стара планина“ се извършва в потребителски 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 съставки се изписват в %/
7.3	Срок на трайност



## МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

### БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

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 01/2010
7.10	Да се консумира след термична обработка
<b>8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>	
8.1	Охладена кайма „Стара планина“ се съхранява при температура от минус 1 °С до +2°С. - 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 висока от минус 18°С за период до 30 дни от датата на производство.
8.3	Транспортът се извършва със специализирани транспортни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.
<b>9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО</b>	
При производството на кайма „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол:	
9.1	<b>Входящият контрол</b> 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	<b>Технологичният контрол</b> се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.3	<b>Изходящ контрол</b> се осъществява въз основа на: органолептични, физикохимични и микробиологични показатели в Таблицы 1 и 2.
<b>10. ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
При реализация кайма „Стара планина“ 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 продукта;
10.4	Партиден номер;



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

10.5	Количество, кг. / бр.;
10.6	Име на клиента

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КАЙМА „СТАРА ПЛАНИНА” 100% свинско месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	95,700
2	Готварска сол	1,600
3	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,480
4	Вода питейна и изкуствен лед	2,220

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КАЙМА „СТАРА ПЛАНИНА” 60% свинско месо и 40% говеждо месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	57,420
2	Говеждо месо	38,280
3	Готварска сол	1,600
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,480
5	Вода питейна и изкуствен лед	2,220