





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

 РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ	УС 02/2010 Приложение 2/ Заповед № РД 11-733/ 11.10.2010 г. изменена със Заповед № РД 11-447/12.04.2012
	МЕСНИ ЗАГОТОВКИ – КЕБАПЧЕТА И КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА”	 УТВЪРЖДАВАМ Д-р Йордан Войнов Изп. Директор БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ Утвърденият стандарт се отнася за производството на сурови месни заготовки – кебапчета и кюфтета „Стара планина”, приготвени от прясно* свинско месо, прясно говеждо месо, 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, подправки и добавки и приложената технология суровите месни заготовки кебапчета „Стара планина” и кюфтета „Стара планина” се отнасят към групата на суровите месни заготовки от раздробено месо.		
2.1	В зависимост от използваните суровини се класифицират:	
2.1.1	Кебапче – 100% свинско месо	
2.1.2	Кебапче – 60% свинско месо и 40% говеждо месо	
2.1.3	Кюфте – 100% свинско месо	
2.1.4	Кюфте – 60% свинско месо и 40% говеждо месо	
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 месните заготовки кебапчета и кюфтета „Стара планина” се използват суровини, подправки, 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.	Подправки – черен пипер, кимион, сушен лук кромид	



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.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат E262 и/или натриев цитрат E331
3.6.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина E300 и/или натриев аскорбат E301
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

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

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовите кебапчета и кюфтета „Стара планина” трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1, 2, 3 и 4

Кебапчета ”Стара планина”		100% свинско месо	Таблица 1
Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	с правилна цилиндрична форма и с 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	60	
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 °С		
2.4.1	Охладени	+2°С	
2.4.2	Замразени	минус 18°С	
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват
Кебапчета „Стара планина”		60% свинско месо и 40%	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

		говеждо месо		
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	Охладени	Мека, пластична		
1.3.2	Замразени	Твърда		
1.4	Мирис	Свойствен за прясно месо с подправки		
2. Физико-химични				
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	Охладени			+2°C
2.4.2	Замразени			минус 18°C
3. Микробиологични				
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0		Да не се установяват
Кюфтета "Стара планина"		100% свинско месо		Таблица 3
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	Охладени	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			60
2.2	Мазнини в % от общата маса не повече от			25



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

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°C
2.4.2	Замразени		минус 18°C
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват
Кюфтета „Стара планина”		60% свинско месо и 40% говеждо месо	Таблица 4
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	Охладени	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		60
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 °С		
2.4.1	Охладени		+2°C
2.4.2	Замразени		минус 18°C
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g 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 ISO 3100-1 и БДС ISO 3100-2 и съгласно европейските и национални нормативни актове			
5.2	Методи за изпитване		



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

	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 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 „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 производството на месни заготовки кебапчета и кюфтета „Стара планина” се използват месни суровини, подправки и добавки, съгласно рецептурите в Приложения 1, 2, 3 и 4.	
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, подправките и добавките се смесват в съотношение, съгласно рецептурите в Приложения 1, 2, 3 и 4. Сместа зрее в хладилни условия при температура не по-висока от +2°С за 20-24 часа.	
6.4	Формоване	
6.5	Приготвената смес се формова машинно във вид на кебапчета и кюфтета с маса 60 гр/бр. Кюфтетата се дооформят ръчно (при необходимост).	
	Опаковане	
	Формованите кебапчета и кюфтета 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 „Стара планина”	
	Опакованите кебапчета и кюфтета „Стара планина” се охлаждат при температура от минус 1°С до +2°С и се съхраняват в хладилна	



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

	камера при същата температура.
6.6.2	Замразени кебапчета и кюфтета „Стара планина”
	Опакованите кебапчета и кюфтета „Стара планина” се подлагат на шоково замразяване до достигане на температура във вътрешността на заготовките не по-висока от минус 18°C и се съхраняват в хладилна камера при температура не по-висока от минус 18°C.
7. Опаковане, етикетиране и пакетиране	
Опаковането на кебапчета и кюфтета „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 „Стара планина” 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
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 02/2010
7.10	Да се консумира след термична обработка
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1	Охладените кебапчета и кюфтета „Стара планина” се съхраняват при температура от минус 1°C 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 „Стара планина” се съхраняват при температура не по-висока от минус 18°C 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.



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

9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

При производството на кебапчета и кюфтета „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол.

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, 2, 3 и 4.

10. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация кебапчета и кюфтета „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 продукта;
10.4	Партиден номер;
10.5	Количество, кг. / бр.;
10.6	Име на клиента

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КЕБАПЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА“ 100% свинско месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо с тлъстини не повече от 35%	93,370
2	Готварска сол	1,700
3	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,470
4	Кимион	0,370
5	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
6	Вода питейна и изкуствен лед	3,900



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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КЕБАПЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА” 60% свинско месо и 40% говеждо месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	56,020
2	Говеждо месо	37,350
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 питейна и изкуствен лед	3,900

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА” 100% свинско месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	92,960
2	Готварска сол	1,700
3	Кромид лук сушен	0,460
4	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
5	Кимион	0,370
6	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
7	Вода питейна и изкуствен лед	3,860

ПРИЛОЖЕНИЕ 4



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

КЮФТЕТА „СТАРА ПЛАНИНА” 60% свинско месо и 40% говеждо месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1	Свинско месо	55,760
2	Говеждо месо	37,180
3	Готварска сол	1,700
4	Кромид лук сушен	0,460
5	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
6	Кимион	0,370
7	Черен пипер и/или бял пипер	0,190
8	Вода питейна и изкуствен лед	3,880