



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 03/2010 Приложение 3/ Заповед № РД 11-733/ 11.10.2010 г. изменена със Заповед № РД 11-447/12.04.2012
	МЕСНИ ЗАГОТОВКИ – СУРОВА НАДЕНИЦА И КАРНАЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА“	 УТВЪРЖДАВАМ Д-р Йордан Войнов Изп. Директор БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ		
Утвърденият стандарт се отнася за производството на сурови месни заготовки – Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“, приготвени от прясно* свинско месо, 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 Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се отнасят към групата на суровите месни заготовки от раздробено месо в обвивки.		
2.1	В зависимост от използваните суровини месните заготовки се класифицират по следния начин:	
2.1.1	Сурова наденица „Стара планина“ – 100% свинско месо	
2.1.2	Карначета „Стара планина“ – 100% свинско месо	
2.2	В зависимост от приложената хладилна обработка месни заготовки Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ биват:	
2.2.1	Охладени	
2.2.2	Замразени	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
За производството на Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:		
3.1.	Месо от свине	
3.2.	Сол готварска	
3.3.	Регулатори на киселинността - натриев ацетат (E262) и/или натриев	



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

	цитрат (Е331)
3.4.	Антиоксиданти – аскорбинова киселина (Е300) и/или натриев аскорбат (Е301)
3.5.	Подправки – черен пипер, кимион, чесново брашно, червен пипер и чубрица
3.6.	Вода питейна и изкуствен лед
3.7.	Естествени обвивки
3.8.	Опаковки потребителски и транспортни
3.9.	Опаковъчни газове - кислород Е948, въглероден диоксид Е290 и/или азот Е 941
3.10.	Фолио полимерно
3.11.	Бамбукови шишчета

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

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовата Сурова наденица „Стара планина“ и Карначета „Стара планина“ трябва да отговарят на здравно – хигиенните и качествени показатели и норми, посочени в таблици 1 и 2

Сурова наденица „Стара планина“		100% свинско месо	Таблица 1
Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	С цилиндрична форма. Отделните парчета са отделени чрез превъртане. Повърхност – чиста.	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв 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	
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	35	
2.3	Готварска сол в % от общата маса не повече от	2	
2.4	Температура не по-висока от °С		



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

2.4.1	Охладена	+2°C	
2.4.2	Замразена	минус 18°C	
3. Микробиологични			
3.1	Салмонелни бактерии	в 10g n = 5, c = 0	Да не се установяват
Карначета „Стара планина”		100% свинско месо	Таблица 2
Показатели		Характеристика и норми	
1. Органолептични			
1.1	Външен вид	С цилиндрична форма, навити в кръг, при необходимост фиксирани с бамбукови шишчета. Повърхност – чиста.	
1.2	Цвят	Бледорозово-кафяв със сив оттенък	
1.3	Консистенция		
1.3.1	Охладени карначета	Мека, пластична	
1.3.2	Замразени карначета	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	35	
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
5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ			
5.1	Правила за вземане на проби		



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

Вземането на проби от готов продукт се извършва съгласно БДС ISO 3100-1 и БДС ISO 3100-2 и съгласно европейските и национални нормативни актове		
5.2	Методи за изпитване	
	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 Сурова наденица и Карначета „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 Сурова наденица и Карначетата „Стара планина“ се използват суровини, добавки и подправки, според 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 на волф - машина на решетка до 8 мм за Сурова наденица „Стара планина“ и 3-5 мм за Карначета „Стара планина“. Смлените суровини, подправки и добавки се смесват съгласно рецептурите в Приложения 1 и 2.	
6.4	Пълнене	
	Пълненето на Сурова наденица „Стара планина“ се извършва в свински естествени обвивки с диаметър от 30 до 36 мм, а пълненето на Карначета „Стара планина“ се извършва в овчи естествени обвивки 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.	
6.5	Опаковане	



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

	Опаковането на Сурова наденица и Карначета „Стара планина” се извършва в потребителски опаковки от полистирол, полимерни опаковки, или в газова среда до 3 кг.
6.6	Хладилна обработка
6.6.1	Охладени Сурова наденица и Карначета „Стара планина”
	Пакетираните Сурова наденица и Карначета „Стара планина” се охлаждат при температура от минус 1 до +2°C и се съхраняват в хладилна камера при същата температура.
6.6.2	Замразени Сурова наденица и Карначета „Стара планина”
	Пакетираните Сурова наденица и Карначета „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.
7. Опаковане, етикетиране и пакетиране	
Опаковането на Сурова наденица и Карначета „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 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 03/2010
7.10	Да се консумират след термична обработка
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1	Охладените Сурова наденица и Карначета „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



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

8.2	Замразените Сурова наденица и Карначета „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 ПРОИЗВОДСТВОТО	
При производството на Сурова наденица и Карначета „Стара планина“ се извършва следният производствен контрол:	
9.1	Входящ 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	Технологичен контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.3	Изходящ контрол се осъществява въз основа на: органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в Таблицы 1 и 2.
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ	
При реализация Сурова наденица и Карначета „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

СУРОВА НАДЕНИЦА „СТАРА ПЛАНИНА“ 100% свинско месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1.	Свинско месо	92,990
2.	Готварска сол	1,700



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.	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
4.	Кимион	0,460
5.	Черен пипер	0,280
6.	Червен пипер	0,190
7.	Чесново брашно	0,037
8.	Вода питейна и изкуствен лед	3,883

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КАРНАЧЕТА „СТАРА ПЛАНИНА” 100% свинско месо		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) в 100 кг.
1.	Свинско месо	92,760
2.	Готварска сол	1,700
3.	Киселинни регулатори и антиоксиданти	0,460
4.	Кимион	0,460
5.	Черен пипер	0,280
6.	Чубрица	0,280
7.	Червен пипер	0,190
8.	Вода питейна и изкуствен лед	3,870