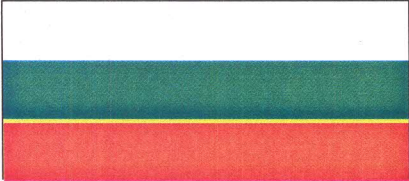




МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

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

	<p>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</p>	<p>УС 04/2010 Приложение 4/ Заповед № РД 11-733/ 11.10.2010 г. изменена със Заповед № РД 11-447/19.09.2012</p>
<p>РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ</p>		<p>ВАРЕНИ И ВАРЕНО-ПУШЕНИ МАЛОТРАЙНИ КОЛБАСИ „СТАРА ПЛАНИНА”</p>
<p>1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ</p>		
<p>Утвърденият стандарт се отнася за варени и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара Планина”, приготвени от прясно* говеждо месо, прясно свинско месо, нитритна сол, подправки и добавки, напълнени в естествени или изкуствени обвивки, преминали през съответната технологична обработка, предназначени за директна консумация.</p>		
<p>2. КЛАСИФИКАЦИЯ</p>		
<p>2.1</p>	<p>Варените и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара планина” се класифицират в зависимост от вложените суровини, добавки и подправки, структурата, обвивката и диаметъра. Те биват:</p>	
<p>2.1.1.</p>	<p>Кренвирш „Стара планина”</p>	
<p>2.1.2.</p>	<p>Наденица „Стара планина”</p>	
<p>2.1.3.</p>	<p>Колбас „Стара планина”</p>	
<p>2.2</p>	<p>В зависимост от начина на опаковане варените и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара Планина” са:</p>	
<p>2.2.1.</p>	<p>Неопаковани</p>	
<p>2.2.2.</p>	<p>Опаковани под вакуум.</p>	
<p>2.2.3.</p>	<p>Опаковани в защитна среда</p>	
<p>3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ</p>		
<p>За производството на варени и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара Планина” се използват суровини, подправки, добавки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:</p>		
<p>3.1.</p>	<p>Говеждо месо</p>	
<p>3.2.</p>	<p>Свинско месо</p>	
<p>3.3.</p>	<p>Нитритна сол</p>	
<p>3.4.</p>	<p>Фосфати</p>	
<p>3.5.</p>	<p>Захари</p>	
<p>3.6</p>	<p>Аскорбинова киселина и нейните соли</p>	
<p>3.7.</p>	<p>Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт**</p>	



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

3.8.	Индийско орехче натурално или еквивалентното количество екстракт **
3.9.	Чубрица натурална или еквивалентното количество екстракт**
3.10.	Чесън натурален, сух или еквивалентното количество екстракт**
3.11.	Червен пипер сладък натурален или еквивалентното количество екстракт**
3.12.	Вода питейна и изкуствен лед
3.13.	Естествени обвивки – говежди, овчи, свински тънки черва
3.14.	Изкуствени обвивки – целулозни, водонепроницаеми, многослойни, газонепроницаеми, термосвиваеми, полиамидни
3.15.	Клипси и окачки
3.16.	Пликове, фолио
3.17.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.18.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен
3.19.	Каси транспортни от пластмаса
3.20.	Каси от вълнообразен картон
3.21.	Дъбови или букови стърготини

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

**Екстрактите са на носител захари.

4. ЗДРАВНО-ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Таблица 1

Показатели	Кренвирш „Стара планина”	Наденица „Стара планина”	Колбас „Стара планина”
1. Органолептични			
1.1. Форма и размери	Цилиндрична, права или слабо извита по формата на обвивката с диаметър 20-26 мм и дължина на парчетата, получени чрез превъртане в броеница 16-22 см.	Цилиндрична, права или леко извита по формата на обвивките с диаметър 32-40 мм; дължина на парчетата, образувани чрез превъртане 15 – 20 см	Права, цилиндрична, с диаметър 50-55 мм; дължина на парчетата 15-25 см.
1.2. Външен вид и повърхност	Чиста, суха, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката, с цвят на опушено или с цвета на изкуствената обвивка.	Чиста, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката. От бледо червен до кафяво червен	Чиста, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката, с цвят на изкуствената обвивка.



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

1.3. Разрезна повърхност	Фино хомогенизирана безструктурна пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Цвят на пълнежната маса – бледо розов до розово червен. Обвивката е плътно прилепнала към пълнежната маса.	Цвят. Хомогенна структурна пълнежна маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Парченцата полутлъсто свинско месо равномерно разпределени с размери 3- 6 мм.	Пълнежната маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Парченцата полутлъсто свинско месо равномерно разпределени с размери 3-6 мм.
1.4. Консистенция	Плътно еластична	Плътно еластична	Плътно еластична
1.5. Вкус и мирис	Приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки, без страничен вкус и мирис.	Приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки, без страничен вкус и мирис.	Приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки, без страничен вкус и мирис.
2. Физикохимични показатели			
2.1. Вода в %, не повече от	65	63	65
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от	25	23	25
2.3. Готварска сол в %, не повече от	2,2	2,2	2,2
2.4. Общ белтък по Келдал, в %, не по-малко от	12,5	15	10
3. Микробиологични показатели			
3.1. <i>Listeria monocytogenes</i>	Да не се установява в 25 g от готовия продукт n=5 c=0	Да не се установява в 25 g от готовия продукт n=5 c=0	Да не се установява в 25 g от готовия продукт n=5 c=0
5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И 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

5.1	Правила за вземане на проби	
	Вземането на проби от готов продукт се извършва съгласно БДС EN ISO 3100-1 и БДС EN ISO 3100-2.	
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 на белтъчини по Келдал	БДС 9374
5.2.5	Определяне съдържанието на готварска сол	БДС 7168
5.2.6.	Откриване на <i>Listeria monocytogenes</i>	БДС EN ISO 11290-1
6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ		
	Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси "Стара планина" се опаковат в пликове от полиетилен/полиамид, опаковъчна или екструдирана с полиетилен хартия, вакуум опаковки или газова среда. Върху всяка потребителска опаковка, както и на транспортната опаковка се поставя етикет на български език със следните означения:	
6.1	Наименование	
6.2	Състав – /месните съставки се изписват в %/	
6.3	Срок на трайност	
6.4	Условия на съхранение	
6.5	Партиден номер	
6.6	Нетно количество на предварително опакованите в отсъствие на потребителя храни.	
6.7	Производител, седалище и адрес на управление, телефон, факс, e-mail	
6.8	Ветеринарен регистрационен номер на предприятието	
6.9	УС 04/2010	
7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ		
7.1.	Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси „Стара планина“ се съхраняват при температура от 0 °С до +4°С: <ul style="list-style-type: none"> - до 7 дни от датата на производство - неопаковани; - до 25 дни от датата на производство - опаковани под вакуум и в газова среда; - до 60 дни от датата на производство - при последваща пастьоризация на вакуум опакованите продукти; - до 60 дни от датата на производство - за полиамидни многослойни и газонепроницаеми обвивки. 	



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

7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.
------	---

8. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

При производството на варени и варено-пушени малотрайни колбаси "Стара планина" се провежда:

8.1.	Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки, подправки и спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.
8.2.	Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрената система за самоконтрол
8.3	Изходящ контрол се осъществява въз основа на: органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в таблица 1.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При реализация готовият продукт се придружава от търговски документ, съдържащ следната информация:

9.1	Име и ветеринарен регистрационен номер на производител;
9.2	Номер и дата на търговски документ;
9.3	Наименование на продукта;
9.4	Партиден номер ;
9.5	Количество, кг. / бр.;
9.6	Име на клиента

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА КРЕНВИРШ "СТАРА ПЛАНИНА"

Кренвирш „ Стара планина”

№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	82,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/*, не по – вече от:	1,750
4.	Захари	0,160
5.	Фосфати /E-450 и/или E-451, и/или E-452/	0,160



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

6.	Аскорбинова к-на /E-300/ и/или нейните соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
7.	Черен/бял пипер или еквивалентното количество екстракт	0,240
8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт	0,080
9.	Лед изкуствен и вода питейна	15,560

* Максималното количество, което може да се добави при производство е 150 мг/кг, изразено като натриев нитрит.

1.	Машини и съоръжения
	При производството на кренвирши „Стара планина” се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
2.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
3.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0 °С до +4°С, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°С. Спомагателните материали се съхраняват при стайна температура. Естествените обвивки се съхраняват в обособен хладилник при температура от 0°С до +4°С или при условия, посочени от производителя. Лимитираните добавки и подправки се съхраняват в склада за спомагателни материали.
4.	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	При производството на кренвирши “Стара планина” се използва свинско месо. При използването на свинско трупно месо то се нарязва, обезкостява, обезжилва и сортира. Получените месни суровини се сортират и се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0 °С до +4 °С. Замразеното свинско месо се дефростира частично, след което се нарязва на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките, използвани при производството на кренвирши „Стара планина”, се претеглят в количества по утвърдените рецептури. Естествените и изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
5.	Технологична обработка
	Месните суровини се претеглят преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните месни суровини се смилат на волф. Смесването се



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

	извършва в кутер машина. В кутера се поставя една част от свинското месо заедно с нитритната сол, фосфата, антиоксидантите, подправките и 1/3 от количеството на леда. След няколко оборота на кутера се добавя останалата част от свинското месо с другите 2/3 от леда. Кутира се до получаването на хомогенна еднородна маса с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
6.	Пълнене и отцеждане на суров продукт
	Пълнежната маса на кренвирши „Стара планина“ се пълни в изкуствени или естествени обвивки, като парчетата се оформят чрез превъртане. Напълнените колбаси се нареждат на бастуни, които се окачват на количка за колбаси. Отцеждането се извършва при температура в помещението не по-висока от +12 °C.
7.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температура не по-ниска от +72°C във вътрешността на продукта.
8.	Охлаждане и доохлаждане
	Охлаждането се извършва в камера за интензивно охлаждане или душово устройство до достигане на температура не по-висока от +20°C, а доохлаждането - в хладилник до температура не по-висока от +4°C.

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА НАДЕНИЦА “СТАРА ПЛАНИНА”		
Наденица „Стара планина”		
№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	51,000
2.	Говеждо месо	34,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	1,850
4.	Аскорбинова к-на /E-300/ и/или неините соли /E-301, E-315, E-316/	0,050
5.	Захари	0,170
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451и/или E-452/	0,170
7.	Червен пипер сладък или еквивалентното количество екстракт	0,240
8.	Чубрица или еквивалентното количество екстракт	0,340
9.	Чесън или еквивалентното количество екстракт	0,210



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

10.	Лед изкуствен и вода питейна	11,970
-----	------------------------------	--------

* Максималното количество, което може да се добави при производство е 150 мг/кг, изразено като натриев нитрит.

9.	Машини и съоръжения
	При производството на наденица „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
10.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
11.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0 °С до +4°С, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°С. Спомагателните материали се съхраняват при стайна температура. Естествените обвивки се съхраняват в обособен хладилник при температура от 0 °С до +4°С или при условия, посочени от производителя. Лимитираните добавки и подправки се съхраняват в склада за спомагателни материали.
12.	Подготовка на месни суровини, добавки, подправки и спомагателни материали
	При производството на наденица “Стара планина” се използва свинско месо и говеждо месо. Трупното месо се нарязва, обезкостява, обезжилва и сортира. Получените месни суровини се сортират и се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0 °С до +4 °С. Замразеното месо се дефростира частично, нарязва се на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките, използвани при производство на наденица „Стара планина“ се претеглят в количества по утвърдените рецептури. Естествените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
13.	Технологична обработка
	Месните суровини се претеглят непосредствено преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните месни суровини се смилат на волф. Смесването се извършва в кутер-машини. В кутера се поставя първо говеждото месо заедно с нитритната сол, фосфата, антиоксидантите, подправките и леда. След няколко оборота на кутера се добавя свинското месо. Кутирането продължава до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца свинско месо с размери 3-6 мм и температура до +12°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

	Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
14.	Пълнене и отцеждане на суров продукт
	Пълнежната маса на наденица „Стара планина“ се пълни в естествени обвивки, като парчетата се оформят чрез превъртане. Напълнените колбаси се нареждат на бастуни и се окачват на количка за отцеждане при температура в помещението не по-висока от +12 °С.
15.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температура не по-ниска от +72°С във вътрешността на продукта.
16.	Охлаждане и доохлаждане
	Охлаждането се извършва в камера за интензивно охлаждане или душово устройство до достигане на температура не по-висока от +20°С, а доохлаждането - в хладилник до температура не по-висока от + 4°С.

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА КОЛБАС "СТАРА ПЛАНИНА"		
Колбас "Стара планина"		
№	Суровини, съставки, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	85,000
2.	Нитритна сол /Е-249 или Е250/* не повече от:	1,860
3.	Аскорбинова к-на /Е-300/ и/или нейните соли/ Е-301, Е-315, Е-316/	0,050
4.	Захари	0,170
5.	Фосфати /Е-450, и/или Е-451, и/или Е-452/	0,170
6.	Черен или бял пипер	0,250
7.	Чесън	0,080
8.	Лед изкуствен и вода питейна	12,420

* Максималното количество, което може да се добави при производството е 150 мг/кг, изразено като натриев нитрит.

17.	Машини и съоръжения
	При производството на колбас „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
18.	Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и



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

	спомагателни материали
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
19.	Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	Охладените месни суровини се съхраняват при температура от 0 °С до +4°С, а замразените – при температура не по-висока от минус 18°С. Спомагателните материали и изкуствените обвивки се съхраняват при стайна температура. Лимитираните добавки и подправки се съхраняват в склад за спомагателни материали.
20.	Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали
	При производството на колбас "Стара планина" се използва свинско месо. Свинското трупно месо се нарязва, обезкостява, обезжилва и сортира. Получените месни суровини се сортират и се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0 °С до +4°С. Замразеното свинско месо се дефростира частично, след което се нарязва на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките и подправките, използвани при производство на колбас „Стара планина”, се претеглят в количества по утвърдените рецептури. Изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
21.	Технологична обработка
	Месните суровини се претеглят непосредствено преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните месни суровини се смилат на волф. Смесването се извършва в кутер-машини. В кутера се поставя една част от свинското месо заедно с нитритната сол, фосфата, антиоксидантите, подправките и леда. След няколко оборота на кутера се добавя останалото количество свинското месо. Кутира се до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца свинско месо с размери 3-6 мм и с температура до +12°С. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
22.	Пълнене и отцеждане на суров продукт
	Пълнежната маса на колбас „Стара планина” се пълни в изкуствени обвивки, като парчетата се оформят чрез клипсоване. Напълнените колбаси се нареждат на бастуни и се окачват на количка за отцеждане при температура в помещението не по-висока от +12 °С.
23.	Термична обработка
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера като варенето продължава до достигане на температура не по-ниска от +72°С във вътрешността на продукта.



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

24.	Охлаждане и доохлаждане
	Охлаждането се извършва в камера за интензивно охлаждане или душово устройство до достигане на температура не по-висока от +20°C, а доохлаждането - в хладилник до температура не по-висока от +4°C.