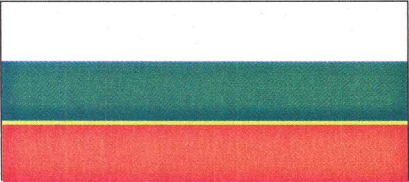




МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

☒ 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 05/2010 Приложение 5/ Заповед № РД 11-733/ 11.10.2010 г. изменена със Заповед № РД ... <u>11-447/12.04.2012</u>
	ТРАЕН ВАРЕНО- ПУШЕН САЛАМ „СТАРА ПЛАНИНА” УТВЪРЖДАВАМ Д-р Йордан Войнов Изп. Директор БАБХ
1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ Утвърденият стандарт се отнася за траен варено – пушен салам „Стара Планина” приготвен от прясно* говеждо и прясно свинско месо, подправки и добавки, напълнен в изкуствени обвивки, преминал през съответната технологична обработка. Трайният варено-пушен салам „Стара Планина” се консумира директно след отстраняване на обвивката.		
2. КЛАСИФИКАЦИЯ		
2.1	В зависимост от начина на опаковане трайният варено-пушен салам „Стара Планина” е:	
2.1.1.	Цели парчета /неопаковани/.	
2.1.2.	Парчета опаковани под вакуум или в защитна газова среда.	
2.1.3.	Нарязани на шайби /слайс/ опаковки	
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
За производството на траен варено – пушен салам „Стара Планина” се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.		
3.1.	Говеждо месо	
3.2.	Свинско месо	
3.3.	Нитритна сол	
3.4.	Фосфати	
3.5.	Захари.	
3.6.	Аскорбинова киселина и/или нейните соли.	
3.7.	Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт**.	
3.8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт**.	
3.9.	Вода питейна и лед	
3.10.	Изкуствени обвивки – фибрусни, целулозни, колагенови.	
3.11.	Клипси и окачки.	



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

3.12.	Пликове, фолио.
3.13.	Опаковъчни газове - кислород E948, въглероден диоксид E290 и/или азот E 941
3.14.	Хартия опаковъчна или екструдирана с полиетилен.
3.15.	Каси транспортни от пластмаса .
3.16.	Каси от вълнообразен картон.
3.17.	Дъбови или букови стърготини.
Забележки: *- съгласно определението в Регламент ЕО №853/2004 г. **Екстрактите са на носител захари.	
4. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА	
Показатели	Траен варено-пушен салам „Стара планина”
1. Органолептични	
1.1. Форма и размери	Права, цилиндрична, с диаметър 45-50 мм и дължина 15-20 см
1.2. Външна повърхност	Чиста, леко набръчкана повърхност, без петна и празнини под обвивката, с цвят на обвивката.
1.3.Разрезна повърхност	Еднородна, хомогенна повърхност с равномерно разпределени парченца сланина с размери 3-5 мм. Обвивката е плътно прилепнала към пълнежната маса, без празнини и шупли, с червенокафяв цвят.
1.4.Консистенция	Твърда, еластична
1.5. 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	42
2.2. Мазнини в % от общата маса, не повече от	40
2.3. Готварска сол в %, не повече от	3,5
2.4. Общ белтък по Келдал, в %, не по-малко от	17
3. Микробиологични показатели	
3.1. <i>Listeria monocytogenes</i>	Да не се установява в 25 g n=5 c=0
5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ	
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



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 на белтъчини	БДС 9374
5.2.5	Определяне съдържанието на готварска сол	БДС 7168
5.2.6.	Откриване на <i>Listeria monocytogenes</i> в 25г. продукт	БДС EN ISO 11290-1
6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ		
	Готовият траен варено–пушен салам „Стара планина“ се опакова в пликове от полиетилен/полиамид, опаковъчна или екструдирана с полиетилен хартия и/или вакуум опаковки, или в 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 суровини 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 05/2010	
7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ		
7.1.	Готовият траен варено–пушен салам „ Стара планина“ се съхранява при температура от 0 °С до +4°С: - до 60 дни от датата на производство - неопакван, във фибрусни целулозни или колагенови обвивки и в газова среда - до 90 дни от датата на производство - вакуумопакован	
7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства поддържащи температура от 0 °С до +4°С.	
8. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО		
При производството на траен варено-пушен салам “Стара планина” се провежда:		



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

8.1.	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

**5. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ
 "СТАРА ПЛАНИНА"**

Траен варено-пушен салам "Стара планина"

№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг.) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Свинско месо	70,000
2.	Говеждо месо	23,000
3.	Нитритна сол /E-249 или E250/* не повече от:	2,000
4.	Аскорбинова к-на /E-300/ и/или неините соли/ E-301, E-315, E-316/	0,060
5.	Захари	0,190
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451 и/или E-452/	0,190
7.	Черен/бял пипер или еквивалентното количество екстракт	0,280
8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт	0,080



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.	Лед изкуствен и вода питейна	4,200
----	------------------------------	-------

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

1.	Машини и съоръжения
	При производството на траен варено-пушен салам „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 и изкуствените обвивки се съхраняват при стайна температура. 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 траен варено-пушен салам “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 свинско и говеждо месо се дефростира частично, нарязва се на гилотина и постъпва в помещението за механична обработка. Добавките, солта и подправките, се претеглят в количества по утвърдените рецептури. Изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
5.	Технологична обработка
	Допуска се технологичната обработка да се извършва по два начина: 1. Обработка чрез използване на волф машина и смесител (бъркачка). Говеждото месо след обезкостяване и сортиране се нарязва на късове от 200-300 г, смила се на волф машина през решетка с отвори 3-5 мм, смесва се в бъркачка заедно със солта и захарта. Свинското месо се почиства от сухожилия, хрущяли, кървави части и меки тлъстини. Така сортираното свинско месо се нарязва на късове от 60-100 г и се осолява със сол и захар. Подготвените суровини се поставят плътно в подходящи съдове за „зреене”



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>при температура от +2°C до +4°C за 48 часа.</p> <p>След „зреенето“ говеждото осолено месо се смилва повторно на волф-машина с решетка 3-5 мм и заедно със свинското месо се смесва в бъркачка, където се прибавят подправките. Всички съставки се смесват добре в продължение на 2-3 минути, изваждат се от бъркачката и се смилат отново на волф-машина с решетка 4 мм.</p> <p>2. Обработка на кутер машина</p> <p>Говеждото месо, предварително смляно с решетка 3-5 мм, се кутира до готов прат заедно със солта, добавките, подправките и предвидения лед по рецепта. Към така получения прат се прибавя една част от свинското месо (замразено месо). Кутирането продължава до получаване на едрина на частиците 3-5 мм. Накрая се прибавя останалото количество свинското месо, предварително смляно с решетка 3-4 мм, и се разбърква до получаване на хомогенна маса с едрина на частиците до 3-4 мм. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.</p>
6.	Пълнене и отцеждане на суров продукт
	<p>Пълнежната маса на салам „Стара планина“ се пълни в изкуствени обвивки, като парчетата се оформят чрез връзване или клипсоване.</p> <p>Напълнените колбаси се нареждат на бастуни, които се окачват на количка за колбаси. Отцеждането и подсушаването се извършва при температура в помещението не по-висока от +12 °C за 1-2 часа.</p>
7.	Термична обработка
	<p>Термичната обработка се извършва в пароварилна камера на следните етапи: подсушаване, горещо опушване и варене до достигане на температурата във вътрешността не по-ниска от +72°C.</p>
8.	Препушване
	<p>Сварените салами се подлагат веднага на студено препушване в камери или пушници при температура до +35° C. Пушенето се извършва със сухи букови или дъбови стърготини.</p>
9.	Сушене
	<p>Провежда се в естествени или климатични сушилни помещения при температура на въздуха от +15°C до +20°C и влажност 55-75%. Този процес продължава до достигане на определената пределна влажност.</p>