



**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 09/2010</b> Приложение 9/ Заповед № РД 11-733/ 11.10.2010 г. изменена със Заповед № РД 11-ННТ/12.04.2012
	<b>ВАРЕНИ И ВАРЕНО-ПУШЕНИ МАЛОТРАЙНИ КОЛБАСИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО "СТАРА ПЛАНИНА"</b>	 <b>УТВЪРЖДАВАМ</b> <b>Д-р Йордан Войнов</b> <b>Изп. Директор БАБХ</b>
<b>1.</b>	<b>ОПРЕДЕЛЕНИЕ</b>	
<p>Технологичната документация се отнася за варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара Планина“, приготвени от прясно* птиче месо /охладено, замразено или бързо замразено/, нитритна сол, подправки и добавки, напълнени в естествени или изкуствени обвивки, преминали през съответната технологична обработка, предназначени за директна консумация.</p>		
<b>2.</b>	<b>КЛАСИФИКАЦИЯ</b>	
<b>2.1</b>	В зависимост от вложените суровини, добавки и подправки, структурата, обвивката и диаметъра те биват:	
2.1.1.	Кренвирш от птиче месо „Стара планина“;	
2.1.2.	Наденица от птиче месо „Стара планина“;	
2.1.3.	Колбас от птиче месо „Стара планина“;	
<b>2.2</b>	В зависимост от начина на опаковане варените и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара Планина“ биват:	
2.2.1.	Неопаковани;	
2.2.2.	Опаковани под вакуум.	
2.2.3.	Опаковани в защитна среда	
<b>3.</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ</b>	
<p>За производството на варените и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара Планина“ се използват суровини, добавки, подправки и спомагателни материали, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове, както следва:</p>		
3.1.	Месо от птици без кожа и кости	
3.2.	Сланина	



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

3.3.	Нитритна сол
3.4	Фосфати
3.5.	Захари.
3.6.	Аскорбинова киселина и нейните соли.
3.7.	Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт**.
3.8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт**.
3.9.	Чубрица натурална или еквивалентното количество екстракт**.
3.10.	Чесън натурален сушен или еквивалентното количество екстракт**.
3.11.	Пипер червен сладък 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	Кренвирши от птиче месо „Стара планина”	Наденица от птиче месо „Стара планина”	Колбас от птиче месо „Стара планина”
<b>1. Органолептични</b>			
1.1 Форма и размери	Цилиндрична, права или слабо извита по формата на обвивката с диаметър 18-28 мм и дължина на парчетата, получени чрез	Цилиндрична, права или леко извита по формата на обвивките, с диаметър 28-38 мм; дължина на парчетата, обра-	Права, цилиндрична, с диаметър 50-55 мм; дължина на парчетата 15-25 см.



## 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)

	превъртане в броеница с размери 16-22 см.	зуване чрез превъртане в броеница с размери 15 – 20 см.	
1.2. Външна 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, цвят от бледо червен до кафяво червен.	Чиста, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката, с цвят на изкуствената обвивка.
1.3. Разрезна повърхност	Фино хомогенизирана, безструктурна пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Цвят на пълнежната маса – бледорозов до розовочервен. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса.	Пълнежна маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Цвят розовочервен, с големина на парченцата сланина до 6мм, равномерно разпределени .	Пълнежна маса без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Парченцата сланина 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.
<b>2. Физикохимични показатели</b>			
2.1. Вода в %, не повече от	70	68	68
2.2. Мазнини, в % от общата маса,	20	21	21



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

не повече от			
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	12	12
<b>3. Микробиологични показатели</b>			
3.1. Listeria monocytogenes	Да не се установява в 25g от готовия продукт n=5 c=0	Да не се установява в 25g от готовия продукт n=5 c=0	Да не се установява в 25g от готовия продукт n=5 c=0
<b>5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>			
<b>5.1</b>	<b>Правила за вземане на проби</b>		
	Вземането на проби от готов продукт се извършва съгласно БДС EN ISO 3100-1 и БДС EN ISO 3100-2.		
<b>5.2</b>	<b>Методи за изпитване</b>		
	<b>Показател</b>	<b>В съответствие с:</b>	
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 Listeria monocytogenes в 25 г продукт	БДС EN ISO 11290-1	
<b>6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ</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)

	<p>Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо "Стара планина" се опаковат в пликове от полиетилен /полиамид, опаковъчна или екструдирана хартия, вакуум опаковки или защитна газова среда.</p> <p>Върху всяка потребителска опаковка, както и на транспортната опаковка се поставя етикет на български език със следните означения:</p>
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 09/2010
<b>7.</b>	<b>СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>
7.1.	<p>Готовите варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо „Стара планина“ се съхраняват при температура от 0 °С до +4 °С:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- до 7 дни от датата на производство - неопаковани;</li> <li>- до 25 дни от датата на производство - опаковани под вакуум и в газова среда;</li> <li>- до 60 дни от датата на производство - при последваща пастьоризация на вакуум опакованите продукти;</li> <li>- до 60 дни от датата на производство - за полиамидни многослойни и газонепроницаеми обвивки.</li> </ul>
7.2.	Транспортът се извършва със специализирани превозни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.
<b>8.</b>	<b>КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО</b>
<p>При производството на варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо "Стара планина" се провежда:</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

8.1.	<b>Входящият контрол</b> 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	<b>Технологичният контрол</b> се осъществява съгласно изискванията на внедрената система за самоконтрол
8.3	<b>Изходящ контрол</b> се осъществява въз основа на: органолептични, физико-химични и микробиологични показатели в таблица 1.
<b>9.</b>	<b>ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>
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;
9.4	Партиден номер;
9.5	Количество, кг. / бр;
9.6	Име на клиента

**10. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА КРЕНВИРШ ОТ ПТИЧЕ МЕСО "СТАРА ПЛАНИНА"**

Кренвирш от птиче месо "Стара планина"		
№	Суровини, съставки, добавки и подправки	Количество (кг) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Птиче месо без кост и кожа	68,000
2.	Сланина	17,000
3.	Нитритна сол /Е-249 или Е250/* не повече от:	1,850
4.	Аскорбинова к-на /Е-300/ и/или нейните соли /Е-301, Е-315, Е-316/	0,050
5.	Захари	0,170
6.	Фосфати /Е-450 и/или Е-451 и/или Е-452/	0,170
7.	Черен/бял пипер	0,250



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.	Индийско орехче	0,080
9.	Изкуствен лед и вода питейна	12,43

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

<b>10.1</b>	<b>Машини и съоръжения</b>
	При производството на кренвирш от птиче месо „Стара Планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
<b>10.2</b>	<b>Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
<b>10.3</b>	<b>Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	Охладените птичи 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.
<b>10.4</b>	<b>Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	При производството на кренвирш от птиче месо “Стара планина” се използва птиче месо, обезкостено от целия труп. Замразеното птиче месо от цели трупове се подготвя и дефростира до достигане на температура ≤ 0°С. След дефростиране птичите трупове се разфасоват, обезкостяват, кожата се отделя и месото се сортира. Замразеното на блокове птиче месо без кожа и кости се нарязва на гилотина. Получените месни суровини се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0 °С до +4 °С. Добавките, подправките и солта, използвани при производство на кренвирш от птиче месо „Стара планина“, се претеглят в количества по утвърдените рецептури. Естествените и изкуствените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.
<b>10.5</b>	<b>Технологична обработка</b>
	Месните суровини се претеглят преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните обезкостено птиче месо, нитритна сол,



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

	фосфат, антиоксиданти, подправки и 1/3 от количеството на леда се обработват в кутер-машината. След няколко оборота на кутера се добавя дозираното количество сланина с останалите 2/3 от леда. Кутирането продължава до получаване на хомогенна, еднородна маса с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
<b>10.6</b>	<b>Пълнене и отцеждане на суров продукт</b>
	Пълнежната маса за кренвирш от птиче месо "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 °С.
<b>10.7</b>	<b>Термична обработка</b>
	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.
<b>10.8</b>	<b>Охлаждане и доохлаждане</b>
	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.

**11. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА НАДЕНИЦА ОТ ПТИЧЕ МЕСО "СТАРА ПЛАНИНА"**

Наденица от птиче месо "Стара планина"		
№	Суровини, нитритна сол, добавки и подправки	Количество (кг) за 100 кг. пълнежна маса
1.	Птиче месо без кости и кожа	70,500
2.	Сланина	17,500
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	0,180
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451 и/или E-452/	0,180
7.	Червен пипер сладък или еквивалентното количество екстракт	0,260





## 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)

8.	Чубрица или еквивалентното количество екстракт	0,220
9.	Чесън или еквивалентното количество екстракт	0,130
10.	Вода питейна и изкуствен лед	9,130

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

<b>11.1.</b>	<b>Машини и съоръжения</b>
	При производството на наденица от птиче месо „Стара Планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
<b>11.2.</b>	<b>Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
<b>11.3.</b>	<b>Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	Охладените птичи 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.
<b>11.4.</b>	<b>Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	При производството на наденица от птиче месо “Стара планина” се използва птиче месо, обезкостено от целия труп. Замразеното птиче месо от цели трупове се подготвя и дефростира до достигане на температура ≤ 0°С. След дефростиране птичите трупове се разфасоват, обезкостяват, кожата се отделя и месото се сортира. Замразеното на блокове птиче месо без кожа и кости се нарязва на гилотина. Получените месни суровини се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0 °С до +4 °С. Добавките, подправките и солта, използвани при производство на наденица от птиче месо „Стара планина“, се претеглят в количества по утвърдените рецептури. Естествените обвивки се подготвят съгласно указанията на фирмата-доставчик.



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>11.5.</b>	<b>Технологична обработка</b>
	Птичите суровини се претеглят непосредствено преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните обезкостено птиче месо, нитритна сол, фосфат, антиоксиданти, подправки и леда се обработват в кутер-машината. След няколко оборота на кутера се добавя дозираното количество сланина. Кутирането продължава до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца сланина с размери 3-6 мм, с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
<b>11.6.</b>	<b>Пълнене и отцеждане на суров продукт</b>
	Пълнежната маса на наденица от птиче месо „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.
<b>11.7.</b>	<b>Термична обработка</b>
	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.
<b>11.8.</b>	<b>Охлаждане и доохлаждане</b>
	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.

**12. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА МАЛОТРАЕН КОЛБАС ОТ ПТИЧЕ МЕСО “СТАРА ПЛАНИНА”**

<b>Малотраен колбас от птиче месо “Стара планина”</b>		
<b>№</b>	<b>Суровини, съставки, добавки и подправки</b>	<b>Количество (кг) за 100 кг. пълнежна маса</b>
1.	Птиче месо без кост и кожа	70,500
2.	Сланина	17,500
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	0,180
6.	Фосфати /E-450 и/или E-451 и/или E-452/	0,180



## 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.	Черен /бял/ пипер или еквивалентното количество екстракт	0,260
8.	Индийско орехче или еквивалентното количество екстракт	0,080
9.	Вода питейна и изкуствен лед	9,400

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

<b>12.1.</b>	<b>Машини и съоръжения</b>
	При производството на колбас от птиче месо „Стара планина“ се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
<b>12.2.</b>	<b>Прием на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	Приемът се извършва в съответствие с въведените системи за самоконтрол.
<b>12.3.</b>	<b>Съхранение на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	Охладените птичи 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.
<b>12.4.</b>	<b>Подготовка на месни суровини, нитритна сол, добавки, подправки и спомагателни материали</b>
	При производството на малотраен колбас от птиче месо „Стара планина“ се използва птиче месо, обезкостено от целия труп. Замразеното птиче месо от цели трупове се подготвя и дефростира до достигане на температура $\leq 0^{\circ}\text{C}$ . След дефростиране птичите трупове се разфасоват, обезкостяват, кожата се отделя и месото се сортира. Замразеното на блокове птиче месо без кожа и кости се нарязва на гилотина. Получените месни суровини се отправят към технологичен хладилник за междинно съхранение при температурен режим от 0 °С до +4°С. Добавките, солта 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.
<b>12.5.</b>	<b>Технологична обработка</b>
	Месните суровини се претеглят преди приготвянето на прата и пълнежната маса. Дозираните обезкостено птиче месо, нитритна сол,



## 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)

	фосфат, антиоксиданти, подправки и леда се обработват в кутер-машината. След няколко оборота на кутера се добавя дозираното количество сланина. Кутирането продължава до получаване на еднородна маса с равномерно разпределени парченца сланина, с размери 3-6 мм, с температура до +12°C. Така приготвената пълнежна маса се подава за пълнене към пълначната машина.
<b>12.6.</b>	<b>Пълнене и отцеждане на суров продукт</b>
	Пълнежната маса за малотраен колбас от птиче месо "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.
<b>12.7.</b>	<b>Термична обработка</b>
	Термичната обработка се извършва в пароварилна камера като варенето продължава до достигане на температура не по-ниска от +72°C във вътрешността на продукта.
<b>12.8.</b>	<b>Охлаждане и доохлаждане</b>
	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.