





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.bfsa.bg

Приложение 3

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“

 <p>Утвърден Стандарт България</p>	<p>Хляб „Добруджа“</p>	<p>УС № 03/2011 УТВЪРДИЛ: /Д-р Йордан Войнов – Изм. Директор БАБХ/</p> 
---	------------------------	--

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за хляб пшеничен „Добруджа“, произведен от брашно пшенично „Добруджа“, дрожди хлебопекарни, готварска сол, питейна вода и технологични добавки (при необходимост), произведен по технологията посочена в Утвърдения стандарт и предназначен за директна консумация.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

Хляб „Добруджа“ се произвежда в едно качество.

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

3.1	Изисквания към суровините:
3.1.1	Брашно пшенично - Добруджа ^[2] , произведено от пшеница, не подлагана на генетични модификации.
3.1.2	Дрожди хлебопекарни (мая за хляб) - не подлагани на генетични модификации, които по смисъла на ЗГМО водят до получаването на ГМО.
3.1.3	Сол готварска йодирана, съгласно изискванията на нормативната уредба ^[5] .
3.1.4	Вода питейна, съгласно изискванията на нормативната уредба ^[3] .
3.1.5	Технологични добавки – при технологична необходимост, съгласно Технологичната инструкция и съответстващата нормативна уредба ^[8] . - Аскорбинова киселина (Е 300) - Оцетна киселина (Е 260) - Моно- и диглицериди на мастни киселини (Е 471) или техните естери (Е 472)
3.1.6	Ензими, не подлагани на генетични модификации, които по смисъла на ЗГМО водят до получаването на ГМО. ^[12]



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.bfsa.bg

Забележка - Не се допуска влагането на консерванти, оцветители и други технологични добавки, освен посочените .

4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Хляб "Добруджа" трябва да отговаря на следните показатели и изисквания, посочени в таблицата:

Показатели		Характеристика и норми
1. Органолептични		
1.1	Външен вид	
1.1.1	Форма	Овално-продълговата, без деформации
1.1.2	Повърхност	Равна, без видими механични замърсявания. Допускат се : - единични пукнатини с дълбочина до 1 см; - слепване на хляба от едната страна; - леко брашняка повърхност; - надрязване на повърхността на хляба; - намазването ѝ с оклеяно брашно.
1.1.3	Състояние на кората: - Дебелина за долната и горната кора, mm, не по-малко от : - Цвят	1.0 Златисто-жълт до златисто-кафяв, равномерен, без прегаряне и избледняване.
1.1.4	Състояние на средината: - Измесване - Изпичане	Добро, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; Добро, средина - равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането;



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.bfsa.bg

	- Шупливост - Еластичност	Равномерна. Допускат се по-големи шупли на отделни места; На третия час от изпичането, след леко натискане с ръка възстановява първоначалната си форма.
1.1.5	Вкус и мирис	Приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис.
1.1.6	Хрускане	При сдъвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси.
2. ФИЗИКО-ХИМИЧНИ		
2.1	Маса на една бройка, g, (на третия час след изпичането)	500 ± 3,0 % 650 ± 3,0 % 830 ± 2,0 %
2.2	Сухо вещество, %, не по-малко от	59,0
2.3	Влага на средината, %, не повече от	47,0
2.4	Шупливост на средината, %, не по-малко от	65,0
2.5	Киселинност, в градуси по Нойман, от – до:	1,0 - 3,0 Допуска се увеличаване на киселинността с 1 градус по Нойман за периода от 01.05 до 30.09.
2.6	Сол готварска, g на 100 g продукт, не повече от:	1,2
2.7	Технологични добавки - остатъчни количества в крайния продукт	отсъствие
3. ХИМИЧНИ ЗАМЪРСИТЕЛИ		
3.1	Съдържание на метали (mg/kg), не повече от ^[10] : - олово - кадмий	0,10 0,10



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.bfsa.bg

4. МИКРОБИОЛОГИЧНИ

4.1	*Патогенни микроорганизми	отсъствие
	Признаци на картофена болест	отсъствие
	Видимо плесенясване	отсъствие

***Забележка:** *Анализирането по показателя "Патогенни микроорганизми" се извършва само при епидемични и други специални показания и по разпореждане на контролните органи.

5. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ

5.1 Правила за вземане на проби

Вземането на проби по точки 5.2.1 - 5.2.6 трябва да се извършват съгласно БДС 3412-79, по точка 5.2.7, съгласно БДС ISO EN 6579; БДС ISO EN 6888-1, по точка 5.2.8, съгласно Регламент (ЕО) 333/2007.

5.2 Методи за изпитване

	Показатели	В съответствие с:
5.2.1	Органолептично изпитване	БДС 3412-79
5.2.2	Сухо вещество	БДС 3412-79
5.2.3	Влага на средина	БДС 3412-79
5.2.4	Шупливост	БДС 3412-79
5.2.5	Киселинност	БДС 3412-79
5.2.6	Съдържание на готварска сол	БДС 3412-79
5.2.7	Микробиологични показатели	БДС ISO EN 6579; БДС ISO EN 6888-1
5.2.8	Съдържание на олово и кадмий	Регламент (ЕО) 333/2007 ^[11]

6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

6.1 Машини и съоръжения

При производството на хляб "Добруджа" се използват машини и съоръжения, отговарящи на изискванията на нормативната уредба ^[11].

6.2 Технология на производство

6.1 Приемане, окачествяване и съхранение на суровините.



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.bfsa.bg

6.1.1	Входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показателите съгласно Входящ контрол на суровините .
6.2	Подготовка на суровините:
6.2.1	Пресяване на брашното.
6.2.2	Темпериране на маята и водата за замесване на брашното.
6.2.3	Дозирание на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура: Приложение1 .
6.3	Технологичен процес:
6.3.1	Към брашното се добавят последователно необходимите количества вода с подходяща температура, дрожди хлебопекарни (мая за хляб), готварска сол, при необходимост ензими и посочените технологични добавки.
6.3.2	Тестото се приготвя по еднофазен или двуфазен метод. Измесва се до получаване на хомогенна еластична маса, без наличие на бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая. Оптималната му температура е 27,0 - 32,0°C.
6.3.3	Формиране на тестото. Това включва делене, окръгляване, почивка и оформяне на тестените късове.
<p>Забележка : Процесите на делене, окръгляне и оформяне на тестените късове могат да бъдат изпълнени машинно и/или ръчно, като крайният продукт трябва да отговаря на по-горе посочените технологични изисквания.</p>	
6.3.4	<p>Оформеното тесто постъпва за окончателна ферментация.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ферментацията протича при температура 30-39°C - Оптималното време на ферментация 50-90 min; - Влажността на въздуха по време на ферментация 65-85%.
6.3.5	<p>Ферментиралото и оформено тесто се подава към печта за изпичане, където първоначално се подава пара (или се оросява).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температурата и времето за изпичане са в зависимост от техническите параметри, технологичната инструкция на печите и масата на изделието.



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.bfsa.bg

	- Критерий за изпичане е постигане на температура в средината на хляба в края на процеса - не по-ниска от 94,8°C.
6.3.6	След изпичане неопакованият хляб се подрежда в рол-палетни колички или пластмасови каси.
6.3.7	При опаковането и/или нарязване на хляба, продуктът се охлажда до температура на средината по-ниска или равна на 30°C (нарязва се машинно) и се опакова.
6.3.8	Маркировката/етикетирането се извършва съгласно т. 7 от Утвърдения стандарт.

7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Хляб пшеничен "Добруджа" се предлага неопакован и опакован.

- Неопакованият хляб се предлага цял и задължително с индивидуален етикет. Етикетът се залепва със смес от вода и брашно. В случаите, когато продажбата на неопакован хляб по Утвърдения стандарт се извършва на мястото на производство, същият може да е без индивидуален етикет. Продажбата се извършва на обособено за целта място, като се поставя общ етикет, съдържащ отличителния знак (лого) на Утвърдения стандарт.

- Опакованият продукт се предлага цял или нарязан.

Опаковките трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба ^[6, 7], както следва :

- опаковки от полипропилен;
- хартиени опаковки .

-Маркировката/етикетирането се извършва съгласно изискванията на нормативната уредба ^[4]. На етикета/опаковката задължително се изписват фирмата-производител, адресът на производствената база и отличителният знак на Утвърдения стандарт.

Етикетът на хляба по Утвърдения стандарт трябва да съдържа най-малко следната информация:

7.1	Наименование.
7.2	Състав – пшенично брашно – "Добруджа", вода, мая, 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.bfsa.bg

	антиоксидант –аскорбинова киселина и киселинен регулатор - оцетна киселина, емулгатор – Е 471 или Е 472.
7.3	Срок на трайност .
7.4	Условия на съхранение.
7.5	Партиден номер .
7.6	Нетно количество на предварително опакования хляб.
7.7	Производител, седалище и адрес на управление, телефон, факс, e-mail.
7.8	адрес на производствената база (Забележка: В случаите, когато адреса на фирмата и производствената база са едни и същи, се изписва: „адрес на фирма производител и производствена база“).
7.9	знак (лого) на Утвърдения стандарт.
8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ	
8.1	Хляб “Добруджа” се съхранява в сухи и проветриви места.
8.2	Срок на трайност – Две денонощия от датата на производството.
8.3	Транспортът се извършва с транспортни средства, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове.
9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО	
При производството се извършва следният производствен контрол:	
9.1	<p>Входящият контрол на всички постъпващи в производството суровини, добавки, спомагателни материали се провежда в съответствие с хигиенните изисквания и въведената система за самоконтрол в предприятието.</p> <p>Регистрират се: дата на получаване, вид, фирма-производител, доставчик, количество, партида и срок на трайност или срок на минимална трайност.</p> <p>Всяка приета партида се придружава с документ за съответствие и декларации за отсъствие на генетични модификации в суровините, издадени от производителя, вносителя или доставчика.</p> <p>Производителят на мая декларира, че същата не е подлагана на генетични модификации, които по смисъла на ЗГМО водят до получаване на ГМО.</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.bfsa.bg

	Производителят на ензими декларира, че същите не са подлагани на генетични модификации.
	Технологичният контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.
9.2	<p>Контролът на технологичния процес се осъществява системно и ежедневно, съгласно технологията на производство, добрите производствени и хигиенни практики и внедрената система за безопасност (НАССР).</p> <p>Контролират се основните етапи на процесите и съответните технологични параметри. Същите се докуметират в следните технологични документи:</p> <p>Температура на замесване на тестото - Производствен лист;</p> <p>Температура и влажност при окончателна ферментация – Контролна карта ;</p> <p>Температура на печта и време на изпичане- Контролна карта;</p> <p>Температура на средината след изпичане - Контролна карта;</p> <p>Температура на средината на охладения хляб - Контролна карта;</p> <p>Цялост на опаковката/етикета и качество на маркировката – Контролна карта;</p>
9.3	<p>Изходящ контрол се осъществява въз основа на: органолептични, физикохимични и микробиологични показатели. Контролът на готовия продукт се извършва съгласно Вътрешна мониторингова програма на производителя.</p> <p>Води се дневник за изходящ контрол, който включва: дата, отговорник за експедицията на готовия продукт; вид на хляба; маса; състояние на опаковката, етикет; количество/бр.; партиден номер; срок на трайност. Контролират се: външен вид, проверка залепването на етикета и маркировка.</p>
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ	
Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие (по образец – Приложение 2), експедиционен документ	



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.bfsa.bg

или търговски документ, издадени от фирмата производител.

Библиография

1. ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ.
2. УТВЪРДЕН СТАНДАРТ «БЪЛГАРИЯ» - Брашно: Бяло, Добруджа, Типово.
3. НАРЕДБА № 9/2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните.
4. НАРЕДБА за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136/2000 г.
5. НАРЕДБА за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23/2001 г.
6. НАРЕДБА № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни .
7. НАРЕДБА № 3/2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни
8. НАРЕДБА № 8/2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните и. РЕГЛАМЕНТ (ЕО) №1333/2008 относно добавките в храните.
9. РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните.
10. РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 333/2007 за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-МСПД и бензо[а]пирен в храни.
11. РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните.
12. РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1332/2008 относно ензимите в храните.



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.bfsa.bg

Приложение 1

На 100 кг брашно се влагат следните суровини:		
№	Вид на суровините и материалите	Количество (кг.) за 100 кг.брашно
1	Брашно "Добруджа", kg	100,0
2	Вода питейна, l, от-до	54,0 – 65,0
3	Дрожди хлебопекарни, мая за хляб, kg - пресована - витално суха	1,00 – 2,00 0,330 – 0,670
4	Готварска сол, kg Не повече от	1,700
5	Добив за отчитане, kg, не повече от	142

При технологична необходимост се допуска влагането на:

1	- Аскорбинова киселина Е 300 – не повече от	10 g/100 kg
2	- Оцетна киселина Е 260 - не повече от	60 g/100 kg
3	Моно- и диглицериди на мастни киселини Е 471, или техните естери, Е 472, не повече от	180 g/100 kg

Приложение 2
 Образец Декларация за съответствие:



**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.bfsa.bg

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“

	<p>Хляб</p>	<p>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</p>
--	--------------------	------------------------------

Фирма производител, адрес и телефон

.....

Производствена база, адрес

.....

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ №...../.....20....г.
/ дата, месец/

Наименование на продукта, нетна маса	Партида L, произведена на дата	Количество/ бр. на доставения хляб	Съответства на
			УС
			УС

Експедиционен или търговски документ №

Транспортно средство №.....

Продуктите са годни за консумация до срока, указан на етикета/опаковката.

Дата..... г.

Отговорник

(подпис и фамилия)