




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 2

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“

 <p>Утвърден Стандарт България</p>	<p>Хляб „Бял“</p>	<p>УС № 02/2011 УТВЪРДИЛ:</p> <p>.....</p> <p>Д-р Йордан Войнов Изп. Директор БАБХ /</p>
---	-------------------	--

**1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Стандартът се отнася за хляб пшеничен „Бял“, произведен от брашно пшенично „Бяло“, 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 „Бял“ се произвежда в едно качество.

**3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ**

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





**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 "Бял" трябва да отговаря на следните показатели и изисквания, посочени в таблицата:

Показатели		Характеристика и норми
<b>1. Органолептични</b>		
<b>1.1</b>	Външен вид	
<b>1.1.1</b>	Форма	Овално-продълговата, без деформации
<b>1.1.2</b>	Повърхност	Равна, без видими механични замърсявания. Допускат се : - единични пукнатини с дълбочина до 1 см; - слепване на хляба от едната страна; - леко брашняна повърхност; - надрязване на повърхността на хляба; - намазването ѝ с оклеяно брашно.
<b>1.1.3</b>	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.
<b>1.1.4</b>	Състояние на средината: - Измесване  - Изпичане  - Шупливост  - Еластичност	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.  Равномерна. Допускат се по-големи шупли на отделни места.  На третия час от изпичането, след леко



**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

		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.
<b>2. Физико-химични</b>		
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	60,0
2.3	Влага на средината, %, не повече от	46,0
2.4	Шупливост на средината, %, не по-малко от	67,0
2.5	Киселинност, в градуси по Нойман, от – до:	1,0 - 2,2 Допуска се увеличаване на киселинността с 1 градус по Нойман за периода от 01.05 до 30.09.
2.6	Сол готварска, g/100 g продукт, не повече от:	1,2
2.7	Технологични добавки - остатъчни количества в крайния продукт	отсъствие
<b>3. ХИМИЧНИ ЗАМЪРСИТЕЛИ</b>		
3.1	Съдържание на метали (mg/kg), не повече от <sup>[10]</sup> : - олово - кадмий	0,10 0,10
<b>4. МИКРОБИОЛОГИЧНИ</b>		
	*Патогенни микроорганизми	отсъствие
	Признаци на картофена болест	отсъствие
	Видимо плесенясване	отсъствие



**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:** \*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 - 5.2.7 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 <sup>[11]</sup>

**6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС**

**6.1 Машини и съоръжения**

При производството на хляб "Бял" се използват машини и съоръжения, отговарящи на изискванията на нормативната уредба <sup>[11]</sup>

**6.2 Технология на производство**

**6.1** Приемане, окачествяване и съхранение на суровините.

**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** Темперирание на маята и водата за замесване на брашното



**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

<b>6.2.3</b>	Дозирание на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура: Приложение 1
<b>6.3</b>	Технологичен процес
<b>6.3.1</b>	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.
<b>6.3.2</b>	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.
<b>6.3.3</b>	Формиране на тестото. Това включва делене, окръгляване, почивка и оформяне на тестените късове.
<p><b>Забележка</b> : 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>	
<b>6.3.4</b>	<p>Оформеното тесто постъпва за окончателна ферментация.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ферментацията протича при температура 30-39°C</li> <li>- Оптималното време на ферментация 50-90 min;</li> <li>- Влажността на въздуха по време на ферментация 65-85 %.</li> </ul>
<b>6.3.5</b>	<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"> <li>- Температурата и времето за изпичане са в зависимост от техническите параметри, технологичната инструкция на печите и масата на изделието.</li> <li>- Критерий за изпичане е постигане на температура в средината на хляба в края на процеса - не по-ниска от 94,8°C.</li> </ul>
<b>6.3.6</b>	След изпичане неопакованият хляб се подрежда в ролпалетни колички или пластмасови каси.
<b>6.3.7</b>	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.



**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

6.3.8	Маркировката/етикетирането се извършва съгласно т. 7 от Утвърдения стандарт.
<b>7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ</b>	
<p>Хляб пшеничен "Бял" се предлага неопакован и опакован</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Опакованият продукт се предлага цял или нарязан.</li> </ul> <p>Опаковките трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба <sup>[6,7]</sup>, както следва :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- опаковки от полипропилен</li> <li>- хартиени опаковки</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Маркировката/етикетирането се извършва съгласно изискванията на нормативната уредба <sup>[4]</sup>. На етикета/опаковката задължително се изписват фирмата-производител, адресът на производствената база и отличителният знак на Утвърдения стандарт.</li> </ul>	
Етикетът на хляба по Утвърдения стандарт трябва да съдържа най-малко следната информация:	
7.1	Наименование
7.2	Състав – пшенично брашно-"Бяло", вода, мая, сол, антиоксидант –аскорбинова киселина и киселинни регулатори - 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 / <b>Забележка:</b> В случаите когато адреса на фирмата и производствената база са едни и същи, се изписва: „адрес на фирма производител и производствена база”/



**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](http://www.bfsa.bg)

7.9	знак (лого) на Утвърдения стандарт
<b>8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>	
8.1	Хляб „Бял“ 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.
<b>9. КОНТРОЛ ПО ВРЕМЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО</b>	
При производството се извършва следният производствен контрол:	
9.1	<p><b>Входящият контрол</b> 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> <p>Производителят на ензими декларира, че същите не са подлагани на генетични модификации</p>
9.2	<p><b>Технологичният контрол</b> се осъществява съгласно изискванията на внедрените системи за самоконтрол.</p> <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 документират в следните технологични документи:</p> <p>Температура на замесване на тестото - Производствен лист</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](http://www.bfsa.bg)

	Температура и влажност при окончателна ферментация – Контролна карта Температура на пещта и време на изпичане- Контролна карта Температура на средината след изпичане - Контролна карта Температура на средината на охладения хляб - Контролна карта Цялост на опаковката/етикета и качество на маркировката – Контролна карта
9.3	<b>Изходящ контрол</b> се осъществява въз основа на: органолептични, физикохимични и микробиологични показатели Контролът на готовия продукт се извършва съгласно Вътрешна мониторингова програма на производителя 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
<b>10. ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие (по образец – Приложение 2), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.	





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](http://www.bfsa.bg)

## 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](http://www.bfsa.bg)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**На 100 кг брашно се влагат следните суровини:**

<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) в 100 кг.</b>
1	Брашно "Бяло", kg	100,0
2	Вода питейна, I, от-до	52,0 – 63,0
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	1,650
5	Добив за отчитане, kg, не повече от	138

**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



**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 2**

Образец Декларация за съответствие:

<b>Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”</b>		
	<b>Хляб</b>	<b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ</b>

Фирма производител, адрес и телефон

.....

Производствена база, адрес

.....

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

<b>Наименование на продукта, нетна маса</b>	<b>Партида L, произведена на дата.</b>	<b>Количество/ бр. на доставения хляб</b>	<b>Съответства на</b>
			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)