



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 4

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“



Хляб „Типов“



1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

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

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

3.1	Изисквания към суровините
3.1.1	Брашно пшенично - „Типово“ <sup>[2]</sup> , 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 <sup>[5]</sup>
3.1.4	Вода питейна, съгласно изискванията на нормативната уредба <sup>[3]</sup>
3.1.5	Технологични добавки – при технологична необходимост, съгласно Технологичната инструкция и съответстващата нормативна уредба <sup>[8]</sup> . - Аскорбинова киселина (E 300) - Оцетна киселина (E 260) - Моно- и диглицериди на мастни киселини (E 471) или техните естери (E 472)
3.1.6	Ензими, не подлагани на генетични модификации, които по смисъла на ЗГМО водят до получаването на ГМО. <sup>[12]</sup>

Забележка - Не се допуска влагането на консерванти, оцветители и други



**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

технологични добавки, освен посочените

**4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ**

Хляб "Типов" 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 брашняка 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  Светлокафяв до червеникаво кафяв, равномерен, без прегаряне и избледняване
<b>1.1.4</b>	Състояние на средината:  - Измесване  - Изпичане  - Шупливост	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.



**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

	- Еластичност	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.
<b>2. Физико-химични</b>		
2.1	Маса на една бройка, г, (на третия час след изпичането)	500 ± 3,0 % 650 ± 3,0 % 830 ± 2,0 %
2.2	Сухо вещество, %, не по-малко от	58,0
2.3	Влага на средината, %, не повече от	48,0
2.4	Шупливост на средината, %, не по-малко от 62,0	
2.5	Киселинност, в градуси по Нойман, от – до:	1,5 - 3,5 Допуска се увеличаване на киселинността с 1 градус по Нойман за периода от 01.05 до 30.09.
2.6	Сол готварска, г на 100 г 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 "Типов" се използват машини и съоръжения, отговарящи на изискванията на нормативната уредба <sup>[11]</sup>

**6.2 Технология на производство**

6.2.1	Приемане, окачествяване и съхранение на суровините.
6.2.2	Входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показателите съгласно <b>Входящ контрол на суровините</b> .
6.2	Подготовка на суровините
6.2.1	Пресяване 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>6.2.2</b>	Темпериране на маята и водата за замесване на брашното.
<b>6.2.3</b>	Дозиране на необходимите количества суровини и при необходимост технологични добавки съгласно рецептура: Приложение1
<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>	Оформеното тесто постъпва за окончателна ферментация. - Ферментацията протича при температура 30-39°C - Оптималното време на ферментация 50-90 min; - Влажността на въздуха по време на ферментация 65-85 %.
<b>6.3.5</b>	Ферментиралото и оформено тесто се подава към печта за изпичане, където първоначално се подава пара (или се оросява). - Температурата и времето за изпичане са в зависимост от техническите параметри, технологичната инструкция на печите и масата на изделиято.- Критерии за изпичане е постигане на температура в средината на хляба в края на процеса - не по-ниска от 94,8 °C.
<b>6.3.6</b>	След изпичане неопакованият хляб се подрежда в рол-палетни 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.

**7. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ**

Хляб пшеничен "Типов" 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 <sup>[6, 7]</sup>, както следва :

- опаковки от полипропилен
- хартиени опаковки

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.

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

<b>7.1</b>	Наименование
<b>7.2</b>	Състав – пшенично брашно -"Типово", вода, мая, сол, антиоксидант –аскорбинова киселина и киселинен регулатор - оцетна киселина, емулгатор – Е 471 или Е 472
<b>7.3</b>	Срок на трайност
<b>7.4</b>	Условия на съхранение
<b>7.5</b>	Партиден номер
<b>7.6</b>	Нетно количество на предварително опакования хляб
<b>7.7</b>	Производител, седалище и адрес на управление, телефон, факс, e-mail
<b>7.8</b>	*Адрес на производствената база *Забележка: В случаите когато адреса на фирмата 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.bfsa.bg

	производствената база са едни и същи, се изписва: „адрес на фирма производител и производствена база”/
<b>7.9</b>	знак (лого) на Утвърдения стандарт
<b>8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>	
<b>8.1</b>	Хляб "Типов" се съхранява в сухи и проветриви места.
<b>8.2</b>	Срок на трайност – Две денонощия от датата на производството
<b>8.3</b>	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:	
<b>9.1</b>	<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>
<b>9.2</b>	<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</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)

	<p>технологични документи: Температура на замесване на тестото - Производствен лист Температура и влажност при окончателна ферментация – Контролна карта Температура на печта 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</p>
	<p><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</p>
<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-MCPD и бензо[а]пирен в храни**
  11. **РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните.**
- 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:**

<b>№</b>	<b>Вид на суровините и материалите</b>	<b>Количество (кг.) за 100 кг.брашно</b>
1	Брашно "Типово", 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



**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)