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

СЪЮЗ НА ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

✉ Гр. София, 1000, ул. „Г.С.Раковски"№ 108, ет.4, офис 407А
☎ +359 (0) 2 987 47 43, e-mail: office@org-bg.net
www.org-bg.net

Б Р А Н Ш О В И С Т А Н Д А Р Т		
	Л Ю Т Е Н И Ц А	БС 01/2011 **УТВЪРДИЛИ:** ..... Д-р Дамян Илиев Изп. Директор БАБХ ..... Инж. Стойко Кировски Председател на УС на СППЗ

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за лютеница приготвена от пипер/пиперково пюре и/или печени пиперки, домати/доматено пюре, патладжани, моркови/пюре от моркови, масло слънчогледово рафинирано, картофи и/или картофено/царевично нишесте, овкусители /захар, сол, подправки/ и питейна вода претърпели съответната технологична обработка, напълнена в подходящи херметически затворени опаковки, пастьоризирана/стерилизирана и предназначена за директна консумация.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1. Лютеница фино смляна – Общото съдържание на пиперков и доматен компонент на база 20° Brix, трябва да бъде не по-малко от 60% спрямо масата на готовия продукт.

2.2. Лютеница едро смляна – Общото съдържание на зеленчуковия компонент на база 20° Brix, трябва да бъде не по-малко от 50% спрямо масата на готовия продукт.

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на лютеница се използват следните суровини и спомагателни материали:

3.1. Пиперки за преработка (пиперково пюре) или печени пиперки.

3.2. Домати за преработка (доматено пюре).

3.3. Патладжани.

3.4. Моркови (пюре от моркови).

3.5. Масло слънчогледово рафинирано.

3.6. Картофи.

3.7. Нишесте - нативно, картофено/царевично.

3.8. Овкусители:

3.8.1. Захар кристална или глюкозо-фруктозен сироп.

3.8.2. Сол за хранителни цели.

3.8.3. Подправки: кромид лук (зрял и сушен, брашно), целина, магданоз, чесън, чесново брашно, червен пипер, бахар, черен пипер, люти чушки, кимион, кориандър, куркума, джинджифил, капсаицин и други подправки.

3.9. Технологични добавки - Регулатор на киселинността - лимонена и/или оцетна киселина

3.10. Вода питейна

3.11. Опаковки

3.11.1. Буркани стъклени с капачки - тип „Туист–оф”

3.11.2. Кутии и капаци - метални от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти

3.11.3. Други опаковки подходящи за пастьоризация/стерилизация

3.12. Транспортни опаковки

3.12.1. Полиетилен ниска плътност (LDPE)

3.12.2. Каси от вълнообразен картон

4. ЗДРАВНО–ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ

Готовият продукт трябва да отговаря на следните показатели:

№	ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ	
1	2	3	4
		Лютеница фино смляна	Лютеница едро смляна
4.1.	ОРГАНОЛЕПТИЧНИ		
4.1.1	Външен вид	Еднородна пюреобразна маса, с видими частици от подправки	Еднородна маса, с видими парченца от вложените суровини
4.1.2.	Цвят	От светло червен до червен	
4.1.3.	Консистенция	Гладка, мажеща се	Мека, зърнеста с видими парченца от вложените суровини
4.1.4.	Видими странични примеси	Да не се установяват	
4.1.5.	Вкус и мирис	Свойствени, ясно изразени за вложените	

		съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис.	
4.2.	ФИЗИКО – ХИМИЧНИ		
4.2.1.	Сухо вещество рефрактометрично при 20 °С, в % не по-малко от:	23	20
4.2.2.	Съдържание на мазнини, %, не по–малко от:	5	
4.2.3.	Съдържание на нишесте, %, не повече от:	2.5	1.5
4.2.4.	Съдържание на сол за хранителни цели, %, не повече от:	1.7	
4.2.5.	Съдържание на захари, %, не повече от:	16	
4.3.	МИКРОБИОЛОГИЧНИ		
4.3.1	Патогенни микроорганизми*	Да не се установяват	
4.3.2	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми: - Неспорообразуващи: - Вегетативни форми на спорообразуващи: - Спори на сапрофитни спорообразуващи, не повече от:	 Да не се установяват Да не се установяват 10 CfU/g	
4.3.3	Мезофилни анаеробни микроорганизми:	Да не се установяват	
4.3.4	Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми: **	Да не се установяват	
4.3.5.	Термофилни анаеробни микроорганизми:**	Да не се установяват	
4.3.6.	Плесени и дрожди:	Да не се установяват	

*Патогенните микроорганизми се изследват само при епидемични и други специални показания. Показателите и методите в тези случаи са по преценка на контролните органи.

**Термофилните аеробни и анаеробни микроорганизми се изслесдват в случаите на отклонение от качеството по преценка на бизнес – оператора или контролните органи. Целесъобразно е изследването им и при износ на партиди в страни с тропически или екваториален климат.

5. МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ

5.1.	Вземане на проби	Наредба 22/ 13.10.2003 г.
5.2.	Определяне на сухото вещество	БДС 17257-91
5.3.	Съдържание на мазнини	БДС 6997 – 84
5.4.	Съдържание на нишесте	Метод въведен с Регламент 900/2008 – ензимно разграждане и HPLC (high-performance liquid chromatography) детекция
5.5.	Съдържание на хлориди	БДС 7168 – 93
5.6.	Съдържание на захари	БДС 7169-89
5.7.	Микробиологични показатели	БДС 6916 – 87

6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

(Съгласно Технологичната документация на производителя)

6.1 МАШИНИ И СЪОРЪЖЕНИЯ

За производството на лютеница по БС се използват машини и съоръжения отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.

6.2 ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО

6.2.1. Приемане, окачествяване и съхранение на суровини и материали:

Входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показатели съгласно фирмена процедура „Входящ контрол на суровините".

6.2.2. Подготовка и дозиране на суровините.

6.2.3. Технологична обработка на суровините.

6.2.4. Консервиране чрез топлинна обработка.

6.2.5. Охлаждане.

6.2.6. Междинно складиране.

6.2.7. Контрол на готов продукт.

6.2.8. Заготовка, етикетиране, транспортно опаковане.

6.2.9. Съхранение в склад готова продукция.

6.2.10. Експедиция.

7. НАЧИН НА ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРОВКА

7.1. Лютеницата се пълни в стъклени буркани с капачки тип „туист-оф", в метални кутии разрешени за контакт с храни или в други опаковки, предназначени за храни, позволяващи пастьоризация или стерилизация.

7.2. Нетно количество – съгласно ТД на фирмата производител/Обявява се нетно количество/.

Допустимо отрицателно отклонение: съгласно Наредбата за предварително опакованите количества продукти.

7.3. Върху всяка потребителска опаковка се поставя етикет на български език, а при износ – и на езика на страната вносител, съдържащ следните реквизитни данни:

7.3.1. Информация, съгласно чл.9 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011г. и Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните от 04 декември 2014г.

7.3.2. Знак **„e"** за съответствие на нетното количество.

7.3.3. Маркировка за обозначение на партидата към която принадлежи продукта (предхожда се от изписването на латинската буква L).

7.3.4. Лого/знак на СППЗ – ЛЮТЕНИЦА БС 01 – 2011.

7.3.5. Знаци - маркировка, съгласно чл. 5 от Наредбата за опаковковките и отпадъците от опаковки.

7.3.6. Бар код за всяка разфасовка.

7.4. Единичните опаковки се поставят в транспортни опаковки:

7.4.1. Обвити с фолио от полиетилен ниска плътност (LDPE) във вид на стекове.

7.4.2. Каси от вълнообразен картон.

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1. Лютеницата се съхранява в помещения, отговарящи на изискванията на Наредба №1 за хигиена на храните и изискванията на глава II, член 3 от Регламент (ЕО) № 852 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004г. относно хигиената на храните.

8.2. Срок на съхранение – 24 месеца

Срокът на съхранение е срок на минимална трайност, съгласно чл. 9, т.1, буква е) от Регламент (ЕС) 1169/2011.

8.3. Лютеницата се транспортира в търговската мрежа с превозни средства, отговарящи на изискванията на Наредба №1 за хигиена на храните и изискванията на *Приложение II,* глава IV от Регламент (ЕО) № 852 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004г. относно хигиената на храните.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При транспорт и реализация всяка партида лютеница се придружава от:

9.1. Удостоверение/Сертификат за качество

9.2 Декларация за съответствие (по образец – Приложение 1), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.

КРАЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ: 1

Образец на Декларация за съответствие с Браншови стандарт № 01/ 2011

..... фирмена бланка на производителя .....

Фирма производител, адрес и телефон: .....
.....

Производствена база, адрес
.....

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ
№...../ .....20.....г.

ВС № 01/ 2011

Наименование на продукта	**Партида L**	**Количество**	**Съответства на:**
			БС Лютеница

Експедиционен или търговски документ № .....

Транспортно средство № .....

Дата..... г.

Отговорник: .....
(име, подпис, печат)