НАЦИОНАЛНА ОВЦЕВЪДНА И КОЗЕВЪДНА АСОЦИАЦИЯ

БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ОВЧЕ, КОЗЕ КИСЕЛО МЛЯКО И СМЕС

БЪЛГАРСКИ БРАНШОВИ СТАНДАРТ НАЦИОНАЛНА ОВЦЕВЪДНА И КОЗЕВЪДНА АСОЦИАЦИЯ	**БРАНШОВИ СТАНДАРТ**	БС 01/2025
	КИСЕЛО МЛЯКО **ОВЧЕ, КОЗЕ И СМЕС**	Утвърден с Приложение 1 от Заповед №РД11-3046/09.10.2025г. **УТВЪРЖДАВАМ** ..... **д-р Светозар Патарински, Изпълнителен директор на БАБХ** ..... **Симеон Караколев Съпредседател на СНЦ "НОКА"**

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Браншовия стандарт се отнася за овче, козе кисело мляко и смес, с плътен коагулум, произведено от сурово овче и козе мляко или смес (40% овче, 60% козе), добито само от животни, отглеждани оборно - пасищно на територията на Република България при стриктно спазване на хуманното отношение към тях и претърпяло термична обработка.

Млечнокиселата ферментация протича под действие на симбиотична стартерна култура, включващи щамове на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus,* изолирани в България и неподлагани на генетична модификация.

Продуктът е предназначен за директна консумация, подходящ за всички възрастови групи, с изключение на потребители, алергични към мляко и млечни продукти, включително лактоза.

Животните, от които се добива суровото овче и козе мляко са на пасища най-малко 6 месеца годишно (от м. март до ноември). Природо-климатичните условия в България благоприятстват отглеждането на овцете и козите. При пашуването се спазват дългогодишните традиционни практики за отглеждане, създадени от опита и обичаите, и предавани в поколенията на овцевъди и козевъди в България. Животните получават благоприятни условия за отглеждане, максимално съобразени с етологичните и физиологичните им особености. Ползотворната паша допринася за поддържане на добро здравословно състояние на овцете и козите. Тази практика на отглеждане оказва особено влияние върху качествените и количествени показатели на млякото, както и върху хуманното отношение към животните. Овчето и козето мляко се добиват само от животни отглеждани в България. Киселото мляко от пълномаслено овче и козе мляко има уникален състав, който го идентифицира и определя специфичните му характеристики. Автентичният му вкус се крие в установения във времето оборно-пасищен начин на отглеждане на животните. По-дългият период на паша обуславя разнообразието от минерали и витамини в състава на суровото мляко. То е със специфично балансирано съдържание на основните съставки, като например минерални вещества — калий, магнезий, фосфор и калций, протеини и витамини (A, B, E, D и фолиева киселина). Тези полезни вещества присъстват и в готовия продукт – кисело мляко.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1. Според вида на използваната суровина

2.1.1. Овче кисело мляко

2.1.2. Козе кисело мляко

2.1.3. Кисело мляко Смес

2.2. Според съдържанието на млечна мазнина киселото мляко се категоризира както следва:
2.2.1. Пълномаслено кисело мляко от козе мляко с масленост не по-ниска от или равна на 3,0 %;
2.2.2. Пълномаслено кисело мляко от овче мляко с масленост не по-ниска от или равна на 6,5 %.
2.2.3. Пълномаслено кисело мляко смес от овче и козе мляко с масленост не по-ниска от или равна на 5 %.

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

За производството на овче и козе кисело мляко се използват следните основни, допълнителни суровини и спомагателни материали

3.1. Сурово мляко (козе или овче), добито от животни (овце или кози) отглеждани в България, на пасища най-малко 6 месеца годишно (от м. март до ноември) и отговарящо за съответния вид сурово мляко на изискванията на:

3.1.1. Точка 4.1 от Приложение I, и Приложение III, Раздел IX, Глави I и II от Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

3.1.2. Не съдържа определените за сурово мляко замърсители над максимално допустимите количества в Приложение I към Регламент (ЕС) № 2023/915 на Комисията от 25 април 2023 година относно максимално допустимите количества на някои замърсители в храните и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1881/2006.

3.1.3. Не съдържа остатъчни количества от фармакологично активни субстанции, в количество, което за всяка от субстанциите, посочени в Класификацията на фармакологично активните субстанции в член 14 на Регламент (ЕО) № 470/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 6 май 2009 година относно установяване на процедури на Общността за определяне на допустимите стойности на остатъчни количества от фармакологично активни субстанции в храни от животински произход, за отмяна на Регламент (ЕИО) № 2377/90 на Съвета и за изменение на Директива 2001/82/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и на Регламент (ЕО) № 726/2004 на Европейския парламент и на Съвета, надвишава максимално допустимите стойности на остатъчни количества, съгласно разрешените нива в упоменатия регламент.

3.1.4. Член 4, ал. 1 от Наредба № 5 от 2023 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол (обн., ДВ, бр. 41 от 2023 г.).

3.2. Симбиотична стартерна култура за кисело мляко, включваща щамове на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, изолирани в Р. България и неподлагани на генетична модификация.

3.3. Вода за пиене, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (обн., ДВ, бр. 30 от 2001 г.)

3.4. Стъклени и керамични опаковки, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (Регламент (ЕО) № 1935/2004) и Наредба № 3 от 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, бр. 51 от 2007 г.,).

3.5. Метални капачки, предназначени за контакт с храни съгласно Регламент (ЕО) № 1935/2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни и Наредба № 3 от 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни.

3.6. Каси от профилирани пластмасови плоскости, съгласно Регламент (ЕС) № 10/2011 г. на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Регламент (ЕС) № 10/2011) и Наредба № 2 от 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, бр. 13 от 2008 г.).

4. КРИТЕРИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ			
Готовият продукт трябва да отговаря на следните критерии за безопасност и качествени показатели и норми			
ПОКАЗАТЕЛИ	**ХАРАКТЕРИСТИКА И НОРМИ**		
	Овче, козе кисело мляко и смес		
	козе	**овче**	**смес**
4.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ			
4.1.1. Повърхност	Гладка, блестяща със забележим слой от млечна мазнина		
4.1.2. Цвят	Бял, с различни нюанси на кремав оттенък, в зависимост от вида на млякото		
4.1.3. Вид на коагулума	Плътен, гладък, допуска се слабо разкъсване при наклон на опаковката в зависимост от вида на млякото		
4.1.4. Строеж при разрез	Гладка повърхност със слабо отделяне на млечен серум, със или без изразен зърнест строеж, без или със слабо отделяне на суроватката в зависимост от използваната суровина		
4.1.5. Консистенция	Еднородна, допуска се слабо до изразена зърнистост, без провлачване		
4.1.6. Вкус и мирис	Специфичен, приятен, свойствен за вида мляко и изразен млечнокисел вкус		
4.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ			
4.2.1. Киселинност, °Т	100-150	120-170	100-150
4.2.2. Сухо вещество, % не по малко от:	11,0	16,5	11.0
4.2.3. Масленост , % не по малко от:	3,0	6.5	5.00
4.2.4. Общ белтък, % не по малко от:	3,0	5,2	4.50
4.2.5. Консерванти	Не се допускат		
4.2.6. Примеси	Не се допускат		
4.2.7. Хранителна стойност, kcal/100 g, (kJ) не по малко от:	55,0 (230,3)	95,7 (398,6)	85,0 (354,03)
4.2.8. Захари, в %	8-12	8-12	8-12
4.3. МИКРОБИОЛОГИЧНИ			
4.3.1. Listeria monocitogenes, cfu/g	n=5 c=0 m=100		
4.3.2. Плесени в 1 g	Да не се установяват		
4.3.3. Дрожди в 1 g, не повече от	100		
4.3.4. Брой жизнеспособни клетки на Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, CFU/g	$\geq 1.0x10^8$CFU/g	$\geq 1.0x10^8$ CFU/g	
4.3.5. Брой жизнеспособни клетки на Streptococcus thermophilus, CFU/g	$\geq 2,0x10^8$ CFU/g	$\geq 2,0x10^8$ CFU/g	
4.4. ЗАМЪРСИТЕЛИ И ОСТАТЪЦИ*			
4.4.1 Остатъчни количества от фармакологично активни субстанции и неутрализиращи вещества*	Не се откриват		
4.4.2 Остатъци от замърсители на околната среда*	Не се откриват		
*анализите за замърсители и остатъци се извършват само при съмнение или по искане на контролния орган			
5. МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ ХРАНА И МЕТОДИ ЗА ЛАБОРАТОРЕН АНАЛИЗ			

5.1. Вземането на проби се извършва съгласно
5.1.1. БДС EN ISO 707:2008 „Мляко и млечни продукти. Указания за вземане на проби (ISO 707:2008)“
5.1.2. Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 година относно микробиологични критерии за храните.
5.1.3. Наредба № 2 от 2024 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни (обн., ДВ, бр. 31 от 2024 г.).
5.2. Методи за изпитване/изчисляване:
5.2.1. Органолептична оценка, съгласно БДС 15612:1983 „Продукти млечни. Органолептична оценка“.
5.2.2. Сухо вещество, съгласно БДС 1109:1989 „Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на водното съдържание и сухото вещество“.
5.2.3. Киселинност, съгласно БДС 1111:1980 „Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността“
5.2.4. Масленост, съгласно БДС EN ISO 1211:2010 „Мляко. Определяне съдържанието на мазнини. Гравиметричен метод. (Референтен метод)“. Допуска се прилагането на друг акредитиран аналитичен метод, който е проверен спрямо референтния метод
5.2.5. Белтъчно съдържание, съгласно БДС EN ISO 8968-1:2014 „Мляко и млечни продукти. Определяне съдържанието на азот. Част 1: Принцип на Kjeldahl и изчисляване на суров протеин (ISO 8968-1:2014)“.
5.2.6. Хранителна стойност, съгласно Раздел III на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите , за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията.
5.2.7. Захари, съгласно БДС 6191:1974 Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на захарите.
5.2.8. Остатъчни количества от фармакологично активни субстанции в суровото мляко, съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/808 на Комисията от 22 март 2021 година относно изпълнението на аналитични методи за остатъци от фармакологично активни субстанции, използвани при животни, отглеждани за производство на храни, и относно тълкуването на резултати, както и относно методите, които трябва да се използват за вземане на проби, и за отмяна на решения 2002/657/ЕО и 98/179/ЕО.
5.2.9. Микробиологични показатели:
5.2.9.1. Подготовка на пробите за микробиологичен анализ, съгласно БДС EN ISO 6887-5:2020 „Микробиология на хранителната верига. Подготовка на проби за изпитване, основна суспензия и десеткратни разреждания за микробиологично изпитване. Част 5: Специфични правила за подготовка на мляко и млечни продукти (ISO 6887-5:2020)“.
5.2.9.2. Листерия моноцитогенес, съгласно БДС EN ISO 11290-1:2017 „Микробиология на хранителната верига. Хоризонтален метод за откриване и изброяване на *Listeria monocytogenes* и *Listeria* spp. Част 1: Метод за откриване (ISO 11290-1:2017)“.
5.2.9.3. Определяне на броя на специфичните микроорганизми (*L. bulgaricus* и *S. thermophilus*), съгласно БДС ISO 7889:2005 „Кисело мляко. Изброяване на характерните микроорганизми. Техника на изброяване на колониите при 37°C“.
5.2.9.4. Изброяване на образуващи колонии единици от дрожди и/или плесени съгласно БДС ISO 6611:2006: Мляко и млечни продукти. Изброяване на образуващи колонии единици от дрожди и/или плесени. Техника на изброяване на колониите при 25 °C.
6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

6.1. Машини и съоръжения – отговарящи на изискванията, съгласно Наредба № 14 от 2021 г. за хигиената на храните (обн., ДВ, бр. 106 от 2021 г.).

6.1.1. Приемна линия за сурово мляко и резервоар за съхранение

6.1.2. Филтри за очистване на сурово мляко

6.1.3. Сепаратор-очистител

6.1.4. Центробежни помпи

6.1.5. Пастьоризационно-охладителна установка

6.1.6. Заквасочници

6.1.7. Линия за разфасоване и опаковане

6.1.8. Термостатна камера

6.1.9. Хладилни камери за съхранение

6.1.10. Инсталация за измиване и дезинфекция на оборудването

6.2. Технологичен процес

При производството задължително се спазват хигиенните изисквания при производството съгласно Регламент (ЕС) № 852/2004 г., Регламент (ЕС) № 853/2024 и изискванията на Наредба № 14 от 2021 г. за хигиената на храните .

6.2.1. **Окачествяване на сурово мляко**

Суровото мляко се окачествява ежедневно по следните показатели:

- органолептични – вкус и мирис, цвят и консистенция;
- физикохимични – температура (°C); киселинност (°T), масленост (%), общ белтък (%), сух безмаслен остатък (%), плътност при 20 °C (g/cm^3);
- наличие на остатъчни количества от фармакологично активни субстанции и/или потискащи вещества.

6.2.2. **Приемане**

Приемането на суровото млякото се извършва в поток и се измерва обемно в литри чрез млекомер; Приемането на допълнителните суровини (закваска) и спомагателните материали (опаковки, капачки и каси) се извършва съгласно придружаващите документи (сертификати и/или протоколи за изпитване).

6.2.3. **Очистване на мляко**

Първичното очистване на млякото от едрите механични примеси се извършва с помощта на метални филтри, монтирани към приемната линия.

Финото очистване на млякото се осъществява чрез сепаратор-очистител или сепаратор-отсметанител при температура 40 ÷ 45 °C.

6.2.4. **Охлаждане и буферно съхранение на суровото мляко**

След приемане, млякото се съхранява буферно до провеждане на следващите процеси и операции. При необходимост то се охлажда посредством пластинчат охладител и се съхранява при температура 4 ÷ 6 °C в термоизолирани резервоари (т.нар. резервиране на млякото) за не повече от 12 часа.

Когато млякото се обработва на следващия ден след приемането (т.нар. резервиране на млякото) се прилага термизация при температура 65 °C със задръжка 15 ÷ 20 секунди и последващо охлаждане на млякото до температура 4 ÷ 6 °C и се съхранява за не повече от 24 часа.

Непосредствено преди приготвянето на кисело мляко, суровото или преработено краве мляко, трябва да отговаря на параметрите в т. III от Глава II от Приложение IX на Регламент (ЕС) 853/2004.

6.2.5. **Пастьоризация**

За осъществяване на топлинната обработка на млякото се използва пастьоризатор. Прилага се висок режим на пастьоризация на млякото при температура 93÷95 °C със задръжка в продължение на 15 ÷ 30 минути

6.2.6. **Охлаждане**

Пастьоризираното мляко се охлажда до температурата на заквасване 44÷45 ºC.

6.2.7. **Заквасване**

Охладеното до температура на заквасване мляко постъпва по тръбен път към термоизолиран резервоар, снабден с бъркачка. Използва се течна производствена закваска или закваска за директно влагане, която се добавя в количество от 2 %.

6.2.7.1 Производство на течна производствена закваска:

Използва се майчина закваска, съдържаща чисти щамове Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus и Streptococcus thermophilus, доставени от национални колекции. Използва се висококачествено мляко, пастьоризира се за 90–95 °C за 30–45 мин, охлажда се до температура на инкубация: 42–45 °C и се добавя 1–2% от майчината култура (реактивирана според указанията на производителя). Термостатира се при 42–43 °C за 4–6 часа, докато титруемата киселинност достигне около 65–75°T (pH ~4.5). Охлажда се до 2–4 °C и се съхранява: макс. 24–48 часа.

6.2.8. **Разфасоване**

Разфасоването на заквасеното мляко се осъществява в стъклени и керамични опаковки с вместимост до 1 кг, предназначени за контакт с храни при стриктно спазване на санитарно-хигиенните изисквания, с цел недопускане на контаминация с нежелани микроорганизми. Напълнените потребителски опаковки се затварят ръчно или машинно с метални капачки.

6.2.9**. Групова опаковка**

Потребителските опаковки се подреждат в транспортни опаковки.

6.2.10. **Термостатиране**

Ферментационният процес протича в термостатна камера при температура 44÷45 ºC в продължение на 2,5 часа до достигане на титруема киселинност 85÷90 ºT.

6.2.11. **Шоково охлаждане**

Охлаждането протича в хладилна камера до достигане на ниска температура на готовия продукт до 20 ºC и киселинност не по-висока от 95÷100 °T.

6.2.12. **Съхранение**

Съхранението на готовия продукт се извършва в хладилна камера при температура 2÷6 °C.

7. ОПИСАНИЕ НА НАЧИН НА ОПАКОВАНЕ, ЕТИКИТИРАНЕ И МАРКИРОВКА

7.1. Готовият продукт се опакова в стъклени и керамични опаковки с метални капачки с вместимост до 1 кг

7.2. Потребителските опаковки се подреждат в транспортни опаковки

7.3. Всяка потребителска опаковка е художествено оформена и съдържа данни, съгласно Приложение № 1 и Приложение № 2.

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ НА ХРАНАТА С ОПРЕДЕЛЯНЕ НА СРОК НА ГОДНОСТ И СПЕЦИФИЧНИ УСЛОВИЯ ЗА СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1. Готовият продукт се съхранява при температура от 2÷6 °C. Срока на годност е 14 дни от датата на производство.

8.2. Транспортът се извършва при температура от 2÷6 °C в хладилни или изотермични транспортни средства при условия и срокове съгласно изискванията на Глава IV и Приложение II на Регламент (ЕС) № 852/2004.

Транспортните средства отговарят на изискванията на Глава втора, Раздел III от Закона за храните.

9. ОПИСАНИЕ И РЕД ЗА ОСЪЩЕСТВЯВАНЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕН КОНТРОЛ

9.1. Входящият контрол на суровините се осъществява от приемната физикохимична лаборатория.

9.2. Технологичният производствен контрол, съгласно Приложение № 3 се осъществява от отговорния технолог по показатели, заложени в т. 4 от стандарта и постоянната процедура или процедури, основаващи се на принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (HACCP) в съответствие с чл. 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и Приложения II и III от Регламент (ЕО) № 853/2004..

Технологичният контрол на производствените етапи и процеси, които имат критично значение за осигуряване на безопасността на произвеждания продукт са част от постоянна процедура или процедури, основаващи се на принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки (HACCP) в съответствие с чл. 5 от Регламент (ЕО) № 852/2004 и Приложения II и III от Регламент (ЕО) № 853/2004.
9.3. Контролът на готовия продукт се извършва от вътрешно-фирмените и акредитирани лаборатории, доказващи съответствие с европейските и национални законови разпоредби и браншовият стандарт.
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ
Всяка партида овче, козе кисело мляко или смес, приготвяно в България, при транспорт и реализация се придружава от търговски документ, издаден от съответният бизнес оператор с храни.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

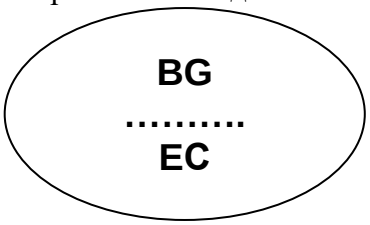
П Р О Е К Т З А Е Т И К Е Т

1. Козе кисело мляко с масленост 3,0 %
2. Фирма производител: ……..
3.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност	230,3 kJ/55,0 kcal
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	3,0 2,0
Въглехидрати, от които захари	4,0 4,0
Белтъци	3,0
Сол*	0,1

**Съдържанието на сол се дължи изключително на естествено съдържащ се в храната натрий.*

4. Маса-нето / посочва се съответната маса 0,500 g.
5. Срок на годност и условия на съхранение - посочва се крайния срок на годност: **„използвай до“-** виж капачката, ДДММГГ и температурния режим на съхранение от 2 до 6 °C
6. Браншови стандарт……
7. Партида L……
8. Идентификационна маркировка



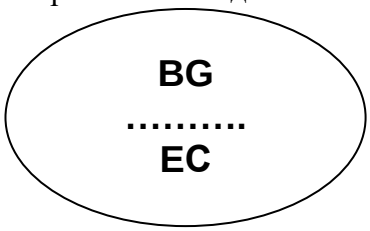
П Р О Е К Т З А Е Т И К Е Т

1. Овче кисело мляко с масленост 6,5 %
2. Фирма производител: …….
3.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност	398,6 kJ/95,7 kcal
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	6,5 4,2
Въглехидрати, от които - захари	4,1 4,1
Белтъци	5,2
Сол*	0,1

**Съдържанието на сол се дължи изключително на естествено съдържащ се в храната натрий.*

4. Маса-нето - посочва се съответната маса 0,500g
5. Срок на годност и условия на съхранение - посочва се крайния срок на годност: **„използвай до“-** виж капачката, ДДММГГ и температурния режим на съхранение от 2 до 6 °C
6. Браншови стандарт……
7. Партида L……
8. Идентификационна маркировка



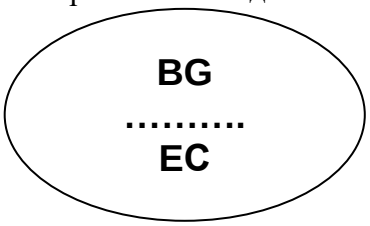
П Р О Е К Т З А Е Т И К Е Т

1. Кисело мляко смес козе/овче (60/40) масленост 5 %
2. Фирма производител: ……..
3. Съставки: козе **мляко**, овче **мляко**, закваска
4.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност	230,3 kJ/55,0 kcal
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	3,0 2,0
Въглехидрати, от които захари	4,0 4,0
Белтъци	3,0
Сол*	0,1

**Съдържанието на сол се дължи изключително на естествено съдържащ се в храната натрий.*

5. Маса-нето / посочва се съответната маса 0,500 g.
6. Срок на годност и условия на съхранение - посочва се крайния срок на годност: **„използвай до“-** виж капачката, ДДММГГ и температурния режим на съхранение от 2 до 6 °C
7. Браншови стандарт……
8. Партида L……
9. Идентификационна маркировка



ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

П Р О Е К Т З А Л О Г О



ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

Д Н Е В Н И К

ЗА ТЕХНОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ЕТАПИ И ПРОЦЕСИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ОВЧЕ, КОЗЕ КИСЕЛО МЛЯКО И СМЕС, ПРИГОТВЯНО В БЪЛГАРИЯ

		ДАТА:	ПАРТИДА:		ПОДПИС:	
ПОКАЗАТЕЛИ	**МЯРКА**	**ТЕХНОЛОГИЧНИ НОРМИ**			**РЕЗУЛТАТ**	**ОПЕРАТИВНИ МЕРКИ[1]**
Продукт		**ОВЧЕ**	**КОЗЕ**	**СМЕС**		
I. Суровини						
1. Сурово мляко	l	2	3	4	5	6
1.1.1. органолептични – вкус и мирис, цвят и консистенция		Характерни за вида, без отклонения	Характерни за вида, без отклонения	Характерни за вида, без отклонения		
1.1.2. физикохимични – Температура[2]	°C					
Киселинност	Tº	16-26	16-18	18-20		
Масленост, не по-малко	%	6.5	3	5		
Общ белтък, не по-малко	%	5.2	3.0	4,5		
Сух безмаслен остатък, не по-малко	%	10.0	8.0	9		
Плътност при 20°C, не по-малко	g/cm^3	1.032	1.027	1,030		
1.1.3. наличие на остатъчни количества от фармакологично активни субстанции и/или потискащи вещества.	Не съдържат	Не съдържат	Не съдържат	Не съдържат		
1.2. Спомагателни материали						
1.2.1. Закваска	бр.	сертификат				
1.2.2. Опаковки	бр.	сертификат				
1.2.3. Капачки	бр.	сертификат				
1.2.4. Транспортни опаковки	бр.	сертификат				
II. Технологични процеси						
1. Пастьоризация - температура - задръжка	 °C минути	 93÷95 15÷30				
2. Охлаждане - температура	 °C	 44÷45				
3. Заквасване - температура - закваска	 °C %	 44÷45 2				
4. Разфасовка в опаковки	бр.					
5. Термостатиране - температура - киселинност:	 °C °T	 44÷45 90÷100	 44÷45 85÷90	 44÷45 85÷100		
6. Охлаждане - температура - киселинност	 °C °T	 2÷6 110÷120	 2÷6 95÷100	 2÷6 95÷120		
7. Съхранение - температура	 °C	 2÷6	 2÷6	 2÷6		
8. Опаковки готов продукт	бр.					

[1] Оперативните мерки трябва да бъдат същите, които са разработени в процедурите основаващи се на принципите на въведената HACCP система.
[2] Температурата на суровото мляко може да е по-висока, ако преработването започне веднага след доенето или до четири часа след приемането на млякото в преработвателното предприятие (т. 1, Глава II, Раздел IX на Регламент (ЕС) 853/2004).

III. Готов продукт						
1. Масленост, не по-малко от	%	6.5	3	5		
2. Киселинност	°T	120-170	100-150	100-150		
3. Листерия моноцитогенес	25 g	не се открива				
4. Дрожди, не повече от	1 g	100				
5. Плесени	1 g	Да не се установяват				