НАЦИОНАЛНА ОВЦЕВЪДНА И КОЗЕВЪДНА АСОЦИАЦИЯ

БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ ОТ КОЗЕ, ОВЧЕ МЛЯКО И СМЕС

БЪЛГАРСКИ БРАНШОВИ СТАНДАРТ НАЦИОНАЛНА ОВЦЕВЪДНА И КОЗЕВЪДНА АСОЦИАЦИЯ	**БРАНШОВИ СТАНДАРТ**	БС 02/2025
	БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ **ОВЧЕ, КОЗЕ И СМЕС**	Утвърден с Приложение 2 от Заповед №РД11-3046/09.10.2025г. **УТВЪРЖДАВАМ** ..... **д-р Светозар Патарински, Изпълнителен директор на БАБХ** ..... **Симеон Караколев Съпредседател на СНЦ "НОКА"**

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Браншовият стандарт се отнася за производство на бяло саламурено сирене, получено от пастьоризирано козе, овче мляко и смес, добито само от оборно-пасищно отглеждани животни на територията Република България при стриктно спазване на хуманното отношение към тях, с добавка на закваска от млечнокисели микроорганизми (*Lactococcus lactis, Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus или Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus и Streptococcus thermophilus*), сирищен ензим и калциев хлорид (Е 509), преминало през необходимата технологична обработка и период на зреене в саламура, предназначено за консумация от човека.

Животните, от които се добива суровото козе и овче мляко са на пасища най-малко 6 месеца годишно (от м. март до ноември). Природо-климатичните условия в България благоприятстват отглеждането на козете и овцете. При пашуването се спазват дългогодишните традиционни практики за отглеждане, създадени от опита и обичаите, и предавани в поколенията на козевъдите и овцевъдите 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. Козето и овчето мляко се добива само от животни отглеждани в България. Бялото саламурено сирене от пълномаслено козе и овче 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.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1. Според вида на използваната суровина
2.1.1.Бяло саламурено сирене от козе мляко
2.1.2. Бяло саламурено сирене от овче мляко
2.1.3. Бяло саламурено сирене смес 60/40 (козе/овче)
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ
За производството на козе, овче бяло саламурено сирене и смес се използват следните основни, допълнителни суровини и спомагателни материали
3.1. Сурово козе и овче мляко, добито от кози и овце, отглеждани в България, на пасище най-малко 6 месеца годишно (от м. март до ноември) и отговаря 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. 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. Закваска от подбрани щамове Lactobacillus lactis subsp. lactis и Lactobacillus casei; Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus и Streptococcus thermophilus, изолирани в България и неподлагани на генна модификация, придружени с декларация от производителите за произход на културите и че същите не са подлагани на генна модификация.
3.3. Сирищен ензим от животински или бактериален произход, предназначена за влагане в храни и произведена в Р България, съобразно изискванията на Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97 (ОВ L 354, 31.12.2008 г.)
3.4. Калциев хлорид (Е 509) – произведен в Р България, отговарящ на изискванията на Наредба № 4 от 3.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн., ДВ, бр. 12 от 13.02.2015 г.) и Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16.12.2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354 / 31.12.2008 г.) и Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 година за определяне на спецификации на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ОВ L 83/22.03.2012 г.).
3.5. 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.)
3.6. Сол за хранителни цели (натриев хлорид) – съгласно изискванията на Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели (обн., ДВ, бр. 11 от 6.02.2001 г.)
3.7. Опаковки от полимерно фолио, метални кутии, полиетиленови кофи с капаци, 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.).

3.8. 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 качествени и здравно-хигиенни показатели и норми			
ПОКАЗАТЕЛИ	**ХАРАКТЕРИСТИКА И НОРМИ**		
	козе	**овче**	**Смес 60/40 (козе/овче)**
4.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ			
4.1.1. Външен вид и форма	Парчета с паралелепипедна форма с порцеланов лом, добре оформени и се отделят лесно, не се ронят.		
4.1.2 Размери на парчетата, см: -основа -височина	10± 2 8± 2		
4.1.3. Цвят	Бял, със специфичен порцеланов оттенък	Кремаво бял до светложълт	Бял до кремаво жълт
4.1.4. Консистенция	Умерено твърда, еластична		
4.1.5. Вкус	Специфичен за зряло сирене в саламура и за вида на млякото. Умерено солен и приятно изразен млечнокисел вкус.		
4.1.6. Разрезна повърхност	Без или с единични бактериални шупли, без открояване на пластовете.		
4.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ			
4.2.1. Киселинност, °Т, не по-малко от	200		
4.2.2. Сухо вещество, % не по малко от:	48		
4.2.3 Сол (натриев хлорид)	3,5±0,5		
4.2.3. Масленост в сухото вещество , % не по малко от:	44		
4.2.4. Енергийна стойност, kcal/100 g, не по малко от:	280		
4.2.5. Консерванти	Не се допускат		
4.2.6. Примеси	Не се допускат		
4.3. МИКРОБИОЛОГИЧНИ			
4.3.1. Listeria monocitogenes	n=5 c=0 m (M) - не се открива в 25 g преди пускане на пазара n = 5, c = 0, m < 100 cfu/g до изтичане срока на минимална трайност		
4.3.2. Стафилококови ентеротоксини*	n = 5, c = 0, m (M) – не се открива в 25 g		
4.3.3. Salmonella ssp.	n=5, c=0, m (M) - не се открива в 25 g		
4.4. ЗАМЪРСИТЕЛИ И ОСТАТЪЦИ**			
4.4.1 Остатъчни количества от фармакологично активни	Не се допускат		

субстанции и неутрализиращи вещества	
4.4.2 Остатъци	Не се допускат
*Изпитването на стафилококови ентеротоксини се извършва при стойности на коагулазоположителни стафилококи над 10^5 cfu/g установени по време на технологичния процес за контрол на хигиена при производство.	
** 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 23319:2022 „Сирене и продукти, произведени от сирене, казеини и казеинати. Определяне на съдържанието на мазнина. Гравиметричен метод (ISO 23319:2022) или ISO 3433 „Сирене. Определяне съдържанието на масленост. Ван Гулик метод“	
5.2.5. Сол (натриев хлорид), съгласно БДС 8274 „Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид“.	
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)“ и Част 2: Метод за изброяване“

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.).

6.2. Технологичен процес

6.2.1. **Приемане и 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. **Пастьоризация**

Топлинната обработка се извършва при 68-74 °C. Задръжката при пастьоризацията на млякото е за 20-25 минути.

6.2.3. **Охлаждане**

Пастьоризираното мляко се охлажда до температура на подсирване - 32 - 35 °C.

6.2.4. **Подсирване на млякото**

Подсирването се извършва при температура 30-34 °C за 50-60 минути, като преди подсирването се добавят закваска (българска закваска за сирене, съдържаща *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) и 30 мл от 50% разтвор на калциев хлорид/100 л мляко.

Маята (сирищен ензим) се поставя в количество, указано от производителите, като началото на коагулация трябва да настъпи до 7-8 минути след поставянето на маята.

Поставянето на закваската, калциевия хлорид и маята за сирене се извършват в строго определена последователност - закваска, калций, мая.

6.2.5. **Нарязване и обработка на сирищния коагулум**

Сирищният коагулум се нарязва на кубчета със страни 2/2 см. Сместа от сиренина и суроватка се разбърква през определени интервали от време до отделяне на достатъчно количество суроватка.

6.2.6**. Пресоване на сиренината**

Сиренината се насипва равномерно във филтрираща тъкан за формоване и пресоване с тежести или в перфорирани форми за допълнително отцеждане на суроватката и самопресоване.

6.2.7. **Нарязване на сиренината**

Пресованата сиренина се нарязва на парчета с размери 123/123 мм

6.2.8. **Същинско осоляване – водно или сухо /по избор/**

Водно осоляване във ваните: Извършва се в разтвор на вода и сол с концентрация 18-22% за 12-15 часа. Температурата на саламурата за водно осоляване е 14-16 °C и киселинност до 25°T .

В края на водното осоляване парчетата сирене трябва да съдържат от 2,0% до 2,5% сол и киселинност 150-170°T.

Сухо осоляване: Еднократно необходимото количество сол се разпределя между пластовете на сиренето при нареждането му в тенекии или PVC кутии с вместимост до 16 кг . Количеството на солта е 0,600-0,700 кг на 15±0,5 кг сирене, като ¼ от солта се поставя на първия и втория ред отдолу на горе, а ¾ -на третия и четвъртия ред. При сухото осоляване сиренето трябва да има киселинност 140-160 °T и водно съдържание 60-62% при пресоване на сиренината от собственото си тегло без тежести за 12-16 часа.

6.2.9. **Предварително зреене**

След приключване на етапа на осоляване опаковките се преместват в помещение за предварително зреене при температура 16 °C / ± 2 °C/.
Етапът продължава два-три дни до достигане на киселинност на сиренето 160-200 ° Т.

6.2.10. **Доосоляване и затваряне на опаковките**
Преди да се затворят опаковките, сиренето се покрива със саламура, приготвена от сол и вода с добавка на лимонена киселина или млечна киселина или саламура, приготвена от суроватка и сол /6 до 10%/ и киселинност на саламурата 160-180°Т. След напълване на опаковките със съответния разтвор, те се запечатват и се поставят в помещение за зреене.

6.2.11. **Зреене на сиренето в саламура**
Сиренето зрее в саламура при температура 12 ± 2°C. Процесът на зреене продължава 45 дни за сирене от козе мляко, 60 дни за сирене от овче мляко и сирене смес. По време на етапа на узряване се наблюдават промени в протеиновата структура и незначителни промени в мазнините. В резултат на множество физико-химични и биохимични промени продуктът достига специфичен „букет“ от вкус и аромат. Съдържанието на сол в готовия продукт трябва да бъде 3,5±0,5%.

7. ОПИСАНИЕ НА НАЧИН НА ОПАКОВАНЕ, ЕТИКИТИРАНЕ И МАРКИРОВКА

7.1. Готовият продукт се опакова в различни опаковки, произведени от материали, предназначени за контакт с храни и отговарящи на изискванията на действащото законодателство.
Опаковките могат да бъдат, както следва:
7.1.1. Опаковки със саламура /нето кг/:
- Метални тенекии, съгласно изискванията на клиента - до 16 кг;
- Пластмасови кутии - до 16,00 кг;
- Бурета дървени - до 50 кг.

7.1.2. Опаковки без саламура:
Потребителски вакуум опаковки - до 1 кг.

7.2. Вакуум опаковки се подреждат в транспортни опаковки

7.3. Всяка потребителска опаковка и лого са художествено оформени и съдържат 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 и срок на годност 18 месеца, а за сирене в потребителски опаковки под вакуум – 6 месеца от датата на разфасоване.

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 браншовият стандарт 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 настоящият стандарт. 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 .
10. ДОКУМЕНТАЦИЯ
Всяка партида козе, овче бяло саламурено сирене и смес при транспорт и реализация се придружава от търговски документ, издаден от съответният бизнес оператор с храни.

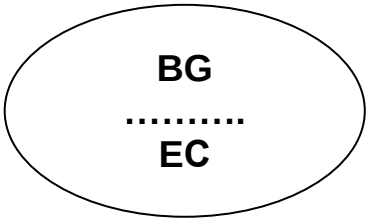
ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

П Р О Е К Т З А Е Т И К Е Т

1. Бяло саламурено сирене от козе мляко
2. Фирма производител: ……..
3.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност, kcal	280
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	20-26 g 14-16 g
Белтъци, %	-
Въглехидрати, от които захари	
Сол (натриев хлорид), %	3,5±0,5

4. Маса-нето / посочва се съответната маса
5. Срок на годност и условия на съхранение - срок на годност: срок на годност 18 месеца: **„най-добър до“**- ДДММГГ и температурния режим на съхранение от 2 до 6 °C
6. Браншови стандарт
7. Партида L……
8. Идентификационна маркировка

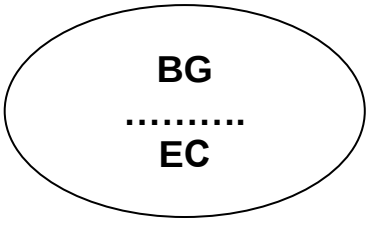


П Р О Е К Т З А Е Т И К Е Т

1. Бяло саламурено сирене от овче мляко
2. Фирма производител: ……..
3.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност, kcal	280
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	28 g 17,8 g
Белтъци, %	-
Въглехидрати, от които захари	
Сол (натриев хлорид)*, %	3,5±0,5

4. Маса-нето / посочва се съответната маса
5. Срок на годност и условия на съхранение - срок на годност: срок на годност 18 месеца: **„най-добър до“**- ДДММГГ и температурния режим на съхранение от 2 до 6 °C
6. Браншови стандарт
7. Партида L……
8. Идентификационна маркировка

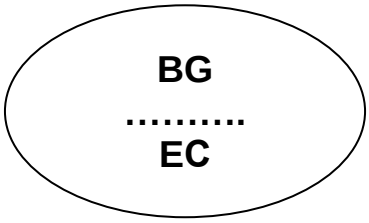


П Р О Е К Т З А Е Т И К Е Т

1. Бяло саламурено сирене от козе и овче мляко, смес
2. Фирма производител: ……..
3. Съставки: **козе мляко 60%, овче мляко 40%, сол, калциев хлорид, закваска и сирищен ензим**
4.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност, kcal	280
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	22–25 g 14–16 g
Белтъци, %	-
Въглехидрати, от които захари	
Сол*, %	3,5±0,5

5. Маса-нето / посочва се съответната маса
6. Срок на годност и условия на съхранение - срок на годност: срок на годност 18 месеца: **„най-добър до“**- 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 КОЗЕ, ОВЧЕ БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ И СМЕС, ПРИГОТВЯНО В БЪЛГАРИЯ

НАБЛЮДАВАНИ ПОКАЗАТЕЛИ	ИЗИСКВАНИЯ			РЕЗУЛТАТИ	ПРЕДПРИЕТИ КОРЕКТИВНИ МЕРКИ
	козе	овче	смес		
Външен вид и форма	Паралелепипедни парчета с квадратни основи и правоъгълни стени, добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване.				
Размери,см: -основа -височина	10± 2 8± 2				
Саламура	С белезникав цвят, без неприятен мирис, с кисел и солен вкус, без механично замърсяване и провлаченост.				
Консистенция при 18-20º С	Умерено твърда, еластична				
Вкус и мирис	Специфичен за зряло сирене. Умерено солен с изразена киселинност.				
Разрезна повърхност, строеж и цвят	Гладка с порцеланов лом, без или с единични /до 5 бр./бактериални шупли. Цвят-според вида на сиренето посочен в характеристиките за контрол в т. 4				
Сухо вещество, % не по малко от:	48				
Масленост в сухото в-во,% не по-малко от :	44,0				
Киселинност °Т, не по-малко от -на сиренето	200				

-на саламурата	160-180		
Сол,% -на сиренето,не по-малко от -на саламурата	 3,5±0,5 7,0±1		
Енергийна стойност, кCal/100 g, не по-малко от	280		
Критерии за безопасност			
Listeria	отсъствие в 25 g, n=5, c=0		
Salmonella	отсъствие в 25 g, n=5, c=0		
Критерии за технологичната хигиена			
Escherichia coli	m=100, M=1000, n=5,		