НАЦИОНАЛНА ОВЦЕВЪДНА И КОЗЕВЪДНА АСОЦИАЦИЯ

БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА КАШКАВАЛ ОТ ОВЧЕ И КОЗЕ МЛЯКО

	БРАНШОВИ СТАНДАРТ	БС 03/2025
БЪЛГАРСКИ БРАНШОВИ СТАНДАРТ НАЦИОНАЛНА ОВЦЕВЪДНА И КОЗЕВЪДНА АСОЦИАЦИЯ	**КАШКАВАЛ** **ОВЧИ ИЛИ КОЗИ**	Утвърден с Приложение 3 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 кашкавал от пълномаслено овче и козе мляко от оборно-пасищно отглеждани овце и кози на територията Република България при стриктно спазване на хуманното отношение към тях, с добавка на закваска от млечнокисели микроорганизми (1.*Str. lactis, L. casei, Str. thermophilus* или *L. casei, L.bulgaricus, Str. Thermophilus; 2. L.helveticus u St.thermophilus*), сирищен ензим и калциев хлорид (Е 509), преминало през необходимите последващи технологични обработки: топлинна, чедеризация с последваща топлинна обработка чрез изпарване, осоляване и формоване на чедеризиралата сиренна маса, период на обдухване и зреене. Кашкавалът е предназначен за директна консумация от човека.

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. Кашкавалът 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 – кашкавал.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

1. Според вида на използваната суровина

1.1. Кашкавал от овче мляко
1.2. Кашкавал от козе мляко
2. Според разфасовката и опаковката
2.1. На пити запечатани с парафин
2.2 На пити във вакуум опаковка
2.3 На парчета с различна форма, във вакуум опаковка
3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ
За производството на кашкавал от овче и козе мляко се използват следните основни, допълнителни суровини и спомагателни материали
3.1. Сурово мляко (овче и козе), добито от овце и кози, отглеждани в България, на пасище най-малко 6 месеца годишно (от м. март до ноември) и отговарящо за съответния вид сурово мляко на следните изисквания:
3.1.1. Точка 4.1 от Приложение I, и Приложение III, Раздел IX, Глави I 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 1) Str. lactis, L. casei, Str. thermophilus или L. casei, L.bulgaricus, Str. thermophilus, 2) L.helveticus и St.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, , 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 критерии за безопасност и качествени показатели и норми		
ПОКАЗАТЕЛИ	**ХАРАКТЕРИСТИКА И НОРМИ**	
	Кашкавал от овче и козе мляко	
	овче	**козе**
4.1. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ		
4.1.1. Външен вид и форма	Гладки, чисти, пити с цилиндрична или паралелепипедна форма, с добре оформена кора, без пукнатини и технически повреди, без ослизяване и тъмни петна.	
4.1.2. Цвят	Кехлибарено-жълт цвят на кората, за кашкавал преминал процес на зреене без покрития и бледожълт цвят на сърцевината за кашкавал, преминал процес на зреене под синтетично фолио. Равномерен кремавожълт цвят на сърцевината на питите	
4.1.3. Консистенция	Плътно еластична	
4.1.4. Вкус	Специфичен, добре изразен аромат на зрял кашкавал, характерен за вида (овчи, кози), умерено солен вкус без страничен привкус и мирис.	
4.1.5. Разрезна повърхност	Гладка, плътна без шупли с кремавожълт цвят	
4.2. ФИЗИКОХИМИЧНИ		
4.2.1. Сухо вещество, % не по малко от:	58	56
4.2.2. Масленост в сухото вещество, % не по малко от:	50	45
4.2.3. Сол (натриев хлорид) в общата маса, %	От 1.8 до 3%	
4.2.4. Консерванти	Не се допускат	
4.2.5. Твърди примеси	Не се допускат	
4.2.6. Енергийна стойност, kcal/100 g, не по малко от:	363	335
4.3. МИКРОБИОЛОГИЧНИ		
4.3.1. Listeria monocytogenes	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 субстанции и неутрализиращи вещества*	Не се допускат
4.4.2 Замърсители от околната среда*	Не се допускат
*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 „Мляко и млечни продукти. Указания за вземане на проби (ISO 707)“	
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. Сол (натриев хлорид), съгласно БДС 8274 „Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид“	
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. 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 68875:2020 „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. Термизация

Топлинната обработка се извършва при 65±1°C. Задръжката при термизацията на млякото е за 15-20 секунди.

6.2.3. Охлаждане

Термизираното мляко се охлажда до температура на подсирване - 33 - 36°C.

6.2.4. Подсирване на млякото

Подсирването се извършва при температура 32-34°C за 30-45 минути за всички видове млека, като преди добавянето на сирищен ензим се добавят закваска (българска закваска) и 30 мл/100 л мляко от 50% разтвор на калциев хлорид.

6.2.4.1. Закваската се поставя в количество от 0.5 до 1% в зависимост от киселинността на млякото

6.2.4.2. Маята (сирищен ензим) се поставя в количество, указано от производителите, като началото на коагулация трябва да настъпи до 10-12 минути след поставянето на маята.

Поставянето на закваската, калциевия хлорид и маята се извършват в строго определена последователност - закваска, калций, сирищен ензим.

6.2.5. Нарязване и обработка на сирищния коагулум

Сирищният коагулум се нарязва на призми със страни 3/7 см. и след покой от 5 до 10 минути се раздробява до получаване на сиренни зърна с големина от 6-8 mm.

6.2.6 Стабилизиране на сиренината

Извършва се чрез плавно разбъркване на зърната при постоянна температура в продължение на 5 до 15 минути през определени интервали време.

6.2.7 Изпичане на сиренината

Извършва се чрез постоянно и плавно разбъркване на сиренните зърна и суроватка, при бавно повишаване на температурата с 1°C на всеки 2 минути до достигане на температура от 40 до 42°C. Изпичането при тази температура продължава от 40 до 60 минути. Краят на изпичането се проследява чрез:

- получаване на определена плътност на зърната - стискане в ръка на шепа сиреняви зърна. Зърната трябва да имат определена плътност, при която не се слепват и да могат да се разделят;
- киселинността на суроватката в края на изпичането трябва да бъде 20÷25°T за овчето и 16÷18°T за козето мляко.

6.2.8 Отделяне на суроватката

След края на изпичането, утаяване на сиренинните зърна и избистрянето на суроватката, същата се отделя незабавно.

6.2.9. 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 в продължение на 10 минути при налягане 6÷10 kg/kg сиренина. Дебелината на пласта сиренина не трябва да бъде повече от 24÷25 cm. В края на пресуването pH трябва да е 5,8÷5,9. Изпресуваният блок сиренина се нарязва на парчета (ленти с ширина 30÷40 cm), които се поставят по две едно върху друго, така че да има място за изтичане на отделената суроватка и се оставят за чедеризация (ферментира).

6.2.10. Чедеризация

Процесът на чедеризация продължава от 60 до 120 минути след пресоването. Температурата на сиренната маса по време на чедеризация се поддържа в границите от 35°C до 38°C. Оптималният момент на чедеризация се установява чрез:

- малка топлинна проба на тънък отрязък от средата на сиренната маса;
- измерване на pH на кашкавала: за кашкавал от овче мляко – pH – от 5,45 до 5,50; за кашкавал от козе мляко – 5,2 до 5,3.

6.2.11. Нарязване на чедеризиралата сиренина.

Чедеризиралата сиренина се разрязва на ленти с приблизителни размери 10÷12 на 25÷30 cm, които допълнително се нарязват на тънки филийки с дебелина 2÷4 mm.

6.2.12 Парене, осоляване, омесване и формоване

Извършват се ръчно или с помощта на агрегат във воден разтвор на сол с концентрация от 12 до 18%, титруема киселинност до 25ºT и температура от 72 до 74ºC. Процесът на парене трябва да продължи до достигане на температура от 63 до 65 ºC, измерена в центъра на парената сиренна маса. Формоването на кашкавала се извършва в специални за целта форми. Провеждат се не по-малко от две надупчвания на питите през интервал от 20 до 30 минути.

6.2.13 Обръщане на формите с кашкавала

Формите с пресният кашкавал периодично се обръщат. Първото обръщане се извършва след 15 минути от формоването на последната пита от стелажа, второто - след 30 и третото - след 60 минути.

6.2.14 Охлаждане на кашкавала

Кашкавалът във формите се охлажда при температура от 8 до 10°C в продължение на 15 до 20 часа, след което той се изважда от тях.

6.2.15 Обдухване на кашкавала

Кашкавалът се обдухва при температура от 6 до 8°C и относителна влажност на въздуха 75% в продължение на 2 до 4 дни, в зависимост от големината и формата му.

6.2.16 Зреене

Кашкавалът може да зрее неопанован или след опаковане под вакуум във влаго- и газонепроницаемо фолио. Зреенето на кашкавала от пълномаслено овче и козе мляко продължава не по-малко от 60 дни, при температура 10÷12°C и относителна влажност 80÷85%. При по-висока относителна влажност облеченият в полимерно фолио кашкавал се поставя да зрее при 8÷10°C, като продължителността на зреенето се удължава с 15 дни.

6.2.17 Опаковане

Извършва се под вакуум във влаго- и газонепроницаемо фолио.

6.2.18 Парафиниране на зрял кашкавал

Когато не се прилага вакуумиране на кашкавала, зрелият, добре почистен и темпериран кашкавал се парафинира в парафинова смес при температура на сместа от 160°C до 185°C чрез потапяне на кашкавала за време от 3 до 5 секунди.

6.2.19 Съхранение на кашкавала

Зрелият кашкавал се съхранява в хладилни съоръжения при температура от -2 до 4°C със срок на съхранение 12 месеца.

7. ОПИСАНИЕ НА НАЧИНА НА ОПАКОВАНЕ, ЕТИКИТИРАНЕ И МАРКИРОВКА
7.1. Готовият продукт се опакова в опаковки от полимерно фолио до 1 кг, произведени от материали, предназначени за контакт с храни и отговарящи на изискванията на действащото законодателство. Кашкавалът от овче и козе мляко се опакова вакуумтермично във влаго- и газонепроницаемо фолио или се парафинира.
7.2. Всяка потребителска опаковка 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 да 4°С и срок на годност 12 месеца.
8.2. Транспортът се извършва при температура от 2÷6 °С в хладилни или изотермични транспортни средства при условия и срокове съгласно изискванията на Глава IV от 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 утвърдена технологична документация. При производството задължително се спазват хигиенните изисквания 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 кашкавал, 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. Кашкавал от овче мляко
2. Фирма производител: ……...
3.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност, kcal	287
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	-
Белтъци	-
Въглехидрати, от които захари	под 1g<1
Сол (натриев хлорид), %	3,0±0,5

4. Маса-нето / посочва се съответната маса
5. Срок на годност и условия на съхранение - срок на годност: срок на годност 12 месеца: **„най-добър до“-** ДДММГГ и температурния режим на съхранение от 2 до 6 °С
6. Браншови стандарт……
7. Партида L……
8. Идентификационна маркировка

BG
…….
ЕС

П Р О Е К Т З А Е Т И К Е Т

1. Кашкавал от козе мляко
2. Фирма производител: ……..
3.

Хранителна стойност	100 g продукт
Енергийна стойност, kcal	287
Мазнини, от които - наситени мастни киселини	- 25 – 28 g - 15 – 17 g
Белтъци	20 – 23g
Въглехидрати, от които захари	<1g.
Сол (натриев хлорид), %	2,0±0,5

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

BG
…….
ЕС

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 КАШКАВАЛ ОТ ОВЧЕ ИЛИ КОЗЕ МЛЯКО, ПРИГОТВЯНО В БЪЛГАРИЯ

НАБЛЮДАВАНИ ПОКАЗАТЕЛИ	ИЗИСКВАНИЯ		РЕЗУЛТАТИ	ПРЕДПРИЕТИ КОРЕКТИВН И МЕРКИ
	Овче	Козе		
Външен вид и форма	Гладки, чисти, пити с цилиндрична или паралелепипедна форма, с добре оформена кора, без пукнатини и технически повреди, без ослизяване и тъмни петна.			
Цвят	Кехлибарено-жълт цвят на кората, за кашкавал преминал процес на зреене без покрития и бледожълт цвят за кашкавал, преминал процес на зреене под синтетично фолио. Равномерен кремавожълт цвят на сърцевината на питите			
Външен вид на парчетата	Добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване.			
Консистенция при 18-20º С	Плътно еластична			
Вкус и мирис	Специфичен с добре изразен, приятен и нежен вкус			
Разрезна повърхност , строеж и цвят	Гладка с кремавожълт цвят			
Сухо вещество, % не по-малко от	58	56		
Масленост в сухото в-во,% не по-малко от :	50	45		

Сол (натриев хлорид), %	от 1,8 до 3,0			
Енергийна стойност, кCal/100 g, не по-малко от	363	335		
Критерии за безопасност				
Listeria monocytogenes, cfu/g - Преди предлагането на пазара - След предлагане на пазара в рамките на срока на годност	n=5, c=0 отсъствие в 25 g, n=5, c=0, m<100			
Salmonella	отсъствие в 25 g, n=5, c=0			
Критерии за технологичната хигиена				
Escherichia coli	m=100, M=1000, n=5			