



**БЪЛГАРСКИ ИНСТИТУТ
ЗА СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**ПРОЕКТ НА БЪЛГАРСКИ СТАНДАРТ
ЗА ОБЩЕСТВЕНО ДОПИТВАНЕ**

БЪЛГАРСКО БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

прБДС

15

ICS 67.100.30

Код на темата: С въвеждането на този стандарт ще се отменят:

БДС 15-88, БДС 2651-88 и БДС 3370-88

Bulgarian white cheese in brine

Fromage blanc Bulgare en saumure

Bulgarischer Weiß Salzlakenkäse

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този документ е проект и не трябва да се разглежда и използва като български стандарт.

Този проект се издава, за да се даде възможност за коментари от заинтересованите страни. Всички коментари ще бъдат разгледани при формиране на националното становище за проекта.

Стр. 1, вс. 18 стр.

Номер по регистъра на българските стандарти

Национален № за позоваване БДС 15:2009

© **БИС 2009** Българският институт за стандартизация е носител на авторските права. Всяко възпроизвеждане, включително и частично, е възможно само с писменото разрешение на БИС, 1797 София, кв. "Изгрев", ул. "Лъчезар Станчев" № 13 www.bds-bg.org

НАЦИОНАЛЕН ПРЕДГОВОР

Този стандарт е разработен от експертна работна група и приет с консенсус и се предоставя за широко обществено обсъждане от заинтересованите страни.

Този стандарт заменя и отменя БДС 15-88, БДС 2651-88 и БДС 3370-88.

Следват 18 страници на прБДС 15:2009.

Работен документ

1 Обект и област на приложение

Стандартът се отнася за българско бяло саламурено сирене, произведено от пълномаслено краве, овче, козе, биволско и смесено мляко, или стандартизирано по отношение на казеин/мазнина, с добавка на закваска от млечнокисели микроорганизми, чрез подсирване с мая за сирене, получило необходимата обработка, претърпяло процес на зреене и предназначено за консумация.

2 Позоваване

За прилагането на този документ са необходими посочените по-долу документи. При датиранията са валидни само посочените издания. При недатиранията са валидни последните издания на позоваваните документи (включително измененията).

БДС 15612-83	<i>Продукти млечни. Органолептична оценка</i>
БДС 1109-89	<i>Мляко и млечни продукти. Методи за определяне на водното съдържание и сухо вещество</i>
БДС 1111-80	<i>Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността</i>
БДС 8274-82	<i>Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид</i>
БДС EN ISO 8968-1	<i>Milk – Determination of nitrogen content – Part 1: Kjeldahl method (ISO 8968-1:2001) [Мляко. Определяне съдържанието на азот. Част 1: Метод на Kjeldahl (ISO 8968-1:2001)]</i>
БДС EN ISO 707	<i>Milk and milk products -- Guidance on sampling [Мляко и млечни продукти. Указания за вземане на проби]</i>
БДС EN ISO 6888-1	<i>Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium (ISO 6888-1:1999) [Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изброяване на коагулазо-положителни стафилококи (Staphylococcus aureus и други видове). Част 1: Техника, използваща агарова среда на Baird-Parker (ISO 6888-1:1999)]</i>
БДС EN ISO 6888-2	<i>Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 2: Technique using rabbit plasma fibrinogen agar medium (ISO 6888-2:1999)[Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за преброяване на коагулазо-позитивни стафилококи (Staphylococcus aureus и други видове). Част 2: Техника с използване на заешка плазма фиброгенен агар (ISO 6888-2:1999)]</i>

БДС EN ISO 11290-1	<i>Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 1: Detection method (ISO 11290-1:1996)</i> [Микробиология на храни и фуражи. <i>Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Listeria monocytogenes. Част 1: Метод на откриване (ISO 11290-1:1996)</i>]
БДС EN ISO 11290-2	<i>Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 2: Enumeration method (ISO 11290-2:1998)</i> [Микробиология на храни и фуражи. <i>Част 2: Хоризонтален метод за откриване и изброяване на Listeria monocytogenes. Част 2: Метод на изброяване (ISO 11290-2:1998)</i>]
БДС EN ISO 6579	<i>Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Salmonella spp (ISO 6579:2002)</i> [<i>Микробиология на храни и фуражи. Хоризонтален метод за изолиране на Salmonella spp (ISO 6579:2002)</i>]
ISO 3433	<i>Cheese - Determination of fat content - Van Gulik method</i> [Сирене. <i>Определяне на масленост. Метод на Van Gulik</i>]

3 Класификация

Според вида на използваната суровина българското бяло саламурено сирене се произвежда от:

- краве мляко;
- овче мляко;
- козе мляко;
- биволско мляко;
- смесено мляко от различните видове млека (овче:краве) или (овче:козе).

4 Изисквания

4.1 Изисквания към суровините

4.1.1 Сурово краве, овче, биволско и козе мляко съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове [1, 2].

4.1.2 Закваска от избрани щамове (симбиотични култури) *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 на закваски за произход на симбиотичните култури и, че същите не са подлагани на генна модификация.

4.1.3 Калциев хлорид (Е 509) съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове [3, 4, 5].

4.1.4 Мая за сирене от животински или микробиален произход, предназначена за влагане в храни.

4.1.5 Сол за хранително-вкусовата промишленост съгласно изискванията на националните нормативни актове [6].

4.1.6 Лимонена киселина (Е 330) съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове [3, 4, 5].

4.1.7 Вода, предназначена за питейно-битови цели, съгласно изискванията на националните нормативни актове [7].

4.2 Изисквания към готовия продукт

Българското бяло саламурено сирене трябва да отговаря по органолептични, физикохимични и микробиологични показатели на изискванията, посочени в таблица 1, таблица 2 и таблица 3.

Таблица 1 - Органолептични показатели

Показатели	Характеристики и изисквания				
	Българско бяло саламурено сирене				
	краве	овче	биволско	козе	смес
Форма	Паралелепипедни парчета с квадратна основа и правоъгълни стени				
Размери, см					
- основа	10 ± 2				
- дебелина	8 ± 2				
Маса, g					
- за метални и пластмасови опаковки	900 ± 100				
- за потребителски опаковки	до 1000				
Саламура	С бледозеленикав цвят, без неприятен мирис, с умерено кисел и солен вкус, без механично замърсяване и провлаченост				
Външен вид на парчетата	Добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване				
Консистенция при 18 – 20 °C	Умерено твърда, еластична				
Разрезна повърхност, строеж и цвят	Гладка с порцеланов лом, със или без единични бактериални шупли, без открояване на пластове, със специфичен за вида мляко цвят				
Вкус и аромат	Специфични за зряло сирене. Умерено солен и изразен млечнокисел вкус				

Таблица 2 - Физикохимични показатели

Показатели	Изисквания				
	Българско бяло саламурено сирене				
	краве	овче	биволско	козе	смес
Сухо вещество, %, не по-малко от	46,0	48,0	48,0	46,0	46,0
Масленост в сухото вещество, %, не по-малко от	44,0	48,0	48,0	44,0	45,0
Киселинност, в градуси по Törner (°T) — на сиренето — на саламурата	от 200 до 270 от 160 до 180				
Консерванти	отсъствие				
Стабилизиращи и емулгиращи вещества	отсъствие				
Сол, % - в общата маса на сиренето - в саламурата	3,5 ± 0,5 7,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5 7,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5 7,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5 7,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5 7,0 ± 1,0
Степен на зрялост (съотношение на разтворим към общ белтък), %, не по-малко от	14,0	16,0	14,0	14,0	14,0
Енергийна стойност, в kcal/100 g, не по-малко от:	264	287	287	264	269

Таблица 3 - Микробиологични показатели

Стафилококови ентеротоксини	n = 5, c = 0, отсъствие в 25 g
Listeria monocytogenes, cfu/g	n = 5, c = 0, отсъствие в 25 g, преди пускане на пазара n = 5, c = 0, m < 100 до изтичане срока на съхранение от търговската мрежа
<p>ЗАБЕЛЕЖКА: n – задължителният брой проби, подлежащи на изследване при окачествяване на партида; c – брой на пробите, в които се допускат отклонения от нормата; m – норма.</p> <p>Изпитването за стафилококови ентеротоксини се извършва при стойности на коагулазоположителни стафилококи над 10⁵ cfu/g, установени по време на технологичния процес за контрол на хигиената при производство.</p>	

4.3 Вземане на проби и методи за изпитване

4.4 Вземането на проби трябва да се извършва съгласно БДС EN ISO 707.

4.5 Методите за изпитване са, както следва:

4.5.1 Органолептични показатели съгласно БДС 15612-83.

4.5.2 Сухо вещество съгласно БДС 1109-89.

4.5.3 Масленост в сухото вещество съгласно ISO 3433.

4.5.4 Киселинност съгласно БДС 1111-80.

4.5.5 Определянето на консерванти, стабилизатори и емулгиращи вещества се извършва по методики на Министерство на здравеопазването.

4.5.6 Сол съгласно БДС 8274-82.

4.5.7 Степен на зрялост (съотношение на разтворим към общ белтък) съгласно БДС EN ISO 8968-1.

4.5.8 Енергийна стойност съгласно националните нормативни актове [8].

4.5.9 Микробиологични показатели

4.5.9.1 *Listeria monocytogenes* съгласно БДС EN ISO 11290-1 и БДС EN ISO 11290-2.

4.5.9.2 Коагулазоположителни стафилококи съгласно БДС EN ISO 6888-1.

4.5.9.3 Стафилококови ентеротоксини съгласно европейските нормативни актове [9, 10].

6 Технологичен процес

Технологичният процес се извършва съгласно приложение А (основно).

7 Оценяване на съответствието

Оценяването на съответствието се извършва въз основа на данните от входящия контрол, контрола на технологичните процеси, изходящия контрол и външния контрол на качеството.

7.1 Входящ контрол

7.1.1 Входящият контрол на основната суровина се осъществява по показателите съгласно приложение Б (основно) на настоящия стандарт. Резултатите се регистрират в специален дневник за качеството на всяка партида сурово мляко на хартиен и на електронен носител.

7.1.2 Входящият контрол на закваските се осъществява въз основа на съпроводителната документация. В специален дневник се регистрират: датата на получаване на закваската, фирмата - производител, видът на закваската, съпроводителните документи и сертификати.

7.1.3 Входящият контрол на опаковките се осъществява въз основа на съпроводителната документация. В специален дневник се регистрират: датата на получаване на опаковките, фирмата - производител, видът на опаковката, обемът, съпроводителните документи и сертификати.

7.2 Контрол на технологичния процес

Контролът на технологичния процес се осъществява системно и ежедневно, като се следят и контролират последователността на основните етапи на процесите и съответните технологични параметри. Последните се документират в технологичен дневник на производството под контрола на отговорен инженер – технолог, съгласно приложение В (основно) и приложение Д (основно).

7.3 Изходящ производствен контрол

Изходящият контрол на готовата продукция се извършва по органолептични, физикохимични и микробиологични показатели в съответствие с точка 4.2 и по методите за изпитване, посочени в точка 5 на настоящия стандарт [приложение Г (основно) и приложение Д (основно)].

7.4 Външен контрол на качеството

Външният контрол на качеството се извършва от упълномощените чрез Закона за храните контролни органи по показателите и методите, посочени в настоящия стандарт.

8 Опаковка и маркировка

8.1 Опаковките на българското бяло саламурено сирене трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове [11, 13, 17].

8.1.1 Метални и пластмасови опаковки със саламура, с вместимост до 16 kg.

8.1.2 Потребителски опаковки – газо- и влагонепроницаеми пликкове с вместимост до 1 kg, затворени под вакуум, без или със саламура.

Разфасоването в потребителски опаковки се извършва след завършване процеса на зреене, който за сирене от краве мляко е 45 дни, а за сирене от овче, козе, биволско и смес мляко е 60 дни.

8.1.3 Транспортни опаковки – сиренето в потребителски опаковки се транспортира в каси от вълнообразен картон или в каси от профилирани полипропиленови плоскости с вместимост до 15 kg

8.2.1 Маркировка – съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове [1, 8, 12, 14 и 15].

Маркировката на българското бяло саламурено сирене трябва да съдържа най-малко следната информация на български език:

- наименование на продукта: **БЪЛГАРСКО БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ;**
- фирма производител, адрес, телефон, BG №;
- вид на млякото: краве, овче, биволско, козе, смес;
- информация за съдържание в 100 g от продукта на белтъчини, мазнини, въглехидрати, сол; и енергийна стойност;
- нето-маса, **e**;
- условия на съхранение;
- срок на минимална трайност, който трябва да бъде обявявен с израза "най-добро до: ", като след този израз задължително трябва да бъдат отбелязани месецът и годината на производство;
- номер на партидата (L №) :
- БДС 15:2009.

9 Съхранение и транспорт

9.1 Готовият продукт се съхранява в опаковките със или без саламура, без пряк достъп на въздух в хладилни помещения с температура от минус 1 °C до 3 °C, със срок на минимална трайност от датата на производство, както следва:

- за сирене от краве мляко – 12 месеца;
- за сирене от овче мляко – 18 месеца;
- за сирене от козе мляко – 10 месеца;
- за сирене от биволско мляко – 8 месеца;
- за сирене от смесено мляко – 10 месеца;
- за сирене в потребителски опаковки под вакуум – 6 месеца.

9.2 Транспортът се извършва съгласно изискванията на европейските и национални нормативни актове [1, 16, 18].

9.3 Всяка партида от продукта се придружава от търговски документ на фирмата производител.

10 Документация

Всяка партида от готовата продукция се придружава от търговски документ, издаден от фирмата производител.

Приложение А (основно)

ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БЪЛГАРСКО БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

А.1 Машини и съоръжения

За производството на българско бяло саламурено сирене се използват машини и съоръжения, които отговарят на изискванията на европейските и национални нормативни актове за хигиената при производство на хранителни продукти.

А.2 Технология на производство

А.2.1 Приемане, окачествяване и съхранение на суровините

Суровото мляко се приема и окачествява по съответните показатели, съгласно приложение Б.

В случай че суровото мляко няма да се преработва същия ден то се термизира за 15 s при температура от 63 °C – 65 °C за краве, козе и биволско мляко и 60 °C – 62 °C за овче и смес мляко, охлажда се при 4 °C – 6 °C и се съхранява в термоизолиран резервоар за не повече от 18 h.

А.2.2 Пастьоризация на млякото

Извършва се при топлинна обработка: 68 °C – 70 °C за овче и 72 °C – 75 °C за краве, козе, биволско и смес, със задръжка 20 min – 25 min, след което се охлажда до температурата на подсирване.

А.2.3 Подсирване на млякото

Извършва се при температура 30 °C – 34 °C в продължение на 60 min за всички видове мляко.

Преди подсирването на всеки 100 литра мляко се добавят:

— закваска от *Lactobacillus lactis subsp. Lactis* и *Lactobacillus casei* или *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* в съотношение между две групи микроорганизми от 2:1 до 1:1 в количество 0,15 % - 0,2 %, като количеството се определя от скоростта на млечнокиселия процес в сиренето;

— 30 ml– 40 ml 50 % разтвор на калциев хлорид, разреден с вода в съотношение 1:10;

— мая за сирене, в количество съгласно изискването първата коагулация да се появи на 8-та - 12-та минута.

Маята се разрежда с чиста питейна вода в съотношение 1:10 непосредствено преди употреба и се налива на тънки струйки при постоянно разбъркване, след което разбъркването на млякото се преустановява.

Строго се спазва поставянето на закваската, калциевия хлорид и маята за сирене в посочената последователност.

А.2.4 Нарязване и обработка на сиренината (получения междинен продукт, коагулирал под въздействието на сирищния ензим)

Готовата сиренина се нарязва на призми с размери 2 cm x 2 cm, след което се извършват манипулациите: разбъркване през определени интервали до отделяне на достатъчно количество суроватка за изтегляне на полиетилена и завързване на цедилата (отцеждащата тъкан).

A.2.5 Пресоване на сиренината

Пресоването на сиренината се извършва за 3 h – 3,5 h с постепенно натоварване с тежести до 20 kg – 40 kg. Пресоването е завършено, когато сиренината достигне водно съдържание (61 ± 1) %.

A.2.6 Нарязване на сиренината

Сиренината се нарязва с размери 11 cm x 8 cm x 11 cm.

A.2.7 Осоляване

Нарязаното сирене се осолява в разтвор на вода и сол с концентрация 18 % – 22 % при киселинност до 25 °Т и температура 14 °С – 16 °С в продължение на 12 h – 15 h. В края на осоляването сиренето трябва да съдържа от 2,0 % до 2,5 % сол.

A.2.8 Нарездане и доосоляване на сиренето в опаковките

Нарездането се извършва еднократно, плътно по четири парчета сирене на ред с еднаква форма и големина. Доосоляването се извършва със суха сол в количество 0,250 kg – 0,300 kg за една опаковка от ($15 \pm 0,5$) kg сирене.

A.2.9 Затваряне на опаковките

Капаците на опаковките се маркират преди поставянето им върху металните или пластмасовите кутии. Те се затварят машинно или ръчно, като преди това сиренето се покрива със саламура с киселинност, не по-ниска от 160 °Т и съдържание на сол 7 % - 10 %.

A.2.10 Зреене на сиренето

Сиренето зрее при температура (16 ± 2) °С. През първите 2 – 3 дни неговата киселинност следва да се повиши до 180 °Т – 200 °Т за краве, биволско и козе сирене, а за овчето и смес сирене до 160 °Т – 180 °Т. При тази киселинност сиренето се поставя да зрее при температура 10 °С – 12 °С. Процесът на зреене трае: 45 дни за краве и 60 дни за овче, козе, биволско и смес сирене.

A.2.11 Опаковане в потребителски опаковки и етикетиране

Узрялото сирене, в зависимост от интересите на пазара, се опакова във вакуум-термична среда в газо- и водонепроницаеми пликосе с различна маса според нетното му тегло, без или със саламура и се етикетира.

A.2.12 Съхранение на сиренето

Узрялото сирене се съхранява при температура от минус 1 °С до 3 °С със срок на съхранение съгласно 9.1.

Приложение Б
(ОСНОВНО)

ВХОДЯЩ КОНТРОЛ НА СУРОВОТО МЛЯКО ПРИ ПРИЕМАНЕ

Дата на приемане	Вид на суровината	Наблюдавани показатели	Изисквания/допустими стойности	Резултати	Предприети коригиращи действия
.....	Сурово краве мляко	Температура, °C	10		
		Масленост, %	-		
		Плътност, при 20 °C, g/cm ³ , не по-малко от	1,029		
		Млечен белтък, % не по-малко от	3,2		
		Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от	8,3		
		Киселинност, в градуси по Törner (°T)	от 15 до 18		
		Инхибитори	отсъствие		
.....	Сурово овче мляко	Температура, °C	10		
		Масленост, %	-		
		Плътност, при 20 °C, g/cm ³ , не по-малко от	1,032		
		Млечен белтък, % не по-малко от	5,2		
		Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от	10,0		
		Киселинност, в градуси по Törner (°T)	от 21 до 25		
		Инхибитори	отсъствие		
.....	Сурово биволско мляко	Температура, °C	10		
		Масленост, %	-		
		Плътност, при 20 °C, g/cm ³ , не по-малко от	1,029		
		Млечен белтък, % не по-малко от	4,2		
		Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от	9,0		
		Киселинност, в градуси по Törner (°T)	до 19		
		Инхибитори	отсъствие		
.....	Сурово козе мляко	Температура, °C	10		
		Масленост, %	-		
		Плътност, при 20 °C, g/cm ³ , не по-малко от	1,028		
		Млечен белтък, % не по-малко от	3,0		
		Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от	8,0		
		Киселинност, в градуси по Törner (°T)	до 19		
		Инхибитори	отсъствие		

Приложение В
(ОСНОВНО)

КОНТРОЛ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БЪЛГАРСКО БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

Дата на производство	Вид на продукта	Етапи на технологичния процес	Наблюдавани параметри на технологичния процес	Изисквания	Установени стойности	Предприети коригиращи действия	Забележки
.....	Българско бяло саламурено сирене	1. Стандартизиране	Съотношение казеин/мазнина	Според вида на млякото			
		2. Пастьоризация	Температура, °C	Според вида на млякото			
			Задръжка, min	Според вида на млякото			
		3. Подсирване	Температура, °C	Според вида на млякото			
			Време за подсирване, min	Според вида на млякото			
			Количество на закваската, cm ³	Производствена закваска или съгласно указанията на производителя /за директно влагане/			
			Количество на CaCl ₂	Според вида на млякото			
			Сирищен ензим	В зависимост от вида на ензима			
		4. Нарязване и обработка на сиренината	Размери на нарязване на сиренината	Според вида на млякото			
			Последователност	Според вида на млякото			
			Време, min	Според вида на млякото			

Дата на производство	Вид на продукта	Етапи на технологичния процес	Наблюдавани параметри на технологичния процес	Изисквания	Установени стойности	Предприети коригиращи действия	Забележки
		5. Пресоване	Време, h	Според вида на млякото			
		6. Нарязване на сиренето	Размери, cm	Според вида на млякото			
		7. Осоляване	Водно осоляване: – саламура, % – киселинност, °T – температура, °C	Според вида на млякото			
		8. Нарездане и доосоляване на сиренето в опаковките	– Киселинност, °T – Сол, %	Според вида на сиренето			
		9. Затваряне на опаковките	Саламура: – киселинност, °T – сол, %	Според вида на сиренето			
		10. Зреене на сиренето	- Температура, °C - Влажност, % - Време, дни	Според вида на сиренето			
		11. Съхранение	- Температура, °C - Влажност, % - Време, дни	Според вида на сиренето			

Приложение Г
(ОСНОВНО)

ПРОИЗВОДСТВЕН МИКРОБИОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ

Наблюдавана продукция	Микробиологични показатели	Мярка	План за вземане на проби		Граници		Аналитичен референтен метод	Етап на прилагане на критерия	Действия в случай на незадоволителни резултати
			п	с	m	M			
Готова продукция преди експедиция	Listeria monocytogenes	Cfu/g	5	0	100	0	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2	Периодично в края на производствения процес	Не се допускат за директна консумация, респективно не се допускат до пазара
	Коагулазоположителни стафилококи	Cfu/g	5	2	100	1000	БДС EN ISO 6888-1 БДС EN ISO 6888-2	Периодично в края на производствения процес	Подобрение на подбора на суровини и/или на технологията и хигиената на производство
<p>ЗАБЕЛЕЖКА: п – задължителен брой проби, подлежащи на изследване при окачествяване на партида; с – брой на пробите, в които се допускат отклонения от нормата; m – норма; M - допустимо отклонение от нормата.</p>									

Приложение Д
(основно)

ИЗХОДЯЩ КОНТРОЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА БЪЛГАРСКО БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

Дата на производство	Вид на продукта	Наблюдавани показатели	Изисквания	Резултати	Предприети коригиращи действия
	Българско бяло саламурено сирене	Форма	Паралелепипедни парчета с квадратна основа и правоъгълни страни		
		Размери, cm - основа - дебелина	10 ± 2 8 ± 2		
		Маса, g - за метални и пластмасови опаковки - за потребителски опаковки	900 ± 100 до 1000		
		Саламура	С бледозеленикав цвят, без неприятен мирис, с умерено кисел и солен вкус, без механично замърсяване и провлаченост		
		Външен вид на парчетата	Добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване		
		Консистенция при 18 °C – 20 °C	Умерено твърда, еластична		
		Разрезна повърхност, строеж и цвят	Гладка, с порцеланов лом, със или без единични бактериални шупли, без открояване на пластове, със специфичен за вида мляко цвят		
		Вкус и аромат	Специфичен за зряло сирене. Умерено солен и изразен млечнокисел вкус		

Дата на производство	Вид на продукта	Наблюдавани показатели	Изисквания	Резултати	Предприети коригиращи действия
		Сухо вещество, %, не по-малко от	краве – 46,0; овче – 48,0; козе – 46,0; биволско – 48,0; смес – 46,0		
		Масленост в сухото вещество, %, не по-малко от	краве – 44,0; овче – 48,0; козе – 44,0; биволско – 48,0; смес – 45,0		
		Киселинност, в градуси по Törner (°T): - на сиренето - на саламурата	от 200 до 270 от 160 до 180		
		Консерванти, стабилизиращи и емулгиращи вещества	отсъствие		
		Сол, %: - в общата маса на сиренето; - на саламурата	3,5 ± 0,5 7,0 ± 1,0		
		Степен на зрялост, %	краве – 14,0; овче – 16,0; козе – 14,0; биволско – 14,0; смес – 14,0		
		Енергийна стойност, kcal/100 g, не по-малко от	краве – 264; овче – 287; козе – 264; биволско – 287; смес - 269		

БИБЛИОГРАФИЯ

Европейски и национални нормативни актове, които са в сила към момента на публикуване на този български стандарт

- [1] Регламент (ЕО) № 853/2004 от 29 април 2004 година на Европейския парламент и на Съвета относно специфичните изисквания за хигиена на храни от животински произход. *Official Journal of the European Union, No. L 139, 30.4.2004, corr. L 226, 25.06.2004.*
- [2] Наредба № 4/2008 г. на Министерство на земеделието и храните за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, обн. ДВ, бр. 23 от 29 февруари 2002 г.
- [3] Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година за добавки в храните. *Official Journal of the European Union, No. L 549, 31.12.2008.*
- [4] Наредба № 8/2002 г. на Министерство на здравеопазването за изискванията към използване на добавки в храните, обн. ДВ, бр. 44 от 29 април 2002 г.
- [5] Наредба № 21/2002 г. на Министерство на здравеопазването за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни, обн. ДВ, бр. 104 от 6 ноември 2002 г.
- [6] Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС 23/30.01.2001 г., обн., ДВ, бр. 11 от 06.02.2001 г.; изм. и доп., бр. 96 от 9 ноември 2001 г.
- [7] Наредба № 9/2001 г. на Министерство на здравеопазването, Министерство на регионалното развитие и благоустройството и Министерство на околната среда и водите за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, обн. ДВ, бр. 30 от 28 март 2001 г.
- [8] Наредба № 23 на Министерство на здравеопазването от 19 май 2001 г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикетирането на храните, обн. ДВ, бр. 53 от 12 юни 2001 г., изм. ДВ. бр.41 от 13 Май 2005 г., изм. ДВ. бр.74 от 15 септември 2009 г.
- [9] Регламент (ЕО) № 2073/2005 от 15 ноември 2005 г. за микробиологичните критерии за храните; *Official Journal of the European Union, No. L 338, 22.12.2005*
- [10] Регламент (ЕО) № 1441/2007 от 5 декември 2007 г. за изменение и допълнение на Регламент (ЕО) № 2073/2005 от 15 ноември 2005 за микробиологичните критерии за храните; *Official Journal of the European Union, No. L 322/12 - L 322/29, 07.12.2007*
- [11] Наредба № 2/2008 г. на Министерство на здравеопазването и Министерство на околната среда и водите за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, обн. ДВ, бр. 13 от 8 Февруари 2008 г.
- [12] Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136/19.07.2000 г., обн ДВ, бр. 62 от 28.07.2000 г., изм. и доп. ДВ, бр.48 от 2008 г.
- [13] Наредба № 3/2007 г. на Министерство на здравеопазването и Министерство на околната среда и водите за изискванията към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, обн. ДВ, бр. 51 от 26 юни 2007 г.
- [14] Наредба за предварително опакованите количества продукти, приета с ПМС № 41 от 19.02.2003 г., обн., ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г., в сила от 8.05.2003 г., попр., бр. 27 от 25.03.2003 г., бр. 33 от 11.04.2003 г., изм. и доп., бр. 114 от 30.12.2003 г., в сила от 30.12.2003 г., бр. 1 от 4.01.2005 г., изм., бр. 40 от 16.05.2006 г., в сила от 05.05.2006 г.

- [15] Наредба за опаковки и отпадъци от опаковки, приета с ПМС № 41 от 26.02.2004 г., обн., ДВ, бр. 19 от 9.03.2004 г., попр., бр. 56 от 29.06.2004 г., изм., бр. 104 от 26.11.2004 г., в сила от 1.01.2005 г., изм. и доп., бр. 58 от 15.07.2005 г., в сила от 1.01.2006 г., изм., бр. 53 от 10.06.2008 г.
- [16] Регламент (ЕО) № 852/2004 от 29 април 2004 година на Европейския парламент и на Съвета относно хигиената на хранителните продукти. *Official Journal of the European Union, L 139, 30.04. 2004, corr. L 226, 25.06.2004.*
- [17] 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; *Official Journal of the European Union; No. L 338/4 - L 338/17, 13.11.2004.*
- [18] Наредба № 5 от 25 май 2006 г. за хигиената на храните. Издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните, обн. ДВ, бр. 55 от 7 юли 2006 г.

Работен документ