


РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	ТЕХНОЛОГИЧНА ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТД № 07-2005 Версия № 2 / 2010 г.
Фирма "АНОНА" ООД, гр. Плевен, ул. "Кл. Охридски" № 29	ПРЕОПАКОВАНЕ И/ИЛИ ПРЕПАКЕТИРАНЕ НА ТРАЙНИ ВАРЕНО – ПУШЕНИ, СУРОВО – СУШЕНИ И ПУШЕНИ КОЛБАСИ	Утвърждавам, 

## 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Технологичната документация се отнася за преупакване във вакуум или в защитна газова среда и/или препакетиране на трайни варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси, предназначени за директна консумация. Съставът на отделните асортименти е следният:

1.1. луканков салам – свинско месо, готварска сол, стабилизатор: дифосфати Е 450, консервант: натриев нитрит Е 250, антиоксидант: натриеви цитрати Е 331, подправки;

1.2. луканков салам, поръсен с подправки – свинско месо, готварска сол, стабилизатор: дифосфати Е 450, консервант: натриев нитрит Е 250, антиоксидант: натриеви цитрати Е 331, подправки.

## 2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1. Предлаганите от "Анона" ООД варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси се отнасят към групата на трайните варено – пушени, сурово – сушени и пушени месни продукти от раздробено месо в опаковка с удължена трайност, към които спадат следните асортименти:

2.1.1. луканков салам;

2.1.2. луканков салам, поръсен с подправки.

2.2. В зависимост от начина на опаковане всеки от посочените в т. 2.1 асортименти се подразделя на два типа:

2.2.1. преупакован във вакуум;

2.2.2. преупакован в защитна атмосфера.

2.3. В зависимост от начина на нарязване (големината / размера на отрязаните парчета) изброените в т. 2.1 на настоящата ТД се подразделят на:

2.3.1. слайс;

2.3.2. шайби.

### **3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ**

3.1. За преопаковането и/или препакетирането на трайните варено – пушени, сурово – сушени и пушени месни продукти, разглеждани в настоящата ТД, се използват следните суровини и материали:

3.1.1. охладени трайни варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси от внос от одобрени предприятия от страни членки на ЕС и/или от трети страни в съответствие с Регламент (ЕО) № 853 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

3.1.2. фолио или пликове от полиамид / полиетилен, газо- и влагонепроницаеми, за опаковане под дълбок вакуум и в защитна газова среда от внос в съответствие с Регламент (ЕО) № 1935 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80 / 590 / ЕИО и 89 / 109 / ЕИО;

3.1.3. опаковъчни газове, разрешени с Наредба № 8 от 16 април 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните, изд. от МЗ, обн. ДВ. бр. 44 от 29 април 2002 г. с посл. изм. (за асортиментите, опаковани в газова среда);

3.1.4. каси транспортни от вълнообразен картон (кашонн) за еднократна употреба по ТД на фирмата - производител, БДС 14116 – 77 и БДС 5382 – 88, с вместимост до около 10 kg;

3.1.5. стреч фолио от PVC, характеризиращо се с голяма здравина, прозрачност и еластичност.

### **4. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ**

4.1. Органолептични показатели - всеки от изброените асортименти в т. 1 на настоящото ТД трябва да притежава характерна за типа си форма, консистенция, повърхност - външна и разрезна, цвят, мирис и вкус съгласно спецификацията на производителя за конкретния продукт. Не се допускат продукти с неспецифични и/или несвойствени показатели и такива с видими странични примеси.

4.2. Физикохимични показатели – температурата във вътрешността трябва да бъде  $0 \pm 4^{\circ}\text{C}$ ;

4.3. Микробиологични показатели – съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1441 / 2007 на Комисията от 5 декември 2007 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 2073 / 2005 относно микробиологичните критерии за храните.

## **5. МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ ХРАНАТА И МЕТОДИ ЗА ЛАБОРАТОРЕН АНАЛИЗ**

5.1. Вземането на проби се извършва по БДС ISO 3100 - 1:2002, БДС ISO 3100 - 2:2002, Наредба № 22 на МЗ за условията и реда за вземане на проби от храни (ДВ бр. 93 / 21 октомври 2003 г.) и Регламент (ЕО) № 1441 / 2007 на Комисията от 05 декември 2007 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 2073 / 2005 относно микробиологичните критерии за храните.

5.2. Изпитванията се извършват по методи, описани в следните стандарти:

5.2.1. органолептични показатели - БДС 14593-78, БДС 9381-79;

5.2.2. физикохимични - температура – с калибрирани термометри в акредитирана лаборатория;

5.2.3. микробиологични – съгласно методите, отнасящи се до разглежданите в настоящата ТД храни, посочени в Регламент (ЕО) № 1441 / 2007 на Комисията от 5 декември 2007 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 2073 / 2005 относно микробиологичните критерии за храните.

## **6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС**

6.1. Машини и съоръжения – при преопаковането и/или преработването на трайните варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси се използва технологично оборудване и обзавеждане, отговарящо на Регламент (ЕО) № 852 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните, Регламент (ЕО) 853 / 2004 г. от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба № 5 от 25 май 2006 г. за хигиената на храните, изд. от МЗ и

**ПРЕОПАКОВАНЕ И/ИЛИ ПРЕПАКЕТИРАНЕ  
НА ТРАЙНИ ВАРЕНО – ПУШЕНИ, СУРОВО -  
СУШЕНИ И ПУШЕНИ КОЛБАСИ**

**ТД 07 – 2005**

МЗГ, обн. ДВ, бр. 55 от 7 юли 2006 г., като: хладилни камери, машина за опаковане под вакуум, машина за опаковане в газова среда, банциг, етикетираща електронна везна.

**6.2. Технологичен процес**

**6.2.1.** Доставка на суровини (основни) – при преопаковането и/или препакептирането на трайните варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси, се използват охладени суровини, получени от внос от страни – членки на ЕС и/или от трети страни само от одобрени предприятия. Суровините се доставят в кашони с тегло от около 7 kg до 15 – 16 kg или в бакове - около 500 kg, в единични (първични) найлонови опаковки. Придружават се от търговски документи и/или сертификати за произход, годност и качество. Суровините се приемат се в “Анона” ООД от специално оторизирано за целта лице по начин и ред, отразени в съответна процедура към Добрите производствени практики - ДПП. Във входящ дневник се записва цялата необходима информация, включително измерената температура. Приети в предприятието храни се съхраняват в хладилна/-и камера/-и от  $0 \div 4$  °C до времето на използването им в производството.

**6.2.2.** Доставка на спомагателни суровини и материали (опаковки, добавки (за преопаковане в защитна газова среда) и др.) – извършва се входящ контрол, вкл. и преглед на придружаващите стоката сертификати и др. документи, като данните се записват във входящ дневник. Спомагателните суровини и материали се съхраняват съгласно указанията на производителя и/или доставчика в специално определени за целта места / помещения.

**6.3.** Подготовка на суровините и преопаковане – доставените и съхранявани в предприятието в бакове и кашони основни суровини се изваждат от хладилната/-ите камера/-и. Транспортните опаковки се отварят и се изваждат от тях съдържащите се единични найлонови опаковки. Теглото на последните варира от около 300 g до 3 – 4 kg. В първия случай те директно се насочват за претегляне с етиктиране на български език с последващо препакептиране в каси от вълнообразен картон. При втория вариант първичната опаковка се отстранява в специално определена за целта зона в предприятието. След това според теглото си суровините (колбасите) или се преопаковат (парчета до 1 kg) на линията за вакуумиране или на тази в защитна газова среда (според асортимента), или се насочват към банциг – машината (парчета над 1 kg), където се нарязват, след което се преопаковат във вакуум или в защитна атмосфера.

6.4. Измерване - всяка опаковка с храна се претегля на везна, като нетното количество се маркира автоматично върху етикета. Нетното количество на предварително опакования продукт трябва да бъде по-голямо или равно на разликата между обявеното върху опаковката количество и допустимото отрицателно отклонение съгласно Наредба за предварително опакованите количества продукти - ПМС № 41 от 19 февруари 2003 г., ДВ, бр. 19 от 28 февруари 2003 г., в сила от 8 май 2003 г. с посл. изм.

Допустимото отрицателно отклонение от обявеното нетно количество на предварително опакованите продукти с различни количества е следното:

Означена нетна маса в грамове	Допустимо отрицателно отклонение в грамове
100 - 500	2
500 - 2000	5

6.5. Препакетиране - потребителските (единичните) опаковки се поставят в транспортни опаковки - каси от външороборен картон (кашони), с вместимост около 10 kg. Последните се подреждат върху палети и се обвиват със стреч – фолио, след което се пренасят в склад експедиция.

## 7. НАЧИН НА ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРОВКА НА ГОТОВАТА ХРАНА

7.1. Опаковане и пакетиране - начинът на преопаковане и препакетиране на храната е посочен в т. 6.3 и т. 6.5.

7.2. Етикетиране и маркировка на храната – на всяка потребителска и транспортна опаковка се поставя етикет на български език със следното съдържание съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19 юли 2000 г., обн. ДВ., бр. 62 от 28 юли 2000 г. с посл. изм.:

7.2.1. наименование на асортимента;

**ПРЕОПАКОВАНЕ И/ИЛИ ПРЕПАКЕТИРАНЕ  
НА ТРАЙНИ ВАРЕНО – ПУШЕНИ, СУРОВО -  
СУШЕНИ И ПУШЕНИ КОЛБАСИ**

**ТД 07 – 2005**

7.2.2. наименование и адрес на фирмата – производител /фирмата, преопакована храната/;

7.2.4. държава – производител;

7.2.3. нетно количество;

7.2.4. срок на трайност / минимален срок на трайност - “Най – добър до” / “Използвай преди:”, като се посочва съответният ден, месец и година;

7.2.5. състав;

7.2.6. условия за съхранение (посочва се задължителната температура на съхранение);

7.2.7. маркировка на партидата (L) с партиден номер;

7.2.8. ветеринарно регистрационен № на предприятието;

7.2.9. указания за употреба;

7.2.10. № на ТД на храната;

7.2.11. за асортиментите, опаковани в защитна газова среда, надписът: “Опаковано в защитна атмосфера”.

## **8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ**

8.1. Съхранение -- преопакованите във вакуум или в защитна газова среда и препакетирани в транспортни опаковки трайни варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси се съхраняват при хладилни условия при температура  $0 \pm 4$  °C в хладилна/-и камера/-и за срок от 90 дни, считано от датата на преопаковане. Срокът им на годност е потвърден с анализ в акредитирана българска лаборатория чрез провеждане на изследвания в динамика.

Колбасите, които само се етикетират на български език и се препакелират в кашони без извършване на преопаковане, се съхраняват също от  $0 \pm 4$  °C в хладилна/-и камера/-и. Срокът им на годност е този, който е обявен от производителя.

8.2. Транспорт – преопакованите и/или препакетирани трайни варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси се транспортират в изотермични превозни средства, осигуряващи поддържането на температура  $0 \pm 4$  °C в товарното им отделение и отговарящи на изискванията, описани в Регламент (ЕО) № 852 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните.

## **9. ОПИСАНИЕ И РЕД ЗА ОСЪЩЕСТВЯВАНЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИЯ КОНТРОЛ**

9.1. Входящ контрол – извършва се входящ контрол на доставяните и приеманите в обекта основни и спомагателни суровини и материали – трайни варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси, добавки, необходими при преопаковането в защитна газова атмосфера, опаковки и средства за почистване и дезинфекция. Контролът се провежда от упълномощено за целта длъжностно лице по съответната програма на ДПП и включва оглед на външния вид и количеството на получаваната стока, на транспортното средство, извършило доставката, измерване на температурата на основните суровини (трайни варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси), преглед на съпътстващата стоката документация за пълнота (търговски документи, сертификати и пр.). Данните от проведенния входящ контрол се документират в Дневник за входящ контрол.

9.2. Технологичен контрол - контролират се технологичните параметри на производствените операции /етапи и процеси/ в това число наблюдения и измервания на контролните точки и на критичните контролни точки /ККТ/ за осигуряване на безопасността и качеството на преопакованата и/или препакутираната храна. Периодично по план, одобрен от управителя на предприятието, се изпращат проби за анализ в акредитирана външна лаборатория.

9.3. Изходящ контрол на готовата храна – извършва се контрол по показателите, посочени в т. 4 на настоящата ТД, от определени за целта лица, преминали съответно обучение. Проби за микробиологично изследване, вкл. физикохимично и органолептично се изпращат периодично в акредитирана външна лаборатория, като честота е съгласно утвърден от управителя план.

## **10. ДОКУМЕНТАЦИЯ, ПРИДРУЖАВАЩА ПРОИЗВЕДЕНИТЕ ПАРТИДИ ХРАНА ПРИ ПРЕДЛАГАНЕ НА ПАЗАРА**

При транспорт и дистрибуция всяка партида преопаковани и/или препакутирани варено – пушени, сурово – сушени и пушени колбаси, се придружава от търговски документ съгласно Заповед № 167 от 22 февруари 2007 г. на генералния директор на НВМС, който документ съдържа най-малко следните данни:

- номер на документа;

ПРЕОПАКОВАНЕ И/ИЛИ ПРЕПАКЕТИРАНЕ  
НА ТРАЙНИ ВАРЕНО – ПУШЕНИ, СУРОВО -  
СУШЕНИ И ПУШЕНИ КОЛБАСИ

ТД 07 – 2005

- дата на издаване;
- ветеринарно регистрационен номер на предприятието, в което е преопакован и препакетиран продуктът;

- вид на храната;
- количество;
- номер на партидата;
- срок на годност;
- номер на транспортното средство.

Готовата храна се придружава и от счетоводни документи, изисквани от българското законодателство.

При поискване от клиенти могат да се предоставят сертификати и др. документи, отнасящи се до предлаганата на пазара храна.

КРАЙ