


РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	ТЕХНОЛОГИЧНА ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТД № 05-2005 Версия № 2 / 2010 г.
Фирма "АНОНА" ООД, гр. Плевен, ул. "Кл. Охридски" № 29	ПРЕОПАКОВАНЕ И ПРЕПАКЕТИРАНЕ НА СУРОВО – СУШЕНИ МЕСНИ ПРОДУКТИ	

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Технологичната документация се отнася за преопаковане на сурово - сушени месни продукти, предназначени за директна консумация, във вакуум опаковки и в такива със защитна газова среда с последващо препаketиране в каси от вълнообразен картон. Съставът на предлаганите от "Анона" ООД артикули от посочената група продукти е следният:

1.1. "Пършута" - сурово – сушен свински бут; свинско месо, готварска сол, консервант: натриев нитрит Е 250, антиоксидант: натриев ериторбат Е 316;

1.2. говежда пастърма – говеждо месо, сол, натурални аромати, декстроза, антиоксидант: натриев ериторбат Е 316, консервант: натриев нитрит Е 250;

1.3. сурово – сушен свински бут по селски – свинско месо, сол, консервант: натриев нитрит Е 250, антиоксидант: натриев ериторбат Е 316, подправки;

1.4. сурово – сушен деликатес от телешки шол – телешко месо, сол, натурални аромати, консервант: натриев нитрит Е 250, антиоксидант: натриев ериторбат Е 316;

1.5. деликатес от свински врат – "Сорра" – свинско месо, сол, консервант: натриев нитрит Е 250, антиоксидант: натриев ериторбат Е 316, подправки.

2. КЛАСИФИКАЦИЯ

2.1. Посочените в т.1 на настоящата ТД асортименти се отнасят към групата на сурово - сушените месни продукти от нераздробено месо.

2.2. В зависимост от вида на животното, от което произхождат, сурово – сушените месни продукти се подразделят на:

2.1.1. свински;

2.1.2. телешки;

2.1.3. говежди.

2.3. В зависимост от начина на нарязване сурово – сушените месни продукти биват:

2.3.1. слайс;

2.3.2. стейк.

2.4. В зависимост от начина на опаковане всеки от посочените в т. 1 на настоящата ТД асортименти се подразделя на два типа:

2.4.1. преопакован във вакуум;

2.4.2. преопакован в защитна атмосфера.

3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

3.1. За преопаковането и препакетирането на сурово – сушените месни продукти, се използват:

3.1.1. охладени суровини (основни): сурово – сушена шунка от свински бут "Пършута", говежда пастърма, сурово – сушен свински бут по селски, сурово – сушен деликатес от телешки шол и деликатес от свински врат – "Сорра" от внос от страни членки на ЕС 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 пликче 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 / ЕО и 89 / 109 / ЕО;

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, посочени в т. 2.2.4. ÷ 2.2.6.);

3.1.4. каси транспортни от вълнообразен картон (кашони) за еднократна употреба по ТД на фирмата - производител, БДС 14116 – 77 и БДС 5382 – 88, с вместимост до 20 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 по-горе в т. 1.1 ÷ т. 1.5 асортименти трябва да притсжава характерна за типа си форма, размер, 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.

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 препакетирането на сурово – сушени месни продукти 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 МЗГ, обн. ДВ, бр. 55 от 7 юли

2006 г., като: хладилни камери, машина за опаковане под вакуум, машина за опаковане в газова среда, стикетираща електронна везна.

6.2. Технологичен процес

6.2.1. Доставка на суровини (основни) – при преопаковането и препакетирането на сурово – сушена шунка от свински бут “Пършута”, говежда пастърма, сурово – сушен свински бут по селски, сурово – сушен деликатес от телешки шол и деликатес от свински врат – “Сорра” се използват охладени суровини, получени от внос от страни – членки на ЕС или от трети страни само от одобрени предприятия. Суровините са придружени от търговски документи и/или сертификати за произход, годност и качество. 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 на суровините. Приетите 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 в предприятието.

6.3. Подготовка на суровините и преопаковане – доставените и съхранявани в предприятието в т. нар. “бакове” (около 600 kg) основни суровини (сурово – сушена шунка от свински бут “Пършута”, говежда пастърма, сурово – сушен свински бут по селски, сурово – сушен деликатес от телешки шол и деликатес от свински врат – “Сорра”) се изваждат от хладилната/-ите камера/-и. “Баковете” се отварят и се изваждат съдържанците се в тях единични опаковки с тегло 3 – 4 kg. Следва отстраняване на първичната опаковката в специално определена за целта зона в предприятието, след което суровината се пренася до вакуумираща машина или до машина за преопаковане в защитна атмосфера. Количества от храната с тегло до 500 g се поставят на лентата на избраната машина, където автоматично се вакуумират и преопаковат или се преопаковат в защитна газова среда (в зависимост от асортимента).

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

6.5. Препакетиране - потребителските (единичните) опаковки се поставят в транспортни опаковки - каси от вълнообразен картон, с вместимост до 20 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 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;

7.2.2. наименование и адрес на фирмата – производител /фирмата, преопаковаща 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 след това в транспортни опаковки сурово – сушени месни продукти - сурово – сушена шунка от свински бут "Пършута", говежда пастърма, сурово – сушен свински бут по селски, сурово – сушен деликатес от телешки шол и деликатес от свински врат – "Сорра", се съхраняват при хладилни условия при температура $0 \div 4$ °C в хладилна камера за срок от 90 дни, считано от датата на преопаковане. Срокът им на годност е потвърден с анализ в акредитирана българска лаборатория чрез направени изследвания в динамика.

8.2. Транспорт – преопакованите и препакетирани сурово – сушени месни продукти се транспортират в изотермични превозни средства, осигуряващи поддържането на температура $0 \div 4$ °C в товарното им отделение и отговарящи на изисванията, описани в Регламент (ЕО) № 853 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните.

9. ОПИСАНИЕ И РЕД ЗА ОСЪЩЕСТВЯВАНЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИЙ КОНТРОЛ

9.1. Входящ контрол – извършва се входящ контрол на доставяните и присманите в обекта основни и спомагателни суровини и материали – сурово – сушена шунка от свински бут "Пършута", говежда пастърма, сурово – сушен свински бут по селски, сурово – сушен

деликатес от телешки шол, деликатес от свински врат – “Сорра”, добавки, необходими при преопаковането в защитна газова среда, 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, 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 /стапи 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 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 препакетирани сурово – сушени месни продукти - сурово – сушена шунка от свински бут “Пършута”, говежда пастърма, сурово – сушен свински бут по селски, сурово – сушен деликатес от телешки шол и деликатес от свински врат – “Сорра”, 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;
- 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

"АНОНА" ООД