



СЪЮЗ НА  
ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА  
ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ**  
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

☒ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 93  
[www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

**СЪЮЗ НА ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА ПЛОДОВЕ И  
ЗЕЛЕНЧУЦИ**

☒ Гр. София, 1000, ул. „Г.С.Раковски” № 108, ет.4, офис 407А  
☎ +359 (0) 2 987 47 43, +359 (0) 2 987 47 43  
[www.org-bg.net](http://www.org-bg.net)

**БРАНШОВИ СТАНДАРТ**



**ЛЮТЕНИЦА**



Д-р Йордан Войнов  
Изп. Директор БАБХ

Константин Ламбрев  
Председател на УС на СППЗ

**1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Стандартът се отнася за лютеница приготвена от пипер/пиперково пюре и/ или печени пиперки, домати/доматено пюре, патладжани, моркови/пюре от моркови, масло слънчогледово рафинирано, картофи и/или картофено/царевично нишесте, овкусители (захар, сол, подправки) и питейна вода, претърпели съответната технологична обработка, напълнена в подходящи херметически затворени опаковки, пастеризирана/стерилизирана и предназначена за директна консумация.

**2. КЛАСИФИКАЦИЯ**

- 2.1. Лютеница фино смляна – Общото съдържание на пиперков и домати компонент на база 20 ° Вгix, трябва да бъде не по - малко от 60% спрямо масата на готовия продукт.
- 2.2. Лютеница едро смляна – Общото съдържание на зеленчуковия компонент на база 20 ° Вгix, трябва да бъде не по - малко от 50% спрямо масата на готовия продукт.

**3. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ**

За производството на лютеница се използват следните суровини и спомагателни материали:

- 3.1. Пиперки за преработка (пиперково пюре) или печени пиперки.
- 3.2. Домати за преработка (доматено пюре).
- 3.3. Патладжани.
- 3.4. Моркови (пюре от моркови).

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 2 стр.
-------------------	----------	-----------------------

3.5. Масло слънчогледово рафинирано

3.6. Картофи

3.7. Нишесте - нативно, картофено/ царевично

3.8. Овкусители:

3.8.1. Захар кристална или глюкозо-фруктозен сироп

3.8.2. Сол за хранителни цели

3.8.3. Подправки: кромид лук (зрял и сушен, брашно), целина, магданоз, чесън, чесново брашно, червен пипер, бахар, черен пипер, люти чушки, кимион, кориандър, куркума, джинджифил, капсаицин и други подправки.

3.9. Технологични добавки - Регулатор на киселинността - лимонена и/или оцетна киселина

3.10. Вода питейна

3.11. Опаковки

3.11.1. Буркани стъклени с капачки - тип „Туист–оф”

3.11.2. Кутии и капаци - метални от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти

3.11.3. Други опаковки подходящи за пастеризация/стерилизация

3.12. Транспортни опаковки

3.12.1. Полиетилен ниска плътност (LDPE);

3.12.2 Каси от вълнообразен картон

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

Готовият продукт трябва да отговаря на следните показатели:

№	ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ	
		3	4
		Лютеница фино смяна	Лютеница едро смяна
4.1.	ОРГАНОЛЕПТИЧНИ		
1.1.	Външен вид	Еднородна пюреобразна маса, с видими частици от подправки	Еднородна маса, с видими парченца от вложените суровини

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 3 стр.
-------------------	----------	-----------------------

4.1.2.	Цвят	От светло червен до червен	
4.1.3.	Консистенция	Гладка, мажеща се	Мека, зърнеста с видими парченца от вложените суровини
4.1.4.	Видими странични примеси	Да не се установяват	
4.1.5.	Вкус и мирис	Свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис	
1	2	3	4
4.2.	ФИЗИКО–ХИМИЧНИ		
4.2.1.	Съдържание на разтворими сухи вещества рефрактометрично при 20 °С , °Brix, не по-малко от:	Фино смляна	Едро смляна
		23	20
4.2.2.	Съдържание на мазнини, %, не по-малко от:	5	
4.2.3.	Съдържание на нишесте, %, не повече от:	2.5	1.5
4.2.4.	Съдържание на сол за хранителни цели %, не повече от:	1.7	
4.2.5	Съдържание на добавени захари %, не повече от:	8	
4.3.	МИКРОБИОЛОГИЧНИ		
	Патогенни микроорганизми*	Да не се установяват	
	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми : - неспорообразуващи - вегетативни форми на спорообразуващи - спори на сапрофитни спорообразуващи не повече от:	Да не се установяват Да не се установяват 10 CfU/g	
	Мезофилни анаеробни микроорганизми	Да не се установяват	
	Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми**	Да не се установяват	

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 4 стр.
-------------------	----------	-----------------------

	Термофилни анаеробни микроорганизми**	Да не се установяват
	Плесени и дрожди	Да не се установяват

\*Патогенните микроорганизми се изследват само при епидемични и други специални показания. Показателите и методите в тези случаи са по преценка на контролните органи.

\*\* Термофилните аеробни и анаеробни микроорганизми се изследват в случаите на отклонение от качеството по преценка на бизнес – оператора или контролните органи. Целесъобразно е изследването им и при износ на партии в страни с тропически или екваториален климат.

## 5. МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ

5.1. Вземане на проби	Наредба 22/ 13.10.2003 г
5.2. Органолептични показатели	ISO 4121:03
5.3. Съдържание на разтворими сухи вещества	БДС EN 12143:2000
5.4. Съдържание на мазнини	БДС 6997 – 84
5.5. Съдържание на нишесте	БДС 5713-84
5.6. Съдържание на хлориди	БДС 7168 – 93
5.7. Съдържание на захари	БДС 7169-89
5.8. Микробиологични показатели	БДС 6916 – 87

## 6. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

(Съгласно Технологичната документация на производителя)

### 6.1 МАШИНИ И СЪОРЪЖЕНИЯ

За производството на лютеница по БС се използват машини и съоръжения отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.

### 6.2 ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО

#### 6.2.1 Приемане, окачествяване и съхранение на суровини и материали

Входящият контрол на суровини и материали се осъществява по показатели съгласно фирмена процедура „Входящ контрол на суровините”

- 6.2.2 Подготовка и дозиране на суровините
- 6.2.3 Технологична обработка на суровините
- 6.2.4 Консервиране чрез топлинна обработка
- 6.2.5 Охлаждане
- 6.2.6 Междинно складиране
- 6.2.7 Контрол на готов продукт
- 6.2.8 Заготовка, етикетирание, транспортно опаковане
- 6.2.9 Съхранение в склад готова продукция
- 6.2.10. Експедиция

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 5 стр.
-------------------	----------	-----------------------

## 7. НАЧИН НА ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРОВКА

7.1. Лютеницата се пълни в стъклени буркани с капачки тип «туист-оф» в метални кутии, разрешени за контакт с храни или в други опаковки, предназначени за храни, позволяващи пастьоризация или стерилизация

7.2. Нетно количество – съгласно ТД на фирмата производител/ Обявява се нетно количество

Допустимо отрицателно отклонение: съгласно Наредбата за предварително опакованите количества продукти

7.3. Върху всяка потребителска опаковка се поставя етикет на български език, а при износ – и на езика на страната вносител, съдържащ следните реквизитни данни:

7.3.1. Наименование на продукта:

7.3.2. Състав

7.3.3. Количество нето и знак „e” за съответствие на нетното количество

7.3.4. Срок на минимална трайност: Най – добър до: виж маркировката

7.3.5. Условия на съхранение

7.3.6. Маркировка за обозначение на партидата към която принадлежи продукта (предхожда се от изписването на латинската буква L)

7.3.7. Име на фирмата производител, седалище и адрес на управление:

7.3.8. Лого/знак на СППЗ – ЛЮТЕНИЦА БС 01 – 2011

7.3.9. Знаци - маркировка , съгласно чл.5 от Наредбата за опаковките и отпадъците от опаковки

7.3.10. Бар код за всяка разфасовка

7.4. Единичните опаковки се поставят в транспортни опаковки:

7.4.1. Обвити с фолио от полиетилен ниска плътност (LDPE) във вид на стекове

7.4.2. Каси от вълнообразен картон

## 8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

8.1. Лютеницата се съхранява в помещения, отговарящи на Наредба № 5 за хигиена на храните и изискванията на глава II, член 3 от Регламент (ЕО) № 852 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 г относно хигиената на храните

8.2. Срок на съхранение – 24 месеца

Срокът на съхранение е срок на минимална трайност, съгласно чл. 6, т. 5. от Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните,

8.3. Лютеницата се транспортира в търговската мрежа с превозни средства, отговарящи на изискванията на Наредба № 5 за хигиената на храните и изискванията

Организация: СППЗ	Лютеница	№ 01 – 2011 6 стр.
-------------------	----------	-----------------------

на *Приложение II*, глава IV от Регламент (ЕО) № 852 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 г относно хигиената на храните.

## 9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При транспорт и реализация всяка партида лютеница се придружава от:

9.1. Удостоверение/ Сертификат за качество съгласно ЗХ

9.2 Декларация за съответствие (по образец – Приложение1 ), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.

## КРАЙ

### ПРИЛОЖЕНИЕ: 1

Образец на Декларация за съответствие с Браншови стандарт № 01/ 2011

..... фирмена бланка на производителя .....

Фирма производител, адрес и телефон: .....

Производствена база, адрес  
.....

### ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

№...../ .....20.....г.

ВС № 01/ 2011

Наименование на продукта	Партида L	Количество	Съответства на:
			БС Лютеница

Експедиционен или търговски документ № .....

Транспортно средство № .....

Дата..... г.

Отговорник: .....  
(име, подпис, печат)