

 <p>БДС БЪЛГАРСКИ ИНСТИТУТ ЗА СТАНДАРТИЗАЦИЯ</p>	<p>ПРОЕКТ НА БЪЛГАРСКИ СТАНДАРТ</p> <p>ПИПЕРКИ ПЕЧЕНИ БЕЛЕНИ СТЕРИЛИЗИРАНИ</p>	<p>прБДС</p> <p>2509</p>
<p>ICS 67.080.20 Заменя: БДС 2509:1973 и БДС 2509/Изменение 1:1979</p> <p>Sterilized roasted skinned peppers</p> <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този документ е проект на БДС 2509:20XX на етап „Обществено допитване“ за получаване на становища по неговото съдържание. Документът не трябва да се разглежда като български стандарт.</p> <p>Този проект е актуален до 08.03.2021 г.</p> <p>Когато този документ се одобри, неговото съдържание може да бъде различно от това на проекта.</p> <p style="text-align: right;"><i>Стр. 1, вс. стр. 12</i></p>		

СЪДЪРЖАНИЕ

Предговор	3
1 Обект и област на приложение	4
2 Нормативни позовавания	4
3 Термини и определения	5
4 Изисквания	5
4.1 Изисквания към суровините	5
4.2 Изисквания към готовия продукт	5
5 Вземане на проби и методи за изпитване	7
6 Контрол в предприятието	7
6.1 Входящ контрол на суровините, материалите и опаковките	7
6.2 Контрол на технологичния процес	8
6.3 Контрол на готовата продукция	8
7 Опаковане и етикетиране	8
8 Съхранение и транспорт	9
9 Документация	9
Приложение А (нормативно) Входящ контрол на суровините и материалите	10
Приложение Б (информационно) Пример за контрол на технологичните параметри	11
Библиография	12

ПРЕДГОВОР

Този стандарт е разработен от експертна работна група към БИС/ТК 32 "Селскостопански и хранителни продукти".

Този български стандарт заменя и отменя БДС 2509:1973 и БДС 2509:1973/Изменение 1:1979.

При преработването на БДС 2509:1973 са направени следните основни промени:

- включени са нови точки 2 "Нормативни позовавания" и 6 „Контрол в предприятието“;
- изцяло е преработен текста на раздела, отнасящ се до етикетирането;
- като неразделна част от стандарта са включени следните приложения:
 - o Приложение А (нормативно). Входящ контрол на суровините и материалите;
 - o Приложение Б (информационно). Пример за контрол на технологичните параметри.

В стандарта е направено позоваване на следните български стандарти:

- на БДС 660:1974
- на БДС 11799:1984
- на БДС EN ISO 13299
- на БДС 6996:1993
- на БДС 11688:1993
- на БДС 7168:1993
- на БДС 7181:1981
- на БДС 6997:1984
- на БДС EN 13188
- на БДС EN 15765
- на БДС EN 15763
- на БДС 6916:1987

Следват 12 страници на проект на БДС 2509:2020.

1 Обект и област на приложение

Този документ специфицира изисквания към червени пиперки от сорта „капия“, печени, белени и стерилизирани, предназначени за директна консумация или за кулинарни цели.

В зависимост от състава на използваната заливка пиперките са:

- с рафинирано слънчогледово масло и сол;
- със сол, захар и оцет 6% или оцетна или лимонена киселина.

2 Нормативни позовавания

Следните документи са позовани в текста по такъв начин, че част от тях или цялото им съдържание представляват изисквания на този документ. За датирани позовавания се прилага само цитираното издание. За недатирани позовавания се прилага последното издание на позовавания документ (включително измененията).

БДС 660:1974	<i>Консерви плодови и зеленчукови. Правила за приемане и вземане на проби</i>
БДС 11799:1984	<i>Продукти от преработка на плодове и зеленчуци, консерви месни и месорастителни. Подготовка на пробите за лабораторни химически изпитвания</i>
БДС EN ISO 13299	<i>Сензорен анализ. Методология. Общо ръководство за установяване на сензорен профил</i>
БДС 6996:1993	<i>Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месо-растителни. Методи за определяне на титруемата киселинност</i>
БДС 11688:1993	<i>Продукти от преработени плодове и зеленчуци. Консерви месо-растителни. Определяне на рН</i>
БДС 7168:1993	<i>Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо. Консерви месни и месорастителни. Методи за определяне съдържанието на хлориди</i>
БДС 7181:1981	<i>Консерви плодови, зеленчукови и месо-растителни. Определяне на нетната маса и съотношението на съставните части</i>
БДС 6997:1984	<i>Продукти от преработени плодове и зеленчуци, консерви месни и месорастителни. Метод за определяне на свободната мазнина</i>
БДС EN 13188	<i>Оцет. Продукт от течности със селскостопански произход. Определения, изисквания, маркировка</i>
БДС EN 15765	<i>Хранителни продукти. Определяне на следи от елементи. Определяне на калай чрез индуктивно свързана плазмена масспектрометрия (ICP-MS) след разделяне под налягане</i>
БДС EN 15763	<i>Хранителни продукти. Определяне на следи от елементи. Определяне на арсен, кадмий, живак и олово в хранителни продукти чрез индуктивно свързана плазмена - мас спектрометрия (ICP-MS) след разделяне под налягане</i>
БДС 6916:1987	<i>Консерви плодови и зеленчукови стерилизирани. Методи за микробиологично изследване</i>

3 Термини и определения

В този документ не са приложени термини и определения.

ISO и IEC поддържат терминологична база данни за използване в стандартизацията на следните адреси:

- ISO онлайн платформа за сърфиране: достъпна на <http://www.iso.org/obp>
- IEC електронен речник на термините: достъпен на <http://www.electropedia.org/>

4 Изисквания

4.1 Изисквания към суровините

При производството на печените, белени, стерилизирани пиперки трябва да се използват следните суровини и материали:

- 4.1.1** Пиперки пресни сорт „капия“ – ръчно или механизирано прибрани, за консумация и преработка I-во качество
- 4.1.2** Сол за хранителни цели
- 4.1.3** Масло слънчогледово рафинирано
- 4.1.4** Оцет за хранителни цели
- 4.1.5** Киселина оцетна, E260 или винена, E334 или лимонена, E330 за хранителни цели
- 4.1.6** Захар за хранителни цели
- 4.1.7** Вода за пиене

Суровините не трябва да съдържат остатъци от пестициди и не трябва да бъдат генетично третирани, извън рамките на установените нормативни изисквания.

4.2 Изисквания към готовия продукт

Готовият продукт трябва да отговаря по органолептични, физикохимични и микробиологични характеристики на изискванията, посочени в таблица 1.

Таблица 1 – Характеристики и изисквания

Характеристики	Изисквания
1. Органолептични	
1.1 Външен вид	Правилно наредени печени белени червени пиперки с отстранени дръжки, семенници и жилки; без наличие на семки и части от кожицата. Допуска се частично разкъсване на пиперките по дължина, наличие на единични семки и частици от кожа до 5 % от повърхността на пиперките.
1.2 Цвят	Червен, специфичен за печени белени пиперки. Допускат се пиперки с по-светъл цвят или с единични петна от по-светъл червен цвят

Таблица 1 - (продължение)

Характеристики	Изисквания
1. Органолептични	
1.3 Вкус и мирис	
– пиперки със слънчогледово масло и сол	Специфичен за печени пиперки със слънчогледово масло, слабо солен, без страничен вкус и мирис
– пиперки със сол, захар и оцет 6% или оцетна или лимонена киселина	Специфичен за печени пиперки с оцет без горчивина и страничен вкус и мирис
1.4 Маса на пиперките, % към нетното количество/отцедено количество в % не по-малко от:	
– за пиперки печени белени с рафинирано слънчогледово масло и сол	90
– за пиперки печени белени със сол, захар и оцет 6% или оцетна или лимонена киселина	75
2. Физикохимични	
2.1 Активна киселинност pH (за пиперки с оцет 6% и/или оцетна или лимонена киселина)	не повече от 4,3
2.2 Масленост, в % не по-малко от (само за пиперки с рафинирано слънчогледово масло и сол):	6,0
2.3 Сол, като натриев хлорид, %:	от 0,8 до 1,5
2.4 Титруема киселинност, % (като оцетна, лимонена, винена): (само за пиперки с оцет 6% и/или оцетна или лимонена киселина)	от 0,3 до 0,6
2.5 Тежки метали ¹ , mg/kg	не повече от:
– кадмий	0,05
– олово	0,1
– калай (неорганичен, за метални кутии)	200
3. Микробиологични	
3.1 Микроорганизми	
3.1.1 Патогенни микроорганизми ²	Да не се установяват
3.1.2 Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:	
– неспорообразуващи:	Да не се установяват
– вегетативни форми на спорообразуващи:	Да не се установяват
– спори на сапрофитни спорообразуващи, CFU/g, не повече от:	10
3.1.3 Мезофилни анаеробни микроорганизми	Да не се установяват
3.1.4 Плесени и дрожди	Да не се установяват
¹ Изследват се само по специални показания и при искане на органите на официалния контрол.	
² Изследват се само по епидемични и други специални показания.	

5 Вземане на проби и методи за изпитване

- 5.1** Вземането на проби от стерилизираните пиперки трябва да се извършва съгласно БДС 660:1974.
- 5.2** Подготовката на пробите за лабораторни физико-химични и химични изпитвания трябва да се извършва съгласно БДС 11799:1984.
- 5.3** Органолептична оценка трябва да се извършва съгласно БДС EN ISO 13299.
- 5.4** Определянето на маса на пиперките, % към нетното количество трябва да се извършва съгласно БДС 7181:1981.
- 5.5** Определянето на съдържанието на сол (натриев хлорид) трябва да се извършва съгласно БДС 7168:1993.
- 5.6** Определянето на нетното количество трябва да се извършва съгласно БДС 7181:1981.
- 5.7** Определянето на свободни мазнини трябва да се извършва съгласно БДС 6997:1984.
- 5.8** Определянето на съдържанието на захари трябва да се извършва съгласно БДС 7169:1989.
- 5.9** Определянето на титруема киселинност трябва да се извършва съгласно БДС 6996:1993.
- 5.10** Определянето на Активна киселинност рН трябва да се извършва съгласно БДС 11688:1993.
- 5.11** Определянето на съдържанието на калай (неорганичен) трябва да се извършва съгласно БДС EN 15765.
- 5.12** Определянето на съдържанието на олово трябва да се извършва съгласно БДС EN 15763.
- 5.13** Определянето на съдържанието на кадмий трябва да се извършва съгласно БДС EN 15763.
- 5.14** Микробиологичните изпитвания трябва да се извършват съгласно БДС 6916:1987.

Посочените методи са референти, за целите на оценяването и за арбитражни цели. При съгласуване между производителя и клиента могат да бъдат използвани и други методи със същата точност.

6 Контрол в предприятието

Контролът в предприятието-производител трябва да се извършва в съответствие с процесите и технологичните параметри на установената документирана система за контрол на производителя. Системата за контрол трябва да съчетава писмени процедури, редовни проверки и изпитване и/или оценяване и използване на резултатите за контролиране на суровините и другите входящи материали или елементи, съоръженията, производствения процес и продукта. Записите трябва да се запазват четливи, лесни за идентифициране и възстановяване.

6.1 Входящ контрол на суровините, материалите и опаковките

- 6.1.1** Входящият контрол на суровините и материалите трябва да се осъществява въз основа на придружаващата документация, в съответствие с приложение А.
- 6.1.4** Входящият контрол на опаковъчните материали трябва да се осъществява въз основа на придружаващата документация, в съответствие с изискванията на т 7.

6.2 Контрол на технологичния процес

Контролът на технологичните параметри трябва да се осъществява в процеса на работата, като се обхващат основните етапи на производствения процес съгласно технологична документация, утвърдена от предприятието-производител.

Пример за контрол на технологичните параметри е даден в Приложение Б.

6.3 Контрол на готовата продукция

Контролът на готовата продукция трябва да се извършва по органолептични, физикохимични и микробиологични характеристики, в съответствие с точка 4.2 и по методите за вземана на проби и изпитване, в съответствие с точка 5.

При експедирането на готовата продукция опаковките трябва да бъдат добре херметизирани, без бомбиране, без хлопащи капаци и без нарушение на лаковото покритие и формата на опаковката.

7 Опаковане и етикетиране

- 7.1** Всички опаковки, опаковъчни материали и спомагателни опаковъчни материали трябва да отговарят на нормативните изисквания към материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.
- 7.2** Опаковането на печените и белени пиперки трябва да се извършва в стъклени или метални опаковки, позволяващи стерилизация.
- Стъклени опаковки с метални капачки;
 - Метални кутии и капаци за консерви.
- 7.3** При етикетирането на продукти, произведени по този стандарт, трябва да се спазват нормативните изисквания, като задължително трябва да бъде предоставена информация за хранителния състав.
- 7.4** Върху всяка потребителска опаковка трябва да бъде поставен етикет със следните данни на български език:
- наименование на продукта;
 - съставки и енергийна стойност;
 - нетно количество и отцедено количество;
 - условия за съхранение (включително и след отварянето на консервата);
 - срок на минимална трайност;
 - наименование и адрес на производителя;
 - номер на партидата (L);
 - БДС 2509:2021.

Срокът на минимална трайност и номерът на търговската партида трябва да бъдат маркирани върху опаковката или капака.

8 Съхранение и транспорт

- 8.1** Готовият продукт се съхранява в чисти, сухи, проветриви складови помещения, защитени от пряка слънчева светлина при температура от 4 °C до 25 °C не повече от 18 месеца от датата на производство.
- 8.2** За съхранение и транспорт бурканите и кутиите трябва да се поставят допълнително в каси от вълнообразен картон или да се опаковат групово в топло-свиваемо фолио.
- 8.3** Транспортът трябва да се извършва в покрити транспортни средства.

9 Документация

Всяка партида готова продукция се придружава от търговски документ и сертификат за качество, които се издават от фирмата-производител.

РАБОТЕН ДОКУМЕНТ

Приложение А
(нормативно)

ВХОДЯЩ КОНТРОЛ НА СУРОВИНИТЕ И МАТЕРИАЛИТЕ

Вид на суровините и материалите	Наблюдавани характеристики	Изисквания/допустими стойности (документ)
Пиперки пресни сорт „капия“ I – во качество	Външен вид	Здрави, без загиване и плесенясване пиперки, еднакво оцветени, без дефекти от механични повреди (Спецификация в договора за доставка)
	Остатъци от пестициди	Декларация от доставчика, че спазват Добри земеделски практики, записи от прилаганото третиране и анализно свидетелство от акредитирана лаборатория, предоставено от доставчика на суровината веднъж в сезона на плододаване
	Генетични модификации	Декларация от доставчика, че не са подлагани на генетични модификации
Слънчогледово масло, рафинирано	По техническа спецификация на производителя	Анализно свидетелство от акредитирана лаборатория за всяка доставка
Сол за хранителни цели	По техническа спецификация на производителя	Анализно свидетелство от акредитирана лаборатория за всяка доставка
Захар за хранителни цели	По техническа спецификация на производителя	Анализно свидетелство от акредитирана лаборатория за всяка доставка
Вода за пиене	Състав съгласно нормативните изисквания	Анализно свидетелство от акредитирана лаборатория – 4 пъти годишно
Оцет 6% или оцетна или лимонена киселина	Съответствие с БДС EN 13188 По техническа спецификация на производителя	Анализно свидетелство от акредитирана лаборатория за всяка доставка

Приложение Б
(информационно)

ПРИМЕР ЗА КОНТРОЛ НА ТЕХНОЛОГИЧНИТЕ ПАРАМЕТРИ

Етапи на технологичния процес	Наблюдавани параметри на технологичния процес	Изисквания
Визуална проверка на пиперките след печене	Качество на пиперките	Добри производствени практики (ДПП) – контрол на производствените операции.
Миене	Чистота на пиперките – визуално	ДПП – контрол на производствените операции
	Чистота на водата – визуално	ДПП – вода и водоснабдяване
Пълнене и дозиране	Температура на заливката при пълнене °С	(85±5) °С
	рН (за пиперки с оцет 6% и/или оцетна или лимонена киселина)	не повече от 4,3
	Маса на пиперките, % към нетното количество/отцедено количество в % не по-малко от – за пиперки печени белени с рафинирано слънчогледово масло и сол – за пиперки печени белени със сол, захар и оцет 6% или оцетна или лимонена киселина	90 75 ДПП – контрол на производствените операции
Затваряне	Херметичност	ДПП – контрол на производствените операции
Стерилизация	Температура, °С; Продължителност, min; Налягане, kPa	100 °С Прилагат се различни режими на стерилизация в зависимост от състава на съдържанието, вида и обема на опаковката по технологична документация на производителя ДПП – контрол на производствените операции съобразно вида на опаковката
Съхранение	Подходящи складови помещения за съхранение и транспорт	ДПП – контрол на производствените операции от 4 °С до 25 °С не повече от 18 месеца от датата на производство

БИБЛИОГРАФИЯ

- [1] General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 2 (1985) *Codex Alimentarius, Volume 1*

РАБОТЕН ДОКУМЕНТ