

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	ТЕХНОЛОГИЧНА ДОКУМЕНТАЦИЯ	№ 01/2019 г. Версия 02/2019
“.....” ООД Сладкарско ателие Гр., Ул. „.....“ №	СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ (торти и пасти)	Утвърждавам:

1. Определение.

Технологичната документация се отнася за производството на сладкарски изделия – торти и пасти от захар, мед, маргарин, масло, брашно, ванилия, бакпулвер, плодови сладка, пресни и замразени плодове, пудра захар, вода, сол, сметана, кокосови стърготини, филирани фъстъци, шоколадови пръчици, яйца, кувертюр, готови глазури (брюле, тофи, карамел, ягода), претърпели съответната технологична обработка и предназначени за директна консумация.

2. Класификация.

В зависимост от вложените суровини готовите продукти биват:

1. Торти – сиропирани, еклерова, бишкотена;
2. Пасти.

3. Технически изисквания.

За производството на сладкарски изделия се използват следните суровини и материали:

✚ Кокоши яйца	Наредба № 1 от 2008 г.;
✚ кристална захар	ТД на производител;
✚ плодови сладка	ТД на производител
✚ пудра захар	ТД на производител;
✚ брашно тип 500	ТД на производител;
✚ мляко и млечни продукти	ТД на производител;
✚ канела	ТД на производител;
✚ сметана	ТД на производител;
✚ бакпулвер	ТД на производител;
✚ ковертюр	ТД на производител;
✚ какао	ТД на производител;
✚ глазури (шоколадови, сметанови)	ТД на производител;
✚ ядки	Наредба №16/28.05.2010;
✚ подложки от картон	Наредба № 3/04.06.2007
за специфичните изисквания към материали и предмети, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;	
✚ вода питейна	Наредба №9/16.03.2001;

✚ съдове и инструменти
№1935/2004г.;

РЕГЛАМЕНТ(ЕО)

✚ полиетиленови опаковки Наредба №2 от
23.01.2008г. за материалите и предметите от пластмаса,
предназначени за контакт с храни, изм. ДВ бр.25 от 27.03.2012г.

4. Качествени и хигиенни показатели.

Готовите сладкарски изделия, трябва да отговарят по органолептични, физикохимични и микробиологични показатели на следните изисквания:

4.1. Органолептични показатели:

- 4.1.1. Външен вид - хомогенна мека маса;
- 4.1.2. Цвят - специфичен за продукта;
- 4.1.3. Вкус и мирис - характерни за вложените суровини, без страничен привкус и мирис;
- 4.1.4. Възможно е наличие на пластове с различно оцветяване;
- 4.1.5. Чужди примеси – не се допускат.

4.2. Физикохимични показатели:

- 4.2.1. Сухо вещество в % - не по-малко от 55;
- 4.2.2. Масленост в % - от 6,8 до 26,5;
- 4.2.3. Обща захарност – от 10 до 25;
- 4.2.4. Чужди примеси - не се допускат;

4.3. Микробиологични показатели:

Тортите и пастите трябва да отговаря на нормите, съгласно Регламент на ЕС 2073/2005 г. за микробиологичните критерии за хранителни продукти и Наредба 5/2015 г. за замърсители.

4.3.1. Салмонелни бактерии:

- ✚ в 25гр. продукт – да не се установяват.
- 4.3.2. Други патогенни микроорганизми – да не се установяват.
- 4.3.3. Колиформи в 1 гр. продукт – да не се установяват.
- 4.3.4. Спори на плесенни и гъбички - в 0,1гр. продукт – да не се установяват.

5. Правила за вземане на проби и методи на изпитване:

Тортите и пастите трябва да отговарят на нормите, съгласно Регламент на ЕС 2073/2005 г. за микробиологичните критерии за хранителни продукти, Наредба 5/2015 г. за замърсители и за сухо вещество – БДС 3412-79:

- ✚ Определяне на масленост;
- ✚ Определяне съдържанието захар;
- ✚ Определяне на пепел;
- ✚ Микробиологични изпитване.

5.2. Изпитването се извършва по следните стандарти:

- + Сухо вещество – БДС 3412-79;
- + Обща захарност – БДС 3412 – 79;
- + Маслено съдържание – БДС 3412-79;
- + Салмонела бактерия – БДС EN ISO 6579;
- + Ешерихия коли - БДС EN ISO 16649-2;
- + Колиформи - БДС EN ISO 4831;
- + Плесени - БДС EN ISO 7954;
- + Както и БДС EN ISO 13681; БДС EN ISO 7898.

6. Опаковка и маркировка.

Сладкарските изделия, произведени в обекта и които са предназначени за продажба на парче от самия обект не се опаковат предварително.

Поради това, на отделните продукти, които не са опаковани предварително не се поставя етикет.

Етикет се поставя на витрината пред всеки вид сладкарско изделие. Тези етикети трябва да съдържат следната информация на български език:

- + наименование на храната;
- + списък на съставки и вещества, причиняващи алергии или непоносимост;
- + срок на минимална трайност;

Тези, които се опаковат предварително, се поставят върху подложка от картон или пилостирол, пластмасови или алуминиеви тави. Върху всяка потребителска опаковка се поставя етикет със следното съдържание:

- 6.1. Наименование на храната;
- 6.2. Списък на съставките, в който с подходящ шрифт се отбелязват алергените (съставките се изписват според количеството си);
- 6.3. Нетно количество на продукта;
- 6.4. Срок на минимална трайност;
- 6.5. Специални условия на съхранение;
- 6.6. Име, търговско наименование и адрес на стопанския субект – производител или дистрибутор;
- 6.7. Указание за употреба на продукта, ако това е необходимо;
- 6.8. Хранителна стойност на 100 грама от продукта.

7. Съхранение и срок на годност.

Сладкарските изделия се съхраняват в хладилни съоръжения при температура от 0 до 4° С и относителна влажност на въздуха до 75%.

Срокът на годност при хладилно съхранение от 0 до 4° С е 72 часа от часа на производство.

8. Документация.

Безопасността и качеството на приготвените сладкарските изделия се удостоверява със записите от въведените в обекта ДХП и НАССР система.

Всяка партия сладкарски изделия се придружава от удостоверение за качество на фирмата-производител, съгл. изискванията на Наредба №1/ 2016 година за хигиената на храните (Д.В. бр. 10 от 05.02.2016 г.).

9. Технологичен процес.

9.1 Машини и съоръжения:

За производството на сладкарски изделия в обекта се използват машини и съоръжения, които съответстват на изискванията на българското законодателство и са разрешени за употреба от МЗ.

- Хладилна витрина с температура от 0 до 4°C – 2 бр;
- Вертикален фризер – 1 бр.;
- Малък миксер – 1 бр.;
- Конвектомат – 1 бр.;
- Електрически котлони – 2 бр.;
- Мивки в производствено помещение – 2 бр.;
- Мивка в склада – 1 бр.;
- Мивка в сервизно помещение – 1 бр.;
- Стелажи;
- Везна в склада - 1 бр.;
- Работни плотове – 2 бр.;

9.2 Технология на производство:

1. Подготовка на яйцата – измиване и дезинфекция;
2. Чупене на яйцата и отделяне на белтъците от жълтъците;
3. Разбиване на белтъците с добавяне на захар;
4. Добавяне на жълтъците към разбитите белтъци и добавяне на пресято брашно, бакпулвер, какао (за шоколадовите торти);
5. Размесване на сместа;
6. Разливане и дозиране във формите за печене;
7. Термична обработка (печене) – извършва се в конвектомат. Блатовете за торти се пекат при 170°C за 30 минути, платките се пекат при 250°C за 12 минути;
8. Охлаждане на блатовете и платките в производственото помещение при стайна температура ;



9. Сиропиране на блатове и платки за сиропирани торти и пасти;
10. Зафилване на охладените блатове и платки с шоколадова или сметанова глазура (брюле, тофи, карамел, ягода), доставяни готови;
11. Декорация – с филирани фъстъци, шоколадови пръчици, настърган кокос, розички от готова сметана (някои покрити с шоколад), карамел.
12. Охлаждане в хладилна витрина при температура от 0 до 4°C;
13. Съхранение до 72 часа в хладилна витрина при температура от 0 до 4°C.

10. Контрол по време на производство.

Входящ контрол на суровините и материалите – провежда се от упълномощено за целта лице.

10.2. Технологичен контрол – технологичния процес се контролира чрез наблюдения и измервания в ККТ (контролните критични точки) за осигуряване безопасността и качеството на произвежданата храна. Резултатите от проведения контрол, както и предприетите корективни мерки при установяване отклонения от нормите се отразяват в технологичен дневник.

10.3. Изходящ контрол – съответствие на показателите заложи в технологичната документация и произведения продукт:

-  Органолептични показатели - непрекъснат контрол;
-  Микробиологични показатели – по изготвена програма за Микробиологичен мониторинг.