

След професионалните обучения, проведени от Съюза по хранителна промишленост

## Служителите на Билла България се превръщат в изкусни хлебари

Както вече знаете, Съюзът по хранителна промишленост прие с гордост предизвикателството да стане обучаваща организация на служителите на Билла България за професията „Хлебар-сладкар“, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия.“

В края на юни приключихме много успешно първата част на това обучение - едномесечните курсове за пекарите от различни обекти на веригата в България. Бяха обучени около 180 човека и всички успешно завършиха курса. За доказателство на това те получиха удостоверения за професионално обучение за част от професия.



По предварителните ни договарености с ръководството преди няколко дни отново стартирахме двудневни курсове за обучение на останалите служители на Билла България.

Първият ден обхваща теоретичната подготовка на участниците, а вторият ден – практическата.

Практическата част на курса има за цел да помогне на участниците успешно да прилагат научените знания и в практиката. Под ръководството на нашия преподавател те изработват в производствени условия изделията, които се предлагат в магазините на веригата.

на стр. 2



### Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 8



на стр. 9

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Круиз Норвежки Фиорди

4

До 30 дни веригите ще трябва да плащат на производителите

5

Въпроси и отговори от семинара по етикетиране в Плевен

6

За брашното, за хляба и за успеха на продажбите

8

От 8 до 10 юли в София се проведе семинар за вътрешни одитори и етикетиране, организиран от СХП

11

Nielsen: Търговията с бързооборотни стоки ще расте онлайн

12

Предлагани от МС промени уреждат контрола при вноса на биологично произведени продукти и храни

13

Полезни връзки за търговските оператори

13

Национален тридневен научно-практически курс за вътрешни одитори и етикетиране

14

Покана за курс по сензорен анализ

15

Национален петдневен пътуващ семинар до Кавала и остров Тасос, Гърция

16



## Служителите на Билла България се превръщат в изкусни хлебари

от стр. 1

Ето основните теми, на които се фокусира практическият курс:

- ▶ Прием на суровини и материали за производството на хляб и хлебни изделия/
- ▶ Съхранение (на суровини и материали)
- ▶ Подготовка на суровините и материалите за
- ▶ Производство (пресяване, темпериране, дозиране)
- ▶ Месене (тестомесачки спираловидни)
- ▶ Делене (делителни хидравлични машини)
- ▶ Формиране (валова оформителка тип мажор за франзели)
- ▶ Ферментация (ферментационни пруфери)
- ▶ Подготовка за изпичане (орусяване, рязане, декориране с поръски)
- ▶ Печене (подови пещи)
- ▶ Пакетаж и презентация

Оценяването на придобитите практически умения на пекарите става по следния начин: В началото на изпита всички участници теглят произволно изпитен билет по практика, в който е зададено практическото задание - какво изделие да се изработи.

Изделията, включени в изпитните билети, предварително са уточнени с ръководството на Билла България и изпитната комисия на обучаващата организация.

Изпитната комисия през цялото време следи работата на всеки



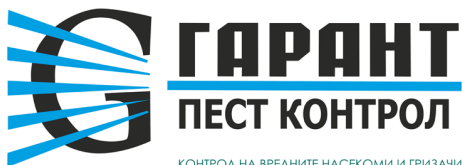
един от обучаваните при изработване на изделието.

Оценяват се уменията на работника, спазването на последователността на изработката на изделието, правилното дозиране на суровините и материалите, спазване на технологичния режим, боравенето с машините за приготвяне и изпичане на изделието, спазване на условията за безопасен труд, правилното съхранение след изпичане, предлагането на витрините на магазина и др.

Накрая се прави органолептична оценка на продукта по схема за

на стр. 3

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА

Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.5, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





## Служителите на Билла България се превръщат в изкусни хлебари

от стр. 2

определяне на неговите характеристики след изработване. След всичко това комисията поставя оценка на курсиста по точкова система.

Като обучаваща организация с много опит най-отговорно можем да заявим, че служителите на Билла България се интересуват от най-малките подробности на тази древна професия, справят се перфектно с поставените им задания, изпълняват стриктно



инструкциите на преподавателя и придобиват все по-големи практически умения. Вижте само как мятат и въртят тези огромни листове за баници. Те вече са истински професионалисти. Сигурни сме, че качеството на продуктовата палитра на Билла България след професионалната квалификация на персонала ще се повиши ще привлече все повече клиенти в цялата страна.



Оптимален хигиенен дизайн.

Hygiene**First**

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





*Нови запознанства с колеги от цялата страна, обмен на бизнес-информация и топли човешки отношения съпътстваха*

## Круиз Норвежки Фиорди

*В началото на юли Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе деветдневно пътуване по маршрут София – Копенхаген – Варнемюнде – Берлин – Берген - Флам с Круиз Норвежки Фиорди*

На това пътуване успяхме да отведем участниците на едно пътешествие, което не прилича на никое друго на планетата. Магични пейзажи, неподправена природна красота, недокоснати райски кътчета, визуално възшебство - все описания на пътешествието до норвежките фиорди. И напълно заслужено. Всички бяха убедени, че поне веднъж в живота си човек трябва да се докосне до тяхната магия, запазила кристалната им чистота и форма от дните на сътворението им през последната ледена епоха. Норвежките фиорди са дом не само на най-големите коралови рифове и обетована земя на рибния свят, а и истински вход към една природна нирвана.



С интерес участниците в това пътуване разгледаха град Берген, една от старите столици на Норвегия, с изключително живописен градски център и известен рибен пазар.

От малкото селце Хелесилт, разположено в Сторфьорд, отидоха до един от най-големите фиорди – Гайрангерфьорден, който е с дължина 15 км. По време на екскурзията видяха езерото Хорниндал, планината Далсниба и се насладиха на панорамни гледки на един от най-големите фиорди – Гайрангерфьорден.

Още с пристигането във Флам участниците осъзнаха, че се намират по средата на един от най-красивите фиорди. Оттук те направиха екскурзия с известната живописна железница. По пътя си железницата откриваше изключително красиви гледки и пейзажи, като спираше за специална фото-пауза до водопада Кьосфосен (едно от легендарните места, свързани с нимфите, обитаващи северните планини).

След като бяха подготвени за стръмните пътища и планинските тунели в района, всички седнаха и се насладиха на великолепните пейзажи. С напуска-

на стр. **5**



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С  
ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60  
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
email: sales@ecopack.bg, [www.ecopack.bg](http://www.ecopack.bg)





## Круиз Норвежки Фиорди

от стр. 4

нето на порта на Флам железницата премина през дълъг тунел, който ги отведе в Gudvangen, а автобусът се изкачи по тесен стръмен път в долината Stalheim. Така те стигнаха до водопадите Sivlefossen и Tvindefossen, водопади близнаци с невероятна красота. Екскурзията продължи в град Voss, намиращ се около езерото Vangvatnet. На 867 метра надморска височина продължиха към спиращата дъха долина на Флам, пътувайки със световно известната железница на Флам.

На кораба в открито море участниците се възползваха от богатата анимационна програма на борда, уроците по танци или на някое от специалните мероприятия, които се провеждаха през целия ден

**Нови запознанства с колеги от цялата страна, обмен на бизнес-информация и топли чо-**



вешки отношения съпътстваха цялото пътуване - все неща, характерни за всички пътуващи семинари, организирани от СХП. Не случайно много от колегите, които се включват колебливо и неуверено първия път, после с ентузиазъм участват в следващите ни мероприятия. А това е истинското признание за полезността на нашата инициатива.

Ето защо Съюзът по хранителна промишленост ще продължи да организира и провежда пътуващи семинари в чужбина и колективни посещения на големи изложения на хранителната промишленост из целия свят.

*Не се колебайте да се запишете за участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!*

## До 30 дни веригите ще трябва да плащат на производителите

Търговските вериги вече са длъжни да плащат на производителите в срок до 30 дни от получаването на стоката, след като окончателно са приети промените в Закона за защита на конкуренцията, предава „Крос“.

Заложени са санкции за „всяко действие или бездействие на предприятие с по-силна позиция при до-

говаряне, което е в противоречие с добросъвестната търговска практика и уврежда интересите на по-слабата страна“. Новата формулировка е на мястото на спорното понятие „злоупотреба със значителна пазарна сила“. Глобите се променят като вместо до 10% от оборота на веригата, ще са до 10% от оборота с продукта, при който има извършено нарушение.

Отпаднат забраните за даване на същите или подобри цени на друг търговец. Веригите няма да имат право да прехвърлят риска от непродаване или бракуване на стоката върху производителите.

Предвижда се създаване и на помирителна комисия към земеделския министър, която ще решава спорове между търговци и производители на храни.

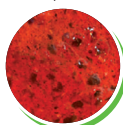


### Примобел Чили зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- ароматична, пикантна, вкус на чили пипер
- за скара, грил и печено месо и зеленчуци



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg

WIBERG®

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





За да бъдем максимално полезни на многобройните си читатели, за да бъдем истински партньор в работата на фирмите от хранително-вкусовата промишленост, за да защитим името си на отговорен обучителен център, продължаваме да публикуваме отговорите на всички поставени въпроси по време на семинарите, които СХП провежда из цялата страна по актуални теми за отрасъла. Само така усилията ни ще достигнат до всички заинтересовани, а опитът на експертите няма да се ограничи до стените на залата, в която се провеждат занятията. Днес ви представяме

## Въпроси и отговори от семинара по етикетирание в Плевен

**Въпрос:** Допустимо ли е обозначение на нетното количество в мерни единици на български език или задължително трябва да бъде на латиница?

**Отговор:** При обявяване на нетното количество се използват международните единици за измерване (SI) на маса (kg и g) и обем (L и ml). Тези изисквания са въведени в националното законодателство с Наредба за единиците за измерване, разрешени за използване в Р. България (Обн. ДВ бр.115/2002) и Наредба за предварително опакованите количества продукти (Обн. ДВ бр.19/2003).

**Въпрос:** Когато е налице препращане към мястото за обозначаване на срока за минимална трайност, достатъчно ли е изписването на текста „виж стикера“. Необходимо ли е уточнение на конкретното място, където е поставен стикерът дори ако същият се намира в зрителното поле, където е разположен и етикетът на храната?

**Отговор:** Съгласно Приложение X, параграф 1, буква „б“ (втори абзац) препращането е към мястото на етикета, където е посочена датата. В конкретният случай „стикерът“ не може да се приеме като място на етикета.

**Въпрос:** Кое е правилното обозначение на срока за съхранение на хляб: „Използвай преди“ или „Най-добър до:“?

**Отговор:** Хлябът се отнася към групата храни с ограничена трайност, поради което се обозначава със срок на годност: „Използвай преди“.

**Въпрос:** Може ли да се приеме за правилно наименованието „СЛАДКИШ“?

**Отговор:** Не. Необходимо е да се посочи конкретната категория сладкарско изделие. Понятието „сладкиш“ е много общо и не дава достатъчна информация за избор на потребителя.

**Въпрос:** Достатъчно ли е изписването на етикета само „какаов кувертюр“, ако в продукта освен какаово масло са вложени и други видове растителни масла?

**Отговор:** Не. Какаовият кувертюр е сложна съставка и следва да се обозначи на етикета съгласно с изискванията на Приложение VII, част „Д“ от Регламент (ЕС) № 1169/2011. Освен това влаганите компоненти в какаовия кувертюр трябва да са в съответствие с Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти (Обн. ДВ, бр.107/2002).

**Въпрос:** Определеният срок в Регламент (ЕС) №1169/2011 за задължително привеждане в съответствие на етикетите за храни важи ли и за стопански субекти, които произвеждат добавки, композиции, миксове и др.?

**Отговор:** Не. Регламент (ЕС) №1169/2011 се отнася за етикетирание на храни, предназначени за крайния потребител и заведенията за обществено хранене. При етикетирането на добавки в храните се прилагат изискванията на чл. 21- 25 от Регламент (ЕС) №1333/2008.

**Въпрос:** Съставките на пълнежите трябва ли да се обявяват отделно или се изписват в списъка на съставките по низходящ ред на теглото им съгласно рецептурата ?

**Отговор:** Когато пълнежите се приготвят на място от производителя, съставките се подреждат по низходящ ред на теглото им по рецептура.

В случаите, при които се използват готови смеси или миксове за пълнежи се прилагат правилата за обозначаване на сложни съставки съгласно Приложение VII, част „Д“ на Регламент (ЕС) № 1169/2011.

на стр. **7**



## Въпроси и отговори от семинара по етикетирание в Плевен

**Въпрос:** *Необходимо ли е да се обявяват съставките на колбаси, доматиено пюре, мармалади, кувертюри, локуми, сирене, кашкавал, кисело мляко, маргарини и др., когато същите се влагат като съставки в други храни?*

**Отговор:** Посочените храни се явяват сложни съставки и следва да се обозначават в съответствие с изискванията на Приложение VII, част „Д“, на Регламент (ЕС) №1169/2011. Съгласно чл. 19 от посочения регламент се допускат изключения от тези правила за някои категории продукти (в т.ч. сирене, кашкавал и кисело мляко), при които не се изисква списък на съставките.

**Въпрос:** *Допускат ли се необичайни наименования при тортите, ако същите се съпровождат с описателна информация?*

**Отговор:** Не е ясно какво се разбира под „необичайно наименование“. Според чл.17, параграф 4 от Регламент (ЕС) №1169/2011 наименованието на храната не може да бъде заменено от запазена марка, търговско наименование или популярно наименование. Съпровождащата информация не може да замести наименожванието на продукта.

**Въпрос:** *По какъв начин се изчисляват наситените мастни киселини в храните?*

**Отговор:** Данните за количеството на наситените мастни киселини се получават чрез анализ на мастнокиселинният състав на мазнините в продукта.

**Въпрос:** *Кои източници може да се ползват за изчисляване на енергийната стойност на храните?*

**Отговор:** Когато изчисляването на енергийната стойност се извършва на база общоустановени и об-

щоприети данни могат да се използват различни официални източници – публикувани ръководства, справочници, таблици за химичния състав на храните, научни статии и др.

**Въпрос:** *Какви доказателства трябва да се представят пред компетентните органи за потвърждаване достоверността на обявената хранителна стойност на храната?*

**Отговор:** Като доказателство може да се използва протокол от лабораторно изпитване на храната с резултати от химическия анализ за съдържание на хранителните вещества, посочени в чл. 30, параграф 1, документацията по изчисляване на енергийната стойност съгласно чл. 31 и използваният официален източник.

**Въпрос:** *Допустимо ли е при малки размери на етикетите вместо „Условие на съхранение“ да се изпише само: „Съхранение“?*

**Отговор:** Да. След изписване на термина „Съхранение“ трябва да се посочат конкретните условия за съхранение на продукта.

**Въпрос:** *Може ли след „Най-добър до“ да се изпише текста „Виж стикера“?*

**Отговор:** Не. Виж отговора на втория въпрос.

**Въпрос:** *Задължително ли е обозначението „Нетно количество? Може ли вместо него да се изпише „НЕТО“?*

**Отговор:** В чл. 23 на Регламент (ЕС) №1169/2011 и Наредбата за предварително опакованите количества продукти (Обн. ДВ, бр.19/2003) е въведено изискване за обозначаване на „Нетно количество“. Други възможности не са предвидени.

## Окончателно закриват Националната служба по зърното

Парламентът прие на второ четене законови промени, с които закри Националната служба по зърното, съобщава БТА.

Следва в едномесечен срок от влизането в сила на закона министърът на земеделието и храните Десислава Танева да назначи ликвидационна комисия, която трябва да проведе процедурите по закриването на институцията в рамките на шест месеца.

Централната лаборатория за окачествяване на зърното, зърнените продукти и фуражите към националната служба се предвижда да премине към Българската агенция по безопасност на храните.

Всички активи на службата и архивът преминават към Министерството на земеделието и храните.





## ЗА БРАШНОТО, ЗА ХЛЯБА И ЗА УСПЕХА НА ПРОДАЖБИТЕ

*Започвам изложението си по тези три основни въпроса на хлебопроизводството с увереността, че чрез повторение на някои от познатите Ви неща ще се върнем към реалността. От друга страна, ако прочетеното бъде осмислено, надявам се да откриете и нови, интересни, но все още непубликувани идеи на автора.*



От 1 януари 2007 година работим в реалните условия на регламентираните правила. Законът за храните и съпътстващите го наредби дават указание как да поемаме отговорността не само за своите тестени изделия, но и към сътвореното от мелничаря и земеделеца.

Може в представите Ви да изглежда, че всичко около работата във фурна е перфектно, че се следва точно технологията, че внимателно се контролират критичните точки, и все пак финансовите резултати да подсказват, че не сме направили достатъчно, за да гарантираме спокоен ритъм и свободни ресурси за развитие.

Практиката показва, че най-често анализът започва от разходните пера. По принцип и такъв

подход е възможен, но само ако печалбата от минали периоди е устойчива.

**Моят съвет е най-напред да бъде направен подробен анализ на пазара:**

Кои са нашите потенциални купувачи? До каква степен са образовани? Каква култура на хранене притежават? Има ли сред тях млади хора, които да се стремят към рационално хранене? Детските заведения в близост имат ли програма, при която да се поставят изисквания към хигиената на хранене, в частност към хляба? Огледайте региона и се помъчете да си спомните прочетеното във вестниците за здравето, за хората с хранителни проблеми; идете при лекаря-ендокринолог и се запознайте със статистиката: за диабетичите – за техния брой и възраст, за хората с наднормено тегло (в % от постоянно пребиваващите жители), за страдащи от колити, за влиянието на хранителния режим върху остеопорозата. Записвайте резултатите на всяко едно от Вашите проучвания. Те ще Ви насочат към най-печелившата асортиментна структура.

Към настоящия момент при определяне на асортиментната структура практиката е хлебаря най-често да се позовава на интуицията или на собствените предпочитания, или просто се следва традицията.

Консерватизмът обаче не е най-сполучливия начин за завоюване на пазар. Ако пазарът изисква хлябът да се предлага дори на „таблетки”, ти си длъжен, уважаеми хлебарю, да го произведеш. Ако купувачите дават доброволно парите си, за да се насладят на изделието, ти си длъжен да го предложиш на часа.

Бързата реакция на предприемчивите често е печеливша. Но няма логика, например вместо полезните пълнозърнести пшенични или ръжени хлябове да се предлагат „тъмни” хлябове с малцов потъмнител (без това да бъде обявено).

Искам да отворя скоба и да дам еднозначен отговор на въпроса:

**Що е то пълнозърнест пшеничен хляб?**

- Пълнозърнестият пшеничен хляб се произвежда от пълнозърнести пшенични млевни продукти.

Съществува разнообразие от млевни технологични похвати, които по същество довеждат до нарушаване целостта на пшеничното зърно. На майстора-хлебар се възлага да познава тези млевни продукти, да ги комбинира и да твори. Практиката е утвърдила

на стр. **9**







## ЗА БРАШНОТО, ЗА ХЛЯБА И ЗА УСПЕХА НА ПРОДАЖБИТЕ

от стр. 8

схеми, при които пълнозърнестия млевен продукт придобива качествата си в зависимост от:

- предварителната подготовка на зърното - дали е с частично отстранена обвивка (изшелвано)(брашно тип 1850) или само е почистено от прах и примеси (интегрално пшенично брашно);
- от вида на мелницата, на която е осъществено смилането: с каменна мелница, или на валцова мелница, или на микро-низатор;
- от гранулометрията на брашното: дали ще е валцовано зърно, или раздробено зърно, или смляно зърно във вид на фино брашно;
- със или без добавка на коректори, нетрадиционни брашна, частици, ядки, семена от други зърнени;

Често пълнозърнестият хляб се отъждествява с хлябът „Грахам“, получил името си от своя създател, (в настоящия момент се използва като нарицателно име). Той се произвежда от 95% интегрално пълнозърнесто пшенично брашно и 5% ръжена млечно кисела закваска (LVподкислител R). Добрите дегустатори твърдят, че

участието на ръжената закваска в състава води до развитие на аромата на изделието. В този смисъл ползването на името „Грахам“ от хлебопроизводителите ще продължава да събужда недоверие у познавачите, след като в обявения състав ръжена закваска не фигурира.

**В Закона за храните и Наредбата за етикетиране към задължителните атрибути на етикета има изискване изделието да има свое име, с което да се различава от изделията-аналози на други фирми.** Не е логично в рамките на един град с пет фурни например да се срещат в магазинната мрежа различни видове хляб с еднакви имена: „Стара Загора“, „Добруджа“, „Грахам“, „Пълнозърнест хляб“, „Многозърнест хляб“, „Зеленчуков хляб“, куриози колкото щете.



**Както и в другите сфери на обществения живот, така и в хлебопроизводството се чувства влиянието на международния обмен на информация.** На пазара за консумативи се продават специални смеси (миксове – вносни и българско производство), които облекчават работата най-вече на малките производители. Наблюдавам как търговците се стремят на всяка цена да убедят хлебаря, че с този микс лесно и бързо ще изненадат потребителя с пухкав, мек и даже топъл пълнозърнест хляб.



Това, разбира се, е заблуда, тъй като още на другия ден тези хлябове стават неприятни за консумация (твърди, ронливи, с остър вкус на кората и средината). Не случайно западната хлебопекарна индустрия е снабдена с машини за превръщане на такъв хляб от вчера, в трохи, след което тези трохи се включват в състава на определен вид хляб, който ще бъде произведен утре. Това „рециклиране“ става практика в Германия с цел да не се губи хранителния ресурс на произведеното зърно. При нас, ако навлезе тази практика, е възможно да се появи „хляб втора употреба“, но само че многократно превръщан в трохи.

При срещите ми с хлебопроизводителите ми се отправят въпроси, свързани с развитието на хлебните дрожди.

**Маяното тесто разглеждам като жива материя, която диша, храни се, размножава се и умира.** Не пропускам да цитирам един мой приятел, собственик на фурна от Скопие, Асен Пенев – Чарли, който казва: „Дай на дрождите, що им треба и нема начин хлябот да не стане добър“.

**Опитвам се да изяснявам ролята на включения в тесто-**

на стр. 10

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

**Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян**

**ТРОЯН**

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

гр.Троян, п.к. 5600  
ул.„Ген.Карцов“ № 387  
факс: 0670/6 25 18  
e-mail: [troyahleb@abv.bg](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел..0884 851478





## ЗА БРАШНОТО, ЗА ХЛЯБА И ЗА УСПЕХА НА ПРОДАЖБИТЕ

от стр. 9

**то въздух.** Най-добре въздухът се задържа в пълнозърнестото брашно, когато смилането на зърното е осъществено на микронизатор. При микронизирането люспестата обвивка се разкъсва, развличва, добива вид на ефирни малки пухчета.

**Не по-маловажна е ролята на разтворимия, достъпен протеин за азотното хранене,** осигурен от ензимно активно, пълномаслено соево брашно; минералните добавки, осигуряващи калциево-фосфорния обмен; аскорбиновата киселина, отговорна за по-бързото протичане на окси-редукционните процеси; подходящо подбрана комбинация от ензими за частично разграждане на някой структуро образувачи макро молекули; рН-коректор и т.н.

И все пак, дали с майсторското умение или с помоща на консултант, пълнозърнестият хляб да предположим, че е произведен. Подбраните участници в сензор-



ния анализ са дали положителна оценка на изделието, избрано е неповтарящо се име, икономическия анализ показва, че новият асортимент прецизно ще бъде насочен към своите потребители и ще носи печалба. Какво следва от това?

**Да се инвестират малко средства:** за нова, привлекателна опаковка с изписана върху нея пълна хранителна информация; да се изработят и да присъстват над фирмените щандове с новите изделия насърчителни текстове; на художествено оформени фотоси да бъде показана

новата, атрактивна форма на изделието, разрези на средината, възможностите за консумиране от деца; направете така, че потребителят да бъде насърчен поне веднъж да опита (може да му предложите дегустация на оживено място, искайте неговото мнение, коментирайте цената в



съответствие с качеството, което предлагате), помислете и за стимулиране на почитателите, например: срещу представени 12 бр. опаковки – един безплатен хляб и т.н.

Не забравяйте за навика на българина да подражава – нека вашите приятели първи започнат да купуват от тези хлябове; нека те самите започнат да се самонаблюдават и да коментират между близки, съседи, колеги благоприятния ефект, който чувстват върху себе си; нека тези коментари се пренесат в магазина, където се очаква срещи с повече хора, и вкъщи, където и предубедените да пожелаят да установят благоприятното, здравословно влияние на пълнозърнестия хляб.

**На всички желая успех!**

**Инж. Янко Янев – президент на СД „Благополучие“ гр. Павликени**

### Тарифа за реклама в бюлетин

#### ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

|  |                         |  |  |
|--|-------------------------|--|--|
| <b>На вътрешна страница</b>                                    |                         | <b>ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:</b>             |  |
| - до 50 см <sup>2</sup>  | 0.70 лв/см <sup>2</sup> | <b>Ширина</b> (възможни варианти):                 |  |
| - до 100 см <sup>2</sup>                                       | 0.60 лв/см <sup>2</sup> | - 5,6 см   |  |
| - до 200 см <sup>2</sup>                                       | 0.50 лв/см <sup>2</sup> | - 8,8 см   |  |
| - над 200 см <sup>2</sup>                                      | 0.40 лв/см <sup>2</sup> | - 11,8 см  |  |
| <b>Лого на първа страница,</b><br>което препраща към рекламата |                         | + 10 лв.   |  |
| <b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“      |                         | - 50% от тарифата за реклама                       |  |
| <b>Фиксирано място</b>   |                         | + 10%  |  |
| <b>ОТСТЪПКИ</b>  |                         | <b>Височина</b> (по желание)<br>- максимум - 24 см |  |
| За членове на СХП  | 10%                     | <b>За контакти:</b>                                |  |
| При авансово плащане за 1 г.                                   | 20%                     | София 1000   |  |
| При авансово плащане за 6 м.                                   | 10%                     | ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408                 |  |
| При авансово плащане за 3 м.                                   | 5%                      | тел./факс: 02/ 987 47 44                           |  |
|  |                         | e-mail: ufi_sb@abv.bg                              |  |

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





## От 8 до 10 юли в София се проведе семинар за вътрешни одитори и етикетирание, организиран от СХП

В началото на м. юли Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе последния семинар, преди летните почивки на тема "Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните, FSSC 22000/ISO 22002, Система HACCP. Етикетирание, определяне енергийната стойност на храните".

В прохладните зали на Дома на техниката, гр. София, участниците с голям интерес изслушаха презентациите на добре подготвените лектори за най-новите изисквания на Регламент 1169/2011 за етикетирание на хранителни продукти и определяне на енергийната стойност. Те бяха запознати с HACCP системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food. Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по тези дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата.

При завършване на курса се попълни тест за оценка на познаване и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

Предлагаме отново на вашето внимание примерни етикети, създадени по време на практическите упражнения.

### ЕТИКЕТИ

#### РУЛО КАКАО С КАКАОВ КРЕМ

**Съставки:** пшеничено брашно тип 500, вода, захар, яйчен меланж, влагозадържащ агент: глицерол, полипропилен гликол, царевично нишесте, емулгатор (%) (моно- и диглицериди на мастните киселини, полиглицерол естери, сорбитол сироп, полипропилен гликол), суха суроватка, какао на прах-1,1%, слънчогледово олио, набухватели: натриев пирофосфат, сода бикарбонат, сол, консервант: калиев сорбат, стабилизатор: ксантан гума, регулатор на киселинността: лимонена киселина, ароматизант. *Какаов крем (22 %):* (глюкозо-фруктозен сироп, рафинирана палмова мазнина, вода, какао на прах-1,8%, ароматизант, оцветител: карамел, консервант: калиев сорбат, сол. *Сироп (%)*: (стабилизатор: глюкозо-фруктозен сироп, вода, стабилизатор: глицерол, ароматизант, консервант: калиев сорбат), *Глазура (%)*: (захар; напълно хидрогенирана палмова мазнина, какао на прах-8,5%, суха суроватка, обезмаслено сухо мляко, емулгатори: соев лецитин, полиглицерол полирицин олеат, ароматизант, консервант: калиев сорбат).

**Нетно количество:** g

**Съхранение:** на сухо и хладно място, защитено от пряка слънчева светлина

**Използвай преди:** ден, месец, година

**Производител:** име и адрес

**Партиден номер:** L

#### СОЛО ЗАМРАЗЕНИ КАЙСИИ

**Съставки:** кайсии 100%, антиоксидант: E 300

**Нетно количество:** 10 kg

**Условия на съхранение:** при температура не по-висока от минус 18 °C

След размразяване да не се замразяват повторно.

**Най-добър до:** 30.06.2017

**Производител:** име и адрес

**Партиден номер:** L 20151801

#### ДЕЛИКАТЕС ОТ УГОЕН ПАТЕШКИ ДРОБ - ВЛОС

**Съставки:** угоен патешки дроб; сол; консервант: E 250, сол; черен пипер; захар; антиоксидант: натриев аскорбат;

**Нетно количество:** 180 g

**Условия на съхранение:** при температура от 0 до 4 °C.

**Най-добър до:** виж датата на дъното на буркана..

**Производител:** име и адрес

**Знак с VG номер:** предприятие производител

**Партиден номер:** L

#### КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО „РОДОПСКА СЪЛЗИЦА“

**Съставки:** краве мляко, закваска, мая, сол.

**Нетно количество:** g

**Условия на съхранение:** при температура от 1 до 5 °C.

**Най-добър до:** ден/месец/година

**Производител:** име и адрес.

**Знак с VG номер:** предприятие производител

**Партиден номер:** L



# NIELSEN: ТЪРГОВИЯТА С БЪРЗОБОРОТНИ СТОКИ ЩЕ РАСТЕ ОНЛАЙН

*Онлайн покупките на бързооборотни стоки ще растат в глобален план. Двигател на ръста ще е младото “дигитално” поколение, а в регионален план – азиатският потребител. Клиентите ще стават все по-multichannel. Те ще търсят най-удобната комбинация от канали за микса от категории в бързооборотната си кошница.*

Това са някои от основните тенденции, които описва глобалният анализ “Бъдещето на търговията с храни” (The Future of Grocery) на компанията за пазарни проучвания Nielsen от април тази година. Той представя есенцията от глобалното проучване за тенденциите в електронната и реалната търговия, проведено онлайн сред 30 хил. потребители с достъп до интернет в 60 страни от цял свят, вкл. България, през периода септември 2014 г. – януари 2015 г.

## Интернет каналът съдържа мощен потенциал

за развитие на бързооборотния бизнес в глобален план, твърдят анализаторите от Nielsen. Близко е1/5 от потребителите твърдят, че са поръчвали онлайн бързооборотни стоки. 56% от респондентите имат желание да използват тази услуга в бъдеще.

Четири години след като Tesco експериментално стартира проект на виртуален супермаркет в сеулското метро чрез дъщерната си верига Homeplus, над 11% от потребителите в света вече са използвали мобилния канал за покупка на храни. Почти всеки шести изразява готовност да пазарува чрез смартфона си, стига да има възможност за това, сочи анализът.

## Дигиталното поколение идва на власт

в потребителските нагласи. В глобален план то ще задава посоката на развитие в бързооборотния бранш. За него връзката с технологиите е вродена, а онлайн пазаруването - дълбоко интегрирано в потребителското му поведение. Близко 28% от дигиталните потребители посочват, че поръчват онлайн храни с достав-

ка до дома. Този дял намалява постепенно при по-възрастните потребителски групи до едва 9% при хората над 65 години. Младите потребители ще преформатират правилата, по които ще работи глобалният ритейл, казва Патрик Дод, управляващ директор на Nielsen China. От ключово значение за бързооборотния бизнес е да се влее в психологията им, да разбере нагласите и техниките на контакт с тях по целия път към покупката, казва експертът.

## Храните избухват онлайн на азиатските пазари

Най-ентузиасирани за онлайн пазаруване са азиатските потребители, твърдят от Nielsen. Близко 37% от клиентите в региона Азия/Тихия океан поръчват храни в интернет, други 53% с готовност биха го правили. За сравнение - на пазарите в Северна Америка и Европа тази услуга се ползва от едва 12-13% от потребителите. Активността в интернет канала е най-висока в Китай. През миналата година например онлайн доставките на мляко в Китай са нараснали с над 90% на годишна база, а на шоколадови изделия – с близо 60%. Основни фактори за развитието на онлайн бизнеса с храни в този регион са бързата урбанизация и високата гъстота на населението в съчетание с бума на смартфоните и ниските разходи за доставките.

## Категорията има значение

Най-често поръчвани онлайн в глобален план са дълготрайните нефуд категории - продуктите за лична грижа и за домакинството. Средно 33% от анкетиранияте потребители възнамеряват през следващите шест месеца да си купят онлайн душ-гел, сочат данните. Бли-



Асмор: Shutterstock

зо 31% планират поръчка на шампоан или паста за зъби в интернет, а 27% - на прах за пране.

Високомаржовите продукти са друга група, особено подходяща за онлайн търговия. Към тази категория спадат например бебешките пелени и адаптирани млека.

Нагласите за пазаруване в интернет работят и в полза на т.нар. better-for-you стоки, които включват пресни, необработени продукти от естествени съставки. Близко 16% от потребителите в света твърдят, че възнамеряват да поръчат пресни зеленчуци през следващото полугодие.

## Водеца остава реалната търговия

Физическите магазини притежават предимства, от които потребителите далеч не са готови да се откажат. В реалния канал покупката се извършва в момента без допълнителни такси за доставка. Голяма тежест има и факторът сетивно преживяване. В интернет не се усещат уханието на прясно изпечен хляб и галещата око̀то текстура на узрелите ягоди например.

Над 60% от потребителите смятат, че посещението в реален магазин за храни е приятно преживяване. Почти толкова от анкетиранияте (57%) възприемат пазаруването като възможност да прекарат приятен ден навън със семейството си. Тези нагласи винаги ще връщат клиентите в реалните магазини, казват анализаторите.

*Със съкращения  
от сп. “Регал”*

*Автор: Жана Чанкова*



## Предлагани от МС промени уреждат контрола при вноса на биологично произведени продукти и храни

МС предлага на Народното събрание да приеме промени в Закона за прилагане на общата организация на пазарите на земеделски продукти на Европейския съюз, съобщиха от пресцентъра на правителството.

Сред предлаганите промени е създаването на правна уредба за контрола по спазването на правилата за биологично производство. Уреден е официалният контрол и при вноса на биологично произведени продукти и храни. Промените засягат и условията за издаване на временни разрешения, като регламентират процедурите за тяхното издаване на лица от и извън ЕС и европейското икономическо пространство.

Вносителите са прецизирали също процедурите за постоянните разрешения за контрол на биологичното производство, като са предвидили възможност за отнемане на разрешителните на контролиращите лица в случай на констатирани нарушения, както и санкции.

Друга част от промените са свързани с организацията на пазара на мляко и месо. Във връзка с прекратяването на квотната система за краве мляко се отменя част от разпоредбите, а за друга част е предвидено да отпаднат от 1 април 2016 г. Това ще позволи да бъдат приключени възникналите правоотношения през последната квотна година.

Проектът въвежда облекчен регистрационен режим за първите изкупвачи на сурово мляко във връзка с прилагането на договорните отношения и новите изисквания за събиране и докладване на Европейската комисия на информация за състоянието на пазара на млякото. С промените се намалява тежестта върху бизнеса при прилагане на общата организация на пазара в сектор "Месо". Чрез направените изменения са прецизирани съществуващите административно-наказателни разпоредби, а други се отменят от 1 април 2016 г. във връзка с приключването на квотната система за краве мляко.



С измененията в Закона за прилагане на общата организация на пазарите на земеделски продукти на ЕС се очаква чрез развитие и приоритизиране на биологичното земеделие да се постигнат някои от целите на програмата на правителството за европейско развитие на България, свързани с развитие на земеделието като основен фактор за общо икономическо развитие на страната, се казва в съобщението.

Автор: Регал

Фотограф: Георги Кожухаров

### Полезни връзки за търговските оператори

**База данни с актовете от законодателството на ЕС (Eurlex).** Разработен е на всички официални езици на ЕС. Съдържа ежедневните издания на Официален вестник на ЕС, които са структурирани хронологично. Базата данни има широки възможности за търсене и изтегляне на документи.

**База данни за достъп до пазара (Market Access Database).** Съдържа информация за прилаганите мита и за изискваните документи при внос на стоки в трети страни, за бариерите пред търговията, санитарни и фитосанитарни мерки, прилагани от страни извън ЕС. Налична е и статистическа информация.

**Консултационен модул Taric.** Предоставя възможности за извършване на справки за условията, при които се осъществява внос/износ на стоки в/от ЕС - мита, тарифни преференции, квоти.

**Export Helpdesk.** Съдържа подробна информация за условията за достъп до пазара на ЕС (мита - включително и по преференциални търговски споразумения, процедури, изисквани документи, компетентни национални органи и други).

**Европейски портал за малък и среден бизнес.** Обобщава информацията, предоставена от ЕС за и в полза на малките и средните предприятия - от практически до политически въпроси.

**Вашата Европа - Практически насоки за правене на бизнес в Европа.** Сайтът съдържа информация за осъществяване на стопанска дейност в държавите - членки на ЕС, а също и в Норвегия, Исландия и Лихтенщайн.

### ПОЛЕЗНО

Съгласно Регламент 1169/2011, след 13.12.2016 г. всички предприятия от хранително-вкусовата промишленост задължително трябва да обявят в етикетите си и енергийната стойност. Как да я изчислят? **Практичен отговор на този въпрос ще намерите в изданието на СППЗ**

### НАРЪЧНИК ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

В него е публикуван химичният състав и енергийна стойност на най-често използваните храни, като е обхванат целият спектър от хранително-вкусовата промишленост. Подробно са разгледани методите за изчисляване на енергийната стойност. Дадени са и много конкретни примери.

Повече информация за специализираните издания на СППЗ ще намерите на [www.org-bg.net](http://www.org-bg.net)

Поръчка можете да направите в офиса на СППЗ на тел: 02 9874743 или на e-mail: [office@org-bg.net](mailto:office@org-bg.net); [training@org-bg.net](mailto:training@org-bg.net)





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС

## П О К А Н А



### Национален тридневен научно - практически курс

#### Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните

#### FSSC 22000/ISO 22002, Система HACCP

#### Етикетирание, определяне енергийната стойност на храните

2, 3 и 4 септември 2015 г., гр. Добрич - Дом на техниката

9, 10 и 11 септември 2015 г., гр. София - Дом на техниката

#### ТЕМИ:

- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с Дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения.

#### ЦЕЛТА НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и Запознаване на участниците с HACCP системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1.

ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/.

ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми-предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия,

които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми .

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познание и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **Сертификат за успешно завършено обучение.**

#### ПРОГРАМА НА КУРСА:

##### Основни теми:

**I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните**

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт, за да я запишете на етикета. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни продукти. Упражнения - групова работа.

**II. Изисквания на базовите програми- предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация**

##### III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2005 - Принципи и практика. Необходима документация.

##### IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и Упражнения - групова работа

##### V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити

2. Изисквания към провеждане и документирание на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документи

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

**За лектори са поканени водещи експерти в България по отделните теми!**

## ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Име и фамилия .....  
 ЕГН ..... Месторабота .....  
 бранш ..... Длъжност ..... П.Код .....  
 град ..... ул. № ..... Тел. ....  
 Дан.№ ..... БУЛСТАТ .....  
 М.О.Л ..... Дата ..... 2015 г. Подпис .....

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 31 август 2015 г. на адрес:  
 София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

#### УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до **31.08. 2015 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.
  - Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg
2. Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**
  - За редовни членове на СХП таксата за участие е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**

- В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. Регистрация на участниците:

**за Добрич:** 2.09.15 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. Добрич, ул. „Независимост“ № 14, ет. 4, зала 406

Занятията се провеждат в зала №406 на 4 етаж, Дом на техниката, гр. Добрич

**за София:** 9.09.15 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408

**1 ден:** от 10,00 - 17,00 часа с кафе-пауза (11,00 - 11,15) и обедна почивка (12,30 - 13,00).

**2 и 3 ден:** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00 - 11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 - 13,00).

Сумите се превежда по сметка: Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGS

IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01

**АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:** СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408

Тел/Факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева,

e-mail: ufi\_sb@abv.bg





# Покана за национален двудневен научно-практически курс СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ И ДЕГУСТАЦИЯ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

17 и 18 септември 2015 г., гр. София, Дом на техниката

Целта на курса е да запознае участниците с методологията на органолептичния анализ, с неговата роля при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания за основни тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мирис, консистенция и вкус, с организацията на задължителните дегустационни процеси, с методи за оценка, обработка и интерпретация на резултати от анализи.

Чрез получените знания те ще могат компетентно и обективно да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат най-подходящи стандартни тестове за проучване на потребителското мнение за съществуващи и нови продукти на пазара.

Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки, обединени по направления.

След завършване на курса участниците ще получат сертификат за успешно завършен курс.

## ПРОГРАМА НА КУРСА

### I модул. Теория "Сензорен анализ"

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП - същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване - видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
3. Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес - общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

### II модул. Практически упражнения "Сензорен анализ"

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса - сладко, кисело, горчиво и солено.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
  - 3.1. Органолептичен анализ на хляб и хлебни и сладкарски изделия.
  - 3.2. Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
  - 3.3. Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
  - 3.4. Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
  - 3.5. Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени/безалкохолни и минерални води; топли - различни видове кафе и чай.
  - 3.6. Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произвеждани в заведения за хранене и кетъринг фирми.

*Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София.*

**Такса за участие: 120 лв. без ДДС**

**За редовни членове на СХП: 100 лв. без ДДС**

В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

### ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Име и фамилия .....ЕГН .....

Месторабота .....бранш ..... Длъжност .....

П.Код ..... град .....ул.№ .....Тел. ....

Дан.№ ..... БУЛСТАТ ..... М.О.Л. ....

Дата ..... Подпис: .....

*Тази заявка следва да се изпрати в срок до 10 септември 2015 г. на адрес:  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост*

Заявката за участие се изпраща до **10.09.2015 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс 02 987 47 44, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF  
IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

**За въпроси и записвания:  
инж. Бургуджиева  
GSM 0888 72 24 82**



## П О К А Н А

## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



Национален петдневен пътуващ семинар на тема:

## ЕТИКЕТИРАНЕ. ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

Кавала и остров Тасос, Гърция (с автобус), 30 септември - 4 октомври 2015 г.



**Основни теми на семинара:** Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните, практически упражнения по желание, съставяне на етикети. **Лектор: проф. Йордан Гогов**

На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена! **Използвайте този шанс и направете за вас и вашите специалисти подарък, като съчетаете чудесната почивка на красивия и слънчев остров Тасос и околностите със знанията и опита на експертите!**

### ПРОГРАМА НА ПЪТУВАНЕТО ДО ОСТРОВ ТАСОС

**30.09.2015:** Отпътуване в 7.00 ч от стадион „В. Левски“ Пристигане в Кавала. Пешеходна туристическа програма и разглеждане на забележителности в старата част на града: крепостните стени на Акропола, Аквадукта, къщата и паметника на Мехмед Али, Имарета, църквата „Св. Богородица“, морския фар и др. Свободно време. Отпътуване за Керамоти, от където се взима ферибот за о-в Тасос. Наставяване в хотела. Вечеря, нощувка.

**01.10.2015:** Закуска. По желание - обиколка с автобус на острова. Посещение на женския манастир „Св. Архангел Михаил“. Разглеждане на руините на храмовете на Посейдон и Дионисий, римската агора; античния театър и Акропола на главния град Лименас. Свободно



време за обяд или разходка из главната търговска улица. Връщане в хотела. Свободно време. Вечеря на шведска маса. Нощувка.

**02.10.2015:** Закуска. Посещение на гр. Лименария. Свободно време за разходка. Продължаване към фабриката за бижута IRIS GOLD. Възможност за покупка. Връщане в хотела. Откриване на семинарните занятия. Вечеря на блок маса. Нощувка.

**03.10.2015:** Закуска. Свободен ден за плаж или по интереси. Закриване на семинарните занятия. Вечеря, нощувка.

**04.10.2015:** Закуска. Отпътуване за Керамоти. Посещение на античния град Филипи основан от Филип II Македонски. По пътя - шопинг в супермаркет „Цинцарис“ и гръцкия freeshop. Пристигане в София вечерта.

### ЗАЯВКА- ДОГОВОР за участие в семинар на остров Тасос: 30.09 - 04.10.2015 г.

Име, презиме и фамилия ..... ЕГН .....

Месторабота .....Бранш: .....

Адрес: .....

Тел. за контакт ..... факс ..... e-mail .....

Данни за фактура: Фирма: .....

ИН ..... ИН по ЗДДС..... МОЛ: .....

Притежавам лична карта № ..... валидна до .....

Заявявам участие в пътуването, като приемам обявените условия и внасям ..... лв. такса, и лв..... за единична стая.

Дата: ..... Заявител /подпис/:

### Информация и цени

- Цена за един човек в двойна стая: 395 лева
- Доплащане за единична стая: 120 лева.
- Намаления за деца до 12 г. с 2 възрастни в стая: с 60 лв.

### В цената са включени:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски и вечери на шведска маса в хотел BLUE DREAM PALACE \*\*\*\* на остров Тасос; [www.bluedreampalace.gr](http://www.bluedreampalace.gr)
- Туристическа програма в Кавала
- Екскурзия до Лименария и фабрика за бижута
- Пътни и фериботни такси
- Екскурзоводско обслужване
- Медицинска застраховка за целия период на стойност 5000 евро

### Пакетната цена не включва:

- Такса за участие в семинара, учебни материали и сертификати - 40 лева
- Входни такси за посещаваните обекти
- Панорамен тур на Тасос с разглеждане на женския манастир „Св. Арх. Михаил“ и програма в Лименас - 10 евро

Цените са валидни при минимум 40 участника.

### Необходимите документи и СРОКОВЕ

- Валидна лична карта.
- Заявка-договор, копие от лична карта и авансова вноска от 200 лв. до 20.08.2015 г.
- Внасяне на пълната такса до 395 лева - до 04.09.2015 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 20.08. 2015 г.

### Неустойки в случай на отказ:

- от 20 до 15 дни преди датата на пътуването - 50 % от общата стойност на пътуването
  - по-малко от 15 дни преди датата на пътуването - 100% от общата стойност на пътуването
- Сумите се внасят по сметката на ДжиДжи Холидейз ЕООД. IBAN : BG87UBBS80021029048315  
BIC КОД: UBBS BGSF; ОББ АД гр. САНДАНСКИ  
От фирмата се издава фактура без ДДС.  
Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София, ул. „Раковски“108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева. тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

### Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова  
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева  
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408  
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

