

До Г-н Директора
На РИОСВ
Гр. Пазарджик

В отговор на ваше писмо изх. № ПД-01-428-1/23.06.2026г

Относно: Уведомление за инвестиционно предложение „Цех за производство на месо и месни продукти от трупно и разфасовано месо с търговски обект към него и офиси и Инсталации за производство на електрическа енергия (SOLAR) от възобновяеми източници (разположени на покрива) с обща инсталирана мощност до 1 MW в поземлен имот с идентификатор 10450.502.2420 (УПИ -2420-за производство на мебели, магазин, цех за производство на месо и месни продукти“, кв.82) по КККР на гр. Велинград, общ. Велинград, обл. Пазарджик

По т.1 – Да се опише технологията и необходимото оборудване при производство на месни консерви.

Отговор по т.1 - Консерви от месо се приготвят само за разнообразяване на асортимента месни продукти за продажба в магазина. Ще се произвеждат по 60 буркана /това е капацитета на автоклава/ веднъж в седмицата. Месото се нарязва и пълни ръчно в предварително изплакнати нови стъклени буркани в работно помещение на второ ниво на работен плот, прибавят се подправки и се затварят бурканите ръчно с винтова капачка. Пълните буркани се нареждат в електрически автоклав 80л с капацитет 60 буркана 0.720л /размери на автоклава ф=50см Н=90см/ и мощност 12.0kw в термичното помещение и се стерилизират на температура +114°C за 2 часа или повече според рецептата. Оставят се да се охладят и престоят за проверка за бомбаж в отделно помещение 14 дни, подредени на палет за контрол на капачката /с почукване/. След изтичане на бомбажния период от 14 дни бурканите се етикетират и подреждат на стелаж до експедицията им към магазина.

Изготвил:

/инж-технолог М. Костанева/