

UKD 637.517

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE	N O R M A   B R A N Ż O W A	<b>BN-86</b>
	<b>Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego</b>	<b>8011-06</b>
		Zamiast BN-81/8011-06
		Grupa katalogowa 1211

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest mięso drobne bez kości niepeklowane, peklowane lub mrożone, otrzymane z wykrawania tusz, półtuszy, ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych (z wyjątkiem nutrii i królików) oraz części tusz lub uzyskane w wyniku obróbki części zasadniczych, przeznaczone do dalszego przetwórstwa.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego** — tkanka mięsno-tłuszczowa z tłuszczem zewnętrznym i międzymięśniowym lub bez tłuszczu zewnętrznego wraz z przylegającą do mięśni tkanką łączną, bez skórek, chrząstek oraz niejadalnych ścięgien i powięzi.

**1.2.2. mięso bez kości niepeklowane** — mięso w kawałkach jednego rodzaju i jednej klasy, nie poddane zabiegom utrwalającym z wyjątkiem chłodzenia.

**1.2.3. mięso bez kości peklowane** — mięso w kawałkach jednego rodzaju i jednej klasy, poddane działaniu środków peklujących lub uzyskane z wykrawania albo rozbioru uzupełniającego peklowanych półtuszy i ich części.

**1.2.4. mięso bez kości mrożone** — mięso w kawałkach jednego rodzaju i jednej klasy, zamrożone w pudłach, pojemnikach, workach papierowych i innych opakowaniach mających atest Państwowego Zakładu Higieny.

**1.2.5. wykrawanie** — proces oddzielania mięsa od kości i skóry, chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych oraz tłuszczu.

**1.2.6. obróbka elementów** — proces oddzielania drobnych części mięsa w celu nadania odpowiedniego kształtu.

**1.2.7. klasyfikacja** — podział mięsa jednego rodzaju na klasy jakościowe, w zależności od stopnia otłuszczenia i zawartości tkanki łącznej, a przy wołowinie dodatkowo — wieku.

czenia i zawartości tkanki łącznej, a przy wołowinie dodatkowo — wieku.

**1.2.8. tłuszcz zewnętrzny** — podskórna warstwa tłuszczu.

**1.2.9. tłuszcz międzymięśniowy** — tłuszcz występujący pomiędzy mięśniami.

**1.2.10. tłuszcz śródtkankowy** — tłuszcz występujący między wiązkami włókien mięśniowych, powodujący charakterystyczny wygląd przekroju poprzecznego mięśni — zwany „marmurkowatością”.

**1.2.11. ścięgna niekonsumpcyjne** — grube ścięgna i wiązadła tusz bydłych, baranich i końskich;

— **Bydłęce i baranie** — ścięgna karkowe, wiązadła stawowe, ścięgna Achillesa oraz ścięgniaste części mięśni brzucha ze starych krów i buhajów oraz starych skopów.

Ścięgna Achillesa i ścięgniaste części łaty bydłace mogą być użyte w przetwórstwie mięsnym jako surowiec do produkcji emulsji tłuszczowo-kolagenowych.

— **Końskie** — jak przy bydle oraz dodatkowo ścięgniaste zakończenia mięśni prostowników i zginaczy palców.

**1.2.12. partia mięsa bez kości** — mięso bez kości jednego rodzaju i jednej klasy, w jednakowym stanie termicznym, wyprodukowane przez ten sam zakład, w tym samym dniu, w jednolitym opakowaniu lub bez opakowania, przedstawiona jednorazowo do oceny lub odbioru.

**1.2.13. partia jednorodna mięsa bez kości** — partia mięsa jak w 1.2.12 wymieszana w mieszarce.

## 2. PODZIAŁ

**Podział na rodzaje i klasy jakości** — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 1 września 1986 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lutego 1987 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1987 poz. 4)

Tablica 1

Rodzaj mięsa	Klasy jakości	Mięso b/k niepeklowane, peklowane lub mrożone	Skrót nazwy
		podstawowa charakterystyka mięsa bez kości w klasach	
1	2	3	4
Wieprzowe	I II III IV	mięso chude, nieścięgniaste mięso tłuste mięso chude, ścięgniaste mięso krwawe, gruczoły, węzły chłonne, ścięgniaste	wp b/k I wp b/k II wp b/k III wp b/k IV
Wołowe	I II III IV	mięso chude, nieścięgniaste z bydła młodego mięso chude, ścięgniaste z bydła młodego oraz ścięgniaste i nieścięgniaste z bydła dorosłego mięso tłuste mięso krwawe, gruczoły, węzły chłonne, ścięgniaste i powięzcie	wł b/k I N wł b/k II wł b/k III wł b/k IV
Cielęce	I II III	mięso chude, nieścięgniaste mięso chude, ścięgniaste mięso krwawe, gruczoły, węzły chłonne, ścięgniaste	cl b/k I cl b/k II cl b/k III
Baranie	I II III	mięso chude, nieścięgniaste mięso ścięgniaste tłuste mięso krwawe, węzły chłonne, ścięgniaste	br b/k I br b/k II br b/k III
Końskie (źrebięce)	I II III IV	mięso chude, nieścięgniaste mięso chude, ścięgniaste mięso tłuste mięso krwawe, węzły chłonne, ścięgniaste	kn b/k I kn b/k II kn b/k III kn b/k IV

### 3. WYMAGANIA

#### 3.1. Wymagania ogólne

**3.1.1. Wymagania sanitarno-weterynaryjne.** Mięso bez kości powinno pochodzić z tusz zgodnych z PN-74/A-82001 i uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń lub z mięsa z importu dopuszczonego przez WIS do przetwórstwa na cele spożywcze.

**3.1.2. Stan termiczny** — zgodny z PN-74/A-82001 dla mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach.

Mięso uzyskane z wykrawania powinno być dochłodzone do temperatury nie wyższej niż 8°C i niezwłocznie przekazane do przetwórstwa, peklowania lub zamrożenia.

W stanie ciepłym mięso bez kości może być przekazywane do przetwórstwa tylko w zakładzie macierzystym, z uwzględnieniem warunków określonych dla takiej technologii produkcji.

#### 3.1.3. Powierzchnia

— mięsa niepeklowanego — od lekko wilgotnej do lepkiej,

— mięsa peklowanego (ewentualnie z sokiem wydzielonym przez mięso) — wilgotna do mokrej,

— mięsa mrożonego — sucha, dopuszczalne oszronienie,

— mięsa rozmrożonego — wilgotna do mokrej.

**3.1.4. Zapach** mięsa niepeklowanego i peklowanego — swoisty, właściwy dla każdego rodzaju mięsa, bez zapachów wskazujących na rozpoczęty proces psucia się, jęłczenia lub innych obcych zapachów.

**3.1.5. Barwa** — mięsa i tłuszczu zgodna z PN-74/A-82001. Dopuszczalna zmiana barwy mięsa polegająca na nieznacznym zmatowieniu, odbarwieniu lub pociemnieniu powierzchni mięsa w wyniku działania tlenu atmosferycznego lub rozmrażania.

W mięsie peklowanym niedopuszczalne są na przekroju plamy świadczące o nieprzepeklowaniu.

Niedopuszczalne jest zażółcenie tkanki tłuszczowej spowodowane procesem jęłczenia. Dopuszczalny odcień szary dla tłuszczu mrożonego lub rozmrożonego.

**3.1.6. Zanieczyszczenie organiczne i nieorganiczne** — niedopuszczalne.

#### 3.2. Wymagania szczegółowe

**3.2.1. Mięso wieprzowe bez kości** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania			
	klasa I	klasa II		klasa III
Charakterystyka ogólna	mięso chude, nieścięgniaste	mięso tłuste a   b		mięso chude, ścięgniaste
Tłuszcz zewnętrzny	bez tłuszczu	do 10 mm grubości do 8 mm	do 12 mm	dopuszczalna niewielka zawartość
Tłuszcz międzymięśniowy	dopuszczalne przerosty do 2 mm grubości	dopuszczalny do 10 mm grubości		dopuszczalna niewielka zawartość

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania			
	klasa I	klasa II	klasa III	klasa IV
Ściągniętość	niedopuszczalna	dopuszczalna niewielka zawartość tkanki łącznej	bez ograniczeń	nie określa się
Tłuszcz śródtkankowy	dopuszczalne przetłuszczenie śródtkankowe tkanki mięśniowej			
Przekrwienie	niedopuszczalne			bez ograniczeń lecz bez widocznych skrzepów krwi
Gruzoły	niedopuszczalne			nie określa się
Barwa mięsa — niepeklowanego	od białoróżowej do ciemnoczerwonej			właściwa dla poszczególnych tkanek
— peklowanego	różowa do ciemnoczerwonej, powierzchniowa warstwa utleniona			nie określa się
— mrożonego	różowoczerwona do zmatowiałej czerwonej; dopuszczalny na powierzchni odcień lekko szary			nie określa się
Barwa tłuszczu	biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy, przy tłuszczu mrożonym dopuszczalny odcień szary			nie określa się
Analityczna zawartość tłuszczu	do 15%	do 40% do 30%   do 45%	do 25%	do 36%
Analityczna zawartość wody	do 75%	do 63%	do 70%	do 70%
<p>a) Podział kl. II na podklasy a i b związany jest z określoną produkcją.</p> <p>b) Dopuszcza się produkcję wędlin z mięsa bezklasowego pochodzącego z rozbioru półtuszy lub wyrębów.</p> <p>c) Cecha „tłuszcz zewnętrzny” może być oceniana wyłącznie w fazie wykrawania, gdy w sposób bezsporny można stwierdzić pozostawienie przy mięsie tłuszczu podskórnego.</p> <p>d) W klasie IV nie dopuszcza się tłuszczu nadającego się do przetopu.</p> <p>e) Dodatkowe wymagania jakościowe dla mięsa wieprzowego bez kości, przeznaczonego do produkcji eksportowej niektórych asortymentów konserw lub wędlin, określają ich receptury i instrukcje.</p>				

### 3.2.2. Mięso wołowe bez kości — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania			
	klasa I	klasa II	klasa III	klasa IV
Charakterystyka ogólna	mięso chude, nieścięgnięte z bydła młodego	mięso chude, ścięgnięte z bydła młodego oraz ścięgnięte i nieścięgnięte z bydła dorosłego	mięso tłuste	mięso krwawe, gruczoły, węzły chłonne, ścięgnięta i powięzi
Tłuszcz zewnętrzny	bez tłuszczu	dopuszczalny do 2 mm	dopuszczalny do 10 mm	nie określa się
Tłuszcz międzymięśniowy	bez tłuszczu	dopuszczalny do 2 mm	dopuszczalny do 10 mm	nie określa się
Tłuszcz śródtkankowy	dopuszczalne przetłuszczenie śródtkankowej tkanki mięsnej			
Ściągniętość	nieścięgnięte	ścięgnięte bez grubszych ścięgien	dopuszczalna niewielka zawartość tkanki łącznej	bez ograniczeń z wyjątkiem ścięgien niekonsumpcyjnych
Przekrwienie	niedopuszczalne			dopuszczalne bez widocznych skrzepów krwi
Gruzoły	niedopuszczalne			nie określa się
Barwa mięsa — niepeklowanego	jasnoczerwona do czerwonej	jasnoczerwona do brązowowisniowej	jasnoczerwona do ciemnoczerwonej	właściwa dla poszczególnych tkanek
— peklowanego	jasnoczerwona do czerwonej	jasnoczerwona do intensywnie ciemnoczerwonej		nie określa się
— mrożonego	powierzchniowa warstwa utleniona			
	czerwona; dopuszczalne poszarzenie na powierzchni bloku	czerwona do intensywnie ciemnoczerwonej z odcieniem szarym		nie określa się



cd. tabl. 3

Cechy	Wymagania			
	klasa I	klasa II	klasa III	klasa IV
Barwa tłuszczu	białokremowa do intensywnie ciemnożółtej; dopuszczalny odcień szary tłuszczu zamrożonego			nie określa się
Analityczna zawartość tłuszczu	do 7%	do 16%	do 45%	do 40%
Analityczna zawartość wody	do 77%	do 75%	do 65%	do 77%
a) Dodatkowe wymagania w zależności od asortymentu, zwłaszcza eksportowych konserw lub wędlin, określają ich receptury i instrukcje.				
b) Do klasy IV nie zalicza się łoju nadającego się do przetopu.				

### 3.2.3. Mięso cielęce bez kości — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania		
	klasa I	klasa II	klasa III
Charakterystyka ogólna	mięso chude, nieścięgniaste	mięso chude, ścięgniaste	mięso krwawe, gruczoły, węzły chłonne, ścięgna
Tłuszcz zewnętrzny	bez tłuszczu		nie określa się
Tłuszcz międzymięśniowy	bez tłuszczu		nie określa się
Ścięgniastość	dopuszczalne cienkie błony tkanki łącznej	ścięgniaste, bez grubszych ścięgien	nie określa się
Przekrwienie	niedopuszczalne		dopuszczalne bez widocznych skrzepów krwi
Gruczoły	niedopuszczalne		nie określa się
Barwa mięsa — niepeklowanego	jasnoróżowa do różowej		właściwa dla poszczególnych tkanek
— peklowanego	jasnoróżowa do ciemnoróżowej, powierzchniowa warstwa utleniona		nie określa się
— mrożonego	szaroróżowa do czerwonej, matowa		niejednolita
Barwa tłuszczu	jasnokremowa do różowej i kremowoszarej		niejednolita
Analityczna zawartość tłuszczu	do 5%	do 7%	nie określa się
Analityczna zawartość wody	do 77%	do 70%	do 72%
Blanszowane błony omięsne z produkcji konserwy cielęcina w puszcze zalicza się do kl. III.			

### 3.2.4. Mięso baranie bez kości — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Wymagania		
	klasa I	klasa II	klasa III
Charakterystyka ogólna	mięso chude, nieścięgniaste	mięso ścięgniaste, tłuste	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna i węzły chłonne
Tłuszcz zewnętrzny	dopuszczalny grubości do 2 mm	dopuszczalny grubości do 5 mm	nie określa się
Tłuszcz międzymięśniowy	dopuszczalny grubości do 2 mm	dopuszczalny grubości do 5 mm	nie określa się
Tłuszcz śródtkankowy	dopuszczalny		nie określa się
Przekrwienie	niedopuszczalne		dopuszczalne bez widocznych skrzepów krwi
Ścięgniastość	dopuszczalne cienkie błony tkanki łącznej	ścięgniaste, bez grubszych ścięgien	bez ograniczeń z wyjątkiem ścięgien niekonsumpcyjnych
Gruczoły	niedopuszczalne		nie określa się

cd. tabl. 5

Cechy	Wymagania		
	klasa I	klasa II	klasa III
Barwa mięsa — niepeklowanego	różowoczerwona do ciemnoczerwonej		właściwa dla poszczególnych tkanek
— peklowanego	ciemnoczerwona do intensywnie ciemnoczerwonej		nie określa się
— mrożonego	ciemnoczerwona do intensywnie ciemnoczerwonej, matowa; dopuszczalne powierzchniowe poszarzenie bloku		nie określa się
Barwa tłuszczu	biała do kremowej		
Analityczna zawartość tłuszczu	do 12%	do 22%	nie określa się
Analityczna zawartość wody	do 74%	do 69%	do 66%

### 3.2.5. Mięso końskie (źrebięce) bez kości — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cechy	Wymagania			
	klasa I	klasa II	klasa III	klasa IV
Charakterystyka ogólna	mięso chude, nieścięgniste	mięso chude, ścięgniste	mięso tłuste	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna i węzły chłonne
Tłuszcz zewnętrzny	dopuszczalny do 2 mm	dopuszczalny do 5 mm	bez łożu przydatnego do przetopu	
Tłuszcz międzymięśniowy	dopuszczalny do 2 mm	dopuszczalny do 5 mm	nie określa się	
Tłuszcz śródtkankowy	dopuszczalny			
Ścięgnistość	nieścięgniste	ścięgniste bez grubszych ścięgien	dopuszczalna niewielka ścięgnistość	bez ograniczeń z wyjątkiem ścięgien niekonsumpcyjnych
Przekrwienie	niedopuszczalne			nie określa się
Gruczoły	niedopuszczalne			nie określa się
Barwa mięsa — niepeklowanego	czerwona do ciemnoczerwonej, barwa mięsa źrebięcego jasnoczerwona do ciemnoczerwonej			właściwa dla poszczególnych tkanek
— peklowanego	ciemnoczerwona do bardzo intensywnie ciemnoczerwonej i brunatnej, barwa mięsa źrebięcego czerwona do intensywnie ciemnoczerwonej			nie określa się
— mrożonego	od czerwonej do ciemnoczerwonej i brunatnej, matowa; dopuszczalna zszarzała powierzchnia bloków			nie określa się
Barwa tłuszczu	kremowa do żółtej z odcieniem pomarańczowym, barwa tłuszczu źrebięcego białokremowa z odcieniem żółtym; dla tłuszczu mrożonego dopuszczalny odcień szarożółty			
Analityczna zawartość tłuszczu	do 7%	do 12%	do 45%	nie określa się
Analityczna zawartość wody	do 75%	do 74%	do 54%	do 77%

## 4. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**4.1. Zastosowanie opakowania** tylko dla celów transportu oraz do mięsa mrożonego.

### 4.2. Rodzaje opakowań

— pojemniki metalowe, ze stali nierdzewnej, czyste, do mięsa niepeklowanego i peklowanego,

— pojemniki z tworzyw sztucznych do transportu mięsa niepeklowanego i peklowanego,

— pudła tekturowe wyłożone papierem pergaminowym, celofanem lub tomofanem,

— worki papierowe z wkładką polietylenową do mrożenia mięsa,

— skrzynki do mięsa przeznaczonego do mrożenia — czyste, nie malowane, wyłożone papierem pergaminowym, celofanem lub tomofanem.

Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przewidziane do bezpośredniego kontaktu z mięsem niepeklowanym, peklowanym i mrożonym muszą mieć atesty Państwowego Zakładu Higieny dopuszczające je do kontaktu z ww. produktami spożywczymi.

**4.3. Znakowanie.** Każde opakowanie z mięsem powinno być oznaczone na zewnątrz etykietą oraz wewnątrz metryczką zawierającą następujące dane:

- nazwę zakładu pracy i datę produkcji,
- rodzaj mięsa, klasę i masę netto w kg.



Zamiast etykiety można umieścić stempel zawierający treść etykiety lub stosować inne oznakowanie uzgodnione z odbiorcą.

**4.4. Przechowywanie.** Mięso niepeklowane, zgodnie z 3.1.2 nie powinno być przechowywane. Jednakże w przypadku uzasadnionej gospodarczo konieczności przetrzymywania, należy je bezpośrednio po wykrojeniu dochłodzić do temperatury nie wyższej niż 4°C, po czym przechowywać w chłodni w pojemnikach przez czas nie dłuższy niż 24 h.

Mięso peklowane może być przechowywane w temperaturze do 8°C do 5 dób licząc z procesem peklowania.

Mięso mrożone należy przechowywać zgodnie z PN-83/A-07005.

**4.5. Transport** — zgodnie z BN-63/8003-01 oraz Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

## 5. BADANIA

### 5.1. Rodzaj badań

**5.1.1. Badania niepełne** obejmują sprawdzenie:

- temperatury,
- powierzchni,
- barwy i zapachu,
- zawartości zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych,
- klasyfikacji jakościowej.

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej partii wyrobu.

**5.1.2. Badania pełne** obejmują dodatkowo oznaczenia zawartości:

- wody i tłuszczu,
- solii kuchennej,
- azotanów i azotynów.

Badania pełne należy wykonywać w przypadku sporu lub na żądanie instancji kontrolujących.

**5.2. Pobieranie próbek.** Całą partię zgodną z 1.2.12 należy poddać sprawdzeniu przez obejrzenie:

— mięsa luzem w pojemnikach niepeklowanego i peklowanego, powierzchniowo bez wysypywania z pojemników,

— mięsa w blokach — powierzchniowo, po otwarciu co najmniej 4% opakowań pośrednich w partii i 10% opakowań bezpośrednich (z pobranych opakowań zbiorczych).

Próbki do badań szczegółowych należy pobrać w sposób losowy. Liczbę próbek, w zależności od liczności opakowań oraz jednorodności partii, podano w tabl. 7.

Tablica 7

Liczność partii sztuk	Liczność próbki, sztuk	
	z partii jednorodnej	z partii niejednorodnej
do 160	5	10
161 ÷ 400	10	15
401 ÷ 1000	15	20
1001 ÷ 2500	25	30
2501 ÷ 6000	40	50

Próbki do badań laboratoryjnych należy pobrać w następujący sposób:

Wyznacza się losowo co najmniej 3 pojemniki (opakowania) i z każdego z nich, z różnych miejsc, pobiera się 2 próbki jednostkowe wielkości po około 300 do 500 g (np. jedną próbkę ze spodu, drugą ze środka opakowania, łącznie około 1,5 ÷ 3,0 kg, bez wybierania kawałków mięsa).

W przypadku podejrzeń o niejednorodne rozmieszczenie poszczególnych kawałków, przed pobraniem próbek mięso w opakowaniu należy wymieszać.

### 5.3. Opis badań

**5.3.1. Sprawdzenie temperatury** należy przeprowadzić termometrem (z wyjątkiem termometru rtęciowego) zabezpieczonym nierdzewną oprawką metalową. Przy mierzeniu temperatury należy umieścić termometr w głębi mięsa co najmniej w połowie liczby sztuk pobranej próbki.

Przy mierzeniu temperatury mięsa mrożonego w blokach należy wywiercić w blokach otwór głębokości większej niż połowa grubości bloku lub 6 ÷ 10 cm i umieścić w nim termometr tak, aby czujnik termometru znajdował się na dnie otworu. Wolne przestrzenie wokół termometru należy wypełnić wiórkami mięsa uzyskanymi przy wierceniu otworu. Odczyt temperatury wykonać po ustabilizowaniu się wskazania termometru z dokładnością do 0,5°C.

**5.3.2. Sprawdzenie powierzchni** należy przeprowadzić przez dokładne obejrzenie i sprawdzenie dotykiem mięsa:

— w blokach — ze wszystkich stron każdego bloku,  
— luzem — przy wysypaniu z pojemników i pobraniu w palce mięsa z paru (2 ÷ 3) miejsc z każdego pojemnika,

— w opakowaniu — mrożonego — ze wszystkich stron po wyjęciu z opakowania.

**5.3.3. Sprawdzenie barwy** należy przeprowadzić przez oględziny przy świetle dziennym (naturalnym) lub sztucznym żarowym, nie powodującym złudzenia zmiany barwy.

**5.3.4. Sprawdzenie zapachu** należy przeprowadzić po odchyleniu głębszych warstw mięsa (do około 10 cm) lub rozmrożonych bloków.

Sprawdzenie zapachu mięsa mrożonego zaleca się przeprowadzić po rozmrożeniu mięsa do temperatury około +4°C.

**5.3.5. Sprawdzenie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych** należy przeprowadzić przez dokładne oględziny, zwłaszcza powierzchni mięsa w pojemnikach i od strony dna (po wysypaniu, wywróceniu).

**5.3.6. Sprawdzenie prawidłowości klasyfikacji jakościowej** przeprowadza się przez oględziny i sprawdzenie zgodności z wymaganiami wg 3.2.

**5.3.7. Badanie składu podstawowego.** Badanie zawartości tłuszczu wykonuje się za pomocą szablonu integracyjnego o wymiarach 45 ÷ 65 cm ze 100 oczkami o średnicy 10 ÷ 12 mm w 8 rzędach po 13 otworów (oczek) bez otworów narożnikowych. Mięso badane należy przesypać do pustych, czystych pojemników pojemności około 50 kg w sposób umożliwiający uzyskanie mniej więcej równej powierzchni mięsa w pojemnikach. Następnie przyłożyć na mięso szablon integracyjny, przycisnąć go do mięsa i policzyć liczbę oczek (otwory szablonu) białych wraz z przeważającą powierzchnią białą wskazującą na tkankę tłuszczową w mięsie.

Zawartość tłuszczu wyliczoną z liczby oczek z tkanką tłuszczową (białych), odczytać z tablic przeliczenia składu tkankowego na skład chemiczny, załączonych do instrukcji oceny składu tkankowego i chemicznego mięsa drobnego bez kości.

Analityczne oznaczanie zawartości wody i tłuszczu należy wykonać zgodnie z PN-73/A-82110 oraz PN-73/A-82111.

**5.3.8. Oznaczanie środków pekujących (soli kuchennej oraz azotanów i azotynów)** przeprowadza się okresowo, w miarę potrzeby lub na żądanie odbiorcy zgodnie z PN-73/A-82112 oraz PN-74/A-82114.

**5.4. Ocena partii.** Partię mięsa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań pobranych próbek wykażą zgodność z rozdz. 3, przy czym w zakresie ściętności i przetłuszczenia dopuszczalne jest 5% mięsa z wadami (cechy niższej klasy).

K O N I E C

#### INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-81/8011-06**

- a) uproszczono klasyfikację mięsa wołowego bez kości,
- b) zweryfikowano parametry składu chemicznego mięs drobnych bez kości,
- c) wprowadzono zróżnicowanie mięsa wieprzowego kl. II w zależności od zawartości tłuszczu,
- d) uaktualniono i uściślono określenia.

**3. Normy i dokumenty związane**

- PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach
- PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania
- PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-73/A-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-74/A-82114 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów

BN-63/8003-01 Mięso, tłuszcze i podroby zwierząt rzeźnych. Transport

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50/71)

Instrukcja oceny składu tkankowego i chemicznego mięsa drobnego bez kości przy pomocy szablonu integracyjnego

**4. Autor projektu normy** — dr inż. Jerzy Strzelecki — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Poznań.