

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-91
	Mięso wieprzowe przeznaczone na eksport	8011-22
		Zamiast BN-79/8011-22
		Grupa katalogowa 1211

### 1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dotyczące mięsa wieprzowego przeznaczonego na eksport w następujących asortymentach:

- a) półtusze wieprzowe, chłodzone lub mrożone
  - półtusze,
  - półtusze bez głowy i nogi przedniej,
  - półtusze typu "Bikini",
- b) wieprzowina w elementach, mrożona
  - schab z karkówką,
  - schab,
  - poledwica,
  - poledwiczka,
  - karkówka,
  - szynka z golonką lub bez golonki,
  - szynka typu "Parma",
  - łopatka,
  - boczec z żeberkami lub bez żeberek,
  - żeberka,
  - golonka,
- c) zestaw mięsa wieprzowego, mrożony.

1.2. Zakres stosowania normy. Wymagania normy dotyczą mięsa wieprzowego przeznaczonego na eksport, uznanego przez Weterynaryjny Inspektorat Sanitarny za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń i ocenianego przed załadunkiem.

### 1.3. Określenia

1.3.1. półtusze - mięso chłodzone lub mrożone przygotowane wg PN-91/A-82001.

1.3.2. półtusze typu "Bikini" - mięso chłodzone lub mrożone, przygotowane wg PN-91/A-82001, pozabawione słoniny wraz ze skórą, boczku z żeberkami i pachwiną, części łopatki, głowy, nóg i ogona.

1.3.3. wieprzowina w elementach mrożona - zespolony mięśni z kością lub bez kości, uzyskane z rozbioru półtuszy wg PN-86/A-82002.

1.3.4. zestaw mięsa wieprzowego mrożony - zestaw różnych elementów w większości odkostnionych oraz mięs drobnych, pochodzących z jednej półtuszy.

1.3.5. mięso mielone mrożone - mięso bez kości z wykrawania i obróbki elementów, pozabawione większych ścięgien, rozdrobnione na wilku przez siatkę 3 mm.

1.3.6. mięso gulaszowe mrożone - mięso bez kości z przylegającą tkanką łączną i tłuszczem mięśniowym, pokrojone na kawałki o krawędzi od 30 do 60 mm.

1.3.7. kwasowość mięsa określana jako pH - cecha określająca jakość mięsa, badana w ciągu około 45 min lub po 24 h od uboju.

1.3.8. partia mięsa - ilość półtuszy lub elementów jednej klasy jakości, o jednakowym stanie termicznym.

### 2. WYMAGANIA

#### 2.1. Wymagania ogólne

2.1.1. Wymagania sanitarno-weterynaryjne. Mięso powinno pochodzić z tusz badanych przez Weterynaryjny Inspektorat Sanitarny oraz odpowiadać dodatkowym warunkom określonym w przepisach importera. Przygotowanie do eksportu poszczególnych rodzajów mięsa powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem służby sanitarno-weterynaryjnej, w zakładach posiadających uprawnienia eksportowe.

#### 2.1.2. Stan termiczny mięsa - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Mięso chłodzone	temperatura od 0 do 40°C
Mięso mrożone	temperatura maksymalna -18°C

2.1.3. Barwa, zapach i konsystencja mięsa - wg PN-91/A-82001.

2.1.4. Kwasowość mięsa. Mięso przeznaczone na eksport powinno posiadać kwasowość:

- w przypadku pomiaru po 45 min od uboju - pH powyżej 6,0.

- w przypadku pomiaru po 24 h od uboju - pH<sub>K</sub> w zakresie 5,5 ÷ 6,0.

2.1.5. Czystość. Mięso powinno być czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi.

2.1.6. Kształt i uformowanie mięsa. Kształt mięsa powinien być naturalny lub uformowany zgodnie z kontraktem.

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego  
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 22 października 1991 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1992 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1992, poz. 12)

**2.1.7. Powierzchnia.** Powierzchnia mięsa powinna być gładka, bez nacięć i opiłków kostnych. Powierzchnia mięsa chłodzonego powinna być sucha do lekko wilgotnej, mięsa mrożonego - sucha; dopuszczalne nieliczne ślady oparzelin mrozowych i lekkie oszronienia.

**2.1.8. Obróbka wstępna** - wg PN-91/A-82001.

## 2.2. Wymagania szczegółowe

### 2.2.1. Póltusze wieprzowe

#### 2.2.1.1. Surowiec. Póltusze kl. W i 1.

##### 2.2.1.2. Obróbka

a) póltusze bez głowy i nogi przedniej - głowa odcięta w stawie potylicznym prostopadle do kręgosłupa, noga przednia odcięta w stawie podramiennonadgarstkowym tak, aby kości nadgarstka pozostały przy nodze,

b) póltusze typu "Bikini" (w naturalnym połączeniu szynka, schab, karkówka oraz część łopatki),

- głowa odcięta w stawie potylicznym prostopadle do kręgosłupa,

- słonina wraz ze skórą zdjęta tak, żeby nie uszkodzić mięśni; dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu do 5 mm oraz w miejscach połączeń mięśni do 20 mm,

- boczek z żeberkami i pachwiną odcięty od schabu tak, aby długość żeber pozostawionych przy schabie wynosiła: pierwszego do 50 mm, a ostatniego do 150 mm,

- część łopatki z nogą odcięta w stawie barkowym i po linii odcięcia żeber od schabu,

- ogon odcięty u nasady,

- noga od szynki odcięta powyżej stawu skokowego.

Masa obrobionej póltuszy powinna wynosić nie mniej niż 23,0 kg.

**2.2.1.3. Znakowanie** - wg PN-91/A-82001 lub zgodnie z kontraktem.

### 2.2.2. Wieprzowina w elementach i zestaw mięsa wieprzowego

**2.2.2.1. Surowiec.** Póltusze wieprzowe - wg PN-91/A-82001, elementy - wg PN-86/A-82002.

**2.2.2.2. Obróbka** - wg tabl. 2.

Tablica 2

Asortyment	Wyszczególnienie
1	2
Schab z karkówką	element o masie 4,0 ÷ 6,5 kg, zawierający tłuszcz zewnętrzny grubości do 2 mm
Schab	element o masie 2,8 ÷ 4,0 kg, zawierający tłuszcz zewnętrzny grubości do 2 mm
Polędwica	element wykrojony ze schabu z usuniętymi luźnymi strzępami tkanki mięśniowej i tłuszczowej, o masie minimalnej 1,7 kg
Polędwiczka	element oddzielony od póltuszy lub od schabu, bez warkocza mięsno-tłuszczowego o minimalnej masie 300 g

cd. tabl. 2

Asortyment	Wyszczególnienie																																				
1	2																																				
Karkówka	element o masie 2,0 ÷ 3,0 kg, z usuniętymi luźnymi strzępami tkanki mięśniowej i tłuszczowej																																				
Szynka z golonką lub bez golonki	element z golonką o masie 6,0 ÷ 9,0 kg, bez fałdu tłuszczu krokowego i nogi, pokryty na całej zewnętrznej powierzchni tłuszczem i skórą; element bez golonki o masie 5,0 ÷ 8,0 kg bez fałdu tłuszczu krokowego i nogi, pokryty skórą na około 1/4 powierzchni; warstwa tłuszczu nie może przekraczać 15 mm																																				
Szynka typu "Parma"	element o masie 7,5 ÷ 14,0 kg uzyskany z szynki po odcięciu kości ogonowych wraz z przyległymi mięśniami i tłuszczem, kości łonowej i kulszowej oraz strzępów mięsa i tłuszczu																																				
Boczek z żeberkami	element o masie 2,5 ÷ 4,0 kg bez części kostnych mostka, w kształcie prostokąta o wymiarach: długość około 450 mm, szerokość 120 ÷ 200 mm, grubość powyżej 30 mm; powierzchnia bez zacięć, strzępów mięsa i tłuszczu oraz szczeciny na skórze																																				
Boczek bez żeberek	element o masie 2,0 ÷ 4,0 kg jak boczek z żeberkami, bez kości z pozostawionymi chrząstkami																																				
Żeberka	element o masie 0,8 ÷ 2,0 kg z warstwą mięsno-tłuszczową o grubości do 5 mm																																				
Golonka przednia i tylna	elementy o masie 0,6 ÷ 0,8 kg odcięte wg PN-86/A-82002																																				
Zestaw mięsa wieprzowego	<table border="0"> <tr> <td>karkówka, łopatka i szynka odkostnione; schab bez trzonów kręgowych piersiowych i lędźwiowych oraz wyrostków ościstych, powierzchnia wyrównana</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Masa (kg)</td> <td>Średni udział w zestawie (%)</td> </tr> <tr> <td>boczek z żeberkami</td> <td>4,0 ÷ 5,0</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>schab częściowo odkostniony</td> <td>2,0 ÷ 3,0</td> <td>9,0</td> </tr> <tr> <td>szynka bez kości rolowana</td> <td>4,0 ÷ 5,0</td> <td>23,0</td> </tr> <tr> <td>karkówka bez kości</td> <td>1,5 ÷ 2,0</td> <td>8,0</td> </tr> <tr> <td>łopatka bez kości rolowana</td> <td>2,5 ÷ 3,0</td> <td>14,0</td> </tr> <tr> <td>żeberka</td> <td>1,0 ÷ 1,5</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>maska z głowy</td> <td>0,8 ÷ 1,0</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>golonka przednia i tylna</td> <td>0,6 ÷ 0,8</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>mięso mielone</td> <td>2,5</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>mięso gulaszowe</td> <td>2,5</td> <td>7,0</td> </tr> </table>	karkówka, łopatka i szynka odkostnione; schab bez trzonów kręgowych piersiowych i lędźwiowych oraz wyrostków ościstych, powierzchnia wyrównana				Masa (kg)	Średni udział w zestawie (%)	boczek z żeberkami	4,0 ÷ 5,0	15,0	schab częściowo odkostniony	2,0 ÷ 3,0	9,0	szynka bez kości rolowana	4,0 ÷ 5,0	23,0	karkówka bez kości	1,5 ÷ 2,0	8,0	łopatka bez kości rolowana	2,5 ÷ 3,0	14,0	żeberka	1,0 ÷ 1,5	5,0	maska z głowy	0,8 ÷ 1,0	6,0	golonka przednia i tylna	0,6 ÷ 0,8	3,0	mięso mielone	2,5	10,0	mięso gulaszowe	2,5	7,0
karkówka, łopatka i szynka odkostnione; schab bez trzonów kręgowych piersiowych i lędźwiowych oraz wyrostków ościstych, powierzchnia wyrównana																																					
	Masa (kg)	Średni udział w zestawie (%)																																			
boczek z żeberkami	4,0 ÷ 5,0	15,0																																			
schab częściowo odkostniony	2,0 ÷ 3,0	9,0																																			
szynka bez kości rolowana	4,0 ÷ 5,0	23,0																																			
karkówka bez kości	1,5 ÷ 2,0	8,0																																			
łopatka bez kości rolowana	2,5 ÷ 3,0	14,0																																			
żeberka	1,0 ÷ 1,5	5,0																																			
maska z głowy	0,8 ÷ 1,0	6,0																																			
golonka przednia i tylna	0,6 ÷ 0,8	3,0																																			
mięso mielone	2,5	10,0																																			
mięso gulaszowe	2,5	7,0																																			

**2.2.2.3. Znakowanie.** Każdy element ostemplowany owalną pieczęcią WIS lub zgodnie z kontraktem. Na zewnętrznych ścianach kartonu umieszczona etykieta. Etykieta powinna zawierać: pieczęć WIS z podpisem lekarza, nazwę asortymentu, numer normy, datę produkcji, masę netto i brutto oraz inne dane zgodnie z normą lub kontraktem.

## 3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**3.1. Pakowanie.** Mięso wieprzowe bez opakowania lub pakowane zgodnie z kontraktem. Wszystkie elementy z wyjątkiem polędwiczki, mięsa mielonego

i mięsa gulaszowego szczelnie owinięte w folię dopuszczoną do stosowania z żywnością i umieszczone w kartonach tekturowych.

Masa netto 10,0 ÷ 20,0 kg. Szyńka i łopatka bez kości rolowane, przed zawinięciem w folię przewiązane przedzą. Polędwiczki, mięso mielone i mięso gulaszowe pakowane w woreczki foliowe i umieszczone w kartonach.

3.2. Przechowywanie - wg PN-83/A-07005 lub zgodnie z kontraktem.

3.3. Transport - wg BN-63/8003-01 lub zgodnie z kontraktem.

#### 4. BADANIA

##### 4.1. Rodzaje badań

- a) sprawdzenie czystości powierzchni,
- b) sprawdzenie konsystencji,
- c) sprawdzenie temperatury,
- d) sprawdzenie zapachu,
- e) sprawdzenie barwy,
- f) sprawdzenie obróbki,
- g) sprawdzenie kształtu i uformowania mięsa,
- h) sprawdzenie masy,
- i) sprawdzenie kwasowości mięsa,
- j) sprawdzenie opakowania,
- k) sprawdzenie znakowania.

4.2. Partia mięsa - określona liczba półtuszy, elementów lub zestawów mięsa wieprzowego o jedna-

kowym stanie termicznym przedstawiona jednorazowo do odbioru.

4.3. Pobieranie próbek. Próbki należy pobrać w sposób losowy z różnych miejsc partii wg PN-91/A-82001.

##### 4.4. Opis badań

4.4.1. Sprawdzenie czystości i powierzchni oraz konsystencji, zapachu, barwy, obróbki, kształtu i uformowania mięsa oraz opakowania i znakowania należy wykonać przez oględziny, dotyk i powonienie.

4.4.2. Sprawdzenie masy półtuszy i elementów należy wykonać na wadze z dokładnością do 0,1 kg.

4.4.3. Sprawdzenie temperatury należy wykonać termometrem (nie rtęciowym) umieszczonym w środku warstwy mięśni. Wynik odczytać z dokładnością do 0,5°C.

4.4.4. Sprawdzenie kwasowości mięsa należy wykonać za pomocą pehametru z dokładnością 0,1 pH wg PN-77/A-82058 po 45 min lub po 24 h od uboju.

4.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań wg rozdz. 4 są zgodne z wymaganiami przedstawionymi w rozdz. 2 przy zastosowaniu planu jednostopniowej kontroli normalnej wg PN-91/A-82001.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIK

#### SŁOWNIK HASEŁ W JĘZYKU ANGIELSKIM

- |   |  |
|---|--|
| - półtusze wieprzowe - pork halves  | - szyńka z golonką lub bez golonki - ham with shank or without shank   |
| - półtusze wieprzowe bez głowy i nogi przedniej - pork halves without head and forefoot | - łopatka - shoulder   |
| - wieprzowina w elementach - pork cuts  | - boczek z żeberkami lub bez żeberek - belly with ribs or without ribs |
| - schab z karkówką - loin with neck   | - żeberka - ribs   |
| - schab - loin  | - golonka - shank  |
| - polędwica - loin bonelles   | - zestaw mięsa wieprzowego - balt pork meat                            |
| - polędwiczka - pork fillet   |  |
| - karkówka - neck   |  |

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8011-22

a) przeredagowano normę wg obowiązujących przepisów,

b) uaktualniono wymagania,

c) wprowadzono nazewnictwo w języku angielskim,

d) uściślono i ujednolicono określenia z innymi normami.

3. Normy związane

PN-83/A- 07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-91/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-86/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

PN-77/A-82058 Oznaczanie pH w mięsie i przetworach mięsnych

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

4. Symbol wg SWW - 2313.

5. Autor projektu normy - dr inż. Jerzy Strzelecki - Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa, Oddział w Poznaniu.