

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBNE	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-71</b>
	<b>Produkcja garmażeryjna</b> <b>Mostek bez kości</b> <b>oraz pozostałe elementy</b> <b>porozbiorowe uzyskane</b> <b>z rozbioru tusz</b> <b>cielęcych klasy I</b>	<b>8151-06</b>
		Grupa katalogowa XII 11 <sup>1)</sup>

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest mostek bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru tusz cielęcych klasy 1.

### 1.2. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

## 2. WYMAGANIA

### 2.1. Tusze cielęce klasy 1 (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z tusz cielęcych klasy 1 uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	tusze cielęce klasy 1 pochodzą ze sztuk pełnomięsnych, o mięśniach bardzo dobrze rozwiniętych i tułowiu równomiernie wypełnionym mięśniami; nerki w tuszach cielęcych klasy 1 są całkowicie obłożone lojem okołonerkowym; dopuszczalne lekkie prześwity, zgodnie z PN-74/A-82001

<sup>1)</sup> Symbol wg SWW: 2313-83.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; tusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa – mięsa – tłuszczu	jasnoróżowa do szaroróżowej kremowa z odcieniem szaroróżowym
Konsystencja	tusz studzonych, schłodzonych, półschłodzonych, chłodzonych – jędrna, elastyczna
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

### 2.2. Mostek bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe

**2.2.1. Mostek bez kości** stanowi środkowo-dolną część klatki piersiowej, o liniach odcięcia:

- a) od góry — po linii prostej biegnącej od główki pierwszego żebra do ostatniego w  $\frac{1}{3}$  jego długości (licząc od góry),
- b) od dołu — po linii otwarcia klatki piersiowej,
- c) od przodu — po przedniej krawędzi pierwszego żebra,
- d) od tyłu — pomiędzy ostatnim i przedostatnim żebrzem.

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne

Ustanowiona przez Dyrektora PPG dnia 31 marca 1971 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r. (Mon. Pol. nr 30/1971 poz. 193)

W skład mostka bez kości wchodzi następujące mięśnie:

- mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne,
- mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne,
- mięsień zębaty grzbietowy,
- zespół mięśni klatki piersiowej (mięsień poprzeczny, mięsień zębaty, mięsień głęboki),
- mięśnie podżebrowe.

Brzegi mostka powinny być wyrównane, luźne strzępy mięsa usunięte, kształt zbliżony do prostokąta.

### 2.2.2. Pozostałe elementy porzbirowe

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso nieścięgnięte; dopuszczalne cienkie błonki tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa jasnorożowa do szarorożowej

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso ścięgnięte, lecz bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa jasnorożowa do szarorożowej
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, łój; tłuszcz zewnętrzny, przetłuszczenia międzymięśniowe, grubsze tkanki łączne, gruczoły bez ograniczeń; przekrwienia dopuszczalne, lecz bez większych skrzepów krwi; barwa mięsa niejednolita, właściwa dla poszczególnych tkanek

### 3. BADANIA

Badania organoleptyczne — wg PN-65/A-82000.

K O N I E C

### INFORMACJE DODATKOWE

1. Rozbiór świeżych tusz cielęcych klasy 1 na mostek bez kości i mięsa drobne polega na dokonaniu podziału tuszy na części przednią i tylną cięciem pomiędzy przedostatnim i ostatnim kręgiem lędźwiowym.

Następnie należy:

- a) od części tylnej odciąć ogon u nasady na ostatnim kręgu nieruchomym,
- b) od części przedniej odciąć łopatki oraz nieprzełożony kark, pomiędzy ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym,
- c) przepołowić tusze wzdłuż kręgosłupa.

Mostek bez kości uzyskuje się z części grzbietowo-piersiowej (po przepołowieniu tuszy wzdłuż kręgosłupa) z rozbioru polegającego na:

— nacięciu nożem po stronie zewnętrznej tkanki łącznej i mięsnej wzdłuż kręgów piersiowych w miejscu połączenia ich z żebrami w celu oddzielenia partii piersiowej,

— nacięciu w dolnej części żeber (po stronie wewnętrznej) przyległej tkanki mięsnej tak, aby podczas usuwania kości mostka części chrzęstne żeber mogły być z łatwością usunięte z mięsa.

— nacięciu tkanki łącznej na stronie wewnętrznej wzdłuż (w środku) każdego żebra, w celu łatwiejszego usunięcia poszczególnych żeber,

— wykrojeniu z mięsa części kostnych i chrzęstnych mostka, kostnych i chrzęstnych części żeber w taki sposób, aby uzyskany płat mięsa stanowił jedną nieposzarpaną całość.

Mostek należy uformować w kształt zbliżony do prostokąta cięciami prowadzonymi wg wymagań podanych

w 2.2.1 niniejszej normy. Brzegi mostka wyrównać i usunąć luźne strzępy mięsa.

Z pozostałych części należy wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji uzyskanych mięs drobnych bez kości (z wyjątkiem mostka bez kości) zgodnie z wymaganiami podanymi w normie.

Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

### 2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania mostka bez kości z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 1

Lp.	Asortyment	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyłeń, %
1	Mostek bez kości	9,00	8,50 ÷ 9,50
2	Mięso drobne bez kości klasy 1	43,40	42,40 ÷ 44,40
3	Mięso drobne bez kości klasy 2	17,00	16,00 ÷ 18,00
4	Mięso drobne bez kości klasy 3	5,00	4,50 ÷ 5,50
5	Nerki	0,70	0,60 ÷ 0,80
6	Ogony	0,40	0,30 ÷ 0,50
7	Kości	24,00	23,40 ÷ 24,60
8	Strata rozbirowa	0,50	0,50
	Razem	100,00	—

### 3. Uwagi do wydania II

Uaktualnione normy związane.