

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Produkcja garmażeryjna Mięso z rozbioru świeżych tusz cielęcych kl. 1	8151-10
		Grupa katalogowa 1211 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso z rozbioru świeżych 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 pochodzące ze sztuk pełnomięsnych, o mięśniach bardzo dobrze rozwiniętych, tułowiu równomiernie wypełnionym mięśniami; nerki całkowicie obłożone łożem okołonerkowym; dopuszczalne lekkie prześwity (zgodnie z PN-74/A-82001)
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; tusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięsa – jasnoróżowa do szaroróżowej, tłuszczu – kremowa z odcieniem szaroróżowym
Konsystencja	tusz studzonych, schłodzonych, półchłodzonych, chłodzonych – jędrna, elastyczna
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

¹⁾ Symbol wg SWW: 2313-83.

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

2.2. Elementy porzbirowe

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso nieścięgnięte; dopuszczalne cienkie błonki tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły; barwa mięsa – jasnoróżowa do szaroróżowej
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso ścięgnięte, lecz bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa – jasnoróżowa do szaroróżowej
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, łój; tłuszcz zewnętrzny, przetłuszczenia międzymięśniowe, grubsze tkanki łączne, gruczoły – bez ograniczeń; dopuszczalne przekrwienia bez większych skrzepów krwi

3. BADANIA

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

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Rozbiór świeżych tusz cielęcych klasy 1 polega na dokonaniu podziału tuszy na część przednią i tylną cięciem pomiędzy przedostatnim i ostatnim kręgiem lędźwiowym.

Następnie należy:

- odciąć od części tylnej ogon u nasady na ostatnim kręgu nieruchomym,
- od części przedniej odciąć łopatki oraz nieprzepeło wiony kark pomiędzy ostatnim kręgiem szyjnym oraz pierwszym kręgiem piersiowym,
- przepełowić tusze wzdłuż kręgosłupa.

Z uzyskanej części tylnej wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji mięs drobnych wg podanych w normie wymagań jakościowych.

Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięs drobnych z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 1

Lp.	Asortyment	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyłeń %
1	Mięso drobne bez kości klasy 1	50,00	49,00 ÷ 51,00
2	Mięso drobne bez kości klasy 2	19,20	18,20 ÷ 20,20
3	Mięso drobne bez kości klasy 3	5,20	4,80 ÷ 5,60
4	Nerki	0,70	0,60 ÷ 0,80
5	Ogony	0,40	0,30 ÷ 0,50
6	Kości	24,00	23,40 ÷ 24,60
7	Strata rozbirowa	0,50	0,50
Razem		100,00	—

3. Wydanie 4 — stan aktualny: sierpień 1981 — bez zmian.