

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71 8151-18
	Produkcja garmazeryjna Łopátka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z kością bez golonki	
		Grupa katalogowa 1211 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest łopátka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z kością bez golonki, świeżej lub mrożonej.

1.2. Normy związane

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

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

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

2. WYMAGANIA

2.1. Łopátka z kością (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	górną część kończyny przedniej wraz z chrząstką łopatkową, bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; mięśnie powinny być nienaruszone, a powięź otaczająca mięśnie łopatki nieuszkodzone; dopuszczalna warstwa tłuszczu na powierzchni łopatki grubości do 20 mm; w skład łopatki wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramienia; łopátka zawiera następujące kości: łopatkę wraz z chrząstką, kość ramienia bez dolnej nasady; część wyrostka łokciowego kości łokciowej (zgodnie z PN-64/A-82002)

¹⁾ Symbol wg SWW: 2313-81.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; element nie powinien mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięśni — od bladoróżowej do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchniach lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni — jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza elastyczność i jędrność mięśni
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Łopátka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Łopátka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania. Łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej, pozbawione grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm.

Brzeży łopatki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów, pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości

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

do 20 mm oraz skóry stanowiącej $\frac{1}{3}$ (30%) powierzchni elementu.

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe

Element	Wymagania
Mięso drobne klasy 2	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowatość) bez ograniczeń; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoly oraz grubsza tkanka łączna; barwa mięsa — różowa do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 35%

cd. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne klasy 3	mięso ścięgniaste z dużą zawartością tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego, przetłuszczenia międzymięśniowego i śródtkankowego; niedopuszczalne przekrwienia i gruczoly; barwa mięsa — różowa do czerwonej przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 23%

3. BADANIA

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

3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Rozbiór łopatki z kością bez golonki w celu uzyskania łopatki przygotowanej do wędzenia i gotowania polega na:

a) wyrównaniu warstwy tłuszczu zewnętrznego na powierzchni łopatki z pozostawieniem warstwy tłuszczu grubości do 20 mm,

b) usunięciu kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej,

c) odcięciu mięśnia podłopatkowego, wycięciu grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pałeczek grubości do 15 mm,

d) wyrównaniu brzegów łopatki do kształtu półokrągłego,

e) doczyszczeniu kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,

f) segregacji uzyskanych mięs drobnych i kości wg wymagań jakościowych podanych w normie.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania elementów z obróbki łopatki z kością bez golonki z przeznaczeniem do wędzenia i gotowania

Lp.	Elementy porozbiorowe	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchylenia, %
1	Łopatka przygotowana do wędzenia i gotowania	71,40	70,40 ÷ 72,40
2	Mięso drobne klasy 2	12,00	11,50 ÷ 12,50
3	Mięso drobne klasy 3	0,50	0,40 ÷ 0,60
4	Tłuszcz drobny	4,00	3,80 ÷ 4,20
5	Skóry	1,50	1,40 ÷ 1,60
6	Kości	10,30	10,10 ÷ 10,50
7	Strata rozbiorowa	0,30	0,30
Razem		100,00	—

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