

| | | |
|---|--|---|
| WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE | N O R M A B R A N Ż O W A | BN-80 |
| | Produkcja garmażeryjna | 8151-23 |
| | Mięso z rozbioru ćwierćtuszu wołowych | Zamiast BN-71/8151-23 BN-71/8151-24 |
| | klasy 3 | Grupa katalogowa XII 11 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są mięsa drobne i elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania ćwierćtuszu wołowych z bydła dorosłego klasy 3.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy prowadzeniu rozbioru ćwierćtuszu wołowych z bydła dorosłego, przeznaczonych do produkcji garmażeryjnej, opracowywaniu receptur na wyroby z mięsa wołowego lub z dodatkiem mięsa wołowego oraz przy kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. Bydło dorosłe — krowy, woły i buhaje.

1.3.2. Ćwierćtusza wołowa (surowiec wyjściowy) — część półtuszy otrzymana z poprzecznego jej podziału między ostatnim a przedostatnim żebrzem; ćwierćtusza może być przednia lub tylna, przy czym tylna z ogonem lub bez ogona.

1.3.3. Mięso bez kości kl. I — mięso drobne chude, bez ścięgien, powięzi i błon uzyskane z wykrawania antrykotu, rozbratla, łopatki, udźca, rostbefu i polędwicy.

1.3.4. Mięso bez kości kl. II — mięso drobne chude, ścięgniaste (bez grubszych ścięgien) lub nieścięgniaste.

1.3.5. Mięso bez kości kl. III — mięso drobne tłuste

1.3.6. Mięso bez kości kl. IV — mięso drobne krwa we, gruczoły jadalne, ścięgna, powięzia i tłuszcz.

1.3.7. Polędwica — mięsień lędźwiowy wewnętrzny

1.3.8. Kości kl. I — kości długie (ramienna, udowa przedramienia, podudzia), oraz kości różnokształtne (kręgosłupa z kością krzyżową).

1.3.9. Kości kl. II — kości krótkie (stępu i nadgarstka), płaskie (miednicy i łopatki oraz mostka wraz z częściami chrzęstnymi), kości długie i kości różnokształtne.

1.3.10. Łój — tkanka tłuszczowa podskórna i międzymięśniowa otrzymywana podczas rozbioru i wykrawania ćwierćtuszu wołowych.

1.3.11. Partia — określona ilość mięsa bez kości jednego rodzaju i jednej klasy, w jednakowym stanie termicznym, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

2. WYMAGANIA

2.1. Ćwierćtusze wołowe (surowiec wyjściowy) — zgodnie z wymaganiami podanymi w PN-74/A-82001

2.2. Mięso drobne uzyskane z rozbioru — wg tabl. 1

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji.

Ustanowiona przez Dyrektora do Spraw Produkcji Garmażeryjnej i Napojów Oddziału Produkcji WSS SPOŁEM dnia 29 stycznia 1980 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1980 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 7/1980 poz. 40)

Tablica 1

| Cechy jakości | Wymagania | | | |
|------------------------------|---|---|--|---|
| | kl. I | kl. II | kl. III | kl. IV |
| Charakterystyka ogólna mięsa | chude, barwy różowej do czerwonej | chude, ścięgniste i nieścięgniste, barwy czerwonej do ciemnoczerwonej | tłuste, ścięgniste i nieścięgniste, barwa mięsa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej | krwawe, barwa nie jednolita |
| Barwa tłuszczu | biało-kremowa do intensywnie ciemnożółtej | | | nie określa się |
| Tłuszcz zewnętrzny | bez tłuszczu | dopuszczalny do 2 mm | dopuszczalny do 10 mm | nie określa się |
| Tłuszcz międzymięśniowy | | | | |
| Tłuszcz śródtkankowy | dopuszczalny | | | |
| Ścięgnistość | bez ścięgien, powięzi i błon | bez grubszych ścięgien | | ścięgna jadalne bez ograniczeń |
| Przekrwienie | niedopuszczalne | | | dopuszczalne bez wydzielonych skrzepów krwi |
| Węzły chłonne | niedopuszczalne | | | bez ograniczeń |
| Tłuszcz badany analitycznie | do 4% | do 15% | do 45% | do 40% |

2.3. Elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania — wg tabl. 2.

Tablica 2

| Elementy | Wymagania |
|-------------------------|---|
| Pośladwica uformowana | mięsień lędźwiowy wewnętrzny wraz z głową mięśnia, bez tłuszczu, tkanki łącznej i mięsa krwawego |
| Ogon | kręgi ogonowe pokryte mięśniami |
| Kości kl. I | kości długie i różnokształtne świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych) |
| Kości kl. II | kości krótkie, płaskie, świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych) oraz kości długie i kości różnokształtne rozmrożone (pochodzące wyłącznie z wykrawania mięsa uprzednio zamrożonego) |
| Łój | tłuszcz podskórny i międzymięśniowy o barwie kremowej do ciemnożółtej |
| Ścięgna niekonsumpcyjne | ścięgno Achillesa i ścięgno karkowe |

3. BADANIA

3.1. Rodzaje badań

3.1.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — zgodne z PN-65/A-82000.

3.1.2. Badania chemiczne — oznaczanie zawartości tłuszczu — zgodnie z PN-73/A-82111.

3.2. Pobieranie próbek — zgodnie z PN-65/A-82000.

3.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań odpowiadają będą wymaganiom zawartym w rozdz. 2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Społem WSS Oddział Produkcji w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8151-23 i BN-71/8151-24

a) ujednoczono i umieszczono w jednej normie wymagania organoleptyczne dotyczące elementów i mięs drobnych uzyskanych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych kl. 3 przednich i tylnych,

b) wprowadzono do jednej normy orientacyjne wskaźniki porzobiorowe dla elementów i mięs drobnych uzyskanych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych kl. 3 przednich i tylnych,

c) ustalono wskaźniki porzobiorowe na podstawie aktualnych potrzeb produkcji garmażeryjnej,

d) dostosowano treść i formę normy do obowiązujących wymagań normalizacyjnych.

3. 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

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

4. Symbol wg SWW — 2313-24.

5. Autorzy projektu normy — inż. Marian Burzyński, inż. Danuta Jagas, Krystyna Paliwoda — WSS SPOŁEM, Łódź.

6. Rozbiór ćwierćtuszy

6.1. Rozbiór ćwierćtuszy przednich

a) **Oddzielenie łopatki** wraz z chrząstką łopatkową należy wykonać w taki sposób, aby mięśnie łopatki nie były uszkodzone.

b) **Odcięcie części karkowej** należy wykonać cięciem między ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym.

c) **Wykrawanie elementów na mięsa drobne** wykonuje się następująco: po wykonaniu podziału ćwierćtuszy należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięs drobnych wg wymagań podanych w normie.

d) **Czynności końcowe** polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz ich klasyfikacji wg wymagań podanych w normie.

6.2. Rozbiór ćwierćtuszy tylnych

a) **Oddzielenie połówicy** polega na wykrojeniu głowy mięśnia lędźwiowego wewnętrznego w okolicy kości biodrowej i oddzieleniu mięśnia lędźwiowego wewnętrznego od przepołowionych kręgów.

b) **Oczyszczenie połówicy** polega na oczyszczeniu z przylegającego tłuszczu zewnętrznego i otaczającej tkanki łącznej.

c) **Oddzielenie golonki tylnej** należy wykonać w stawie kolanowym, tak aby mięśnie udowo-piętowe pozostały przy udźcu, a całe ścięgno Achillesa przy golonce.

d) **Odcięcie ogona u nasady** polega na odcięciu na ostatnim kręgu nieruchomym.

e) **Odcięcie części lędźwiowo-brzuszej** od udźca należy wykonać między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości

krzyżowej po omiesnej mięśnia czterogłowego, tak aby mięśnie brzucha (łata) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej.

f) **Wykrawanie mięs drobnych** wykonuje się następująco: po podziale na części należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięs drobnych wg wymagań podanych w normie.

g) **Czynności końcowe** polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz przeprowadzeniu ich klasyfikacji wg wymagań podanych w normie.

7. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych przednich klasy 3

| Lp. | Wyszczególnienie | Wskaźnik średni % | Granice odchyień % |
|-------|--------------------------|-------------------|--------------------|
| 1 | Mięso drobne b/k kl. I | 6,9 | 6,2 ÷ 8,1 |
| 2 | Mięso drobne b/k kl. II | 55,5 | 54,1 ÷ 57,4 |
| 3 | Mięso drobne b/k kl. III | 7,0 | 6,2 ÷ 7,7 |
| 4 | Mięso drobne b/k kl. IV | 2,8 | 2,4 ÷ 3,4 |
| 5 | Ścięgna | 1,1 | 0,9 ÷ 1,3 |
| 6 | Kości kl. I | 7,6 | 6,1 ÷ 8,1 |
| 7 | Kości kl. II | 17,1 | 16,0 ÷ 18,0 |
| 8 | Łój | 1,4 | 1,2 ÷ 1,6 |
| 9 | Strata rozbiorowa | 0,5 | - |
| Razem | | 100,0 | - |

8. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 3

| Lp. | Wyszczególnienie | Wskaźnik średni % | Granice odchyień % |
|-------|--------------------------|-------------------|--------------------|
| 1 | Mięso drobne b/k kl. I | 24,3 | 23,7 ÷ 25,7 |
| 2 | Mięso drobne b/k kl. II | 44,6 | 42,9 ÷ 45,6 |
| 3 | Mięso drobne b/k kl. III | 6,2 | 6,6 ÷ 7,9 |
| 4 | Mięso drobne b/k kl. IV | 2,9 | 2,5 ÷ 3,2 |
| 5 | Ogon | 1,5 | 1,4 ÷ 1,7 |
| 6 | Ścięgna | 0,8 | 0,6 ÷ 0,9 |
| 7 | Kości kl. I | 9,6 | 9,1 ÷ 10,3 |
| 8 | Kości kl. II | 8,2 | 7,8 ÷ 9,0 |
| 9 | Łój | 1,4 | 1,2 ÷ 1,6 |
| 10 | Strata rozbiorowa | 0,5 | - |
| Razem | | 100,0 | - |