

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-73 8151-38
	Produkcja garmazeryjna Mięso z rozbioru łopatki z kością i golonką	
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest rozbior łopatki z kością i golonką świeżej lub mrożonej na mięsa drobne.

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-71/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Badania chemiczne

2. WYMAGANIA

2.1. Łopatka z golonką (surowiec wyjściowy) - wg tabl. 1.

Tablica 1

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	zewnętrzna powierzchnia łopatki powinna być pokryta tłuszczem, bez fałd skóry i tłuszczu pachowego; w skład łopatki wchodzi między innymi następujące mięśnie; nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, cały zespół mięśni ramienia; od dołu łopatka odcięta w górnej części nadgarstka; łopatka zawiera następujące kości: łopatkę wraz z chrząstką łopatkową, kość ramienną, kości podramienia (łokciową i promieniową) - zgodnie z PN-64/A-82002
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 powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni - jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza jędrność i elastyczność mięśni

Informacje dodatkowe

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 6 czerwca 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 27/1973 poz. 79)

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania
Zapach	swoiasty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Mięso drobne uzyskane z rozbioru łopatki z kością i golonką - wg tabl. 2.

Tablica 2

Element	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. I	mięso bez tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne w warstwach do 2 mm; dopuszczalna lekka marmurkowość; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa - jasnoróżowa i różowa do czerwonej; niedopuszczalne kawałki o barwie białej, tzw. rybnie mięso, oraz o barwie ciemnoczerwonej; barwa tłuszczu - biała, dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu - nie więcej niż 18%
Mięso drobne b/k kl. II	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowość) bez ograniczeń, bez tłuszczu zewnętrznego; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły 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%
Mięso drobne b/k kl. III	mięso ścięgniaste z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa - różowa do czerwonej; przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu - nie więcej niż 23%
Mięso drobne b/k kl. IV	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń, niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, tłuszczu - biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; zawartość tłuszczu - bez ograniczeń

3. BADANIA

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

3.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-71/A-82100.

K O N I E C

1. Rozbiór łopatki z golonką i klasyfikacja mięs drobnych polega na:

- a) dokładnym zdjęciu z łopatki tłuszczu zewnętrznego wraz ze skórą,
- b) wykrojeniu kości łopatki, ramiennej i podramienia i doczyszczeniu ich z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,
- c) podziale łopatki na następujące mięśnie: trójgłowy ramienia, nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, mięśnie prostowników i zginaczy,
- d) zdjęciu tłuszczu i omięsnych z mięśni nieścięgniastych oraz usunięciu grubszych ścięgien ze wszystkich mięśni,
- e) segregacji poszczególnych mięśni lub ich części na klasy jakościowe wg wymagań jakościowych podanych w normie,
- f) dokładnym oddzieleniu tłuszczu od skórek i zakwalifikowaniu go do tłuszczu drobnego.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięs drobnych z rozbioru łopatki z kością i golonką na mięsa drobne

Lp.	Wyszczególnienie	Półtusze kl. 3	
		wskaźnik średni, %	orientacyjne granice odchylenia, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	24,10	23,10÷25,10
2	Mięso drobne b/k kl. II	35,70	34,70÷36,70
3	Mięso drobne b/k kl. III	11,40	10,90÷11,90
4	Mięso drobne b/k kl. IV	0,50	0,40÷0,60
5	Tłuszcz drobnny	13,20	12,70÷13,70
6	Skórki	3,70	3,60÷3,80
7	Kości	11,10	10,90÷11,30
8	Strata	0,30	0,30
Razem		100,00	