

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-85
	Wyroby garmażeryjne rybne	8152-01
		Zamiast BN-72/8152-01 BN-75/8159-04
		Grupa katalogowa 1227

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmażeryjnych rybnych.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. surowiec rybny** — ryby słodkowodne, ryby morskie: ryby żywe, śnięte, schłodzone, mrożone, solone, marynowane, wędzone i inne organizmy wodne świeże i mrożone o różnym stopniu oczyszczenia oraz podroby rybne.

**1.3.2. wyroby garmażeryjne rybne** — półprodukty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne zawierające w składzie surowca podstawowego ponad 50% ryb, głowonogów, podrobów rybnych.

**1.3.3. półprodukty garmażeryjne rybne** — wyroby z częściowo przetworzonych surowców rybnych w postaci tuszek, kawałków, filetów lub rozdrobnionej masy z dodatkiem lub bez wypełniaczy skrobiowych, schłodzone lub solone wymagające przed spożyciem dodatkowych zabiegów kulinarnych.

**1.3.4. potrawy kulinarne rybne** — wyroby sporządzone z surowców rybnych, warzyw, tłuszczów, dodatków i przypraw, nadające się do bezpośredniego spożycia po zastosowaniu procesu podgrzewania.

**1.3.5. wyroby smażone** — wyroby w postaci tuszek, kawałków, filetów, rozdrobnionej masy z dodatkami i przyprawami, formowane, obtoczone w mące, bułce tartej, ciście lub panierowane, poddane procesowi smażenia.

**1.3.6. wyroby w galarecie** — wyroby w postaci filetów, kawałków lub tuszek ryb gotowanych, odpowiednio uformowanych, dekorowanych warzywami, owocami, jajami i innymi dodatkami, zalane całkowicie galaretą lub częściowo pokryte galaretą pokruszoną.

**1.3.7. galarety z ryb** — wyroby z surowca rybnego, gotowanego w wywarze z warzyw, w postaci kawałków bez ości o nieregularnym kształcie i zróżnicowanej wielkości, wymieszanych z rozdrobnionymi, gotowanymi

warzywami, jajami oraz przyprawami, zalane galaretą i zastudzone w odpowiednich formach.

**1.3.8. wyroby faszerowane** — wyroby w postaci zmielonej masy z dodatkami i przyprawami, odpowiednio uformowanej, porcjowanej lub nie, gotowane, udekorowane, zalane w całości galaretą, sosem lub nie zalane; w postaci dzwonek z nadzieniem, gotowane, udekorowane, zalane w całości galaretą lub sosem.

**1.3.9. wyroby w sosach** — wyroby w postaci tuszek, kawałków, filetów, uformowanej masy, marynowane, solone, smażone, gotowane, zalane sosem.

**1.3.10. wyroby marynowane** — wyroby w postaci tuszek, filetów, kawałków, ikry, mlecza, solone, smażone, gotowane, surowe, poddane działaniu zalewy octowej z dodatkami smakowymi.

**1.3.11. wyroby w oleju** — wyroby w postaci tuszek, filetów, kawałków, ikry, solone, wędzone z dodatkami i przyprawami lub bez, zalane olejem.

**1.3.12. pasty** — wyroby z surowca rybnego, solonego, wędzonego, gotowanego, z dodatkami nabiałowymi, tłuszczowymi lub innymi dodatkami, przyprawami, dokładnie rozdrobnione i wymieszane, tworzące jednolitą masę, porcjowane lub nie porcjowane.

**1.3.13. paszety** — wyroby z surowca rybnego gotowanego, z dodatkiem lub bez podrobów i tłuszczów zwierząt rzeźnych, gotowanych warzyw, z dodatkiem wypełniaczy skrobiowych, przypraw, rozdrobnione, poddane procesowi pieczenia lub parzenia.

**1.3.14. wyroby w osłonkach** — wyroby z surowca rybnego świeżego lub mrożonego poddanego soleniu, z dodatkiem przypraw, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wędzone lub nie wędzone.

**1.3.15. zapiekanki** — wyroby z surowca rybnego o różnym stopniu rozdrobnienia, z dodatkiem ziemniaków, kasz, makaronów oraz warzyw, przypraw i innych dodatków, odpowiednio formowane i zapiekane w formach.

**1.3.16. flaczki, gulasze** — wyroby kulinarne z surowca rybnego z dodatkiem warzyw i ich przetworów, przypraw, odpowiednio rozdrobnione, gotowane, równomiernie rozmieszczone w sosie.

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Spółdzielcze Przedsiębiorstwo  
Produkcji Garmażeryjnej i Napojów

Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 18 lipca 1985 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 11/1985 poz. 21)

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Podział.** Wyroby rybne dzieli się na:

### Półprodukty

- filety, tuszki, kawałki,
- z masy rozdrobnionej uformowanej — kotlety, klopsy.

### Wyroby gotowe

- smażone,
- w galarecie,
- galarety,
- faszerowane,
- w sosach,
- marynowane,
- w oleju,
- pasty,

- pasztety,
- w osłonkach,

### Potrawy kulinarne rybne

- zapiekanki,
- flaczki, gulasze.

**2.2. Przykład oznaczenia** pasztetu rybnego:

PASZTET RYBNY MORSKI BN-85/8152-01

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce, dodatki, przyprawy** użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

**3.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów i wyrobów gotowych rybnych**

**3.2.1. Półprodukty garmazeryjne rybne** — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	tuszki, filety, kawałki	kotlety, klopsy
Wygląd ogólny	pozbawione głów, płetw, łuski, wypatroszone, bez skrzepów krwi, porcjowane lub nieporcjowane, waga porcji nie może przekraczać 1 kg	zmielona masa z dodatkami i przyprawami, formowana w okrągłe, owalne, kuliste lub spłaszczone kotlety, klopsy lub nieformowana masa otoczona lub nie mąką lub tartą bułką, masa sztuki nie powinna przekraczać 150 g
Konsystencja i struktura	spoista niedopuszczalna mazista, 5miękka	miękka, zwięzła; w kotletach z ikry wyczuwalna ziarnistość, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz kruszenie się
Barwa	charakterystyczna dla poszczególnych gatunków ryb świeżych, solonych i odsolonych; dopuszcza się przebarwienia wzdłuż i wokół kręgosłupa oraz podskórne pożółcenie przenikające w głąb tkanki mięsnej; niedopuszczalne różowe przebarwienie tkanki mięsnej u ryb solonych i odsolonych	charakterystyczna dla użytych surowców
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw, niedopuszczalny nieświeży lub obcy	

**3.2.2. Wyroby gotowe garmazeryjne rybne**

**3.2.2.1. Wyroby gotowe — smażone** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	
	nierozdrobnione	rozdrobnione
Wygląd	tusze, dzwonka, filety pokryte spieczoną nierówną powłoką mąki, bułki tartej ciasta lub panieru  dopuszczalne połamania i zagniecenia w 5% masy partii	kotlety, klopsy okrągłe, owalne lub kuliste, powierzchnia opieczona, nierówna, dopuszcza się nieznaczne popękanie powierzchni
Konsystencja i struktura	charakterystyczna dla poszczególnych gatunków ryb, soczysta nie rozpadająca się	jednorodna, zwięzła, nie krusząca się, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników
Barwa	od złocistej do brązowej, niedopuszczalna brunatna powstała na skutek przypalenia, na przekroju w zależności od gatunków ryb i rodzajów dodatków i przypraw, niedopuszczalna barwa różowa lub szaroróżowa świadcząca o niedosmażeniu	
Smak i zapach	charakterystyczny dla poszczególnych gatunków ryb, dodatków i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach stęchły i jełki, świadczący o przypaleniu lub inny obcy	

**3.2.2.2. Wyroby gotowe — w galarecie** — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	tuszki, kawałki, filety gotowane, odpowiednio uformowane, dekorowane gotowanymi warzywami i innymi dodatkami, zalane całkowicie galaretą lub częściowo pokryte galaretą pokruszoną



cd. tabl. 3

Cecha	Wymagania
Konsystencja i struktura	mięsa ryb — miękka, zwięzła, nie rozpadająca się; galarety — zestalona, jednolita, przy lekkim dotyku łatwo uginająca się; galarety pokruszonej — zwięzła, nie rozpadająca się; dodatków dekoracyjnych — miękka
Barwa	mięsa ryb — charakterystyczna dla użytego gatunku ryb; galarety — słomkowa do żółcistej, klarowna, dopuszczalne lekkie zmętnienie; dodatków — charakterystyczna dla każdego rodzaju
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach jełki, gorzki, kwaśny wynikający z fermentacji oraz inny obcy

## 3.2.2.3. Wyroby gotowe — galarety — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	ugotowane kawałki mięsa z ryb bez ości, o nieregularnym kształcie i zróżnicowanej wielkości, wymieszane z kawałkami gotowanych warzyw oraz innych dodatków, zalane galaretą i zastudzone w odpowiednich formach; masa i kształt bloku lub porcji zależna od użytej formy
Konsystencja i struktura	mięsa — miękka, spoista; galarety — zestalona, nie rozpadająca się, elastyczna, przy lekkim dotyku uginająca się; dodatki dekoracyjne — miękkie, składniki — równomiernie rozmieszczone
Barwa	mięsa ryb — charakterystyczna dla użytego gatunku ryb; dodatków — charakterystyczna dla każdego rodzaju; galarety — klarowna, słomkowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach zjełczały, kwaśny lub inny obcy

## 3.2.2.4. Wyroby gotowe — ryby faszerowane — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cecha	Wymagania		
	w galarecie	porcjowane w sosach	batony
Wygląd ogólny	pokrojone plastry ryby faszerowanej o grubości nie większej niż 1,5 cm o wadze około 100 g lub dzwonka wypełnione farszem; udekorowane, zalane galaretą niedopuszczalne zabrudzenia	lub sosem	uformowane batony w kształcie walca o powierzchni gładkiej, czystej dopuszczalne wgłębienia w miejscach osznurowania oraz 5% batonów lekko zdeformowanych, dopuszcza się batony w osłonkach poliamidowych
Konsystencja i struktura	zwięzła, nie rozpadająca się, dopuszcza się nieliczne otwory powietrzne bez zmiany barwy, farsz nie oddzielający się od dzwonka galarety — elastyczna nie krusząca się, przy lekkim dotyku uginająca się; dodatków dekoracyjnych — miękka niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników, konsystencja krusząca się lub rozpadająca	sosów lekko zawieszista, jednolita	
Barwa	charakterystyczna dla użytego mięsa ryb — kremowa do ciemnokremowej galarety — klarowna, słomkowa, dopuszczalne lekkie zmętnienie; dekoracji — charakterystyczna dla użytych składników niedopuszczalna barwa świadcząca o nieświeżości	sosów — właściwa dla użytych surowców i przypraw	
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych składników i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy		

## 3.2.2.5. Wyroby gotowe — w sosach — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	smażone, gotowane, marynowane, solone — kawałki, uformowana masa, dzwonka i filety ryb z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, zalane sosem

cd. tabl. 6

Cecha	Wymagania
Konsystencja i struktura	mięsa ryb — spoista, nie rozpadająca się; sosu — lekko zawieszista, niedopuszczalna wodnista; warzyw w sosie — miękka
Smak i zapach	charakterystyczny dla danego gatunku ryb i rodzajów sosu; niedopuszczalny smak i zapach jełki, gorzki, kwaśny na skutek fermentacji lub inny obcy
Barwa	mięsa i sosu charakterystyczna dla użytych surowców, dodatków i przypraw; dopuszczalne zabarwienie mięsa powstałe od sosu

**3.2.2.6. Wyroby gotowe — marynowane — wg tabl. 7.**

Tablica 7

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	marynowane na zimno, smażone, gotowane — tusze, filety, dzwonka, kawałki, ikra, mlecz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, zalane zalewą octową lub olejem z dodatkami smakowymi; niedopuszczalne postrzępienia skóry i mięsa
Konsystencja i struktura	mięsa, ikry, mlecza ryb marynowanych na zimno — jędrna, spoista, nie rozpadająca się; mięsa ryb smażonych, gotowanych — krucha, soczysta; warzyw — miękka; zalewy — płynna; nie dopuszcza się konsystencji mazistej mięsa ryb i warzyw
Barwa	mięsa ryb w zależności od gatunku: dla wyrobów z ryb solonych dopuszczalne przebarwienia wzdłuż i wokół kręgosłupa; warzyw — charakterystyczna dla danego rodzaju; zalewy — bezbarwna, dopuszczalne lekkie zmętnienie lub inne zabarwienie powstałe na skutek zastosowania do zalewy octowej odpowiedniego rodzaju dodatków i przypraw
Smak i zapach	mięsa ryb — kwaśnośłony, charakterystyczny dla ryb smażonych, gotowanych i marynowanych na zimno; warzyw — charakterystyczny dla danego rodzaju z posmakiem zalewy; zalewy — kwaśny z wyczuwalnymi dodatkami i przyprawami; niedopuszczalne zmiany smaku i zapachu wynikłe na skutek fermentacji

**3.2.2.7. Wyroby gotowe — w oleju — wg tabl. 8.**

Tablica 8

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	tusze, filety lub kawałki ryb solone lub wędzone, albo ikra, z dodatkiem lub bez dodatku rozdrobnionych warzyw i przypraw, zalane olejem
Konsystencja i struktura	mięsa ryb — jędrna, spoista, niedopuszczalna mazista; warzyw — charakterystyczna dla warzyw surowych
Barwa	mięsa ryb — charakterystyczna dla danego gatunku i zastosowanych procesów technologicznych; dopuszcza się lekkie przebarwienie wzdłuż kręgosłupa; warzyw — charakterystyczna dla danego rodzaju
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, zjełczały, świadczący o zepsuciu lub inny obcy

**3.2.2.8. Wyroby gotowe — pasty — wg tabl. 9.**

Tablica 9

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	masa smarowna, jednolita w opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym
Konsystencja i struktura	jednolita, smarowna, niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników
Barwa	charakterystyczna dla użytych surowców i przypraw
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowania procesów technologicznych; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, stęchły, zjełczały, kwaśny świadczący o fermentacji lub inny obcy

**3.2.2.9. Wyroby gotowe — pasztety — wg tabl. 10.****Tablica 10**

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt w zależności od użytej formy; powierzchnia boczna i dolna wyrównane, górna nierówna; dopuszczalna na powierzchni obecność wydzielonego tłuszczu, jak również elementy dekoracyjne: dopuszcza się pogniecenie, zapadnięcie powierzchni w ilości 5% masy partii
Konsystencja i struktura	smarowna, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; nie dopuszczalne są skupiska jednego ze składników lub przypraw oraz ziarnistość; dopuszcza się nieliczne drobne otwory powietrzne
Barwa	na powierzchni — jasnobrązowa do brązowej; wytopionego tłuszczu — kremowa; na przekroju — kremowa do beżowej; niedopuszczalna barwa niejednolita, brunatna świadcząca o przypaleniu lub szara świadcząca o niedopieczeniu
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalny smak i zapach zjełczały, kwaśny, stęchły lub inny obcy

**3.2.2.10. Wyroby gotowe — w osłonkach — wg tabl. 11.****Tablica 11**

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	wędzone typu polędwica wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, rodzaj i kaliber zgodny z recepturą, z surowca rybnego z dodatkami i przyprawami, solone, wędzone grubo rozdrobnione, długość batonów zgodna z recepturą; powierzchnia wyrównana, dopuszczalne lekkie pomarszczenie, sucha, czysta; osłonka ściśle przylega do masy: dopuszcza się 5% wyrobów w osłonkach z zawędzonymi wytryskami; niedopuszczalne okopcenie, zabrudzenie, oślizgłość i nalot pleśni
Konsystencja i struktura	dość ścisła, spoista; niedopuszczalne skupiska przypraw; plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać
Barwa	na powierzchni jasnobrązowa, na przekroju kremowa z odcieniem różowym; niedopuszczalna barwa szarzielona
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z surowca rybnego, wyraźnie wyczuwalne przyprawy, charakterystyczny posmak wędzonego mięsa ryb; nie dopuszczalny smak i zapach kwaśny lub inny obcy

**3.2.2.11. Wyroby gotowe — zapiekanki — wg tabl. 12.****Tablica 12**

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt w zależności od użytej formy, powierzchnia nierówna, dopuszcza się pogniecenia, zapadnięcie, nieznaczne przypieczenie powierzchni w ilości do 5% masy partii
Konsystencja i struktura	krucha, niejednolita, zwarta
Barwa	właściwa dla użytych składników
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków, przypraw; nie dopuszczalny kwaśny powstały na skutek fermentacji, stęchły, zjełczały lub inny obcy

**3.2.2.12. Wyroby gotowe — gulasze, flaczki — wg tabl. 13.****Tablica 13**

Cecha	Wymagania	
	gulasze	flaczki
Wygląd ogólny	kawałki ryb pozbawione ości, pokrojone w kostkę lub paski, warzywa równomiernie rozmieszczone w sosie	mięso ryb lub głowonogów, pokrojone w paski o długości około 5 cm, szerokości około 5 mm, warzywa pokrojone w cienkie paski, równomiernie rozmieszczone w sosie



cd. tabl. 13

Cecha	Wymagania	
	gulasze	flaczki
Konsystencja i struktura	gęsta, zawieszista, kawałki ryb nie rozgotowane, warzywa miękkie, zachowujące nadany kształt, widoczne dodatki i przyprawy; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników	półpłynna, paski mięsa ryb i głowonogów miękkie, nie rozpadające się, warzywa miękkie, cząstki zachowujące nadany kształt, widoczne dodatki i przyprawy; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników
Barwa	ryb kremowoszara do jasnobrązowej; sosu zależna od określonych recepturą dodatków; warzyw charakterystyczna dla danego rodzaju	ryb, głowonogów kremowoszara; sosu zależna od określonych recepturą dodatków; warzyw charakterystyczna dla danego rodzaju
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów z ryb z dodatkiem gotowanych warzyw, z wyczuwalnymi innymi dodatkami i przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach przypaleniowy, kwaśny na skutek fermentacji lub inny obcy	charakterystyczny dla ryb, głowonogów gotowanych z wyczuwalnym zapachem i smakiem warzyw i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach zjełczały, kwaśny lub inny obcy

## 3.3. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 14.

Tablica 14

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania							
		zawartość mięsa, %, nie mniej niż	zawartość warzyw, %, nie mniej niż	zawartość galarety, %, nie mniej niż	zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	zawartość skrobi, %, nie więcej niż	zawartość soli, %, nie więcej niż	zawartość kwasu octowego, %, nie więcej niż
1	<b>Półprodukty rybne</b> Tuszki, filety	—	—	—	—	—	10	2,5	—
2	Kotlety, klopsy	—	—	—	—	—	16	2,5	—
3	<b>Wyroby gotowe rybne</b> Wyroby smażone	—	—	—	—	—	14	2,3	—
	a) rozdrobnione	—	—	—	—	—	14	2,3	—
	b) nierozdrobnione	—	—	—	—	—	14	2,3	—
	— w mące	—	—	—	—	—	10	2,3	—
	— w cieście	—	—	—	—	—	16	2,3	—
	— panierowane	—	—	—	—	—	16	2,3	—
4	Ryby w galarecie	—	—	—	—	—	—	2,0	—
	— zalane galaretą	40	—	—	—	—	—	2,0	—
	— pokryte pokruszoną galaretą	70	—	—	—	—	—	2,0	—
5	Galarety z ryb	30	—	—	—	—	—	2,0	—
6	Ryby faszerowane	—	—	—	—	—	—	—	—
	a) porcjowane w galarecie	45	—	—	—	—	8,0	2,0	—
	b) porcjowane w sosach	55	—	—	—	—	10	2,0	—
	c) batony	—	—	—	—	—	8,0	2,5	—
7	Ryby w sosach	—	—	—	—	—	—	—	—
	— smażone, gotowane	50	—	—	—	—	—	2,5	—
	— marynowane, solone	50	—	—	—	—	—	4,0	—
8	Ryby marynowane	—	—	—	—	—	—	—	—
	a) smażone	80	—	—	—	—	—	2,5	2,0
	b) gotowane	80	—	—	—	—	—	2,0	1,5
	c) solone	80	14	—	—	—	—	4,0	2,5
9	Ryby w oleju	75	—	—	—	—	—	5,0	—
10	Pasty rybne	—	—	—	—	30	—	2,5	—
11	Pasztety rybne	—	—	—	60	30	12	2,5	—
12	Pasztety rybno-warzywne	—	—	—	62	25	16	2,5	—
13	Wyroby w osłonkach wędzone	—	—	—	—	—	—	5,0	—
14	Zapiekanki	—	—	—	55	35	—	2,5	—
15	Flaki rybne	40	—	—	—	—	4,0	2,0	—
16	Gulasze rybne	30	15	—	—	—	4,0	2,0	—

### 3.4. Wymagania mikrobiologiczne

#### 3.4.1. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące półproduktów

— gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu,

— pałeczki z rodzaju *Salmonella* — nieobecne w 25 g produktu.

#### 3.4.2. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych

— pałeczki z rodzaju *Salmonella* — nieobecne w 25 g produktu,

— gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie — nieobecne w 0,1 g produktu,

— pałeczki z grupy coli — nieobecne w 0,1 g produktu,

— pałeczki z grupy coli dla past rybnych dopuszczalne w 0,01 g produktu,

— pałeczki z rodzaju *Proteus* — nieobecne w 0,1 g produktu,

— laseczki beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczyny — nieobecne w 0,1 g produktu.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport — wg BN-73/8150-04.

#### 4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Wyroby powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, w temperaturze od +4 do +8°C i wilgotności względnej około 85%. Dla półproduktów temperatura pomieszczeń powinna wynosić od 0 do +8°C.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków określonych w 4.2.1 nie powinien przekraczać:

18 h — półprodukty; sprzedaż powinna być zakończona w dniu dostawy,

24 h — ryby faszerowane, w galarecie, pasty,

36 h — wyroby kulinarne, w sosach,

48 h — wyroby smażone, pieczone, zapiekane,

72 h — wyroby w marynacie,

96 h — wyroby w osłonkach.

## 5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 15.

Tablica 15

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+

cd. tabl. 15

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
4	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
5	Oznaczenie zawartości mięsa	+	-	+
6	Oznaczenie zawartości tłuszczu	+	-	+
7	Oznaczenie zawartości galarety	+	-	+
8	Oznaczenie zawartości sosu	+	-	+
9	Oznaczenie zawartości wody	+	-	+
10	Oznaczenie zawartości skrobi	+	-	+
11	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
12	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych redukujących siarczyny	+	-	-
13	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	-	-
14	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich	+	-	-
15	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy coli	+	-	-
16	Wykrywanie pałeczek z rodzaju <i>Proteus</i>	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się co najmniej raz w roku, przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

Badania okresowe przeprowadza się wg określonego harmonogramu lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nie opakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do obrotu.

5.3. Pobieranie próbek — wg BN-71/8150-01.

#### 5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne — wg PN-80/A-82101.

5.4.2. Badania chemiczne — wg PN-71/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-70/A-82051.

Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich — wg PN-75/A-04024.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C