

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-88
	Bekon eksportowy	8011-04
		Zamiast BN-77/8011-04
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest bekon peklowany lub peklowany wędzony przeznaczony na eksport w formie części ciętych lub plasterków.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma stanowi podstawę do oceny jakości bekonu peklowanego wędzonego przeznaczonego na eksport produkowanego w zakładach mających uprawnienia eksportowe.

1.3. Określenia

1.3.1. partia towaru — określona ilość bekonu jednego asortymentu wyprodukowanego w jednym zakładzie produkcyjnym, w jednakowym opakowaniu, jednakowo oznakowana, zaopatrzona w jednakowe dokumenty i zgłoszona jednorazowo do kontroli.

1.3.2. data produkcji — dzień, w którym bekon zapakowano w opakowanie bezpośrednie z przeznaczeniem do wysyłki eksportowej.

W przypadku bekonu plasterkowanego, jest to dzień, w którym dokonano plasterkowania i zapakowania próżniowego.

1.3.3. termin trwałości — deklarowany okres, w którym produkt zapakowany w nie uszkodzone opakowanie, przechowywany i transportowany zgodnie z normą zachowuje wymagane cechy jakościowe.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Części cięte bekonu (Bacon Cuts) — wg tabl. 1.

Tablica 1

Nazwa w j. polskim	Nazwa w j. angielskim	Forma handlowa	Skrót
1	2	3	4
Szynka ze skórą z kością i z gołonką	Bone in Gammon	Niewędzona (Unsmoked) Wędzona (Smoked)	GAM GAM Sm
Szynka ze skórą bez kości z gołonką	Boneless Gammon	Niewędzona (Unsmoked)	BLG
Szynka ze skórą bez kości bez gołonki	Boneless Shankless Gammon	Niewędzona (Unsmoked) Wędzona (Smoked)	SLG SLG Sm
Bekon środkowy ze skórą bez kości	Skin on Middle	Niewędzony (Unsmoked)	SOM
Bekon środkowy ze skórą bez kości złożony	Folded Skin on Middle	Niewędzony (Unsmoked)	FSOM
Bekon środkowy bez skóry i bez kości	Boneless Skinless Middle	Niewędzony (Unsmoked)	SLM
Bekon środkowy bez skóry i bez kości złożony	Folded Skinless Middle	Niewędzony (Unsmoked)	FSLM
Bekon środkowy bez skóry i bez kości rolowany wiązany	Ayrshire Middle	Niewędzony (Unsmoked) Wędzony (Smoked)	AM AM Sm
Bekon grzbietowy ze skórą bez kości	Skin on Back	Niewędzony (Unsmoked)	SOB
Bekon grzbietowy słodkopeklowany bez skóry i bez kości	Special Cured Back	Niewędzony (Unsmoked) Wędzony (Smoked)	SCB SCB Sm
Boczek ze skórą	Streaky	Niewędzony (Unsmoked) Wędzony (Smoked)	STR STR Sm
Karkówka z częścią łopatki bez skóry	Collar	Niewędzony (Unsmoked)	COL

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 15 kwietnia 1988 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1989 r.
(Dz. Norm i Miar nr 7/1988, poz. 17)

2.2. Bekon plasterkowany (Sliced Bacon) — wg tabl. 2.

Tablica 2

Nazwa w j. polskim	Nazwa w j. angielskim	Forma handlowa	Skrót
1	2	3	4
Bekon środkowy ze skórą składany	Rind on Bacon Middle	Niewędzony (Unsmoked)	FSOM
Bekon środkowy bez skóry składany	Rindless Bacon Middle	Niewędzony (Unsmoked) Wędzony (Smoked)	FSLM FSLM Sm
Bekon środkowy bez skóry rolowany	Ayrshire Bacon Middle	Niewędzony (Unsmoked)	AM
Bekon grzbietowy słodkopeklowany bez skóry	Rindless Back Bacon	Niewędzony (Unsmoked) Wędzony (Smoked)	SCB SCB Sm
Boczek ze skórą	Rind on Streaky Bacon	Niewędzony (Unsmoked) Wędzony (Smoked)	STR STR Sm

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec. Półtusze wieprzowe przeznaczone do produkcji części ciętych bekonu powinny być dobrze umięśnione, pochodzić z tusz uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń i odpowiadać wymaganiom wg PN-84/R-78220.

3.2. Ogólne wymagania organoleptyczne i fizyczne — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania
1	2
Skóra (w asortymentach ze skórą)	gładka, cała bez fałd, równomiernie opalona, barwy cytrynowej do jasnożółtej; dopuszcza się lekkie pobicie i podrapanie bez przekrwień podskórnych, lekkie uszkodzenie skóry, nieznaczne plamy z oparzenia i lekkie pofałdowanie skóry
Słonina — barwa — konsystencja	biała lub biała z odcieniem kremowym; dopuszcza się barwę białokremową lub białą z odcieniem różowym jądrna, wyrównana; dopuszcza się sporadyczne występowanie słoniny o konsystencji miękkiej, rozwarstwienie słoniny (splity) nie przekraczające 100 mm długości i 15 mm głębokości
Mięśnie — barwa na powierzchni — barwa na przekroju — konsystencja — przetłuszczenie między-mięśniowe — przetłuszczenie śród-mięśniowe	typowa dla peklowanego mięsa wieprzowego o odcieniu czerwonym do różowego jednolita, intensywnie czerwonoróżowa typowa dla świeżego mięsa peklowanego mięśnie jędrne wg wymagań szczegółowych mięśnie nie przetłuszczone lub lekko marmurkowane
Wykrwawienie	bardzo dobre; dopuszcza się ślady słabego wykrwawienia na szynce w postaci siatki naczyniowej lub na całej powierzchni skóry, jeżeli jest ona cienka; nie dopuszcza się przekrwienia tkanki mięsnej i tłuszczowej
Przepeklowanie i uwędzenie	bekon w całości przepeklowany, dla bekonu wędzonego widoczne i wyczuwalne cechy wędzenia
Świeżość	bekon powinien wykazywać wszystkie znamiona świeżości, powinien odznaczać się zapachem świeżego mięsa peklowanego, bez zmiany koloru mięsa i bez śluzu na powierzchni
Odbarwienie	bekon nie powinien wykazywać odbarwienia tłuszczu oraz mięsa; dopuszcza się w nieznacznym stopniu odbarwienie mięsa na żebrach i końcówkach obrzeży elementów ciętych
Wilgotność	bekon lekko wilgotny, nie ociekający
Czystość	bekon czysty, nie dopuszcza się występowania ciał obcych i zanieczyszczeń
Smak i zapach	charakterystyczny dla świeżego, peklowanego mięsa wieprzowego, dla bekonu wędzonego — wyczuwalne cechy wędzenia, niedopuszczalny jełki smak i zapach tłuszczu
Temperatura	od -1 do 4°C dla części ciętych od -1 do 2°C dla bekonu plasterkowanego

3.3. Wymagania chemiczne

— zawartość soli kuchennej (chlorku sodu NaCl) — 4% w masie mięsnej z tolerancją $\pm 1\%$,

— łączna zawartość azotanu i azotynu sodu (NaNO_3 i NaNO_2) w przeliczeniu na NaNO_2 — nie więcej niż 500 mg na 1 kg produktu, w tym nie więcej niż 200 mg azotynu sodu (NaNO_2) na 1 kg produktu,

— zawartość wielofosforanów dodanych w przeliczeniu na P_2O_5 — nie więcej niż 0,3%,

— zawartość wody dodanej nie więcej niż 10%.

3.4. Wymagania mikrobiologiczne

— pałeczki Salmonella — nieobecne w 25 g,

— gronkowce koagulazododatnie — nieobecne w 0,1 g,

— pałeczki z grupy coli — nieobecne w 0,01 g,
 — laseczki beztlenowe przetrwalnikujące — nieobecne w 0,1 g,
 — inne zgodne z wymaganiami importera.

3.5. Szczegółowe wymagania organoleptyczne i fizyczne dla części ciętych bekonu (Bacon Cuts)

3.5.1. Szynka (Gammon)

3.5.1.1. Szynka ze skórą z kością i z golonką (Bone in Gammon) — wg tabl. 4.

3.5.1.2. Szynka ze skórą bez kości z golonką (Boneless Gammon) — wg tabl. 5.

3.5.1.3. Szynka ze skórą bez kości bez golonki (Boneless Shankless Gammon) — wg tabl. 6.

3.5.2. Bekon środkowy (Middle)

3.5.2.1. Bekon środkowy ze skórą bez kości (Skin on Middle) — wg tabl. 7.

Tablica 4

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	tylna część półtuszy bekonowej z kośćmi i ze skórą, odcięta od półtuszy prostopadle do linii grzbietu w odległości 25 mm w kierunku dogłowym od główki kości udowej; stopa odcięta nad stawem skokowym przez środek kości piętowej
Obróbka	kręgi kości krzyżowej i część kości miednicy usunięte lub przycięte w taki sposób, aby nie wystawały ponad otaczające je nie uszkodzone mięśnie; tłuszcz usunięty z okolicy pachwiny, pozostawione węzły chłonne; nie dopuszcza się wykrawania mięśni wokół wycinanej części kości miednicznej oraz przy zaokrągleniu szynki
Grubość słoniny	nad środkiem mięśnia pośladkowego środkowego — do 22 mm
Masa	co najmniej 12 lb = 5,4 kg

Tablica 5

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	tylna część półtuszy bekonowej ze skórą, bez kości, linie odcięcia jak w 3.5.1.1
Obróbka	jak w 3.5.1.1, ponadto usunięte kości: udowa z rzepką kolanową oraz piszczelowa i strzałkowa cięciem wykonanym między mięśniami półbłoniastym i czterogłowym uda oraz po krawędzi kości podudzia w ten sposób, aby mięśnie były w jednolitym połączeniu i nie były postrzępione; mięśnie szynki mogą być rozłożone, mięśnie golonki pozostawione ze skórą
Grubość słoniny	jak w 3.5.1.1
Masa	co najmniej 11 lb 3 oz = 5,1 kg

Tablica 6

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	tylna część półtuszy bekonowej ze skórą, bez kości i bez golonki, linia odcięcia od półtuszy jak w 3.5.1.1, golonka odcięta w stawie kolanowym, tak aby 1/3 mięśni golonki pozostawała przy szynce
Obróbka	jak w 3.5.1.1, kość udowa wycięta jak w 3.5.1.2 lub wyjęta przez dłutowanie bez przecinania szynki
Grubość słoniny	jak w 3.5.1.1
Masa	co najmniej 10 lb = 4,5 kg

Tablica 7

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	część środkowa półtuszy bekonowej ze skórą bez kości odcięta: — od przodu między 3 a 4 kręgiem piersiowym prostopadle do linii grzbietu przez trzecie żebro; dopuszcza się : odcięcie między 4 a 5 kręgiem przez czwarte żebro — od tyłu prostopadle do linii grzbietu, tak aby skrzydło kości biodrowej nie weszło w skład bekonu środkowego
Obróbka	żeberka wyłuskane, chrząstki mostka pozostawione, kości kręgosłupa (pozostałe części wyrostków poprzecznych kręgów) usunięte nożem; dopuszcza się : nieznaczne uszkodzenie mięśnia najdłuższego grzbietu; bekon środkowy przeznaczony do plasterkowania powinien być pozbawiony części chrzęstnej mostka i uformowany do kształtu prostokąta, tak aby w przypadku założenia części brzusznej (boczku) na część grzbietową (górkę) w gotowym produkcie, linia poprzecznego odcięcia bekonu środkowego od półtuszy pokrywała się

cd. tabl. 7

Cechy	Wymagania
1	2
Długość	co najmniej 450 mm
Szerokość	do 370 mm
Grubość słoniny	do 22 mm
Masa	13 do 14 lb = 5,9 do 6,4 kg

3.5.2.2. Bekon środkowy ze skórą bez kości złożony (Folded Skin on Middle) — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	część środkowa półtuszy bekonowej bez kości złożona tak, aby część brzuszna (boczek) zachodziła na część grzbietową (górkę); odcięcia jak w 3.5.2.1
Obróbka	jak w 3.5.2.1
Długość	jak w 3.5.2.1
Szerokość	do 180 mm
Grubość słoniny	jak w 3.5.2.1
Masa	13 do 14 lb = 5,9 do 6,4 kg

3.5.2.3. Bekon środkowy bez skóry i bez kości (Boneless Skinless Middle) — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	część środkowa półtuszy bekonowej bez kości i bez skóry odcięta jak w 3.5.2.1
Obróbka	jak w 3.5.2.1, ponadto: skóra i część słoniny zdjęte, części chrząstne usunięte
Długość	jak w 3.5.2.1
Szerokość	jak w 3.5.2.1
Grubość słoniny	10 ÷ 22 mm na całej długości z dopuszczeniem do 10% mięśni odsłoniętych
Masa	11 do 13 lb = 5,0 do 5,9 kg

3.5.2.4. Bekon środkowy bez skóry i bez kości złożony (Folded Skinless Middle) — wg tabl. 10.

Tablica 10

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	część środkowa półtuszy bekonowej bez kości i bez skóry złożona jak w 3.5.2.2, cięcia jak w 3.5.2.1
Obróbka	jak w 3.5.2.3
Długość	jak w 3.5.2.1
Szerokość	jak w 3.5.2.2
Grubość słoniny	jak w 3.5.2.1
Masa	11 do 13 lb = 5,0 do 5,9 kg

3.5.2.5. Bekon środkowy bez skóry i bez kości rolowany (Ayrshire Middle) — wg tabl. 11.

Tablica 11

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	część środkowa półtuszy bekonowej rolowana; cięcia jak w 3.5.2.1

cd. tabl. 11

Cechy	Wymagania
1	2
Obróbka	jak w 3.5.2.3, poza tym wszystkie części chrzęstne usunięte, słonina ścięta do grubości 12 mm; osznurowanie sznurkiem bawełnianym o średnicy 2,5 mm; powinny być wykonane poprzeczne oplecenia co 50 mm w ten sposób aby wszystkie supły znajdowały się na jednej linii
Długość	co najmniej 450 mm
Szerokość	średnica mierzona w najcieńszym miejscu co najmniej 100 mm
Grubość słoniny	do 12 mm z dopuszczeniem do 10% mięśni odsłoniętych
Masa	11 do 13 lb = 5,0 do 5,9 kg

3.5.3. Bekon grzbietowy

3.5.3.1. Bekon grzbietowy ze skórą bez kości (Skin on Back) — wg tabl. 12.

Tablica 12

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	część środkowa półtuszy bekonowej z połędwicą po odcięciu boczku linie odcięcia od półtuszy bekonowej: — od przodu jak w 3.5.2.1 — od tyłu — jak w 3.5.2.1 — od boczku równoległe do linii grzbietu z zachowaniem wymaganej szerokości bekonu grzbietowego
Obróbka	żeberka wyluskane, kości kręgosłupa (pozostałe części wyrostków poprzecznych kręgów) oraz części chrzęstne usunięte; dopuszcza się nieznaczne uszkodzenie mięśni połędwicy
Długość	co najmniej 450 mm
Szerokość	wszystkie pomiary poprzeczne w granicach 180 do 200 mm
Grubość słoniny	— do 22 mm
Masa	co najmniej 8 lb = 3,6 kg

3.5.3.2. Bekon grzbietowy słodkopsklowany bez skóry i bez kości (Special Cured Back) — wg tabl. 13.

Tablica 13

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	jak w 3.5.3.1
Obróbka	jak w 3.5.3.1, ponadto skóra zdjęta
Długość	co najmniej 450 mm
Szerokość	jak w 3.5.3.1
Grubość słoniny	10 do 22 mm na całej długości z dopuszczeniem do 10% mięśni odsłoniętych
Masa	co najmniej 6 lb 10 oz = 3 kg

3.5.4. Boczek ze skórą (Streaky) — wg tabl. 14.

Tablica 14

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	część środkowa półtuszy bekonowej po odcięciu bekonu grzbietowego linie odcięcia jak w 3.5.2.1, dopuszcza się odcięcie między 5 a 6 kręgiem piersiowym; w przypadku zbyt silnego przetłuszczenia, dopuszcza się odcięcie dolnej części boczku do miejsc widocznych przerostów mięśniowych
Obróbka	— skóra pozostawiona na całej długości — żeberka wyluskane oraz usunięte części chrzęstne — wycięty wyrostek mieczykowaty mostka — usunięte gruczoły wraz z częścią pachwiny
Długość	co najmniej 400 mm

cd. tabl. 14

Cechy	Wymagania
1	2
Szerokość	150 ÷ 180 mm
Grubość	co najmniej 30 mm
Umieśnienie	co najmniej 1 warstwa przerostu mięśniowego od strony podbrzusza i 2 warstwy od strony grzbietu
Masa	co najmniej 5 lb 8 oz = 2,5 kg

3.5.5. Karkówka z częścią łopatki bez skóry (Collar) — wg tabl. 15.

Tablica 15

Cechy	Wymagania
1	2
Charakterystyka i linie odcięcia	karkówka z częścią łopatki bez skóry, odcięta od półtuszy bekonowej z usuniętą kością łopatki i wyciętymi kręgami: — od przodu prostopadle do linii odcięcia głowy w stanie potylicznym — od tyłu między 3 a 4 kręgiem piersiowym prostopadle do linii grzbietu przez trzecie żebro; dopuszcza się odcięcie między 4 a 5 kręgiem piersiowym przez czwarte żebro lub między 5 a 6 kręgiem piersiowym przez piąte żebro, przy półtuszach, z których bekon środkowy lub bekon grzbietowy nie mogą być zagospodarowane na cele eksportowe — od dołu przez środek łopatki równoległe do długości półtuszy bekonowej na wysokości kości ramiennej, fragmenty żeber usunięte
Obróbka	— zdjęta skóra i nadmiar (ponad 20 mm) tłuszczu od strony karkówki — w pozostawionej części podgardla usunięte gruczoły — usunięta kość łopatkowa i przepołowione kręgi szyjne bez naruszenia mięśni — otwór połopatkowy mały, wewnątrz gładkie bez strzępów mięsa i resztek kości — w elementach nie przeznaczonych do plasterkowania w otwory połopatkowe umieszcza się głęboko woreczek z solą (około 50 g)
Szerokość	co najmniej 180 mm
Grubość słoniny	do 20 mm w najgrubszym miejscu
Masa	co najmniej 6 lb 10 oz = 3 kg

3.6. Szczegółowe wymagania organoleptyczne i fizyczne dla bekonu plasterkowanego — wg tabl. 16.

Tablica 16

Cechy	Wymagania
1	2
Kształt i struktura	plastry nie uszkodzone o kształcie i strukturze wynikających z poprzecznych przekrojów poszczególnych części ciętych bekonu
Ułożenie plasterów	schodkowe lub warstwowe zgodnie z wymaganiami odbiorcy
Grubość plasterów	3 do 3,5 mm
Masa netto	zgodna z deklaracją 8 oz = 227 g 3 lb = 1361 g 5 lb = 2268 g nie dopuszcza się niedowag, dopuszcza się różnicę + 20 g między masą stwierdzoną a deklarowaną na opakowaniu bezpośrednim
Pozostałe	zgodnie z 3.2 i 3.5

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania bezpośrednie

4.1.1.1. Pakowanie części ciętych bekonu (Bacon Cuts).

Opakowaniem bezpośrednim do części ciętych bekonu (Bacon Cuts) są worki z folii poliamidowo-polietylenowej (PA/PE), przeznaczonej do pakowania próżniowego o następujących wymiarach: 435 × 670 mm dla szynek i 300 × 760 mm dla pozostałych asortymentów

zgodnie z normą ZN-86/PDO-9. Każdy element, z wyjątkiem boczku, pakuje się oddzielnie do worka foliowego. Boczki wkłada się po 2 do jednego worka, układając je skórą na zewnątrz. Opakowania zamknięte są próżniowo. Powinny być szczelne i wykazywać cechy dobrego odpowietrzenia.

Naklejki na workach foliowych wg załącznika 1:
— znak WIS — owalny, wysokość 15 mm, szerokość 22 mm napis: PL, nr zakładu pakującego, WIS — wielkość czcionki 4 mm (rys. Z1-1a),

— wyszczególnienie składników bekonu w języku angielskim (ingredients), wielkość czcionki 4 mm (rys. Z1-2),

— kod zawierający: nr bekoniarni (pierwsza cyfra), datę produkcji — kolejny dzień roku (cyfry druga, trzecia, czwarta) i numer zakładu pakującego bekon (cyfry piąta, szósta, siódma) — (rys. Z1-3).

Na życzenie odbiorcy dopuszcza się inny sposób pakowania bekonu i oznakowania opakowań.

4.1.1.2. Pakowanie bekonu plasterkowanego (Sliced Bacon). Opakowaniem bezpośrednim dla bekonu plasterkowanego (Bacon Sliced) są woreczki z folii dwuwarstwowej poliamidowo-polietylenowej (PA/PE) o następujących parametrach:

— folia górna (importowana) — grubość 20/60 mikronów, szerokość 536 mm,

— folia dolna (krajowa, zgodna z normą ZN-86/PDO-8) — grubość 80/100 mikronów, szerokość 561 mm.

Folia górna (załącznik 2) ma trwały nadruk w języku angielskim, zawierający:

- znak firmowy (PEK),
- nazwę asortymentu,
- wyszczególnienie składników (ingredients),
- masę netto (w kg i lb),
- wymagania dotyczące przechowywania,
- nazwę kraju producenta,
- nazwę firmy i adres importera,
- znak weterynaryjny (PL, 410, WIS).

Na opakowaniach pod nadrukiem umieszcza się naklejkę z kodem, zawierającą informację o producencie i dacie produkcji (załącznik 1, rys. Z1-3, objaśnienie — wg 4.1.1.1).

Na życzenie odbiorcy dopuszcza się inny sposób pakowania bekonu i oznakowania opakowań.

4.1.2. Opakowania pośrednie (transportowe) do pakowania części ciętych i bekonu plasterkowanego. Opakowaniem pośrednim (transportowym) do pakowania części ciętych bekonu (Bacon Cuts) są pudła z tektury litej KNE-300 o wymiarach 408 × 400 × 150 mm — do szynki i 550 × 200 × 200 mm — do pozostałych asortymentów. Do pudeł wkłada się standardowe ilości elementów zapakowanych w folię: 2 szynki, 2 bekony środkowe, 4 bekony grzbietowe lub 6 boczków.

Do pakowania bekonu plasterkowanego używa się pudeł takich jak do szynki (o wymiarach 408 × 400 × 150 mm). Zawartość 1 pudła wynosić powinna 30 lb netto (10 woreczków z bekonem plasterkowanym o masie jednostkowej 3 lb, 6 woreczków o masie jednostkowej 5 lb lub 60 woreczków o masie 0,5 lb).

Bekon plasterkowany może być pakowany także w pudła mniejsze o wymiarach 400 × 190 × 180 mm. Zawartość 1 pudła wynosi 18 lb (6 woreczków o masie jednostkowej 3 lb).

Pudła o wymiarach 408 × 400 × 150 mm przeznaczone do pakowania szynki i bekonu plasterkowanego powinny mieć na wieczku czerwony lub czarny nadruk zawierający adres odbiorcy (załącznik 3 rys. Z3-1), a na dwóch ścianach bocznych równe nadruki z informacją o kraju producenta, rodzaju produktu i sposobie prze-

chowywania bekonu (załącznik 3 rys. Z3-2). Na pudłach mniejszych służących do pakowania bekonu plasterkowanego (400 × 190 × 180) nadruki podobnej treści umieszczone są na ścianach bocznych.

Pudła służące do pakowania bekonu środkowego, bekonu grzbietowego i boczków (550 × 200 × 200 mm) nie zawierają nadruków. Informacje o kraju producenta i sposobie przechowywania stempluje się na ścianie bocznej.

Wszystkie pudła na czole są oznakowane czytelnie farbą niebieską, szybko schnącą i niezmywalną (wielkość czcionki 25 mm). Oznakowanie zawiera:

- nr zakładu i nr kolejny pudła,
- nazwę i kod asortymentu,
- masę netto w lb,
- masę brutto w lb,
- liczbę sztuk

(przykład oznakowania wg załącznika 4). Styki klap pudła tekturowego powinny być zaklejone taśmą samoprzylepną z nadrukiem PEK i nazwą asortymentu (szerokość taśmy 48 mm, wielkość czcionki 25 mm). Dla asortymentów bekonu peklowanego niewędzonego stosuje się umownie kolor zielony taśmy, dla bekonu wędzonego niebieski, dla bekonu rolowanego żółty (załącznik 1 rys. Z1-4). Na wieczku pudła na taśmie nakleja się naklejkę:

— owalny stempel WIS z numerem zakładu o wymiarach 45 × 62 mm, wielkość czcionki 10 mm (załącznik 1 rys. Z1-1b), a na czole pudła naklejkę z datą produkcji zakodowaną jak w 4.1.1.1.

Na życzenie odbiorcy dopuszcza się inny sposób pakowania bekonu i oznakowania opakowań.

4.2. Przechowywanie. Bekon zapakowany próżniowo w folię i w pudła kartonowe powinien być przechowywany w pomieszczeniach chłodniczych w temperaturze -1 do 2°C.

4.3. Transport. Bekon powinien być przewożony chłodzonymi środkami transportowymi, zapewniającymi utrzymanie stałej temperatury w granicach -1 do 2°C. Wnętrze komory załadowczej powinno być czyste, suche, bez obcych zapachów.

Pudła z bekonem powinny być załadowane w sposób zabezpieczający przed przemieszczeniem się wewnątrz komory załadowczej podczas transportu.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie prób. Do badania jakości pobiera się losowo z partii towaru 4% opakowań transportowych, jednak nie mniej niż 2 opakowania. Ze wszystkich opakowań transportowych, pobranych do badania, pobiera się po 1 opakowaniu bezpośrednim do badania cech jakościowych towaru, wymagającego otwarcia opakowania bezpośredniego.

5.2. Rodzaje badań

- badanie jakości na zgodność z postanowieniami normy,
- sprawdzenie warunków przechowywania,
- sprawdzenie warunków transportu.

5.3. Opis badań

5.3.1. Ocena sensoryczna — wg normy PN-66/A-04020.

5.3.2. Badania chemiczne

5.3.2.1. Oznaczenie zawartości soli kuchennej (metodą Mohra) — wg PN-73/A-82112.

5.3.2.2. Oznaczenie zawartości azotynów i azotanów — wg PN-74/A-82114.

5.3.2.3. Oznaczenie zawartości wielofosforanów dodatkowych — wg PN-87/A-82060.

5.3.2.4. Zawartość wody dodanej (W) obliczyć w procentach $W = 100\%$ — wsad mięsa ogółem, $\%$, wsad mięsa ogółem, $\%$ = wsad mięsa chudego, $\%$ + T $\%$,

T = zawartość tłuszczu oznaczonego metodą Soxhleta wg PN-73/A-82111, wsad mięsa chudego, $\%$ = $\frac{N \times 100}{K}$

w którym:

N — zawartość azotu, $\%$, oznaczona wg PN-75/A-04018,

K — 3,45.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-83/A-82054.

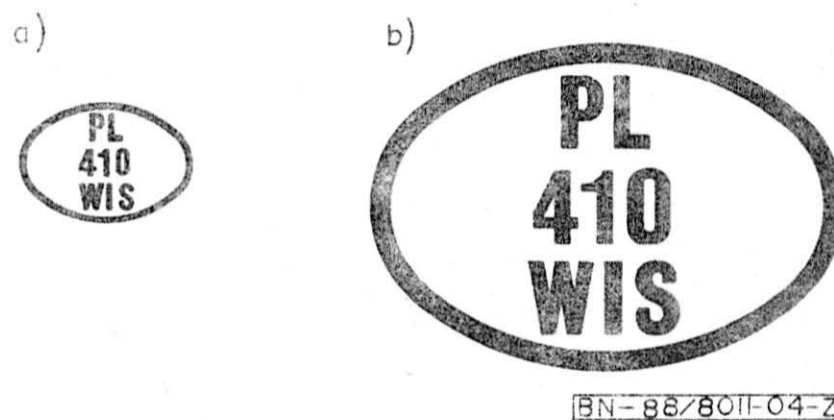
5.4. Ocena partii. Partię bекonu należy uznać za zgodną z normą jeżeli odpowiada wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4 niniejszej normy.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

ZALĄCZNIK I

NAKLEJKI NA WORKACH FOLIOWYCH I PUDŁACH TEKSTUROWYCH



BN-88/8011-04-ZI-1

Rys. ZI-1. Naklejki WIS

a) na workach foliowych, b) na pudłach tekturowych

INGREDIENTS
PORK, WATER, SALT,
SODIUM POLYPHOSPHATE, E450C
PRESERVATIVES E251, E250,
ANTIOXIDANT E301

INGREDIENTS
PORK, WATER, SALT, SUGAR,
SODIUM POLYPHOSPHATE, E450C
HYDROLYZED PROTEIN, FLAVOUR
ENHANCER 621, PRESERVATIVES
E251, E250, ANTIOXIDANT E301

BN-88/8011-04-ZI-2

Rys. ZI-2. Wyszczególnienie składników bекonu (ingredients)

2152410

BN-88/8011-04-ZI-3

Rys. ZI-3. Zakodowana data produkcji (objaśnienie p. 4.1.1.1)



BN-88/8011-04-ZI-4

Rys. ZI-4. Taśma samoprzylepna na pudłach kartonowych

PRZYKŁAD NADRUKU NA WORECZKACH FOLIOWYCH PRZEZNACZONYCH DO PAKOWANIA
BEKONU PLASTERKOWANEGO



**unsmoked rindless
back Bacon**

INGREDIENTS

PORK

CURING SOLUTION (water, salt, sugar,
sodium polyphosphate E450 (c), hydrolyzed
protein, flavour enhancer (monosodium
glutamate), preservatives E251 E250
antioxidant E301).

1.361 kg 3 lb.

keep under refrigeration
produce of Poland

PL
410
WIS

SLICED AND PACKED FOR
RIDPATH PEK LIMITED

1000 NEWHAM WAY LONDON E6 4JN

PRZYKŁAD NADRUKU NA PUDŁACH TEKTUROWYCH
Kolor czerwony lub czarny, wielkość liter podano w nawiasach



1000 NEWHAM WAY
LONDON E6 4JN / 22 mm /
TEL:01-475-0555

BN-88/8011-04-Z3-1

Nadruk na wieczku pudeł tekturowych



BN-88/8011-04-Z3-2

Nadruk na ścianach bocznych pudeł tekturowych

PRZYKŁAD OZNAKOWANIA PUDEŁ TEKTUROWYCH

410 NR
AYR MIDDLE 211
NETTO LB
BRUTTO LB
PCS 2

Oznakowanie kartonów do
pakowania części ciętych
/ Bacon Cuts /
wielkość czcionki 25 mm
kolor niebieski

410 NR
SMOKED R/L BACKS 511
NETTO 30 LB
BRUTTO 32 LB

Oznakowanie kartonów do
pakowania bekonu plasterkowanego
/ Sliced Bacon /
wielkość czcionki 25 mm
kolor niebieski

BN-88/8011-04-Z4

INFORMACJE DODATKOWE

- 1. Instytucja opracowująca normę** — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.
- 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8011-04 Bekon eksportowy**
- a) zmiana asortymentów,
 - b) zmiana opakowań,
 - c) włączenie do normy bekonu plasterkowanego,
 - d) zmiana i uzupełnienie wymagań chemicznych,
 - e) wprowadzenie do normy wymagań mikrobiologicznych,
 - f) zniesienie znakowania bezpośrednio na bekonie,
 - g) zniesienie tolerancji przy ocenie partii bekonu.
- 3. Normy związane**
- PN-75/A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe. Oznaczenie azotu metodą Kjeldahla i przeliczenie na białko
- PN-66/A-04020 Analiza sensoryczna. Zasady ogólne
- PN-83/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badanie bakteriologiczne
- PN-87/A-82060 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości fosforu
- PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- PN-74/A-82114 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów
- PN-84/R-78220 Tuczniki i tusze bekonowe
- ZN-86/PDO-8 Taśmy z folii wielowarstwowych przeznaczone do maszyn pakujących
- ZN-86/PDO-9 Torby z folii wielowarstwowych
- 4. Autor projektu normy** — dr inż. Irena Rieve — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Oddział Poznań.