PN-A-82009 12 11 OBC

UKD 637.514

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-71 8011-13
	Mięso mielone	Zamiast BN-67/8011-13
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso mielone: wołowe popularne, wołowo-wieprzowe, wieprzowe popularne, wieprzowo-wołowe, gulaszowe cielęce — porcjowane i paczkowane, chłodzone lub mrożone, produkowane na zaopatrzenie rynku krajowego, przeznaczone do spożycia w formie dania po poddaniu obróbce termicznej.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma służy do oceny gotowych produktów mięsa mielonego wymienionych w 1.1, produkowanych w uspołecznionych zakładach przemysłu mięsnego — zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 grudnia 1960 r. (Dz. U. nr 4 poz. 27. § 2.1. z 1961 r.).

1.3. Określenia

1.3.1. mięso mielone wołowe popularne — mięso rozdrobnione, o równomiernym rozmieszczeniu składników, w skład którego wchodzi: wołowina kl. I ścięgnista lub kl. II, wołowina kl. III i wołowina kl. IV.

1.3.2. mięso mielone wołowo-wieprzowe — mięso rozdrobnione, o równomiernym rozmieszczeniu składników, w skład którego wchodzi: wołowina kl. II, lub I ścięgnista oraz podgardle bez skóry lub tłuszcz drobny.

1.3.3. mięso mielone wieprzowe popularne — mięso rozdrobnione, o równomiernym rozmieszczeniu składników, w skład którego wchodzi: wieprzowina kl. III, wieprzowina kl. IV oraz podgardle ze skórą.

1.3.4. mięso mielone wieprzowo-wołowe — mięso rozdrobnione, o równomiernym rozmieszczeniu składników, w skład którego wchodzi: wieprzowina kl. IV, wołowina kl. II lub I ścięgnista oraz wołowina kl. IV.

1.3.5. mięso gulaszowe cielęce — mięso cielęce kl. II zgodne z wymaganiami wg BN-81/8011-06, rozdrobnione na wilku przez szarpak.

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Pochodzenie surowców. Surowce mięsne i tłuszczowe użyte do produkcji mięs mielonych powinny pochodzić ze zbadanych zwierząt rzeźnych, których mięso zostało uznane przez Weterynaryjny Inspektorat Sanitarny za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Do produkcji mięs mielonych można użyć wyłącznie surowce świeże, nie mrożone.

2.2. Skład surowców, materiały pomocnicze oraz wydajność gotowego produktu (chłodzonego) w stosunku do użytego surowca powinny być zgodne z obowiązującymi recepturami na mięsa mielone wymienione w 1.3.1 do 1.3.5.

2.3. Mięso bez kości kierowane do produkcji mięs mielonych powinno być zgodne z wymaganiami wg BN-81/8011-06 dla poszczególnych rodzajów i klas mięsa określonych składem recepturalnym.

2.4. Wykonanie — zgodne z instrukcjami produkcyjnymi obowiązującymi w przemyśle kluczowym oraz pionach spółdzielczych branży przemysłu mięsnego. Wykonanie powinno zapewniać całkowitą zgodność gotowego produktu z wymaganiami niniejszej normy.

2.5. Wymagania organoleptyczne

2.5.1. Kształt i powierzchnia. Kształt paczki zbliżony do nieforemnego prostopadłościanu lub spłaszczonego walca, zależny od użytego opakowania (kształt torebki lub woreczka polietylenowego). W zapakowanych porcjach dopuszcza się niewielkie wolne przestrzenie powietrzne występujące przede wszystkim od strony zawinięcia opakowania (celofanu, tomofanu czy torebki polietylenowej).

Porcja wyrównana, opakowana w celofan (tomofan) na podwójny zakład złożony zamknięciem kopertowym i podwinięty pod spód.

W przypadku torebki polietylenowej, wolna część torebki może być zawinięta pod spód porcji lub torebka może być zaciśnięta zaciskiem plastikowym, metalowym lub związana przędzą.

2.5.2. Barwa mięsa wieprzowego i wołowego — różowoczerwona do ciemnoczerwonej, mięsa cielęcego mleczno-szaroróżowa, tłuszczu — biała, kremowa do jasnożółtej. Dopuszczalne lekkie zszarzenie i pociemnienie mięsa na powierzchni. Barwa mięsa mielonego zamrożonego — charakterystyczna dla danego rodzaju mięsa rozdrobnionego mrożonego. Dopuszczalny nalot białego szronu na powierzchni.

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Mięsnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego dnia 15 grudnia 1971 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1972 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 17/72 poz. 35)

Wydanie 2
WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1986. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 0,50 Nakł. 500 + 55 Zam. 718/86 Cena zł 18,00

2.5.3. Konsystencja

— mięsa *chłodzonego — miękka,*

— mięsa mrożonego — twarda, dopuszczalne oszronienie.

2.5.4. Układ i struktura składników

— mięso mielone — wołowina kl. IV, wieprzowina kl. IV i podgardle ze skórą — w kawałkach wielkości około 2 mm, pozostałe składniki rozdrobnione w kawałkach wielkości około 3 mm; całość tworzy wymieszaną równomiernie masę;

— mięso gulaszowe — mięso cielęce kl. II, rozdrobnione w kawałkach wielkości około 3 ÷ 4 cm; niedopuszczalna obecność chrząstek i odłamków kości.

2.5.5. Zapach — właściwy dla mięsa świeżego lub mrożonego.

2.5.6. Opakowanie i znakowanie. Porcje mięsa chłodzonego — pakowane w celofan, tomofan lub torebki (woreczki) polietylenowe. Porcje mięsa mielonego mrożonego — pakowane w celofan, tomofan lub folię. Jeśli opakowanie nie zawiera nadruku firmowego, pod opakowaniem powinna znajdować się etykieta z papieru pergaminowego lub półpergaminowego, umieszczona w sposób zabezpieczający przed jej zetknięciem się z mięsem. Zalecane wymiary etykiety: dla porcji à *0,25 kg: 50×70 mm, a dla pozostałych porcji* — 60×80 mm.

Etykieta lub nadruk firmowy powinny zawierać następujące dane:

nazwę zakładu produkcyjnego,

nazwę towaru,

ciężar netto porcji,

cenę detaliczną porcji,

datę produkcji,

znak kontroli organu sanitarno-weterynaryjnego,

napis informacyjny „Do spożycia po poddaniu obróbce termicznej".

2.6. Wymagania fizyczne

2.6.1. Ciężar porcji i dopuszczalne wahania. Ciężar netto opakowania jednostkowego powinien wynosić:

— 0,25 kg lub 0,50 kg, z tolerancją ±10 g;

— 5 kg lub 10 kg — z tolerancją ±30 g;

przy czym w badanych próbkach suma odchyleń ciężarów nie może być minusowa.

2.6.2. Temperatura gotowego produktu

— mięsa chłodzonego — temperatura nie wyższa niż +6°C (z tolerancją ±1°C),

— mięsa mrożonego — temperatura nie wyższa niż -8°C.

2.7. Wymagania chemiczne

	Zawartość tłuszczu (badanych analitycznie)	Zawartość wody (badanych analitycznie)
mięso mielone wołowe popularne	do 22%	do 69%
mięso mielone wołowo-wieprzowe	do 25%	do 64%
mięso mielone wieprzowo-popularne	do 43%	do 53%
mięso mielone wieprzowo-wołowe	do 25%	do 68%
mięso gulaszowe cielęce	do 10%	do 76%

2.8. Wymagania bakteriologiczne

— *bakterie chorobotwórcze — niedopuszczalne,*

— gronkowce koagulazododatnie — niedopuszczalne w 0,1 g,

— pałeczki z grupy okrężnicy — niedopuszczalne w 0,0001 g(miano coli),

— laseczki przetrwalnikujące beztlenowe — niedopuszczalne w 0,1 g,

— ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych — nie większa niż 1 000 000,

— liczba pałeczek odmieńca (Proteus) — nie większa niż 100.

3. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Warunki i czas przechowywania

a) Mięso mielone chłodzone można przechowywać u producenta w magazynie chłodzonym o temperaturze nie wyższej niż +6°C i wilgotności około 90% nie dłużej niż 18 h, licząc od zakończenia produkcji (zapakowania) do momentu przekazania towaru do punktu sprzedaży detalicznej. Czas transportu wlicza się do czasu przechowywania w magazynach producenta.

W punktach sprzedaży detalicznej mięso mielone *chłodzone powinno być rozłożone w czasie bezpośredniej* sprzedaży w ladach chłodzonych w pojedynczych warstwach, a pozostała ilość przechowywana w pojemnikach transportowych w pomieszczeniu chłodzonym o temperaturze nie wyższej niż +6°C i sukcesywnie w miarę potrzeby dostarczana do bieżącej sprzedaży. Mięso mielone powinno być sprzedawane nie dłużej niż 12 h.

b) Mięso mielone mrożone może być przechowywane w warunkach zgodnych z PN-83/A-07005

— w temperaturze nie wyższej niż -18°C przez 6 miesięcy,

— w temperaturze od -18 do -14°C — przez 4 miesiące.

W punktach sprzedaży detalicznej mięso mrożone musi być przechowywane w ladach chłodzonych o temperaturze minusowej nie wyższej niż -8°C i sprzedane w stanie zamrożonym.

3.2. Transport

a) Mięso mielone chłodzone (o temperaturze nie wyższej niż +6°C) układa się w pojemnikach (metalowych, *drewnianych i in.) w następujący sposób:*

— porcje à 0,25 kg — w trzech warstwach,

— porcje à 0,50 kg — w dwóch warstwach,

— porcje à 5 i 10 kg — w jednej warstwie

i przewozi środkami transportowymi, zabezpieczającymi utrzymanie wymaganej temperatury produktu, tj. nie wyższej niż +6°C.

b) Mięso mielone mrożone przewozi się w pojemnikach metalowych o standardowym ciężarze netto produktu dla porcji o jednakowym ciężarze. Środki transportu powinny zabezpieczać wymaganą temperaturę produktu w momencie przekazania do detalu, tj. nie wyższą niż -8°C.

3.3. Warunki obrotu powinny być zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 grudnia 1960 r.

4. BADANIA JAKOŚCI

4.1. Pobieranie próbek. Próbki do przeprowadzenia badań jakościowych należy pobrać w sposób losowy, metodą na ślepo, wybierając opakowania transportowe (pudła tekturowe lub pojemniki) z różnych miejsc partii, w liczbie podanej w tablicy.

Liczba opakowań transportowych w partii	Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać próbkę jednostkową	
	porcje à 0,25 i 0,50 kg	à 5 i 10 kg
do 15	5	1
16 ÷ 25	7	1
26 ÷ 63	8	2
64 ÷ 160	9	2
powyżej 160	10	3

Z każdego z wylosowanych opakowań transportowych należy pobrać do oceny po jednym opakowaniu jednostkowym (bezpośrednim), tj. po jednej porcji tego samego rodzaju mięsa.

4.2. Rodzaje badań

a) badania organoleptyczne:
— sprawdzenie wyglądu zewnętrznego,
— sprawdzenie barwy,
— sprawdzenie konsystencji i struktury,
— sprawdzenie zapachu,
— sprawdzenie ciężaru porcji,
— sprawdzenie temperatury mięsa,
— sprawdzenie opakowania i znakowania,

b) badania chemiczne:
— oznaczenie zawartości tłuszczu,
— oznaczenie zawartości wody,

c) badania bakteriologiczne.

4.3. Sposób wykonania badań

4.3.1. Badania organoleptyczne. Badania organoleptyczne przeprowadza się sprawdzając zgodność cech pobranych próbek z wymaganiami normy w następujący sposób:

a) sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, zapachu, konsystencji i struktury wykonuje się wzrokowo bez wyjmowania produktu z opakowania bezpośredniego; sprawdzenie zapachu wykonuje się po otwarciu opakowania; w przypadkach spornych mięso wyjmuje się z torebki (opakowania);

b) sprawdzenie temperatury mięsa wykonuje się przez zagłębienie termometru (w oprawie metalowej) do połowy głębokości badanej porcji mięsa, a wynik odczytuje się z dokładnością do 0,5°C;

c) sprawdzenie ciężaru porcji wykonuje się przez kontrolne zważenie zapakowanej porcji i odliczenie od tego ciężaru suchego opakowania bezpośredniego;

d) sprawdzenie prawidłowości opakowania i znakowania wykonuje się przez oględziny pobranych opakowań transportowych i porcji jednostkowych w opakowaniach bezpośrednich.

4.3.2. Badania chemiczne przeprowadza się okresowo lub na żądanie odbiorcy czy kontroli.

Oznaczenie zawartości wody przeprowadza się zgodnie z PN-73/A-82110.

Oznaczenie zawartości tłuszczu przeprowadza się zgodnie z PN-73/A-82111.

4.3.3. Badania bakteriologiczne gotowego produktu przeprowadza się okresowo, jednak nie rzadziej niż dwa razy w kwartale, zgodnie z PN-83/A-82054 na zawartość drobnoustrojów wymienionych w 2.8 niniejszej normy.

Wyniki badań bakteriologicznych mięsa mielonego i gulaszowego nie służą do wydania orzeczenia o dopuszczeniu produktu do obrotu, lecz powinny być wykorzystywane do usprawnienia warunków produkcji i w obrocie oraz wyciągania wniosków co do ewentualnego jej zatrzymania, w przypadku wyników negatywnych w porównaniu z parametrami 2.8 i bez braku poprawy przy kilku powtórzonych badaniach.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-67/8011-13

a) pozostawienie asortymentów, które utrzymały się na rynku oraz opracowanie nowego asortymentu — mięsa gulaszowego cielęcego,

b) uściślenie temperatur surowców i gotowego produktu,

c) wprowadzenie wymagań bakteriologicznych,

d) ograniczenie czasu produkcji i czasu obrotu w detalu,

e) zmieniono sformułowanie punktu dotyczącego pobierania próbek (minimalizacja ilości pobieranych próbek do badań).

3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-83/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne

PN-73/A-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody

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

BN-81/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

Zarz. CPMs 1971 Mięso mielone. Proces produkcyjny — instrukcje (CPMs, ZSS, CRS, CZSP)

Dz. U. nr 4/61 Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dn. 31 grudnia 1960 r. w sprawie nadzoru sanitarnego nad obrotem mięsem mielonym

4. Wydanie 2 — stan aktualny: marzec 1986.

Uwzględniono zmiany:
zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 12/1973,
zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 3/1974.