

PRZETWORY MIĘSNE	N O R M A B R A N Ż O W A	<u>BN-70</u> 8011-20
	Mięso porcjowane i paczkowane na zaopatrzenie detalu	
	Grupa katalogowa 1211	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso wieprzowe, wołowe, cielęce, baranie porcjowane i paczkowane przeznaczone na zaopatrzenie sieci sklepów detalicznych.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma jest podstawą do produkcji i kontroli jakości gotowego produktu.

1.3. Określenia

1.3.1. mięso porcjowane i paczkowane — paczkowane części mięsa uzyskane z podziału lub obróbki części zasadniczych, nadające się w całości lub po podzieleniu na równowartościowe porcje do przygotowania potraw (mięśnych).

1.3.2. tłuszcz międzymięśniowy (śródmięśniowy) — tłuszcz nagromadzony w tkance łącznej między mięśniami.

1.3.3. tłuszcz zewnętrzny — podskórna tkanka tłuszczowa.

1.3.4. partia mięsa porcjowanego i paczkowanego — mięso porcjowane i paczkowane jednego rodzaju i asortymentu w jednakowym opakowaniu, pochodzące z jednego dnia produkcji i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje i asortymenty. W zależności od rodzaju mięsa i jego obróbki rozróżnia się asortymenty mięsa porcjowanego i paczkowanego wg tabl. 1.

Tablica 1

Wieprzowe	Wołowe		Cielęce	Baranie
	extra ¹⁾	ze sztuk dorosłych		
1	2	3	4	5
1. Karkówka 2. Schab 3. Schab częściowo odkostniony 4. Kotlet schabowy 5. Szyńka bez golonki 6. Łopatka bez golonki 7. Golonka 8. Boczek bez żeberk 9. Boczek z żeberkami 10. Żeberka 11. Podgardle 12. Nogi 13. Ogony 14. Polędwiczki	1. Połędwica extra 2. Pieczeń extra 3. Rostbef extra 4. Antrykot extra 5. Rozbratel extra 6. Goleń wołowa 7. Mięso bryzolowe extra 8. Mięso na bitki extra 9. Mięso pieczeniowe extra 10. Mięso na sztukę mięsa extra 11. Mięso gulaszowe extra	1. Rumsztyk wołowy 2. Steki wołowe bite 3. Ogony	1. Mięso bez kości z udźca 2. Mięso bez kości z łopatki 3. Nerkówka 4. Karkówka 5. Górka 6. Mostek 7. Goleń	1. Udziec 2. Comber 3. Kotlet 4. Górka 5. Karkówka 6. Mostek 7. Goleń

¹⁾ W obrocie może znajdować się również mięso wołowe extra nie porcjowane i nie paczkowane, które powinno odpowiadać wymaganiom niniejszej normy dla analogicznych asortymentów mięsa wołowego extra, z wyjątkiem wymagań wynikających z porcjowania i paczkowania tego mięsa.

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Mięsnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego dnia 15 sierpnia 1970 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1971 r.
(Mon. Pol. nr 19/71, poz. 130)

2.2. Przykład oznaczenia porcjowanej i paczkowanej polędwicy extra:

POLĘDWICA EXTRA BN-70/8011-20

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec

3.1.1. Surowiec dla mięsa wieprzowego porcjowanego i paczkowanego powinien odpowiadać wymaganiom PN-86/A-82002. Części zasadnicze powinny być chłodzone (temperatura $0 \div 4^{\circ}\text{C}$).

3.1.2. Surowiec na porcjowany i paczkowany schab częściowo odkostniony — mięso z kością pochodzące z obróbki części zasadniczej (schab). Schab częściowo odkostniony zawiera:

a) kości: górne odcinki żeber oraz wyrostki poprzeczne kręgów lędźwiowych,

b) mięśnie: mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty biodrowo-żebrowy oraz mięśnie lędźwiowe i międzyżebrowe w części przyległej do ww. ukostnienia wraz z powięziami własnymi mięśni, naturalnie przyległą częścią powięzi podskórnej oraz warstwą tłuszczu podskórnego grubości do 2 mm.

Pozostawione przy schabie odcinki żeber powinny być odcięte na wysokości dolnej krawędzi mięśnia biodrowo-żebrowego.

3.1.3. Surowiec na kotlety schabowe paczkowane — schab częściowo odkostniony, określony w 3.1.2 niniejszej normy.

3.1.4. Surowiec dla mięsa wołowego extra porcjowanego i paczkowanego powinien pochodzić z ćwierćtuszy wołowych klasy I i II bydła młodego. Ćwierćtusze powinny być chłodzone zgodnie z wymaganiami PN-74/A-82001.

3.1.5. Polędwica extra zawiera mięsień lędźwiowo-biodrowy (mięsień lędźwiowy większy i mięsień biodrowy) z powięzią własną, bez tłuszczu i bez tzw. warstwy tłuszczu podskórnego (mięsień lędźwiowy mniejszy).

3.1.6. Rostbef extra zawiera:

a) kości: przepołowione kręgi od 13 piersiowego do 5 lędźwiowego włącznie, bez trzonów kręgów oraz górny odcinek 13 żebra,

b) mięśnie: część mięśnia najdłuższego grzbietu, mięśnia biodrowo-żebrowego, mięśni międzyżebrowych, mięśni brzucha oraz mięśni czworobocznych lędźwi, przyległe do ww. ukostnienia. Ponadto rostbef extra zawiera powięzie własne mięśni, naturalnie przyległą powięź podskórną oraz tłuszcz międzymięśniowy i podskórny.

Dolna granica odcięcia rostbefu powinna przebiegać w odległości 5 do 7 cm od dolnej granicy mięśnia najdłuższego grzbietu.

3.1.7. Pieczeń extra — mięso pochodzące z ćwierćtuszy klasy I i II chłodzonych o jasnej barwie tkanki mięsnej, wydzielone z poszczególnych mięśni udźca lub ich zespołów:

— zrazowa górna — mięsień smukły, półbłoniasty, łonowy i przewodzień uda,

— zrazowa dolna — mięsień dwugłowy uda,

— ligawa — mięsień półścięgnisty,

— skrzydło — mięsień czworogłowy uda, krawiecki, napinacz powięzi szerokiej uda,

— krzyżowa — zespół mięśni pośladkowych oraz zakończenie mięśnia dwugłowego uda,

— podudzie — mięsień brzuchaty łydki i zakończenia mięśnia dwugłowego uda.

Dopuszcza się mięso wydzielone z poszczególnych mięśni łopatki lub ich zespołów:

— zrazowa przednia — mięsień trójgłowy,

— mięsień zagrzebieniowy — mięsień zagrzebieniowy, część mięśnia najszerszego grzbietu,

— zespół mięśni ramiennych — mięsień dwugłowy ramienia, część mięśni nadramiennych, piersiowych i mięśnia głębokiego.

Wymienione mięśnie powinny być pozbawione tłuszczu zewnętrznego i wewnętrznego o grubości powyżej 2 mm oraz ścięgniętych zakończeń w okolicy przyczepów. Dla zabezpieczenia przed wyciekami soku mięsnego powinny być pozostawione powięzie własne poszczególnych mięśni oraz tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy w warstwie do 2 mm w najgrubszym miejscu.

Dopuszcza się również mięso na pieczeń extra wydzielone z rostbefu, rozbratla i antrykotu (pochodzących z ćwierćtuszy klasy I i II chłodzonych, o jasnej barwie tkanki mięsnej).

Obróbka ww. elementów polega na usunięciu kości, części ścięgniętych oraz tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego o grubości powyżej 2 mm. Podstawowym mięśniem tak uzyskanej pieczeni extra jest mięsień najdłuższy grzbietu.

3.1.8. Antrykot extra powinien zawierać:

a) kości: przepołowione kręgi piersiowe od 7 do 12 włącznie wraz z odpowiadającymi górnymi odcinkami żeber,

b) mięśnie: części mięśnia najdłuższego grzbietu, mięśni kolczystego i półkolczystego grzbietu i szyi oraz inne przyległe do ww. ukostnienia.

3.1.9. Rozbratel extra powinien zawierać:

a) kości: przepołowione kręgi piersiowe od 1 do 6 włącznie wraz z odpowiadającymi górnymi odcinkami żeber oraz część chrząstki łopatkowej,

b) mięśnie: części mięśnia najdłuższego grzbietu, mięśni kolczystego i półkolczystego grzbietu i szyi oraz pozostałe przyległe do ww. ukostnienia.

Linia odcięcia antrykotu i rozbratla od szpondra przebiega po linii prostej biegnącej od górnej główki pierwszego żebra do dwunastego (przedostatniego) w $\frac{1}{3}$ jego długości licząc od góry.

3.1.10. Mięso bryzolowe extra — mięso bez kości — zrazowa górna (bez mięśnia smukłego), zawierające mięśnie: półbłoniasty, łonowy i przewodzień uda. Obróbka mięśni jak w 3.1.7.

3.1.11. Mięso na bitki extra — mięso bez kości — krzyżowa — zespół mięśni pośladkowych oraz zakończenie mięśnia dwugłowego uda o grubości nie przekraczającej 1,5 cm — skrzydło — mięśnie: czworogłowy uda, krawiecki oraz napinacz powięzi szerokiej. Obróbka mięśni jak w 3.1.7.

3.1.12. Mięso pieczeniowe extra — mięso bez kości:
— zrazowa dolna, mięsień dwugłowy uda bez dolnej części (grubości 1,5 cm) dopuszczonej do krzyżowej,
— ligawa, mięsień półścięgnisty,
— przednia zrazowa, mięsień trójgłowy wycięty z łopatki.

Zrazowa dolna i ligawa mogą pozostać w połączeniu tworząc pieczeniówkę. Obróbka mięśni jak w 3.1.7.

3.1.13. Mięso na sztukę mięsa extra — mięso bez kości:

— podudzie, mięsień brzuchaty łydki oraz zakończenie mięśnia dwugłowego uda,

— plecowa, mięśnie: przedgrzebieniowy, zagrzebieniowy oraz zespół mięśni ramiennych, pozostałe po oddzieleniu z łopatki mięśnia trójgłowego. Obróbka mięśni jak w 3.1.7.

3.1.14. Mięso gulaszowe extra — mięso bez kości:

— pręga tylna, mięśnie prostowników i zginaczy palców bez ścięgnistych zakończeń i powięzi wycięte z gołeni tylnej,

— kawałki mięsa pochodzące z rozbioru ćwierćtuszy,
— kawałki mięsa pochodzące z rozbioru ćwierćtuszy tylnych na produkcję mięsa porcjowanego paczkowanego. Obróbka jak w 3.1.7.

3.1.15. Surowiec dla mięsa wołowego ze sztuk dorosłych pochodzi z rozbioru i wykrawania udźca i łopatki krów klasy I i II.

3.1.16. Surowiec dla mięsa cielęcego porcjowanego i paczkowanego powinien odpowiadać wymaganiom BN-66/8011-10. Części zasadnicze powinny być chłodzone (temperatura $0 \div 4^{\circ}\text{C}$).

3.1.17. Surowiec dla mięsa baraniego porcjowanego i paczkowanego powinien odpowiadać wymaganiom BN-66/8011-11. Części zasadnicze powinny być chłodzone (temperatura $0 \div 4^{\circ}\text{C}$).

3.1.18. Nogi wieprzowe i ogony wieprzowe powinny odpowiadać wymaganiom PN-86/A-82002.

3.1.19. Ogony wołowe powinny odpowiadać wymaganiom PN-64/A-82003. Ogony mogą pochodzić zarówno z ćwierćtuszy bydła dorosłego jak i młodego.

3.1.20. Połędwiczki wieprzowe — mięśnie biodrowo-udowe wydzielone z części zasadniczych — schabów.

3.2. Produkt

3.2.1. Stan termiczny gotowego produktu w momencie przekazywania partii do odbioru — od 0 do 8°C .

3.2.2. Kształt i wielkość porcji — wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj i asortyment mięsa porcjowanego i paczkowanego	Wymagania		
	Przeciętna zawartość kości w porcji	Kształt	Wielkość
1	2	3	4
Wieprzowe — karkówka — schab — schab częściowo odkostniony	18,5 21,5 7,5	porcje mięsa o kształcie naturalnym wg układu anatomicznego części, z których zostały odcięte prostopadle do kręgosłupa w poprzek włókien mięsnych w sposób zabezpieczający prawidłowy stosunek mięsa do kości	Wielkość porcji zależna od ich masy
— kotlety schabowe	7,5	kotlety o grubości od 1 do 1,5 cm, o kształcie naturalnym wg układu anatomicznego, podział schabu częściowo odkostnionego przeprowadzony prostopadle do włókien mięsnych	
— szynka z kością — łopatka z kością — golonka z kością	8,0 11,0 30,0	porcje mięsa o kształcie naturalnym wg układu anatomicznego części, z których zostały odcięte prostopadle do kości udowej, ramiennej i łopatkowej w poprzek włókien mięsnych w sposób zabezpieczający możliwie wyrównaną zawartość kości	
— boczek z żeberkami — boczek bez żeberk	15,0 —	porcje mięsa o kształcie uzyskanym przez przecięcie mięsa i tłuszczu prostopadle do długości elementu	
— żeberka	30,0	porcje o kształcie uzyskanym przez przecięcie elementu nieco ukośnie do żeberk tak, aby zawartość kości — szczególnie mostka — była możliwie jednakowa	
— podgardle	—	porcje o kształcie uzyskanym przez podział poprzeczny do przrostów tkanki mięsnej	
— nogi wieprzowe	nie określa się	dwie lub trzy sztuki o naturalnej budowie anatomicznej, czyste bez pozostałości szczeciny i naskórka	
— ogony wieprzowe	nie określa się	od dwóch do czterech sztuk o naturalnej budowie anatomicznej, czyste, bez szczeciny; dopuszcza się przepołowienie ogonów cięciem prostopadłym do kręgów; w tym przypadku liczba części z kręgami krupowymi nie może być większa od liczby części z kręgami ogonowymi	
— połędwiczki wieprzowe	—	elementy w całości z zachowaniem naturalnego kształtu i układu anatomicznego	

cd. tabl. 2

Rodzaj i asortyment mięsa porcjowanego i paczkowanego	Wymagania		
	Przeciętna zawartość kości w porcji	Kształt	Wielkość
1	2	3	4
Wołowe extra — polędwica extra	—	porcje mięsa o kształcie uzyskanym przez przecięcie poprzeczne do linii układu włókien mięśnia w sposób zabezpieczający wyrównaną ich jakość	Wielkość porcji zależna od ich masy
— pieczeń extra	—	porcje mięsa o kształcie uzyskanym przez podział grubszych mięśni wzdłuż, a następnie prostopadle do układu włókien mięsnych	
— rostbef extra — antrykot extra — rozbratel extra	18,0 23,0 25,0	porcje o kształcie uzyskanym przez podział części, z których zostały odcięte — prostopadle do kręgosłupa w poprzek włókien mięsnych w sposób zabezpieczający prawidłowy stosunek mięsa do kości	
— goleń wołowa	50,0	porcje o kształcie uzyskanym przez przecięcie poprzeczne do kości	
Mięso bryzolowe extra. Mięso na bitki extra. Mięso pieczeniowe extra. Mięso na sztukę mięsa extra.	—	porcje mięsa o kształcie uzyskanym przez podział grubszych mięśni wzdłuż, a następnie prostopadle do układu włókien mięsnych w sposób zabezpieczający wyrównaną jakość porcji jednego asortymentu	
Mięso gulaszowe extra	—	kawałki mięsa o kształcie zbliżonym do kształtu sześcianu o boku długości około 4 cm	
Wołowe ze sztuk dorosłych — rumsztyki — steki	— —	rumsztyki, steki o grubości 0,75 ÷ 1,00 cm kształtu podłużnego, otrzymane przez podział nieścięgniętych mięśni udźca i łopatki, przeprowadzony najpierw wzdłuż, a następnie w poprzek układu włókien mięsnych	około 100 × 80 × 10 mm
— ogony wołowe	nie określa się	części ogonów wołowych o naturalnej budowie anatomicznej — odpowiadające wielkości opakowania — ułożone wzdłuż opakowania; dobór części ogonów powinien być tak przeprowadzony, aby liczba dolnych odcinków odpowiadała liczbie odcinków górnych	Wielkość porcji zależna od ich masy
Cielęce — mięso bez kości z udźca — mięso bez kości z łopatki	— —	porcje mięsa o kształcie uzyskanym przez podział poprzeczny do włókien mięsnych w sposób zabezpieczający możliwie wyrównaną ich jakość	Wielkość porcji zależna od ich masy
— nerkówka — karkówka — górką	27,0 30,0 30,0	porcje o kształcie zależnym od układu anatomicznego części, z których zostały odcięte prostopadle do kręgosłupa — w poprzek włókien mięsnych, w sposób zabezpieczający prawidłowy stosunek mięsa do kości	
— mostek	30,0	porcje o kształcie nadanym przez przecięcie elementu wzdłuż żeber, przy dopuszczalnym nadcięciu układu kostnego prostopadle do żeber dla umożliwienia zapakowania porcji w posiadane opakowania	
— golenie	65,0	elementy w całości o naturalnym kształcie anatomicznym przy dopuszczalnym przecięciu prostopadle do kości goleni lub przedramienia dla umożliwienia zapakowania porcji w posiadane opakowania	
Baranie — udziec	12,0	porcje mięsa o kształcie zależnym od układu anatomicznego, odcięte prostopadle do kości udowej w poprzek włókien mięsnych w sposób zabezpieczający możliwie wyrównaną zawartość kości	
— comber — kotlet — górką — karkówka	20,0 25,0 30,0 30,0	analogiczny jak dla nerkówki, górką i karkówki cielęcej	
— mostek	30,0	analogiczny jak dla mostka cielęcego	
— golenie	65,0	analogiczny jak dla goleni cielęcej	

3.2.3. Powierzchnia — wg tabl. 3.

Tablica 3

Wyszczególnienie		Mięso porcjowane				
		wieprzowe	wołowe extra	wołowe ze sztuk dorosłych	cielęce	baranie
1		2	3	4	5	6
Barwa	Mięsa	barwa mięsa naturalna bladoróżowa do czerwonej, zależnie od rodzaju zapackowanego elementu	barwa mięsa naturalna jasnoczerwona do czerwonej zależnie od rodzaju zapackowanego elementu	barwa mięsa naturalna od czerwonej do ciemnoczerwonej	barwa mięsa naturalna od jasnoróżowej do szaroróżowej	barwa mięsa naturalna różowa, czerwona do ceglasto ciemnoczerwonej
	Tłuszczu	biała lub biała z odcieniem różowym lub kremowym	naturalna biała do kremowej		naturalna jasnokremowa do kremowej z odcieniem szaroróżowym	naturalna biała do kremowej
Czystość		powierzchnia czysta bez jakichkolwiek zabrudzeń mechanicznych				
Wilgotność		powierzchnia lekko wilgotna, na przecięciach bardziej wilgotna	powierzchnia wilgotna, na przekroju bardziej wilgotna w zależności od zapackowanego elementu	powierzchnia wilgotna, na przekroju bardziej wilgotna w zależności od zapackowanego elementu	powierzchnia wilgotna do bardzo wilgotnej	powierzchnia lekko wilgotna, na przekrojach bardziej wilgotna
Obróbka		powierzchnie cięć powstałe przy podziale i porcjowaniu powinny być możliwie gładkie, luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości powinny być odcięte; kości nie mogą być pomiażdżone, powierzchniowe przekrwienia powinny być płasko ścięte; porcje mięsa z kością nie mogą wykazywać ubytków umięśnienia poza dopuszczonymi wyżej ścieniami przekrwień				
		skóra pozostała na mięsie powinna być dokładnie oczyszczona z naskórka i szczeciny	—	—	—	—

3.2.4. Konsystencja, zapach i wyciek soków mięsnych — wg tabl. 4.

Tablica 4

Wyszczególnienie	Mięso porcjowane				
	wieprzowe	wołowe		cielęce	baranie
		extra	ze sztuk dorosłych		
Konsystencja	konsystencja właściwa dla danego rodzaju mięsa chłodzonego lub półchłodzonego				
Zapach	zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa; niedopuszczalny zapach kwaśny, stęchły, lekkich oznak psucia, lub inny obcy				
Wyciek soków mięsnych	dopuszczalna ilość wycieku soków mięsnych do 1,5% w stosunku do masy porcji	dopuszczalna ilość wycieku soków mięsnych do 2% w stosunku do masy porcji		dopuszczalna ilość wycieku soków mięsnych do 2,5% w stosunku do masy porcji	dopuszczalna ilość wycieku soków mięsnych do 1,5% w stosunku do masy porcji

3.2.5. Masa porcji

3.2.5.1. Masa standardowa porcji w przypadku nieposiadania przez producenta automatycznych wag samorejestrujących

- Mięso z kością (z wyjątkiem kotletów schabowych — do 1000 g,
- Kotlety schabowe — około 100 g,
- Mięso bez kości (z wyjątkiem rumsztyków i steków) — około 500 g,
- Rumsztyki i steki — około 100 g.

Dla zachowania standardowej masy porcji dopuszcza się ewentualne dodawanie do podstawowego kawałka mięsa jednej dokładki (dowagi), której masa nie może przekroczyć:

- 50 g — przy porcjach do 500 g,
- 100 g — przy porcjach od 501 do 1000 g.

Dokładka musi mieć równowartość konsumpcyjną kawałka podstawowego.

3.2.5.2. Masa porcji przy stosowaniu przez producenta automatycznych wag samorejestrujących — zbliżona do

mas standardowych podanych w 3.2.5.1 — dokładek nie stosuje się.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Rodzaje opakowania i znakowania

4.1.1. Opakowania jednostkowe (bezpośrednie). Do opakowań jednostkowych mogą wchodzić torebki z folii polietylenowej, wysokociśnieniowej, o niskiej gęstości lub inne tworzywo opakowaniowe dopuszczone jako opakowanie jednostkowe (bezpośrednie) mięsa, w zależności od rodzaju urządzenia mechanicznego posiadane przez producenta.

W skład opakowania jednostkowego (bezpośredniego) mogą wchodzić również tacki — podkładki tekturowe, wchłaniające wydzielony sok mięsny.

4.1.2. Opakowanie zbiorcze (pośrednie) w czasie przechowywania i transportu stanowią plombowane pojemniki z metalu nierdzewnego lub tworzyw sztucznych.

4.1.3. Znakowanie opakowań jednostkowych (bezpśrednich). W zależności od sposobu opakowania przez producenta stosuje się następujące znakowanie:

a) etykieta umieszczona wewnątrz opakowania z następującym nadrukiem

- nazwa zakładu,
- nazwa asortymentu,
- data produkcji,
- masa porcji netto,
- wartość porcji wraz z wartością opakowania,
- produkowane pod nadzorem WIS,

b) etykieta firmowa o treści jak w poz. a) wypełniana przez urządzenie samorejestrujące masę porcji,

c) nadruk na opakowaniu zawierający treść etykiety bez wkładania etykiety do środka.

4.1.4. Znakowanie opakowania zbiorczego (pośredniego). Każdy pojemnik z mięsem paczkowanym powinien mieć przymocowany kartonik zawierający następujące dane:

- nazwę producenta,
- nazwę asortymentu,
- liczbę paczek mięsa,
- masę netto ogółem mięsa w paczkach,
- masę brutto,
- datę pakowania,
- wyprodukowane pod nadzorem Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej.

4.2. Przechowywanie. Mięso paczkowane należy przechowywać u producenta i odbiorcy w pomieszczeniach chłodzonych w temperaturze od 0 do 6°C. Czas przechowywania mięsa paczkowanego u producenta nie powinien być dłuższy niż 12 h, czas przechowywania mięsa paczkowanego u odbiorcy (łącznie z transportem do sklepu) — nie dłuższy niż 24 h.

4.3. Transport. Mięso paczkowane należy przewozić w zaplombowanych pojemnikach aluminiowych jak w 4.1.2, środkami zapewniającymi utrzymanie temperatury mięsa, zgodnie z wymaganiami wg BN-63/8003-04.

5. BADANIA

5.1. Program badań

- a) sprawdzenie temperatury wewnątrz mięsa,
- b) sprawdzenie powierzchni (barwa, czystość, wilgotność, obróbka),
- c) sprawdzenie konsystencji, zapachu i wycieku soków mięsnych,
- d) sprawdzenie masy porcji.

5.2. Pobieranie próbek mięsa paczkowanego, przeprowadzane przy przekazywaniu partii mięsa do odbioru, wg tabl. 5.

Tablica 5

Liczba opakowań transportowych w partii	do 15	16÷25	26÷63	64÷160	powyżej 160
Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać próbkę	5	7	8	9	10

Opakowanie transportowe należy wybrać w sposób losowy, metodą na ślepo z różnych miejsc partii.

Z każdego z wylosowanych opakowań transportowych należy pobrać po jednym opakowaniu jednostkowym mięsa paczkowanego.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie temperatury mięsa wykonuje się przez wbicie termometru w oprawce metalowej do połowy głębokości badanej porcji mięsa. Wynik odczytuje się z dokładnością 0,5°C.

5.3.2. Sprawdzenie barwy, czystości, wilgotności i obróbki przeprowadza się wzrokowo bez wyjmowania mięsa z opakowania. W przypadkach spornych sprawdzenie jak wyżej przeprowadza się na mięsie wyjętym z opakowania.

5.3.3. Sprawdzenie konsystencji, zapachu i wycieku soków mięsnych przeprowadza się na mięsie wyjętym z opakowania — w przypadku braku zgodności z wymaganiami normy w 5.3.2.

5.3.4. Sprawdzenie masy porcji przeprowadza się przez zważenie kontrolne. Przy ważeniu kontrolnym masa porcji łącznie z ewentualnym sokiem mięsnym może być niższa od masy deklarowanego 2% przy zawartości do 500 g oraz o 1% przy zawartości powyżej 500 g.

Ważenie kontrolne przeprowadza się przez zważenie zapakowanej porcji mięsa i odliczenie od tego masy suchego opakowania oraz ewentualnie tacki — podkładki.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy związane

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach
PN-86/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze
PN-64/A-82003 Wołowina. Części zasadnicze

BN-66/8011-10 Cielęcina. Części zasadnicze

BN-66/8011-11 Baranina. Części zasadnicze

BN-63/8003-04 Mięso, podroby i tłuszcze zwierząt rzeźnych. Transport

3. Wydanie 2 — stan aktualny: grudzień 1987 r., poprawiono błędy.