

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-91
	Mięso wołowe i cielęce przeznaczone na eksport	8011-23
		Zamiast BN-79/8011-23
		Grupa katalogowa 1211

SPIS TREŚCI

1. WSTĘP

- 1.1. Przedmiot normy
- 1.2. Zakres stosowania normy
- 1.3. Określenia
 - 1.3.1. Bydło dorosłe
 - 1.3.2. Krowy młode
 - 1.3.3. Bydło młode
 - 1.3.4. Cielęta ciężkie
 - 1.3.5. Cielęta lekkie
 - 1.3.6. Półtusza wołowa
 - 1.3.7. Ćwierćtusza wołowa
 - 1.3.8. Tusza cielęca
 - 1.3.9. Półtusza cielęca
 - 1.3.10. Półtusze i ćwierćtusze kompensowane
 - 1.3.11. Ćwierćtusze typu pistoletowego
 - 1.3.12. Ćwierćtusze typu „Ebreá”
 - 1.3.13. Ćwierćtusze typu „Crops”
 - 1.3.14. Ćwierćtusze typu „Balt”
 - 1.3.15. Kule wołowe
 - 1.3.16. Ogony wołowe
 - 1.3.17. Rostbef z polędwicą
 - 1.3.18. Wołowina w balotach
 - 1.3.19. Ćwierćtusza przednia lub części ćwierćtuszy w blokach
 - 1.3.20. Zestaw mięśni z łopatki, karkówki, rozbratla i części szpondra
 - 1.3.21. Zestaw 3 + 6 elementów wołowych
 - 1.3.22. Zestaw 6 elementów wołowych
 - 1.3.23. Elementy wołowe z ćwierćtuszy typu pistoletowego
 - 1.3.24. Elementy wołowe w opakowaniach próżniowych
 - 1.3.25. Elementy wołowe mrożone
 - 1.3.26. Balt-meat
 - 1.3.27. Mięso gulaszowe
 - 1.3.28. Mięso mielone
 - 1.3.29. Zaparzenie mięsa
 - 1.3.30. Konsystencja mięsa
 - 1.3.31. Przekrwienia
 - 1.3.32. Tłuszcz międzymięśniowy
 - 1.3.33. Tłuszcz śródtkankowy
 - 1.3.34. Kwasowość mięsa określana jako pH
 - 1.3.35. Stan termiczny mięsa

2. WYMAGANIA

- 2.1. Wymagania ogólne
 - 2.1.1. Wymagania sanitarno-weterynaryjne
 - 2.1.2. Stan termiczny gotowego produktu
 - 2.1.3. Barwa mięsa i tłuszczu
 - 2.1.4. Konsystencja mięsa i tłuszczu
 - 2.1.5. Czystość

- 2.1.6. Obróbka mechaniczna
- 2.1.7. Powierzchnia
- 2.1.8. Zapach
- 2.2. Wymagania szczegółowe
 - 2.2.1. Półtusze lub ćwierćtusze wołowe kompensowane
 - 2.2.2. Ćwierćtusze typu pistoletowego bez goleni
 - 2.2.3. Ćwierćtusze tylne typu pistoletowego z golenią
 - 2.2.4. Ćwierćtusze typu „Ebreá”
 - 2.2.5. Ćwierćtusze typu „Crops”
 - 2.2.6. Ćwierćtusze przednie i tylne typu „Balt”
 - 2.2.7. Kule wołowe z golenią
 - 2.2.8. Kule wołowe bez goleni
 - 2.2.9. Ogony wołowe
 - 2.2.10. Rostbef z polędwicą
 - 2.2.11. Wołowina bez kości w balotach
 - 2.2.12. Odkostnione ćwierćtusze w blokach
 - 2.2.13. Elementy wołowe bez kości w opakowaniach próżniowych
 - 2.2.14. Elementy wołowe bez kości
 - a) Zestaw 335 (typ szwedzki)
 - b) Zestaw 409 (code 409)
 - c) Zestaw 440 (code 440)
 - d) Zestaw 343 (code 343)
 - e) Zestaw 352 (code 352)
 - f) Zestaw elementów bez kości typu „Balt”
 - 2.2.15. Elementy wołowe z ćwierćtuszy typu pistoletowego
 - 2.2.16. Zestaw 6 elementów bez kości
 - 2.2.17. Zestaw 3 ÷ 6 elementów wołowych
 - 2.2.18. Część przednia półtuszy z łatą w blokach
 - 2.2.19. Antrykot bez kości
 - 2.2.20. Zestaw mięśni z łopatki, karkówki, rozbratla i części szpondra
 - 2.2.21. Ćwierćtusza przednia lub części ćwierćtuszy w blokach — odkostnione
 - 2.2.22. Polędwice wołowe
 - 2.2.23. Części zasadnicze z ćwierćtuszy przedniej
 - 2.2.24. Balt-meat — zestawy mrożone
 - a) Balt-meat (wołowina) zestaw 301 ÷ 310
 - b) Balt-meat (wołowina) zestaw 401 ÷ 411
 - c) Balt-meat (cielęcina) zestaw 501 ÷ 505
 - 2.2.25. Tusze i półtusze cielęce
 - 2.2.26. Przody i zady cielęce

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

- 3.1. Pakowanie
- 3.2. Przechowywanie
- 3.3. Transport

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
 Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 22 października 1991 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1992 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 5/1992, poz. 12)

4. BADANIA

- 4.1. Rodzaje badań
- 4.2. Partia mięsa
- 4.3. Pobieranie próbek
- 4.4. Opis badań
 - 4.4.1. Sprawdzenie czystości, powierzchni, konsystencji, zapachu, obróbki opakowania i znakowania

- 4.4.2. Sprawdzenie umięśnienia i otluszczenia tusz i półtusze
- 4.4.3. Sprawdzenie barwy
- 4.4.4. Sprawdzenie temperatury
- 4.4.5. Sprawdzenie kwasowości mięsa
- 4.4.6. Sprawdzenie masy
- 4.5. Ocena partii

Informacje dodatkowe

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dotyczące mięsa:

- wołowego w półtuszach i ćwierćtuszach,
- cielęcego w tuszach i półtuszach,
- wołowego i cielęcego w elementach i zestawach z kością lub bez kości.

1.2. Zakres stosowania normy. Wymagania normy dotyczą mięsa przeznaczonego na eksport i uznanego przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia, badanego przed załadunkiem.

1.3. Określenia

1.3.1. bydło dorosłe — krowy oraz jałówki, wolce i buhajki w wieku powyżej 2 lat.

1.3.2. krowy młode — wyodrębnione z bydła dorosłego krowy w wieku do lat 5, ustalonym na podstawie uzębienia.

1.3.3. bydło młode — jałówki, wolce i buhajki w wieku do 2 lat.

1.3.4. cielęta ciężkie — cielęta rzeźne ubite w wieku do 6 miesięcy, ustalonym na podstawie uzębienia, opasane do masy ciała powyżej 150 kg.

1.3.5. cielęta lekkie — cielęta o masie ciała poniżej 150 kg.

1.3.6. półtusza wołowa — połowa tuszy bez skóry, głowy, nóg, nerek i tłuszczu wewnętrznego, bez ogona.

1.3.7. ćwierćtusza wołowa — część półtuszy otrzymana z poprzecznego jej podziału między ostatnim a przedostatnim żebrzem; ćwierćtusza może być przednia lub tylna.

1.3.8. tusza cielęca — bez zawartości jamy brzusznej oraz zawartości klatki piersiowej z wyjątkiem nerek i otaczającego je tłuszczu, bez skóry, głowy, nóg i ogona.

1.3.9. półtusza cielęca — połowa tuszy bez skóry, głowy i nóg, z pozostawieniem nerek i otaczającego nerkę tłuszczu.

1.3.10. półtusze i ćwierćtusze kompensowane — półtusze lub ćwierćtusze bez mięśni przepony, części ścięgnowej łąty, łojki i ogona, w równej ilości półtusze prawe i lewe lub ćwierćtusze przednie i tylne.

1.3.11. ćwierćtusze typu pistoletowego — ćwierćtusze tylne odcięte od półtuszy między 7 i 8 żebrzem, bez łąty, części żeber i ogona; z golenią lub bez goleni.

1.3.12. ćwierćtusze typu „Ebreá” — ćwierćtusze tylne odcięte od półtuszy między ostatnim i przedostatnim żebrzem, bez części ścięgnowej łąty.

1.3.13. ćwierćtusze typu „Crops” — ćwierćtusze przednie uformowane w kształcie równoległoboku bez mostka i goleni przedniej.

1.3.14. ćwierćtusze typu „Balt” — ćwierćtusze przednie i tylne, przygotowane wg specjalnych wymagań na zaopatrzenie statków w czterech jakościowych klasach.

1.3.15. kule wołowe — ćwierćtusze tylne bez rostbifu, łąty i ogona, z golenią lub bez goleni.

1.3.16. ogony wołowe — element z kością odcięty od półtuszy na ostatnim kręgu nieruchomym.

1.3.17. rostbif z polędwicą — mięso z kością wraz z całą polędwicą (z „głową”), otrzymane z ćwierćtuszy tylnej.

1.3.18. wołowina w balotach — mięso bez kości z ćwierćtusze przednich lub tylnych oraz kompensowane w równej ilości z ćwierćtusze przednich i tylnych, uformowane w baloty.

1.3.19. ćwierćtusza przednia lub części ćwierćtuszy w blokach — mięso bez kości z ćwierćtuszy przedniej, uformowane w bloki.

1.3.20. zestaw mięśni z łopatki, karkówki, rozbratla i części szpondra — mięso bez kości otrzymane z części przedniej półtuszy po odcięciu od niej ćwierćtuszy typu pistoletowego, z łątą lub bez łąty.

1.3.21. zestaw 3 + 6 elementów wołowych — mięso bez kości otrzymane z półtusze podzielonych na ćwierćtusze między 8 i 9 żebrzem.

1.3.22. zestaw 6 elementów wołowych — mięso bez kości otrzymane z ćwierćtusze tylnych z 3 żebrami o minimalnej masie 60 kg.

1.3.23. elementy wołowe z ćwierćtusze typu pistoletowego — mięso bez kości w 11 elementach, otrzymanych z podziału ćwierćtuszy typu pistoletowego z golenią.

1.3.24. elementy wołowe w opakowaniach próżniowych — elementy bez kości otrzymane z rozbiórki i obróbki ćwierćtusze tylnych, pojedynczo pakowane próżniowo w worki foliowe.

1.3.25. elementy wołowe mrożone — zestaw elementów bez kości z ćwierćtusze przednich i tylnych, odpowiednio obrobione, owinięte w folię, pakowane w pudła i zamrożone.

1.3.26. balt-meat — specjalne zestawy obrobionych elementów wołowych lub cielęcych z kością i bez kości otrzymane z ćwierćtusze przednich i tylnych.

1.3.27. mięso gulaszowe — mięso bez kości z przylegającą tkanką łączną oraz tłuszczem międzymięśniowym o grubości do 5 mm, pokrojone na kawałki o wymiarach 30 ÷ 60 mm.

1.3.28. mięso mielone — mięso bez kości uzyskane z obróbki elementów kulinarnych oraz z całych elementów, takich jak: łąta, goleń, karkówka, pozbawione większych ścięgien, zawierające uzgodnioną ilość tłuszczu, rozdrobnione na wilku przez siatkę 3 mm.

1.3.29. zaparzenie mięsa — wada charakteryzująca się nieprawidłową zmianą barwy, zapachu i konsystencji.

1.3.30. konsystencja mięsa — cecha jakościowa mięsa charakteryzująca jego oporność mechaniczną na działanie siły odkształcającej.

1.3.31. przekrwienia — wybroczyny krwiste powstałe na skutek przyżyciowego uszkodzenia naczyń krwionośnych zwierząt rzeźnych.

1.3.32. tłuszcz międzymięśniowy — tłuszcz nagromadzony w tkance łącznej między mięśniami.

1.3.33. tłuszcz śródtkankowy — tłuszcz nagromadzony między wiązkami włókien mięśniowych, widoczny na przekroju mięśnia.

1.3.34. kwasowość mięsa określana jako pH: cecha określająca jakość mięsa, badana po 48 h od uboju.

1.3.35. stan termiczny mięsa — temperatura mierzona w części środkowej mięśni.

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania ogólne

2.1.1. Wymagania sanitarno-weterynaryjne. Mięso cielęce lub wołowe powinno pochodzić z tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy uznanych przez Weterynaryjny Inspektorat Sanitarny za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń i przygotowane pod ścisłym nadzorem służby sanitarno-weterynaryjnej w zakładach posiadających uprawnienia eksportowe na dany kierunek.

2.1.2. Stan termiczny gotowego produktu. Temperatura mięsa chłodzonego od 0 do 4°C lub zgodnie z zamówieniem; temperatura mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem.

2.1.3. Barwa mięsa i tłuszczu. Barwa mięsa chłodzonego cielęcego od jasnoróżowej do różowej, wołowego od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej lub wg skali barw przyjętej w kontrakcie; barwa mięsa mrożonego — dopuszczalne lekkie zmatowienie lub rozjaśnienie; barwa tłuszczu chłodzonego od białej do jasnożółtej, w tłuszczu mrożonym dopuszczalny odcień lekko szary.

2.1.4. Konsystencja mięsa i tłuszczu. Konsystencja mięsa chłodzonego jędrna i elastyczna; mięsa mrożonego twarda, przy opukiwaniu mięso wydaje dźwięk metaliczny; konsystencja tłuszczu chłodzonego jędrna i miękka, tłuszczu mrożonego twarda i krucha.

2.1.5. Czystość. Mięso w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach i mięso bez kości powinno być czyste, bez śladów zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych.

2.1.6. Obróbka mechaniczna. Obróbka zgodna z wymaganiami podanymi w części szczegółowej dla po-

szczególnych asortymentów mięsa oraz normą PN-91/A-82001.

2.1.7. Powierzchnia. Powierzchnia tusz, półtuszy, ćwierćtuszy i elementów powinna być wyrównana; powierzchnia mięsa chłodzonego sucha lub lekko wilgotna; mięsa mrożonego sucha z dopuszczalnym lekkim oszronieniem i nielicznymi śladami oparzelin mroźowych; niedopuszczalne rozmrożenie powierzchniowe.

2.1.8. Zapach. Swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego lub cielęcego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się procesu psucia; niedopuszczalny zapach kwaśny, jełki, pleśni, moczowy lub inny obcy; mięso mrożone bez zapachu lub bardzo słabo wyczuwalny zapach swoisty.

2.2. Wymagania szczegółowe

2.2.1. Półtusze lub ćwierćtusze wołowe kompensowane (Compensated beef half — carcasses or quarter — carcasses), chłodzone lub mrożone — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze z bydła młodego lub bydła dorosłego
Obróbka	z półtuszy usunięte: mięśnie przepony, część ścięgna łaty o szerokości około 2 cm, pierwszy krąg szyjny, gruczoły mleczne, łój okołonerkowy, podmostkowy, mosznowy, a także nadmiar łaju z okolic miednicy, kości kulszowej i mostka. Ogon odcięty u nasady. Mięśnie szyi wyrównane przez ścięcie wystających strzępów mięsa. Podział półtuszy na ćwierćtusze pomiędzy ostatnim a przedostatnim żebrem lub zgodnie z zamówieniem
Otłuszczenie zewnętrzne	usunięte nadmierne otłuszczenie lub zgodnie z zamówieniem
Barwa mięsa	chłodzonego — jasnoczerwona do czerwonej dla mięsa z bydła młodego, jasnoczerwona do ciemnoczerwonej dla mięsa z bydła dorosłego mrożonego — dopuszcza się lekkie zmatowienie lub rozjaśnienie barwy
Barwa tłuszczu	chłodzonego — biała u bydła młodego, dopuszczalna jasnożółta u bydła dorosłego mrożonego — dopuszczalny odcień lekko szary
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem
Opakowanie	bez opakowania lub zgodnie z zamówieniem
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.2. Ćwierćtusze typu pistoletowego bez goleni (Beef hindquarters „Pistol” type, without shank) chłodzone lub mrożone — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania	
Surowiec	półtusze z jałówek, walców i buhajków oraz młodych krów	
Obróbka	ćwierćtusze odcięte między 7 i 8 żebrzem. Ogon odcięty u nasady na ostatnim kręgu nieruchomym. Od ćwierćtuszy odcięta łąta wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego i dalej równoległe do mięśnia najdłuższego grzbietu w odległości 5 do 7 cm od krawędzi mięśnia biodrowo-żebrowego. Mięśnie udźca nie uszkodzone. Niedopuszczalne kości żeber wystające na zewnątrz mięśni. Mięśnie przepony i nóżki przepony całkowicie odcięte: Usunięty łój z polędwicy i warstwa łożu: na kości miednicy o grubości powyżej 4 mm, na kości kulszowej powyżej 10 mm o ile zamówienie nie przewiduje inaczej. Goleń tylna odcięta w stawie kolanowym wzdłuż mięśnia brzuchatego łydki, przy którym pozostawiono ścięgno Achillesa wraz z guzem piętowym, odcięty od kości stępu	
Klasy jakościowe	I	II
Masa, kg	powyżej 45,0	powyżej 40,0
Umieśnienie	bardzo dobre i dobre	bardzo dobre i dobre dopuszczalne średnie
Barwa mięsa	jasnoczerwona	jasnoczerwona do czerwonej
Barwa tłuszczu	chłodzonego — biała do jasnożółtej mrożonego — dopuszczalny odcień lekko szary	
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem	
Opakowanie	bez opakowania lub zgodnie z zamówieniem	
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem	

2.2.3. Ćwierćtusze tylne typu pistoletowego z golenią (Beef hindquarters „Pistol“ type with shank) chłodzone lub mrożone — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania					
Surowiec	półtusze jałówek, buhajków oraz młodych krów					
Obróbka	podział półtuszy na dwie ćwierćtusze między 7 i 8 żebrzem, przez środek mięśnia międzyżebrowego. Z ćwierćtuszy tylnej oddzielona łąta i część żeber oraz usunięte gruczoły młeczone, łój okołonerkowy wraz z nerką, mięśnie przepony, ogon, łój mosznowy oraz nadmiar łożu krokowego. Linia odcięcia łąty i części żeber przebiega wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego i dalej równoległe do mięśnia najdłuższego grzbietu: dla klasy A, A ₁ , B, B ₁ w odległości 13 ÷ 16 cm od krawędzi kręgów lędźwiowych, a dla klasy F i F ₁ w odległości 5 ÷ 7 cm od krawędzi mięśnia biodrowo-żebrowego					
Klasy jakościowe	F	F ₁	A	A ₁	B	B ₁
Masa, kg	powyżej 45,0	od 40,0 do 45,0	powyżej 37,0	od 30,0 do 37,0	powyżej 37,0	od 30,0 do 37,0
Umieśnienie	bardzo dobre	bardzo dobre	bardzo dobre	bardzo dobre	dobrze	dobrze
Stopień otłuszczenia	dostateczny	dostateczny	dostateczny lub słaby	dostateczny lub słaby	dostateczny	dostateczny lub słaby
Grubość tłuszczu krokowego i na kości kulszowej nie więcej niż, mm	15	15	10	10	10	10
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie więcej niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem					
Opakowanie i znakowanie	ćwierćtusze chłodzone bez opakowania: — symbol klasy jakościowej (F, F ₁ , A, A ₁ , B, B ₁) umieszczony na goleni — pieczęć lekarza weterynarii umieszczona na goleni — stempel z datą uboju umieszczony na zewnętrznej stronie goleni — do każdej ćwierćtuszy przymocowane trwale zawieszka uniwersalna ze znakiem firmy eksportującej wypełniona w języku angielskim ćwierćtusze mrożone: bez opakowania lub owinięte w gazę i zaszyte w jutę; znakowanie jak ćwierćtusze chłodzonych					

2.2.4. Ćwierćtusze typu „Ebreá” (Beef hindquarters „Ebreá” type) chłodzone lub mrożone — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego
Obróbka	ćwierćtusze odcięte między ostatnim a przedostatnim żebrzem przez środek mięśnia międzyżebrowego. Ogon odcięty u nasady. Część ścięgniasta łaty o szerokości 2 cm odcięta, łój okołonerkowy, łój wyścielający kości miednicy, łój krokowy i mosznowy oraz nadmiar łaju z okolic kości kulszowej usunięte. Gruczoły mleczne wycięte
Barwa tłuszczu	chłodzonego — biała do jasnożółtej mrożonego — dopuszczalny odcień lekko szary
Barwa mięsa	chłodzonego — jasnoczerwona do czerwonej lub zgodnie z zamówieniem mrożonego — dopuszczalne lekkie zmatowienie lub rozjaśnienie
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem
Opakowanie	bez opakowania lub zgodnie z zamówieniem
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.5. Ćwierćtusze typu „Crops” (Beef forequarters „Crops” type) chłodzone lub mrożone — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze z bydła młodego
Obróbka	odcięcie ćwierćtuszy przedniej od półtuszy między 12 i 13 żebrzem lub na żądanie odbiorcy między 10 i 11 żebrzem. Odcięty pierwszy krąg szyjny, kości nie mogą wystawać poza mięśnie karku. Ścięgna karkowe w części widocznej usunięte. Goleń, mostek i końce żeber oraz części łaty odcięte od ćwierćtuszy po linii przebiegającej około 2 cm powyżej stawu łokciowego równoległe do przepołowionych trzonów kręgów piersiowych. Kształt ćwierćtuszy „Crops” zbliżony do równoległoboku (z wyjątkiem części karkowej). Mięsień przepony całkowicie usunięty. W celu zawieszenia ćwierćtuszy dopuszczalny otwór między 9 i 10 żebrzem przy „Cropsach” dłuższych oraz między 7 i 8 żebrzem przy „Cropsach” krótszych.
Barwa mięsa	chłodzonego — jasnoczerwona do czerwonej lub zgodnie z zamówieniem mrożonego — dopuszcza się lekkie zmatowienie lub rozjaśnienie
Barwa tłuszczu	chłodzonego — biała do jasnożółtej mrożonego — dopuszczalny odcień lekko szary
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie więcej niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem
Opakowanie	ćwierćtusze bez opakowania lub zgodnie z zamówieniem
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.6. Ćwierćtusze przednie i tylne typu „Balt” (Beef forequarters and hindquarters „Balt” type) chłodzone lub mrożone — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cechy	Wymagania			
Surowiec	półtusze bydła młodego			
Obróbka	mięśnie przepony brzusznej, pierwszy krąg szyjny i ścięgniasta część łaty o szerokości do 4 cm odcięte. Łój okołonerkowy i gruczoły mleczne usunięte. Łój krokowy i mosznowy wyrównany do grubości 10 mm			
Klasy jakościowe	A	A ₁	B	B ₁
Umięśnienie	bardzo dobre	bardzo dobre	dobre	dobre
Stopień otłuszczenia	dostateczny lub słaby			
Masa ćwierćtuszy przedniej z 12 żebrami, kg	powyżej 40,0	od 32,0 do 40,0	powyżej 40,0	od 32,0 do 40,0
Masa ćwierćtuszy tylnej z 1 żebrzem, kg	powyżej 37,0	od 30,0 do 37,0	powyżej 37,0	od 30,0 do 37,0
Masa ćwierćtuszy tylnej z 3 żebrami, kg	powyżej 40,0	nie określa się	powyżej 40,0	nie określa się
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie więcej niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem			
Opakowanie	każda ćwierćtusza owinięta w gazę i jutę lub zgodnie z zamówieniem			
Znakowanie	do każdej półtuszy lub ćwierćtuszy — oprócz pieczęci lekarza weterynarii, symbolu klasy eksportowej i stempla z datą uboju — przymocowana trwale zawieszka uniwersalna wypełniona w języku angielskim, ze znakiem firmy eksportującej. Obok nazwy towaru, na zawieszce oznakowanie zadów literą „H”, przódów literą „F”			

2.2.7. Kule wołowe z golenią (Beef rounds with shank)
chłodzone lub mrożone — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego
Obróbka	od ćwierćtuszy tylnej odcięty rostbef, łąta i ogon z przepołowionymi kręgami kości krzyżowej oraz usunięty łój mosznowy i gruczoły młeczne. Grubość łożu okrywającego kość kulszą oraz łożu krokowego do 10 mm, łożu na kości miednicy nie więcej niż 5 mm
Masa, kg	powyżej 28,0
Umieśnienie	bardzo dobre lub dobre
Stopień otluszczenia	niedopuszczalne nadmierne otluszczenie
Barwa mięsa	chłodzonego — jasnoczerwona do czerwonej lub zgodnie z zamówieniem mrożonego — dopuszczalne lekkie zmatowienie lub rozjaśnienie
Barwa tłuszczu	chłodzonego — biała do jasnożółtej mrożonego — dopuszczalny odcień lekko szary
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem
Opakowanie	kule wołowe owinięte w gazę i zaszyte w jutę lub zgodnie z zamówieniem
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.8. Kule wołowe bez goleni (Beef rounds shankless)
chłodzone lub mrożone — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego
Obróbka	obróbka ćwierćtuszy tylnych jak w p. 2.2.7 oraz dodatkowo odcięta goleń w stawie kolanowym wzdłuż mięśnia brzuchatego łydki. Przy mięśniu tym pozostaje ścięgno Achillesa wraz z guzem piętowym odciętym od kości stępu
Masa kuli, kg	powyżej 24,0
Umieśnienie	bardzo dobre lub dobre
Barwa mięsa	chłodzonego — jasnoczerwona do czerwonej mrożonego — dopuszczalne lekkie zmatowienie lub rozjaśnienie barwy
Barwa tłuszczu	chłodzonego — biała mrożonego — dopuszczalny odcień lekko szary
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem
Opakowanie	kule owinięte w gazę i zaszyte w jutę lub zgodnie z zamówieniem
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.9. Ogony wołowe (Beef tails) mrożone — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cechy	Wymagania
Obróbka	ogony odcięte u nasady tj. na ostatnim kręgu nieruchomym. W zależności od grubości zakończenia ogona ostatnie 3 ÷ 5 kręgów ogonowych odcięte
Grupy towarowe	— ogony z bydła młodego i dorosłego — ogony z bydła młodego — ogony z młodych buhajów
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem
Opakowanie	kartony wyłożone folią lub papierem pergaminowym
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.10. Rostbef z polędwicą (Minishort loin) mrożony — wg tabl. 10.

Tablica 10

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne bydła młodego
Obróbka	element odcięty: — od przodu między 12 a 13 kręgiem piersiowym lub pomiędzy ostatnim kręgiem piersiowym a pierwszym lędźwiowym, w zależności od miejsca zakończenia „ogona“ polędwicy — od tyłu między ostatnim kręgiem lędźwiowym, a kością krzyżową, z odpreparowaną od udźca „głową“ polędwicy, która w całości pozostaje przy elemencie — od dołu równoległe do krawędzi mięśnia biodrowo-żebrowego, w odległości od niej 5 do 7 cm
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	każdy element owinięty w folię i ułożony w kartonie lub zgodnie z zamówieniem
Znakowanie	na zewnętrznej powierzchni rostbefu odcisnięta owalna pieczęć WIS, a między brzegi folii wsunięta etykieta firmowa z pieczęcią WIS na odwrocie. Na zewnątrz kartonu naklejona w formie plomby wypełniona etykieta, ostemplowana owalną pieczęcią WIS, tak aby jej jedna połowa była na etykiecie a druga na kartonie lub zgodnie z zamówieniem

2.2.11. Wołowina bez kości w balotach (Boneless beef in ballots) mrożona — wg tabl. 11

Tablica 11

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze z bydła młodego
Obróbka	podział półtuszy na dwie ćwierćtusze pomiędzy 12 i 13 żebrem. Mięso z ćwierćtuszy przedniej bez kości w jednym kawałku, bez mięśnia przepony, bez grubszych ścięgien z warstwą tłuszczu na mostku grubości do 5 mm. Ćwierćtusza tylna bez kości, z odciętą polędwicą i częścią łąty o szerokości 3 cm oraz z całkowicie usuniętym łożem mosznowym, gruczołami młecznymi i grubszymi ścięgnami. Dopuszczalna warstwa łożu zewnętrznego do 5 mm

cd. tabl. 11

Cechy	Wymagania
Masa balotu, kg	powyżej 20,0
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	odkostnione i obrobione ćwierćtusze przednie i tylne pojedynczo zawinięte w folię a następnie w gazę i zaszyte w jutę
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.12. Odkostnione ćwierćtusze w blokach (Boneless beef quarters) mrożone — wg tabl. 12.

Tablica 12

Cecha	Wymagania
Surowiec	półtusze z bydła młodego dobrze umięśnione
Obróbka	podział półtuszy na dwie ćwierćtusze pomiędzy 5 i 6 żebrzem. Blok z odkostnionej ćwierćtuszy tylnej złożony z mięśni udźca i goleni oraz rostbefu i części antrykotu bez polędwicy, łaty i odcinka szpondra oraz bez ścięgniętych części mięśni brzucha. Usunięte ścięgna, gruczoły mleczone oraz warstwa tłuszczu podskórnego i międzymięśniowego o grubości powyżej 5 mm. Wszystkie mięśnie pozostają w naturalnym połączeniu. Blok z odkostnionej ćwierćtuszy przedniej złożony z mięśni kończyny przedniej, części piersiowo-grzbietowej ćwierćtuszy, a ponadto z łaty i odkostnionego szpondra ćwierćtuszy tylnej, bez ścięgien, z warstwą tłuszczu o grubości do 5 mm
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	każdy blok owinięty w folię, zapakowany w karton, zamrożony. Karton oklejony taśmą samoprzylepną. W jednym kartonie powinno znajdować się mięso pochodzące z tej samej ćwierćtuszy
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.13. Elementy wołowe bez kości w opakowaniach próżniowych (Boneless beef, hindquarters in portions, vacuum packed) chłodzone — wg tabl. 13.

Tablica 13

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego odcięte od półtuszy pomiędzy 12 i 13 żebrzem
Obróbka	obróbka poszczególnych elementów: — polędwica — cały mięsień lędźwiowy większy wraz z częścią mięśnia biodrowego, bez otaczającej tkanki łącznej i tłuszczu, — rostbef — mięsień najdłuższy grzbietu, bez okrywy tłuszczowej, z pozostawioną powięzią własną, bez wąskiego paska (około 2 cm) ścięgniętej części powięzi od strony wyrostków kolczastych,

cd. tabl. 13

Cechy	Wymagania						
Obróbka	— zrazowa górna — mięsień półbłoniasty bez mięśnia smukłego uda wraz z powięzią własną oraz ze śladami tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, — zrazowa dolna — mięsień dwugłowy uda bez tłuszczu oraz powięzi własnych (ścięgniętych i nieścięgniętych), — skrzydło — mięsień czworogłowy wraz z powięzią własną i śladami tłuszczu, bez mięśnia krawieckiego i napinacza powięzi szerokiej uda oraz grubszych ścięgien, — krzyżowa — zespół mięśni pośladkowych wraz z górnym odcinkiem mięśnia dwugłowego uda, z powięzią własną i śladami tłuszczu						
Minimalna masa elementu, kg	polędwica 1,0 rostbef 1,6 zrazowa górna 2,3 zrazowa dolna 2,2 krzyżowa 1,3 skrzydło 2,2						
Wymagania jakościowe	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kwasowość pH</th> <th>barwa mięsa</th> <th>wyciek po tygodniu magazynowania</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5,4 ÷ 6,0</td> <td>jasnoczerwona do czerwonej</td> <td>do 2%</td> </tr> </tbody> </table>	kwasowość pH	barwa mięsa	wyciek po tygodniu magazynowania	5,4 ÷ 6,0	jasnoczerwona do czerwonej	do 2%
kwasowość pH	barwa mięsa	wyciek po tygodniu magazynowania					
5,4 ÷ 6,0	jasnoczerwona do czerwonej	do 2%					
Temperatura	±1°C						
Opakowanie	bezpośrednie — worki foliowe zamknięte próżniowo transportowe — kartony						
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem						

2.2.14. Elementy wołowe bez kości (Boneless beef, hindquarters in portions) mrożone

a) Zestaw 335 (typ szwedzki) — wg tabl. 14.

Tablica 14

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego, odcięte od półtuszy pomiędzy 12 a 13 żebrzem
Skład zestawu i obróbka	zestaw elementów złożony z polędwicy, rostbefu, zrazowej górnej, zrazowej dolnej, krzyżowej, skrzydła i ligawy z warstwą tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego do 2 mm (z wyjątkiem zrazowej dolnej); — ligawa — mięsień półścięgnięty wraz z powięzią własną i śladami tłuszczu; — pozostałe elementy obrobione jak w punkcie 2.2.13
Grupy wagowe elementów, kg	polędwica: 1,0 ÷ 1,5 rostbef: 2,0 ÷ 2,5; 2,5 ÷ 2,7; powyżej 2,7 zrazowa górna: 2,0 ÷ 3,0; 3,0 ÷ 4,0; 4,0 ÷ 5,0; powyżej 5,0 ligawa: 1,0 ÷ 1,5; powyżej 1,5 krzyżowa: bez podziału na grupy zrazowa dolna: bez podziału na grupy skrzydło: bez podziału na grupy

cd. tabl. 14

Cechy	Wymagania
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowania	bezpośrednie — worki foliowe transportowe — kartony
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

b) Zestaw 409 (code 409) — wg tabl. 15.

Tablica 15

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego
Skład zestawu i obróbka	w zależności od zamówienia zestaw składa się z 7 lub 8 elementów zestaw 7 elementów: połędwica, rostbef z częścią antrykotu lub bez w zależności od podziału półtuszy, zrazowa górna z mięśniami smukłym uda, skrzydło z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, zrazowa dolna, ligawa, krzyżowa z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda zestaw 8 elementów: połędwica, rostbef, zrazowa górna, krzyżowa bez napinacza powięzi szerokiej uda, skrzydło bez napinacza powięzi szerokiej uda, zrazowa dolna, ligawa i napinacz powięzi szerokiej uda dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego do 2 mm z wyjątkiem rostbefu, na którym pozostawia się naturalną okrywą tłuszczu podskórnego
Masa standardowa	20 kg po zamrożeniu
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	zgodnie z poz. a)
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

c) Zestaw 440 (code 440) — wg tabl. 16.

Tablica 16

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego
Skład zestawu i obróbka	skład zestawu: połędwica, rostbef bez kości z naturalną okrywą tłuszczu, zrazowa górna z mięśniami smukłym uda, krzyżowa z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, skrzydło z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, ligawa, zrazowa dolna, goleń bez kości (mięśnie goleni bez ścięgniętych zakończeń w okolicy przyczepów mięśni do kości). Dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego do 5 mm
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	zgodnie z poz. a)
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

d) Zestaw 343 (code 343) — wg tabl. 17.

Tablica 17

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego
Skład zestawu i obróbka	skład zestawu: górna zrazowa z mięśniami smukłym uda, krzyżowa z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, skrzydło z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, ligawa, zrazowa dolna. Warstwa tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego powyżej 5 mm usunięta
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	zgodnie z poz. a)
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

e) Zestaw 352 (code 352) — wg tabl. 18.

Tablica 18

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze z bydła młodego
Skład zestawu i obróbka	zestaw składa się z elementów z ćwierćtuszy przedniej i tylnej: — zestaw elementów z ćwierćtuszy przedniej: rozbratel bez powięzi karkowej, mięsień trójgłowy, mięsień nadgrzebieniowy, mięsień łopatki bez mięśnia trójgłowego i nadgrzebieniowego oraz mięśni goleni, — zestaw elementów z ćwierćtuszy tylnej: połędwica, rostbef, zrazowa górna bez mięśnia smukłego uda, krzyżowa bez mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, ligawa, zrazowa dolna, napinacz powięzi szerokiej uda, mięsień brzuchaty, mięsień smukły uda i mięśnie goleni. warstwa tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego powyżej 5 mm usunięta
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	zgodnie z poz. a)
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

f) Zestaw elementów bez kości typu „Balt“ (Boneless beef, hindquarters in portions, „Balt“ type) mrożony — wg tabl. 19.

Tablica 19

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego odcięte od półtuszy pomiędzy 12 i 13 żebrem
Obróbka	zestaw elementów bez kości uzyskany z wykrawania ćwierćtuszy tylnej. Z poszczególnych elementów usunięta warstwa tłuszczu zewnętrznego o grubości pow. 5 mm (z połędwicy całkowicie) lub zgodnie z zamówieniem

cd. tabl. 19

Cechy	Wymagania	
Asortyment	minimalna masa elementu, kg	orientacyjny udział elementu w zestawie %
Polędwica	0,7	5,0
Rostbef bez kości	1,6	11,0
Zrazowa górna	2,3	20,0
Zrazowa dolna	3,1	21,0
Skrzydło	3,0	18,0
Krzyżowa	1,8	11,0
Ligawa	1,1	7,0
Goleń bez kości	1,1	7,0
Masa mięsa w kartonie, kg	20,0	
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem	
Opakowanie	elementy zawinięte pojedynczo w folię i układane poszczególnymi asortymentami w kartonach	
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem	

2.2.15. Elementy wołowe z ćwierćtuszu typu pistoletowego (Hindquarters „Pistol” type in portions — boneless) mrożone — wg tabl. 20.

Tablica 20

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne typu pistoletowego z bydła młodego
Skład zestawu i obróbka	usunięte pozostałości ścięgien i błon włóknistych oraz tłuszczu i luźnych strzępów mięsa z niżej wymienionych elementów kulinarnych: 1) polędwica z częścią warkocza na odcinku tzw. „głowy”, 2) zrazowa górna bez mięśnia smukłego i łonowego, 3) zrazowa dolna, 4) rostbef, 5) krzyżowa bez mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, 6) skrzydło, 7) ligawa, 8) mięsień smukły i łonowy, 9) mięsień napinacz powięzi szerokiej uda, 10) mięsień trójgłowy łydki, 11) mięśnie goleni
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	folia i kartony zbiorcze
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.16. Zestaw 6 elementów bez kości (The set of 6 beef parts — boneless) mrożonych — wg tabl. 21.

Tablica 21

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze tylne z bydła młodego o minimalnej masie 60 kg

cd. tabl. 21.

Cechy	Wymagania
Skład zestawu i obróbka	starannie usunięte części ścięgniaste, złogi łożu i strzępy mięśni z następujących zespołów mięśni: 1) polędwica z częścią warkocza, 2) rostbef bez kości, 3) krzyżowa z mięśniem napinaczem powięzi szerokiej uda oraz częścią mięśnia dwugłowego uda, odcięta od zrazowej dolnej, 4) zrazowa górna bez mięśnia smukłego uda, 5) zrazowa dolna łącznie z ligawą, bez trójkątnego zakończenia mięśnia dwugłowego uda, 6) skrzydło
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	rostbefy i polędwice zapakowane próżniowo w worki foliowe. Polędwice dzielone w zależności od masy na dwie grupy: — grupa I — do 1,5 kg — grupa II — powyżej 1,5 kg pozostałe elementy zapakowane w folię i kartony. dopuszczalne ilości elementów w kartonach: — polędwice — 18 sztuk — rostbefy — 5 sztuk — krzyżowe — 5 sztuk — zrazowe górne — 5 sztuk — zrazowe dole — 4 sztuki — skrzydła — 5 sztuk
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.17. Zestaw 3 + 6 elementów wołowych (The set of 3 + 6 portions of halfcarcass — boneless) mrożonych — wg tabl. 22.

Tablica 22

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze wołowe z bydła młodego
Skład zestawu i obróbka	podział półtuszy na dwie ćwierćtusze pomiędzy 8 i 9 zębem. ćwierćtusze przednie odkostnione i podzielone na trzy części: 1) część grzbietową, 2) łopatkę z golenią, 3) część mostkowo-żebrową. dokładnie usunięte mięso krwawe szczególnie w okolicy rany klucia, ścięgna, ślady pieczęci, nadmiar łożu oraz strzępy mięsa i tłuszczu. Ćwierćtusze tylne odkostnione i podzielone na następujące elementy po uprzednim usunięciu łożu, ścięgien i strzępów mięsa: 1) zrazowa górna bez mięśnia smukłego uda, 2) zrazowa dolna z ligawą bez trójkątnej części mięśnia dwugłowego uda, 3) krzyżowa z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, 4) skrzydło z częścią mięśnia napinacza powięzi szerokiej uda, 5) rostbef bez kości, 6) polędwica z częścią warkocza
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	folia i kartony
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.18. Część przednia półtuszy z łata w blokach (Part of forequarter with flank, boneless), mrożona — wg tabl. 23.

Tablica 23

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze bydła młodego lub dorosłego, (pozostała część półtuszy po odcięciu od niej ćwierćtuszy typu pistoletowego)
Obróbka	część przednia odcięta od półtuszy pomiędzy 7 i 8 kręgiem piersiowym, a następnie równoległe do mięśnia najdłuższego grzbietu w odległości 5 do 7 cm od krawędzi mięśnia biodrowo-żebrowego i dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby przy części przedniej pozostała łata. Z części przedniej półtuszy usunięte: szyjna, kości, ścięgna karkowe, mięśnie przepony, nadmierne złoże tłuszczu oraz luźne strzępy mięsa i tłuszczu. Łopatka z gołenią odcięta dla ułatwienia odkostnienia. Elementy nacięte dla lepszego uformowania bloku
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	każdy blok owinięty w folię i zapakowany w kartony
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.19. Antrykot bez kości (Beef sirloin — boneless), mrożony — wg tabl. 24.

Tablica 24

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze przednie z bydła młodego i dorosłego
Obróbka	element wycięty z ćwierćtuszy na odcinku pomiędzy 6 i 7 kręgiem piersiowym oraz od tyłu pomiędzy 10 i 11 kręgiem piersiowym, a od dołu po linii odcięcia szpondra. Z elementu wypreparowana końcowa część ścięgna karkowego i usunięty nadmiar tłuszczu
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	folia i kartony
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.20. Zestaw mięśni z łopatki, karkówki, rozbratla i części szpondra (Chuck and blade — boneless), mrożony — wg tabl. 25.

Tablica 25

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze bydła młodego lub dorosłego (ćwierćtusza przednia wraz z łata i częścią szpondra pozostała po odcięciu od półtuszy typu pistoletowego)
Obróbka	przody od półtuszy odcięte pomiędzy 6 i 7 żebrem. Zestaw mięśni uzyskany z następującego podziału i odkostnienia ćwierćtuszy przedniej:

cd. tabl. 25

Cechy	Wymagania
Obróbka	— przód oddzielony od dołu wzdłuż linii przebiegającej w połowie długości kości ramiennej, równoległe do linii grzbietowej ćwierćtuszy; dopuszczalne przesunięcie linii cięcia ku górze, jeśli szponder jest zbyt przetłuszczony lub nieco w dół w przypadku braku nadmiernego przetłuszczenia. — szyja odcięta otrzymany przód podzielony na części zasadnicze (części zasadnicze odkostnione). Dla ułatwienia ułożenia zestawu w kartonie dopuszczalne nacinanie mięśni
Otłuszczenie i przetłuszczenie	wymagane słabe otłuszczenie zewnętrzne i międzymięśniowe (wymagany udział powierzchni mięsa w ocenie wizualnej 93%)
Opakowanie	części składowe zestawu pakowane w folię jednorodnie, tzn. oddzielnie łopatki z mięśniami gołeni i oddzielnie karkówki z rozbratlami oraz częściami szpondrów opakowanie zbiorcze — kartony
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Znakowanie	na mięsie pieczęcie owalne WIS, na kartonach i w kartonach firmowe etykiety uniwersalne lub wg wymagań odbiorcy

2.2.21. Ćwierćtusza przednia lub części ćwierćtuszy w blokach — odkostnione (Beef forequarters or primal cuts in blocks — boneless), mrożona — wg tabl. 26.

Tablica 26

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze bydła młodego lub dorosłego
Obróbka	odcięcie ćwierćtuszy od półtuszy między 12 i 13 żebrem lub zgodnie z zamówieniem. Pierwszy krąg szyjny, mięśnie przepony i łój podmostkowy usunięte. Ćwierćtusza odkostniona. Mięśnie szyi wyrównane przez ścięcie wystających strzępów mięsa i tłuszczu. Wykrojone mięśnie pozostają w naturalnym połączeniu lub podzielone na części wg zamówienia odbiorcy. Okrywa tłuszczowa naturalna, lub usunięty nadmiar tłuszczu wg wymagań odbiorcy
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	każdy blok lub część owinięta w folię
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

2.2.22. Połędwice wołowe (Beef fillets), mrożone — wg tabl. 27.

Tablica 27

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze lub tylne ćwierćtusze z bydła młodego i dorosłego
Obróbka	połędwica wykrojona bez tzw. warkocza
Otłuszczenie	bez otłuszczenia

cd. tabl. 27

Cechy	Wymagania		
	I	II	III
Grupy wagowe			
Masa, kg	od 0,7 do 1,0	od 1,01 do 1,50	Powyżej 1,50
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem		
Opakowanie	połędwice przeznaczone na zaopatrzenie statków: opakowanie jednostkowe — owinięte w folię, opakowanie zbiorcze — w kartony wg grup wagowych. Połędwice przeznaczone dla innych odbiorców: zapakowane w folię jak na zaopatrzenie statków z dodatkowym wzmocnieniem kartonu przez oklejenie opaską z taśmy przezroczystej i samoprzylepnej		
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem		

2.2.23. Części zasadnicze z ćwierćtuszy przedniej (Primal cuts from forequarter — frozen), mrożone — wg tabl. 28.

Tablica 28

Cechy	Wymagania
Surowiec	ćwierćtusze przednie z bydła młodego
Części zasadnicze i obróbka	— karkówka i rozbratel bez ścięga karkowego, — łopatka bez mięśni goleni odkostniona, — mięśnie goleni — szponder i mostek podzielony na dwie części, usunięte większe złoże tłuszczu, — łata z usuniętymi większymi złożami tłuszczu (dopuszczalny udział tłuszczu na przekroju do 15%)
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	poszczególne części zasadnicze w całości zawinięte w folię i zapakowane w kartony
Znakowanie	etykiety firmowe na częściach zasadniczych i na kartonach

2.2.24. Balt-meat — zestawy mrożone

a) Balt-meat (wołowina) zestaw 301 ÷ 310 (Balt-meat, beef — code 301 ÷ 310), — wg tabl. 29 i 30.

Tablica 29

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze jałówek i wołców w wieku powyżej 2 lat
Obróbka	zestaw złożony z 10 asortymentów (tabl. 30). Rostbef i kotlet częściowo odkostnione, pozostałe asortymenty bez kości. Rostbef pozbawiony trzonów kręgów lędźwiowych i wyrostków kolczystych oraz trzonu ostatniego kręgu piersiowego. Kotlet wołowy pozbawiony trzonów kręgów piersiowych, wyrostków kolczystych oraz powięzi karkowych. Warstwa tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego do 5 mm. Z elementów bez kości usunięte powięzi i grubsze ścięgna

cd. tabl. 29

Cechy	Wymagania
Masa standardowa poszczególnych asortymentów w kartonie, kg	10
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	bezpośrednie: folia lub worki foliowe transportowe: kartony
Znakowanie	wypełniona etykieta dla danego asortymentu naklejona na obydwu czołach kartonu (w lewym górnym rogu). Wszystkie rubryki etykiety wypełnione. Data produkcji oznaczona cyframi. Analogiczna etykieta umieszczona w kartonie (pod wiekiem kartonu)

Tablica 30

Asortyment	Kod	Orientacyjny udział kości %	Masa elementu kg	Średni udział asortymentu w zestawie %
Rostbef z połędwicą	301	9,0	powyżej 4,0	7
Skrzydło	302	bez kości	powyżej 2,0	7
Pierwsza krzywowa	303	bez kości	1,5	6
Zrazowa	304	bez kości	4,0	13
Łata i goleń	305	bez kości	1,5 0,5	6
Kotlet częściowo odkostniony ¹⁾	306	9,0	2,0	11
Mięso mielone ²⁾	307	bez kości	2,5	17
Plecowa	308	bez kości	2,0	11
Mostek i szponder	309	bez kości	3,0	16
Kości rurkowe	310	100,0	0,8	6

¹⁾ Element otrzymany z antrykotu i rozbratla.

²⁾ Sporządzone z mięsa uzyskanego podczas wykrawania i obróbki elementów.

b) Balt-meat (wołowina) zestaw 401 ÷ 411 (Balt-meat, beef — code 401 ÷ 411), wg tabl. 31 i 32.

Tablica 31

Cechy	Wymagania
Surowiec	półtusze młodych jałówek i wołców
Obróbka	zgodnie z poz. a). Łata i goleń bez kości przeznaczone na mięso mielone lub gulaszowe, (asortyment o kodzie 406) lub mięso gulaszowe w kawałkach o wymiarach 30 ÷ 60 mm
Masa standardowa poszczególnych asortymentów, kg	10,0
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	zgodnie z poz. a)
Znakowanie	zgodnie z poz. a)

Tablica 32

Asortyment	Kod	Orientacyjny udział kości %	Masa elementu kg	Średni udział kości w zestawie %
Rostbef z polędwicą częściowo odkostniony	401	7,0	od 4,5	9
Zrazowa górna	402	bez kości	od 4,0	9
Skrzydło	403	bez kości	od 2,0	7
Zrazowa dolna	404	bez kości	od 1,5	9
Pierwsza krzyżowa	405	bez kości	od 1,0	9
Mięso mielone lub gulaszowe	406	bez kości	2,5	10
Kotlet częściowo odkostniony	407	8,0	od 2,0	10
Karkówka	408	bez kości	od 1,5	10
Mostek i szponder	409	10,0	od 3,0	10
Plecowa	410	bez kości	od 2,0	10
Kości rurkowe	411	100,0	od 0,8	7

c) **Balt-meat (cielęcina)** Zestaw 501 ÷ 505 (Balt-meat, veal, code 501 ÷ 505), wg tabl. 33 i 34.

Tablica 33

Cechy	Wymagania
Surowiec	tusze lub półtusze cieląt lekkich lub ciężkich bez nerek i łożu okołonerkowego
Skład zestawu i obróbka	zestaw złożony z 5 elementów odkostnionych lub częściowo odkostnionych. Udziec, łopatka i golenie całkowicie odkostnione. Kotlet cielęcy obejmujący szyję, karkówkę, górkę i nerkówkę pozbawiony trzonów kręgowych, wyrostków ościstych oraz widocznej części powięzi szyjno-karkowej. Mięso z goleni i łaty oraz mięso otrzymane z obróbki łopatki i udźca przeznaczone na przygotowanie mięsa gulaszowego lub mielonego
Temperatura	nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem
Opakowanie	zgodnie z poz. a)
Znakowanie	zgodnie z poz. a)

Tablica 34

Asortyment	Kod	Orientacyjny udział kości %	Minimalna masa kg	Średni udział elementu w zestawie %
Sznicelówka, udziec i łopatka	501	bez kości	2	37
Kotlet cielęcy częściowo odkostniony	502	7	2	38
Mostek częściowo odkostniony	503	6	1,5	19
Mięso gulaszowe (golenie)	504	bez kości	2,5	9
Mięso mielone	505	bez kości	2,5	7

2.2.25. **Tusze i półtusze cielęce** (Veal carcasses and veal halfcarcasses), chłodzone lub mrożone — wg tabl. 35.

Tablica 35

Cechy	Wymagania			
Surowiec	tusze cieląt lekkich lub cieląt ciężkich			
Obróbka	tusze bez przeciętych mięśni i kości spojenia łonowego, jak również mięśni i kości mostka. Usunięte: pierwszy krąg szyjny, grasica oraz ogon. Z szyi ścięte wystające strzępy mięsa i tłuszczu. Podział tuszy na dwie półtusze przez symetryczne rozcięcie kości kręgosłupa oraz kości i mięśni mostka a także spojenia łonowego. Zależnie od zamówienia tusze i półtusze z nerkami i łożem okołonerkowym lub bez nich			
Grupy wagowe tusz, kg	cielęta lekkie		cielęta ciężkie	
	a	b	c	d
	35 do 45	45,5 do 80	80,5 do 100	powyżej 100
Grupy wagowe półtusze, kg	cielęta lekkie		cielęta ciężkie	
	a	b	c	d
	17 do 22	22,5 do 40	40,5 do 50	powyżej 50
Umięśnienie	bardzo dobre i dobre			
Barwa mięsa	szaroróżowa, jasnoróżowa do różowej			
Barwa tłuszczu	biała, białokremowa z odcieniem szarozółtym lub zgodna z zamówieniem			
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodna z zamówieniem			
Opakowanie	tusze owinięte w gazę i jutę lub zgodnie z zamówieniem			
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem			

2.2.26. **Przody i zady cielęce** (Veal fores and veal hinds), chłodzone i mrożone — wg tabl. 36.

Tablica 36

Cechy	Wymagania
Surowiec	tusze cieląt lekkich lub cieląt ciężkich
Obróbka	obróbka tusz jak w p. 2.2.24 a) Podział tuszy na przednią i tylną pomiędzy 12 i 13 żebrem przez środek mięśnia międzyżebrowego. Zależnie od kontraktu zady z nerkami i łożem okołonerkowym lub bez nich
Masa, kg	przodów — cieląt lekkich: 18,0 do 42,0 cieląt ciężkich: powyżej 42,0 zadów — cieląt lekkich: 17,0 do 38,0 cieląt ciężkich: powyżej 38,0
Barwa mięsa	szaroróżowa, jasnoróżowa do różowej
Barwa tłuszczu	biała, białokremowa z odcieniem szaroróżowym
Temperatura	mięsa chłodzonego od 0 do 4°C mięsa mrożonego nie wyższa niż -18°C lub zgodnie z zamówieniem
Opakowanie	każdy przód lub zad opakowany w gazę, a następnie w jutę lub zgodnie z zamówieniem
Znakowanie	zgodnie z zamówieniem

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Pakowanie. Pakowanie i oznakowanie towaru wykonane zgodnie z zamówieniem lub w sposób podany w wymaganiach szczegółowych.

3.2. Przechowywanie — wg PN-83/A-07005 lub zgodnie z zamówieniem.

3.3. Transport — wg BN-63/8003-01 lub zgodnie z zamówieniem.

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

- a) sprawdzenie czystości i powierzchni,
- b) sprawdzenie konsystencji,
- c) sprawdzenie temperatury,
- d) sprawdzenie zapachu,
- e) sprawdzenie barwy,
- f) sprawdzenie obróbki,
- g) sprawdzenie masy,
- h) sprawdzenie umięśnienia, i otłuszczenia,
- i) sprawdzenie kwasowości mięsa,
- j) sprawdzenie opakowania,
- k) sprawdzenie znakowania.

4.2. Partia mięsa — określona liczba tusz, półtuszy i ćwierćtuszy lub elementów i zestawów jednego rodzaju mięsa o jednakowym stanie termicznym przedstawiona jednorazowo do odbioru.

4.3. Pobieranie próbek. Towar chłodzony przygotowany do wysyłki luzem sprawdza się w 100%. Mięso

mrożone i mięso w opakowaniach bada się pobierając w sposób losowy próbki w zależności od liczebności partii wg PN-91/A-82001.

4.4. Opis badań

4.4.1. Sprawdzenie czystości, powierzchni, konsystencji, zapachu, obróbki opakowania i znakowania należy wykonać przez oględziny, dotyk i powonienie.

4.4.2. Sprawdzenie umięśnienia i otłuszczenia tusz i półtuszy — wg PN-91/A-82001

4.4.3. Sprawdzenie barwy mięsa należy wykonać wzrokowo na przekroju mięśni przy świetle dziennym lub żarowym nie wcześniej jak po 24 h od uboju; barwę tłuszczu należy sprawdzić przez oględziny powierzchni zewnętrznej.

4.4.4. Sprawdzenie temperatury należy wykonać termometrem (nie rtęciowym) umieszczonym w centrum najgrubszej warstwy mięśni.

4.4.5. Sprawdzenie kwasowości mięsa należy wykonać za pomocą pehametru wg PN-77/A-82058 po 48 h od uboju.

4.4.6. Sprawdzenie masy tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy należy wykonać na wadze z dokładnością do 0,5 kg a elementów z dokładnością do 0,1 kg.

4.5. Ocena partii. Partię mięsa chłodzonego przygotowaną do wysyłki luzem należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wg rozdz. 4 są zgodne z wymaganiami w rozdz. 2. Partie mięsa mrożonego i mięsa w opakowaniach uznaje się za zgodne z normą, jeżeli liczba sztuk niedobrych w próbce nie przekroczy liczby kwalifikującej wg planu jednostopniowej kontroli normalnej podanego w PN-91/A-82001.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie, Oddział w Poznaniu.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8011-23

- a) przeredagowano normę wg obowiązujących wymagań,
- b) wprowadzono nowe grupy towarowe zwierząt: krowy młode i cielęta ciężkie,
- c) wprowadzono nowe asortymenty mięsa wołowego,
- d) wprowadzono nazwy asortymentów w języku angielskim,
- e) uściślono i ujednolicono określenia z innymi normami.

3. Normy i dokumenty związane

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

PN-91/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-77/A-82058 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie pH

PN-64/R-78003 Klasyfikacja koni, bydła, trzody chlewnej i owiec wg wieku

BN-63/8003-01 Mięso, podroby i tłuszcze zwierząt rzeźnych. Transport

4. Symbol wg SWW — 2313.

5. Autorzy projektu normy — dr inż. H. Wichłacz i mgr H. Góźdz.