

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-91
	Mięso jagnięce przeznaczone na eksport	8011-24
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dotyczące mięsa jagnięcego w tuszach, elementach z kością, porcjowanych elementach z kością i mięsa odkostnionego przeznaczonych na eksport.

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

1.3. Określenia

1.3.1. jagnięta rzeźne — młode owce bez względu na płeć, w wieku poniżej 10 miesięcy, posiadające pełne uzębienie mleczne.

1.3.2. tusza jagnięca — tusza ubitego jagnięcia, pozbawiona zawartości jamy brzusznej i zawartości klatki piersiowej, bez głowy, nóg, nerek i tłuszczu wewnętrznego, z ogonem lub bez ogona.

1.3.3. porcjowane elementy mięsa jagnięcego z kością — mięso uzyskane z dodatkowego podziału na porcje elementów tuszy jagnięcej.

1.3.4. odkostnione mięso jagnięce — mięso z elementów tuszy jagnięcej pozbawione kości.

1.3.5. tłuszcz wewnętrzny — tłuszcz okołonerkowy, krokowy i mosznowy.

1.3.6. konsystencja — cecha jakości charakteryzująca oporność mechaniczną na działanie siły odkształcającej.

1.3.7. przekrwienia — wybroczyny krwawe powstałe na skutek uszkodzenia naczyń krwionośnych.

1.3.8. partia mięsa — partię stanowi określona ilość mięsa jagnięcego w jednym asortymencie, w jednakowych opakowaniach lub bez opakowania (w przypadku tusz oraz przodów jagnięcych), wyprodukowana przez ten sam zakład i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania dla surowca rzeźnego. Jagnięta rzeźne kierowane na ubój powinny mieć masę ciała od 27 kg do 35 kg w przypadku maciorek i od 27 kg do

45 kg w przypadku tryczków lub zgodnie z zamówieniem.

2.2. Wymagania wstępne dla mięsa jagnięcego — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Stan termiczny mięsa	
	chłodzone	mrożone
Powierzchnia	czysta, gładka i sucha; niedopuszczalna oślizgłość, strzępy tkanki mięsnej oraz tłuszczowej usunięte	
Przekrwienia	niedopuszczalne	
Barwa mięśni	jasnoróżowa do jasnoczerwonej	matowa, różowa do czerwonoszarej
Barwa tłuszczu	biała do jasnokremowej	białoszara do kremowej
Konsystencja mięśni	jędrna, elastyczna	twarda
Konsystencja tłuszczu	jędrna, miękka, odkształcająca się	twarda, łamliwa krucha
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa jagnięcego, bez oznak zaparzenia lub gnicia; niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy	słaby, swoisty
Temperatura mięsa przygotowanego do wysyłki	od 0 do 4°C	maksymalna -18°C

2.3. Wymagania szczegółowe

2.3.1. Tusze jagnięce — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Obróbka dodatkowa	głowa odcięta w stawie szczytowo-potylicznym, noga przednia w stawie nadgarstkowym, noga tylna w stawie skokowym, ogon w stawie pomiędzy ostatnim kręgiem krzyżowym (nieruchomym) a pierwszym ogonowym (ruchomym); golenie przednie przyciągnięte do tułowia; golenie tylne skrzyżowane
Masa	od 13 do 22 kg lub zgodnie z warunkami kontraktu

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)

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania
Umięśnienie	wszystkie partie tuszy dobrze umięśnione, dopuszcza się słabsze umięśnienie niektórych partii tuszy jeżeli przewidują to warunki kontraktu
Otłuszczenie	naturalne, zgodne z warunkami kontraktu
Znakowanie	na udźcach i łopatkach owalny, czytelny stempel WIS

2.3.2. Mięso jagnięce z kością w elementach — wg tabl. 3.

Tablica 3

Nazwa elementu	Wymagania
Przód jagnięcy (<i>Lamb forequarter pair</i>)	przednia część tuszy jagnięcej odcięta między 5 a 6 kręgiem piersiowym prostopadle do osi kręgosłupa; dopuszczalna grubość warstwy tłuszczu nad odcinkiem szyjnym i piersiowym kręgosłupa oraz na mostku 5 mm, na łopatce 2 mm; na łopatkach owalna pieczęć WIS
Przód jagnięcy dzielony (<i>Lamb short forequarter</i>)	przód jagnięcy przecięty wzdłuż osi kręgosłupa i mostka tak, by kanał rdzenia kręgowego i kości mostka były widoczne przy obu częściach
Grzbiet jagnięcy (<i>Lamb foresaddle</i>)	tylna część partii piersiowej tuszy odcięta: — od przodu — po linii odcięcia przodu, — od tyłu — za ostatnim żebrzem prostopadle do kręgosłupa, — od dołu — 20 do 30 mm poniżej mięśnia najdłuższego grzbietu równoległe do jego przebiegu; warstwa tłuszczu nad mięśniem najdłuższym grzbietu zgodna z warunkami kontraktu; mięsień najdłuższy grzbietu bez nadmiernego przetłuszczenia śródmięśniowego
Grzbiet jagnięcy z łądzwiami (tzw. „siodło“) (<i>Lamb saddle</i>)	środkowa część tuszy odcięta od przodu oraz od dołu tak jak grzbiet jagnięcy, natomiast od tyłu pomiędzy przedostatnim i ostatnim kręgiem łądzwiowym, prostopadle do kręgosłupa; otłuszczenie podskórne oraz przetłuszczenie śródmięśniowe analogiczne, jak w przypadku grzbietu jagnięcego
Udziec jagnięcy (<i>Lamb leg-long cut</i>)	górną i środkową część kończyny tylnej odcięta od tuszy pomiędzy przedostatnim i ostatnim kręgiem łądzwiowym i dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda, podzielona na dwie połowy wzdłuż kręgosłupa, golenie odcięte w stawie kolanowym cięciem prostopadłym do osi kości udowej, ogon odcięty za ostatnim kręgiem krzyżowym; kształt udźca wypukły; warstwa tłuszczu okrywowego zgodna z kontraktem
Udziec jagnięcy częściowo odkostniony (<i>Lamb leg-partially boneless</i>)	udziec pozbawiony kości krzyżowej i kości miednicy oraz złogów tłuszczu wokół główki kości udowej
Żeberka jagnięce z mostkiem i łątą (<i>Lamb breast and flank</i>)	dolna część środkowej partii tuszy odcięta: — od przodu — po linii odcięcia przodu, — od tyłu — po linii odcięcia udźca, — od góry — po linii odcięcia grzbietu z łądzwiami, — od dołu — wzdłuż przepołowionego mostka;

cd. tabl. 3

Nazwa elementu	Wymagania
Żeberka jagnięce z mostkiem i łątą (<i>Lamb breast and flank</i>)	mięśnie łąty o barwie jasnoróżowej, nie pokryte tłuszczem; mostek bez złogów tłuszczu
Goleń jagnięcia tylna (<i>Lamb hind shank</i>)	dolna część kończyny tylnej, odcięta od tuszy w stawie kolanowym, od dołu nasada kości piszczelowej odcięta 10 mm nad stawem skokowym; ścięgno Achillesa odcięte tuż przy przyczepie do mięśnia brzuchatego bocznego łądki

2.3.3. Porcjowane elementy mięsa jagnięcego z kością — wg tabl. 4.

Tablica 4

Wyszczególnienie	Wymagania
Stek jagnięcy z udźca (<i>Lamb leg chops</i>)	mięso z kością powstałe w wyniku podziału udźca jagnięcego na porcje cięciami prostopadłymi do kości udowej; grubość plastrów zgodna z warunkami kontraktu
Stek jagnięcy z części łądzwiowej (<i>Lamb short loin chops</i>)	porcje mięsa z kością powstałe w wyniku podziału łądźwi jagnięcych na plasterki cięciami prostopadłymi do kręgosłupa; grubość porcji zgodna z warunkami kontraktu

2.3.4. Mięso jagnięce odkostnione — wg tabl. 5.

Tablica 5

Wyszczególnienie	Wymagania
Przód jagnięcy bez szyi odkostniony (<i>Lamb square cut shoulder boneless</i>)	przód bez szyi odciętej pomiędzy 5 a 6 kręgiem szyjnym, bez przedramienia odciętego w stawie łokciowym; bez kości oraz złogów tłuszczu; warstwa tłuszczu okrywowego zgodna z warunkami kontraktu
Grzbiet jagnięcy z łądzwiami odkostniony (tzw. „siodło bez kości“) (<i>Lamb loin boneless</i>)	mięsień najdłuższy grzbietu oddzielony od kręgosłupa na odcinku od szóstego kręgu piersiowego do przedostatniego łądzwiowego; warstwa tłuszczu zewnętrznego zdjęta; omięsna nienaruszona; dopuszczalne umiarkowane przetłuszczenie śródmięśniowe na przekroju poprzecznym
Polędwica jagnięca (<i>Lamb fillet</i>)	cały mięsień łądzwiowy większy oraz zrośnięta z nim część mięśnia biodrowego; tłuszcz okrywowy usunięty; omięsna nie naruszona
Udziec jagnięcy odkostniony (<i>Lamb leg boneless</i>)	mięso górnej i środkowej części kończyny tylnej; kość krzyżowa, kości miednicy oraz kość udowa usunięte; wszystkie mięśnie pozostawione w anatomicznym połączeniu; warstwa tłuszczu okrywowego zgodna z warunkami kontraktu

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Pakowanie

3.1.1. Forma opakowań — wg tabl. 6.

Tablica 6

Rodzaj mięsa	Forma opakowania
Tusze jagnięce	bez opakowania lub opakowane w gazę
Elementy jagnięce z kością	przody jagnięce: bez opakowania, pozostałe elementy opakowane w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością; opakowaniem zbiorczym są kartony; parametry i rozmiary folii oraz kartonów zgodne z kontraktem
Porcjowane elementy jagnięce z kością	folie dopuszczone do kontaktu z żywnością; opakowania zbiorcze: kartony; parametry i rozmiary folii oraz kartonów zgodne z kontraktem
Odkostnione mięso jagnięce	opakowanie bezpośrednie: folie dopuszczone do kontaktu z żywnością; opakowania zbiorcze: kartony; folia i kartony zgodne z wymogami kontraktu

3.1.2. Znakowanie opakowań. Etykiety zawierające owalną pieczęć WIS, pieczęć i podpis lekarza weterynarii oraz numer zakładu umieszczone na kartonach i wewnątrz kartonów, zgodnie z wymogami kontraktu.

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

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

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie czystości,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie temperatury,
- sprawdzenie zapachu,

- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie umięśnienia i otłuszczenia,
- sprawdzenie obróbki,
- sprawdzenie znakowania,
- sprawdzenie pakowania,
- sprawdzenie masy,
- sprawdzenie kształtu i uformowania.

4.2. Partia mięsa — określona liczba tusz, elementów jagnięcych lub kartonów z mięsem o jednakowym stanie termicznym przedstawione jednorazowo do odbioru.

4.3. Pobieranie próbek. Próbki należy pobrać w sposób losowy, z różnych miejsc partii wg planu jednostopniowej kontroli normalnej podanego w PN-91/A-82001.

4.4. Opis badań

4.4.1. Sprawdzenie czystości, powierzchni, konsystencji, zapachu, barwy, obróbki, kształtu i uformowania elementu oraz opakowania i znakowania należy wykonać przez oględziny, dotyk i powonienie.

4.4.2. Sprawdzenie temperatury należy wykonać w centralnej części elementu za pomocą termometru (nie rtęciowego).

4.4.3. Sprawdzenie umięśnienia i otłuszczenia — należy wykonać wzrokowo a w przypadku oceny grubości warstwy tłuszczu zewnętrznego — za pomocą wyskalowanego przyrządu.

4.4.4. Sprawdzenie masy tuszy należy wykonać na wadze z dokładnością do 0,1 kg.

4.5. Ocena partii. Partię uznaje się za zgodną z normą, jeżeli badania przedstawione w rozdz. 4 dają wynik zgodny z wymaganiami przedstawionymi w rozdz. 2 i 3 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, Warszawa. Przy opracowywaniu normy wykorzystano materiały opracowane przez Zakłady Mięsne w Bielsku-Białej Spółka z o.o.

2. Normy związane

PN-79/N-03021 Kontrola odbiorcza według oceny alternatywnej. Plan badania

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

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

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

3. Symbol wg SWW — 2313.

4. Autor projektu normy — mgr inż. Jan Lewicki, Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Oddział w Poznaniu.