

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-80
	Wyroby garmażeryjne Półprodukty i wyroby gotowe z mięsa i podrobów	8151-03
		Zamiast BN-74/8151-03
		Grupa katalogowa 1211

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania dla półproduktów i wyrobów gotowych z mięsa i podrobów wieprzowych, wołowych, cielęcych, baranich.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować w zakresie produkcji, obrotu i kontroli.

### 1.3. Nazwy i określenia

**1.3.1. półprodukty** — środki spożywcze z mięsą poddane obróbce technologicznej (cięcie, uformowanie) wymagające przed spożyciem obróbki termicznej.

**1.3.2. wyroby gotowe** — środki spożywcze z mięsą i podrobów poddane obróbce technologicznej (uformowanie, obróbka termiczna, wędzenie) nadające się do bezpośredniego spożycia.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

### 2.1. Podział

**2.1.1. Półprodukty** z mięsą obejmują następujący asortyment: kotlety, zrazy, bryzole, steki, szaszłyki, sznyce, befsztyki, rumsztyki, mięsa gulaszowe, mięso wołowe z włoszczyzną, baraninę garmażeryjną, udziec barani wędzony.

**2.1.2. Wyroby gotowe z mięsa i podrobów** obejmują następujący asortyment: schab pieczony, schab pieczony po warszawsku, szynkę pieczoną, pieczeń wieprzową, kark wieprzowy opiekany, pieczeń wołową, żeberka parzone, boczek parzony opiekany, boczek gotowany, boczek zawijany, cielęcinę parzoną pieczoną, golonkę gotowaną, podgardle parzone opiekane, ozory gotowane, wątrobę smażoną, sztufladę wołową.

### 2.2. Przykład oznaczenia rumsztyka wołowego:

RUMSZTYK WOŁOWY BN-80/8151-03

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Surowce, dodatki i przyprawy

#### 3.1.1. Surowce mięsne, tłuszczowe i podrobowe.

Mięso, tłuszcz i podroby użyte do produkcji powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjny Inspektorat Sanitarny za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Tusze, półtusze i ćwierćtusze, z których uzyskuje się mięso powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-74/A-82001.

Mięso w elementach przeznaczone do produkcji powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-70/8011-02. Schab uformowany przeznaczony do produkcji powinien odpowiadać wymaganiom wg BN-79/8151-26.

Karkówka bez kości przeznaczona do produkcji powinna odpowiadać wymaganiom wg BN-79/8151-25. Mięso drobne bez kości powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-73/8011-06.

Tłuszcze surowe powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-63/A-85816.

Podroby powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-66/A-82004.

**3.1.2. Dodatki i przyprawy** użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

### 3.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów mięsnych — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez SPOŁEM WSS Oddział Produkcji  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie SPOŁEM WSS  
dnia 4 listopada 1980 r, jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1981 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 28/1980 poz. 113)

Tablica 1

Asortyment	Wymagania			
	wygląd ogólny	konsystencja i struktura	barwa	zapach
1	2	3	4	5
Kotlety schabowe	kotlety o grubości do 1,5 cm, o kształcie naturalnym wg układu anatomicznego elementu schabu uformowanego; podział schabu uformowanego przeprowadzony prostopadle do włókien mięsnych	jędrna, elastyczna	jasnoróżowa do różowej	charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa; niedopuszczalny zapach zaparzenia, gnilny lub inny obcy
Kotlety schabowe panierowane	kotlety otrzymane w wyniku podziału schabu uformowanego prowadzonego prostopadle do włókien mięsnych; kotlety o grubości do 1,5 cm, o kształcie nadanym w procesie formowania, obtoczone panierunkiem — zawartość panierunku około 15%	zmiękczona, plastyczna	zależna od użytego panierunku	
Kotlety wieprzowe z karku	kotlety o grubości do 1,5 cm, o kształcie naturalnym wg układu anatomicznego elementu karkówki bez kości, podział przeprowadzony prostopadle do włókien mięsnych	jędrna, elastyczna	mięsa — jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym	
Kotlety cielęce	kotlety o grubości do 2 cm, o kształcie naturalnym wg układu anatomicznego elementu górkki cielęcej; żeberka nie dłuższe niż szerokość mięśnia; podział górkki cielęcej przeprowadzony prostopadle do włókien mięsnych; niedopuszczalne kości kręgosłupa, łój, ścięgna karkowe, strzępy mięsa, masa porcji około 100 g	jędrna, elastyczna	jasnoróżowa do różowej	charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa; niedopuszczalny zapach zaparzenia, gnilny lub inny obcy
Bryzol wieprzowy	uplastyczniony płat mięsa bez kości, cięty w poprzek włókien mięśniowych z szynki, łopatki lub schabu bez tłuszczu zewnętrznego, grubość około 0,5 cm, kształt kolisty, masa porcji około 100 g	zmiękczona, plastyczna	jasnoróżowa do ciemnoróżowej	
Bryzol wołowy	uplastyczniony płat mięsa uzyskany ze zrazowej górnej, grubości około 0,5 cm, kształtu kolistego, cięty w poprzek włókien mięśniowych; masa porcji około 100 g	zmiękczona, plastyczna	czerwona do ciemnoczerwonej	
Bryzol cielęcy	uplastyczniony płat mięsa z udźca o grubości około 0,5 cm, kształtu kolistego, cięty w poprzek włókien mięśniowych; masa porcji około 100 g	zmiękczona, plastyczna	jasnoróżowa	
Stek wieprzowy	uplastyczniony płat mięsa z łopatki, szynki lub schabu o grubości około 1 cm, kształtu owalnego, cięty w poprzek włókien mięśniowych; masa porcji około 150 g	zmiękczona, plastyczna	jasnoróżowa do różowej	
Stek cielęcy	uplastyczniony płat mięsa z udźca lub łopatki o grubości około 1 cm, kształtu owalnego, cięty w poprzek włókien mięśniowych; masa porcji około 150 g	zmiękczona, plastyczna	jasnoróżowa do różowej	
Stek barani	uplastyczniony płat mięsa z udźca o grubości około 1 cm, kształtu owalnego, cięty w poprzek włókien mięśniowych, masa porcji około 150 g	zmiękczona, plastyczna	czerwona do ciemnoczerwonej	
Befszyk z polędwicy	plastry polędwicy krojone w poprzek włókien mięśniowych; grubość 2,5 ÷ 3,5 cm, kształt owalny; niedopuszczalne występowanie powięzi i tłuszczu; masa porcji 100 ÷ 150 g	jędrna, elastyczna	czerwona do ciemnoczerwonej	
Rumszyk wołowy	uplastyczniony płat mięsa klasy I o grubości 1,5 ÷ 2,0 cm kształtu owalnego, cięty w poprzek włókien mięśniowych; masa porcji 100 ÷ 150 g	jędrna, elastyczna	czerwona do ciemnoczerwonej	
Sznicel wieprzowy	uplastyczniony płat mięsa z szynki kształtu owalnego, cięty w poprzek włókien mięśniowych; niedopuszczalny tłuszcz, strzępy mięsa, kości; grubość 1,5 ÷ 2,0 cm; masa porcji około 100 g	jędrna, elastyczna	jasnoczerwona do ciemnoczerwonej	
Sznicel cielęcy	uplastyczniony płat mięsa z udźca, łopatki lub nerkówki o grubości 1,0 ÷ 1,5 cm, cięty w poprzek włókien mięśniowych; niedopuszczalne występowanie kości, łaju, strzępów mięsa; masa jednej porcji około 100 g	jędrna, elastyczna	jasnoróżowa do różowej	

cd. tabl. 1

Asortyment	Wymagania				
	wygląd ogólny	konsystencja i struktura	barwa	zapach	
1	2	3	4	5	
Szaszłyk wieprzowy	kawałki mięsa klasy I, słoniny i krążków cebuli nabite naprzemian na drewnianą szpilkę, wielkość poszczególnych składników wyrównana; masa jednej porcji około 170 g, zawartość mięsa 50%, słoniny 25%	jędrna, elastyczna	mięsa — jasnoróżowa do ciemnoróżowej, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym, cebuli — biała	nieodpuszczalna barwa szara, zmieniona	charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa i użytych dodatków, niedopuszczalny zapach zaparzenia, gnilny lub inny obcy
Szaszłyk wołowy	kawałki mięsa klasy I, słoniny oraz krążki cebuli przekładane naprzemian i nabite na drewnianą szpilkę, wielkość poszczególnych składników wyrównana; masa jednej porcji około 170 g, zawartość mięsa 50%, słoniny 25%	jędrna, elastyczna	mięsa — jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym, cebuli — biała		
Szaszłyk cielęcy	kawałki mięsa klasy I, słoniny oraz krążki cebuli przekładane naprzemian i nabite na drewnianą szpilkę, wielkość poszczególnych składników wyrównana; masa jednej porcji około 170 g, zawartość mięsa 50%, słoniny 25%	jędrna, elastyczna	mięsa — jasnoróżowa do różowej, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym, cebuli — biała		
Szaszłyk barani	kawałki mięsa klasy I, słoniny oraz krążki cebuli przekładane naprzemian i nabite na drewnianą szpilkę, wielkość poszczególnych składników wyrównana; masa jednej porcji około 170 g, zawartość mięsa 50%, słoniny 25%	jędrna, elastyczna	mięsa — czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym, cebuli — biała		
Mięso gulaszowe wołowe	mięso wołowe bez kości pokrojone na kawałki o nieregularnym kształcie, o wymiarze około 3 cm, z dodatkiem przypraw	jędrna	mięsa — czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — kremowa		
Mięso gulaszowe wieprzowe	mięso wieprzowe bez kości pokrojone na kawałki o nieregularnym kształcie o wymiarze około 3 cm z dodatkiem przypraw	jędrna	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu — biała do kremowej		
Mięso wołowe z włoszczyzną	mięso wołowe z kością lub bez kości, z dodatkiem warzyw; masa porcji 0,5 ÷ 1,0 kg, w tym warzyw do 25%	jędrna, elastyczna	mięsa — czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — kremowa, warzyw — charakterystyczna dla użytych surowców		
Zrazy zawijane wołowe	uformowane i uplastycznione płaty mięsa wołowego klasy I wypełnione farszem z przyprawami lub innymi dodatkami, zwinięte w rulony; masa porcji około 150 g; farsz lub inne dodatki stanowią do 40% masy porcji	zmiękczo- na, plas- tyczna	mięsa — czerwona do ciemnoczerwonej, farszu — w zależności od użytych składników		

cd. tabl. 1

Asortyment	Wymagania			
	wygląd ogólny	konsystencja i struktura	barwa	zapach
1	2	3	4	5
Zrazy zawijane wieprzowe	uformowane i uplastycznione płaty mięsa wieprzowego wypełnione farszem z przyprawami lub innymi dodatkami zwinięte w rulony; masa porcji około 150 g; farsz lub inne dodatki stanowią do 40% masy porcji	zmiękczona, plastyczna	mięsa — jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, farszu — w zależności od użytych składników	charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa i użytych przypraw oraz dodatków; niedopuszczalny zapach zaparzenia, gnilny lub inny obcy
Baranina garmażeryjna	mięso z kością pochodzące z tuszy baraniej po oddzieleniu udźców, goleni przednich i tylnych, uformowane w porcje od 1 do 2 kg, posypane przyprawami i opakowane w tomofoan	jędrna, elastyczna	jasnoróżowa do ciemnoróżowej	charakterystyczny dla mięsa baraniego i użytych przypraw; niedopuszczalny zapach zaparzenia, gnilny lub inny obcy
Udziec barani wędzony	mięso z kością stanowiące część kończyny tylnej odciętej między ostatnim i przedostatnim kręgiem kości krzyżowej i dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda, peklowane i uwędzone, o wyrównanych brzegach, bez strzępów mięsa	jędrna, elastyczna	na powierzchni — brązowa do ciemnobrązowej, na przekroju — różowa do ciemnoróżowej	charakterystyczny dla mięsa baraniego wędzonego; niedopuszczalny zapach zaparzenia, gnilny lub inny obcy

niedopuszczalna barwa szara, zmieniona

## 3.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z mięsa i podrobów — wg tabl. 2.

Tablica 2

Asortyment	Wymagania			
	wygląd ogólny	konsystencja i struktura	barwa	smak i zapach
1	2	3	4	5
Schab pieczony	schab uformowany peklowany lub niepeklowany; pieczony lub parzony-pieczony (lub obsmażany), dopuszczalna warstwa tłuszczu na powierzchni do 2 mm, powierzchnia wyrównana, bez strzępów mięsa i tłuszczu	krucha, w miarę soczysta; plastry o grubości 3 mm nie mogą się rozpadać; niedopuszczalne nadmierne wydzielanie się soku mięsnego na przekroju	powierzchni — jasnobrązowa do brązowej, przekroju — dla niepeklowanego: jednolita, kremowoszara, dla peklowanego: jednolita jasnoróżowa	charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, jełki lub inny obcy
Schab pieczony po warszawsku	schab uformowany, peklowany, wędzony, a następnie pieczony lub obsmażany; dopuszczalna warstwa tłuszczu na powierzchni do 2 mm, powierzchnia wyrównana, bez strzępów mięsa i tłuszczu	soczysta, jędrna, plastry o grubości 3 mm nie mogą się rozpadać; niedopuszczalne nadmierne wydzielanie się soku mięsnego na przekroju	powierzchni — złocistobrązowa, przekroju — jednolita, jasnoróżowa	
Szynka pieczona	mięso bez kości pochodzące z szynki lub łopatki, odpowiednio uformowane, osznurowane, peklowane, parzone i pieczone (lub obsmażane); powierzchnia wyrównana; dopuszczalna warstwa tłuszczu do 1 cm na powierzchni	krucha, soczysta, dobrze związana, plastry o grubości 3 mm nie mogą się rozpadać	powierzchni — jasnobrązowa do brązowej, przekroju — różowa do czerwonej	

niedopuszczalna barwa zmieniona

cd. tabl. 2

Asortyment	Wymagania			
	wygląd ogólny	konsystencja i struktura	barwa	smak i zapach
1	2	3	4	5
Pieczeń wieprzowa	kawałki mięsa bez kości pochodzące z szynki, karku lub łopatki, uformowane, powierzchnia wygładzona bez strzępów mięsa i tłuszczu, peklowane lub niepeklowane, parzone i pieczone	krucha, soczysta, plastry o grubości 3 mm nie mogą się rozpaść	powierzchni — jasnobrązowa do brązowej, przekroju — dla niepeklowanych: jednolita, szarokremowa, dla peklowanych: jednolita, różowa do jasnoczerwonej, tłuszczu — kremowa	nieodpuszczalna barwa zmieniona
Pieczeń wołowa	mięso bez kości z udźca, uformowane, powierzchnia wyrównana; duszone	krucha, soczysta	powierzchni — jasnobrunatna do brązowej, przekroju — jasnobrunatna	
Kark wieprzowy opiekany	kark bez kości peklowany, uformowany, powierzchnia wyrównana, obsypana przyprawami; parzony opiekany lub obsmażany lub wędzony	krucha, soczysta; plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpaść	powierzchni — złocistobrązowa, przekroju — różowoczerwona, tłuszczu — kremowa	
Golonka gotowana	golonka przednia lub tylna kształtu naturalnego lub przepołowiona cięciami prostopadłymi do kości; peklowana lub niepeklowana, gotowana; niedopuszczalne pozostałości szczeciny, zabrudzenia; masa porcji około 500 g	miękka	powierzchni — kremoworóżowa, mięsa — peklowanego: różowa do czerwonej, niepeklowanego: szara, tłuszczu — biała do kremowej	
Boczek gotowany	boczek bez żeberk peklowany lub niepeklowany, uformowany w kształcie prostokąta, grubość powyżej 20 mm, powinien mieć dwa przerosty mięsa	miękka	niepeklowany: mięsa — szara, tłuszczu — kremowa, skóry — naturalna; peklowany: mięsa — czerwona, tłuszczu — kremowa, skóry — naturalna	
Boczek parzony — opiekany	boczek bez żeberk peklowany lub niepeklowany, uformowany w kształcie prostokąta, grubość powyżej 20 mm, powinien mieć dwa przerosty mięsa	miękka, w miarę soczysta	powierzchni — złocistobrązowa, przekroju — peklowanego: różowa do czerwonej, niepeklowanego: szara, tłuszczu — kremowa	
Boczek zawijany	boczek bez żeberk, peklowany, uformowany w prostokąty, naturalnej grubości, zwijany w formie walca; parzony i opiekany (osmażany) lub wędzony	miękka, nierozpadająca się, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpaść	powierzchni — złocistobrązowa, przekroju — mięsa: różowa, tłuszczu: kremowa	
Cielęcina parzona — pieczona	mięso bez kości pochodzące z udźca lub łopatki, uformowane; powierzchnia — wyrównana	miękka, nierozpadająca się	powierzchni — jasnobrązowa do brązowej, przekroju — beżowoszara	
Żeberka parzone	mięso z kością peklowane i niepeklowane pochodzące z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej, zawierające kości mostka oraz kości żeber wraz z częścią chrząstkową, pokryte cienką warstwą mięśni i tłuszczu; parzone opiekane (osmażane) lub wędzone, z dodatkiem przypraw lub bez	miękka, w miarę soczysta	powierzchni — jasnobrązowa do brązowej, przekroju — dla peklowanych: różowa do czerwonej, dla niepeklowanych: beżowa, tłuszczu — kremowa	

charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, jełki lub inny obcy

cd. tabl. 2

Asortyment	Wymagania			
	wygląd ogólny	konsystencja i struktura	barwa	smak i zapach
1	2	3	4	5
Podgardle parzone—opiekane	podgardle ze skórą lub bez, peklowane lub niepeklowane, uformowane w kształcie zbliżonym do trójkąta; niedopuszczalne pozostałości szczeciny, zabrudzenia	miękka, w miarę soczysta	powierzchni — złocistobrazowa, przekroju — dla peklowanego: różowa do czerwonej, dla niepeklowanego: szara, tłuszczu — kremowa	nieopuszczalna barwa zmieniona  charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, użytych dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, jełki lub inny obcy
Sztufada wołowa	mięso wołowe z udźca, naszpikowane paskami słoniny równomiernie rozmieszczonymi w rzędach, duszone z dodatkiem przypraw	miękka, nierozpadająca się	powierzchni — brunatna, przekroju — jasnobrunatna, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym	
Wątroba wieprzowa smażona	wątroba oczyszczona z dużych przewodów żółciowych, przerostów tkanki łącznej, pokrojona w plastry o grubości około 2 cm, o masie do 150 g, cebula pokrojona w plasterki o grubości do 2 mm	wątroby — miękka, soczysta, cebuli — miękka, soczysta	powierzchni — brązowa, przekroju — jasnobrazowa, cebuli — złocistobrazowa	
Ozór wołowy gotowany	ozór wołowy kształtu naturalnego z mięśniami podjęzykowymi, pozbawiony naskórka	ściśła, jędrna	brązowobeżowa	
Ozór wieprzowy gotowany	ozór wieprzowy kształtu naturalnego z mięśniami podjęzykowymi, pozbawiony naskórka	ściśła, jędrna	beżowoszara	

### 3.4. Wymagania chemiczne

Zawartość soli w:

- szynce pieczonej, pieczeni wieprzowej, karku wieprzowym opiekany, żeberkach parzonych, boczku parzonym opiekany i schabie pieczonym po warszawsku, %, nie więcej niż 3,5.
  - pozostałych wyrobach, %, nie więcej niż 3,0.
- Zawartość azotanów, %, nie więcej niż 0,05.  
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż 0,005.

### 3.5. Wymagania mikrobiologiczne

#### 3.5.1. Wymagania mikrobiologiczne dla półproduktów

Bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25,0 g produktu,  
Gronkowce koagulazododatnie nieobecne w 0,1 g produktu.  
Pałeczki z rodzaju Proteus nieobecne w 0,1 g produktu.

#### 3.5.2. Wymagania mikrobiologiczne dla wyrobów gotowych

Bakterie z grupy coli nieobecne w 0,1 g produktu.  
Pałeczki z rodzaju Proteus nieobecne w 0,1 g produktu.  
Bakterie przetrwalnikujące beztlenowe nieobecne w 0,1 g produktu,  
Gronkowce koagulazo-dodatnie nieobecne w 0,1 g produktu.  
Bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25,0 g produktu.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport — zgodnie z BN-73/8150-04.

### 4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Półprodukty i wyroby gotowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych ze swobodnym ruchem powietrza, bez obcych zapachów, w następującej temperaturze:

- półprodukty — od 0 do 8°C,
- wyroby gotowe — od 4 do 12°C.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta. Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków zgodnych z 4.2.1 nie powinien przekraczać dla:

- półproduktów — 24 h,
- wyrobów gotowych
  - gotowanych — 36 h,
  - pieczonych — 48 h,
  - parzonych i pieczonych — 48 h,
  - duszonych — 36 h,
  - wędzonych, pieczonych — 72 h.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Rodzaje badań	Badania	
		pełne	niepełne
1	Określenie kształtu i wielkości	+	+
2	Określenie powierzchni	+	+
3	Określenie barwy	+	+
4	Określenie konsystencji	+	+
5	Określenie smaku i zapachu	+	+
6	Oznaczanie zawartości panierunku	+	—
7	Oznaczanie zawartości soli	+	—
8	Oznaczanie zawartości azotanów	+	—
9	Oznaczanie zawartości azotynów	+	—
10	Wykrywanie obecności bakterii z grupy coli	+	—
11	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	—
12	Wykrywanie obecności bakterii przetrwalnikujących beztlenowych	+	—
13	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazo-dodatnich	+	—
14	Wykrywanie obecności bakterii z rodzaju Salmonella	+	—

Badania pełne należy przeprowadzać przed wprowadzeniem wyrobów do produkcji, przy zmianie technologii i co najmniej jeden raz w roku.

Badania niepełne należy przeprowadzać każdorazowo przed przekazaniem partii wyrobów do obrotu towarowego.

### 5.2. Kontrola jakości

**5.2.1. Skład i liczność partii.** Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nieopakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

**5.2.2. Pobieranie próbek** — zgodnie z BN-71/8150-01.

### 5.3. Opis badań

**5.3.1. Badania organoleptyczne** — zgodnie z PN-71/A-82101.

**5.3.2. Badania chemiczne** — zgodnie z PN-71/A-82100.

**5.3.3. Badania mikrobiologiczne** — zgodnie z PN-70/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazo-dodatnich) — zgodnie z PN-75/A-04024.

**5.3.4. Oznaczanie zawartości panierunku.** Próbkę laboratoryjną stanowiącą 3 sztuki kotletów schabowych panierowanych zważyć z dokładnością do 0,01 g, po czym zdjąć panierunek z powierzchni kotletów i zważyć z dokładnością do 0,01 g.

Zawartość panierunku ( $X$ ) obliczyć w procentach wg wzoru

$$X = \frac{b \cdot 100}{a}$$

w którym:

$a$  — masa próbki, g,

$b$  — masa panierunku, g.

Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną wyników co najmniej dwóch równoległych oznaczeń nie różniących się więcej niż o 0,5%. Wynik podać z dokładnością do 1,0%.

**5.4. Ocena partii.** Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli występuje zgodność właściwości z wymaganiami podanymi w normie.

## 6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 30 września 1981 r. dopuszcza się:

- zawartość azotanów, %, nie więcej niż 0,2,
- zawartość azotynów, %, nie więcej niż 0,02.

K O N I E C

### INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8151-03**

- a) poszerzono asortyment półproduktów i wyrobów gotowych z mięsa i podrobów,
- b) wprowadzono program badań pełnych i niepełnych,
- c) obniżono dopuszczalną zawartość azotanów i azotynów w wyrobach z mięsa peklowanego.

**3. Normy związane**

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-66/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-71/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

BN-70/8011-02 Wieprzowina. Elementy przygotowane do przetworstwa i obrotu krajowego

BN-73/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

BN-79/8151-25 Produkcja garmażeryjna. Karkówka bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe

BN-79/8151-26 Produkcja garmażeryjna. Schab uformowany oraz pozostałe elementy porozbiorowe

**4. Symbol wg SWW**

— półprodukty z mięsa zwierząt rzeźnych — 2313-8,

— wyroby gotowe z mięsa zwierząt rzeźnych — 2542-11.

**5. Autorzy projektu normy** — mgr inż. Jadwiga Kosson, mgr inż. Zbigniew Pietrzyk — SPOŁEM WSS, Warszawa.