

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	N O R M A   B R A N Ż O W A	
	Wyroby garmażeryjne <b>Pasztety, klopsy, pieczenie</b> z mięs mielonych Wymagania ogólne	
	BN-80 8151-05	
	Zamiast BN-73/8151-05	
	Grupa katalogowa 1211	

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące wyrobów garmażeryjnych gotowych: pasztetów, klopsów i pieczeni z mięs mielonych.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. pasztety** — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z niepeklowanych mięs drobnych, tłuszczu, wątroby i innych podrobów ze zwierząt rzeźnych oraz z dziczyzny uprzednio gotowanych lub duszonych, przypraw i dodatków mięsnych, jak: warzywa, wypełniacze skrobiowe (bułka czerstwa, kasza manna, mąka), substytuty białkowe (teksturowane białko mleka, kazeinian sodu, białko sojowe i inne dopuszczone ilościowo i jakościowo przez służbę zdrowia), jaja, wszystkie składniki drobnorozdrobnione, wymieszane na jednolitą masę, odpowiednio uformowane i poddane procesowi parzenia lub pieczenia; skład surowcowy, stopień rozdrobnienia, sposób formowania i proces termiczny określają receptury.

**1.3.2. klopsy** — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z peklowanych lub niepeklowanych mięs drobnych, tłuszczu i podrobów ze zwierząt rzeźnych (z wyjątkiem wątroby), przypraw i dodatków mięsnych, jak: warzywa, jaja, wypełniacze skrobiowe (bułka czerstwa, mąka, kasza manna), substytuty białkowe (teksturowane białko mleka, kazeinian sodu, białko sojowe i inne dopuszczone ilościowo i jakościowo przez służbę zdrowia); wszystkie składniki drobnorozdrobnione, wymieszane na jednolitą masę, odpowiednio uformowane

i poddane procesowi parzenia lub smażenia; skład surowcowy, stopień rozdrobnienia, sposób formowania i proces termiczny określają receptury.

Dla klopsów parzonych porcjowanych o małej gramaturze stosuje się zwyczajową nazwę — pulpety, dla klopsów smażonych, porcjowanych — klopsiki.

**1.3.3. pieczenie z mięs mielonych** — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z peklowanych lub niepeklowanych mięs drobnych i tłuszczu ze zwierząt rzeźnych oraz z dodatkiem lub bez surowców niemięsnych, jak: warzywa, jaja, wypełniacze skrobiowe (bułka czerstwa, ryż, mąka), substytuty białkowe (kazeinian sodu, białko sojowe, teksturowane białko mleka i inne dopuszczone ilościowo i jakościowo przez służbę zdrowia); z dodatkiem przypraw; wszystkie składniki surowcowe drobnorozdrobnione, wymieszane na jednolitą masę, odpowiednio uformowane, poddane procesowi parzenia i opiekania lub pieczenia; skład surowcowy, stopień rozdrobnienia, sposób formowania i proces termiczny określają receptury.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Podział.** Wyroby garmażeryjne gotowe — pasztety, klopsy, pieczenie z mięs mielonych dzieli się:

a) ze względu na obróbkę termiczną na:

- pasztety  
parzone,  
pieczone,
- klopsy  
parzone,  
smażone,

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

- pieczenie parzone i opiekane, pieczone,
- b) ze względu na proces obróbki wstępnej mięs drobnych:
  - klopsy z mięs peklowanych, z mięs niepeklowanych,
  - pieczenie z mięs peklowanych, z mięs niepeklowanych.

## 2.2. Przykład oznaczenia pasztetu mięsnego:

PASZTET MIĘSNY BN-80/8151-05

### 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 winny odpowiadać wymaganiom PN-74/A-82001.

Mięso rozdrobione powinno odpowiadać wymaganiom BN-81/8011-06.

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

Podroby powinny odpowiadać wymaganiom PN-76/A-82004.

#### 3.1.2. Zamienniki białkowe mięsa

**3.1.2.1. Zamienniki białkowe pochodzenia zwierzęcego** (Kazeinian sodu<sup>1)</sup>).

Białczan sodowy<sup>1)</sup>).

Teksturowane białko mleka powinno odpowiadać wymaganiom BN-78/8049-09.

#### 3.1.2.2. Zamienniki białkowe pochodzenia roślinnego.

Białko sojowe w postaci izolatu, mączki, teksturatu itp. — dopuszczone przez Ministerstwo Zdrowia i Opieki Społecznej.

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

#### 3.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego

**3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące pasztetów** — wg tabl. 1.

<sup>1)</sup> Patrz Informacje dodatkowe p. 5.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	pasztety pieczone	pasztety parzone
Kształt i wielkość	bloki o zróżnicowanym kształcie i masie; właściwość dyskwalifikująca — zniekształcenia bloków (połamane, zgniecenie, pokruszenie) w ilości przekraczającej 5% wielkości partii	
Powierzchnia	boczne i spodu gładkie, wierzch w miarę gładki, wyrównany lub nieco wklęsły; dopuszcza się nieznaczne wydzielenie tłuszczu; niedopuszczalne przypalenie,  niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni i oślizgłość	boczne, spodu i wierzchu wyrównane
Barwa na powierzchni	brązowa, wydzielonego tłuszczu — biała do kremowej  wada dyskwalifikująca — barwa czarna świadcząca o przypaleniu	beżowa
Barwa na przekroju	beżowa, jednolita, charakterystyczna dla przetworów z surowców mięsno-tłuszczowo-podrobowych niepeklowanych poddanych obróbce termicznej	
Struktura	jednolita, składniki równomiernie wymieszane	
Konsystencja	smarowna związanie dobre, plasterki o grubości 5 mm nie powinny rozpadać się	dość ścisła
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw z lekką wyczuwalnością wątroby oraz dla zastosowanych procesów technologicznych, wada dyskwalifikująca — smak i zapach kwaśny, jełki, gorzki, pleśni lub inny obcy	

#### 3.2.2. Wymagania chemiczne dotyczące pasztetów — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	
	pasztety pieczone	pasztety parzone
Zawartość wody, %, nie więcej niż	62,0	67,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	30,0	

cd. tabl. 2

Cecha	Wymagania	
	pasztety pieczone	pasztety parzone
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	
Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż	10,0	

## 3.2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące klopsów — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania			
	klopsy parzone		klopsy smażone	
	z mięs peklowanych	z mięs niepeklowanych	z mięs peklowanych	z mięs niepeklowanych
Kształt i wielkość	bloki lub batony o zróżnicowanym kształcie i masie; właściwości dyskwalifikujące — zniekształcenie bloków (połamanie, zgniecenie, pokruszenie) w ilości przekraczającej 5% wielkości partii; pulpety — uformowane w kształcie kulek, masa porcji około 100 g		klopsiki — uformowane w kształcie owalnym nieco spłaszczonym, masa porcji około 100 g	
Powierzchnia	wyrównana, gładka; niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni i oślizgłość niedopuszczalne przypalenie			
Barwa na powierzchni	beżowoszara z odcieniem różowym	beżowoszara	żółcistobrązowa do brunatnej	
Barwa na przekroju	beżoworóżowa	beżowa	beżoworóżowa z odcieniem brunatnym	beżowa z odcieniem brunatnym
Struktura	jednolita, składniki równomiernie wymieszane; właściwości dyskwalifikujące — liczne i duże otwory powietrzne, wokół których zmieniona została barwa			
Konsystencja	dość ścisła, plasterki o grubości 5 mm nie powinny rozpadać się			
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanego procesu technologicznego; właściwości dyskwalifikujące — smak i zapach kwaśny, stęchły, gorzki, jełki, pleśni lub inny obcy			

## 3.2.4. Wymagania chemiczne dotyczące klopsów — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Wymagania			
	klopsy parzone		klopsy smażone	
	z mięsa peklowanego	z mięsa niepeklowanego	z mięsa peklowanego	z mięsa niepeklowanego
Zawartość wody, %, nie więcej niż	59,0	59,0	59,0	59,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	22,0	22,0	22,0	22,0
Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż	6,0	6,0	13,0	13,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	2,5	3,0	3,0
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,1	—	0,1	—
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,01	—	0,01	—

## 3.2.5. Wymagania organoleptyczne dotyczące pieczeni — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cecha	Wymagania			
	pieczone		parzone i opiekane	
	z mięsa peklowanego	z mięsa niepeklowanego	z mięsa peklowanego	z mięsa niepeklowanego
Kształt i wielkość	bloki lub batony o zróżnicowanym kształcie i masie; właściwości dyskwalifikujące — zniekształcenie bloków lub batonów (połamanie, zgniecenie, pokruszenie) w ilości przekraczającej 5% wielkości partii			
Powierzchnia	wyrównana, lekko pomarszczona; właściwości dyskwalifikujące — zbrudzenie, nalot pleśni, oślizgłość			
Barwa na powierzchni	żółcista do brunatnej właściwość dyskwalifikująca — barwa czarna, świadcząca o przypaleniu		jasnobrązowa do brązowej	

ċd. tabl. 5

Tablica 5

Cecha	Wymagania			
	pieczone		parzone i opiekane	
	z mięsa peklowanego	z mięsa niepeklowanego	z mięsa peklowanego	z mięsa niepeklowanego
Barwa na przekroju	różowa do ciemnoróżowej	beżowa	różowa do ciemnoróżowej	beżowoszara z odcieniem brunatnym
Struktura	jednolita, zwarta; właściwość dyskwalifikująca — liczne, duże otwory wypełnione galareta, ze zmianą barwy wokół otworów			
Konsystencja	ścista, związanie dobre, plastry o grubości 5 mm nie powinny rozpadać się			
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów termicznych; właściwość dyskwalifikująca — smak i zapach kwaśny, jełki, gorzki, pleśni lub inny obcy			

3.2.6. Wymagania chemiczne dotyczące pieczeni — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Wymagania	
	pieczone	parzone i opiekane
Zawartość wody, %, nie więcej niż	63,0	70,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	29,0	20,0
Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż	6,0	6,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0	3,0
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,01	0,01
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,1	0,1

### 3.2.7. Wymagania mikrobiologiczne

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.

Ogólna liczba drobnoustrojów — nie więcej niż  $10^5$ .

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Wyrób w blokach, batonach lub ich częściach należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem poprzez owinięcie papierem pergaminowym lub folią.

Przy porcjowaniu wyrobów należy stosować opakowania bezpośrednie jednostkowe dopuszczone przez służbę zdrowia.

Na opakowaniach jednostkowych powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:

- nazwa producenta,
- pełna nazwa wyrobu,
- data produkcji,
- masa jednostkowa netto,
- cena detaliczna.

## 4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Wyroby powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych bez obcych zapachów, w temperaturze od +4 do +12°C i wilgotności nie większej niż 85%.

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

— pasztetów, pieczeni pieczonych lub parzonych opiekanych — 48 h,

— pasztetów, klopsów parzonych — 36 h.

4.2.3. Transport — zgodnie z BN-73/8150-04.

## 5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie kształtu i wielkości	+	+	+
2	Określenie powierzchni	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie struktury	+	+	+
5	Określenie konsystencji	+	+	+
6	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
7	Oznaczenie zawartości wody	+	-	+
8	Oznaczenie zawartości tłuszczu	+	-	+
9	Oznaczenie zawartości skrobi ogółem	+	-	+
10	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
11	Oznaczenie zawartości azotanów	+	-	-
12	Oznaczenie zawartości azotynów	+	-	-
13	Wykrywanie obecności bakterii z grupy coli	+	-	-
14	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
15	Wykrywanie obecności bakterii przetrwalnikujących beztlenowych	+	-	-
16	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazo-dodatnich	+	-	-
17	Wykrywanie obecności bakterii z rodzaju Salmonella	+	-	-
18	Określenie ogólnej liczby drobnoustrojów	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

## 5.2. Kontrola jakości

**5.2.1. Skład i licznosc partii.** Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru powinna stanowić 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-85/8150-01.

## 5.3. Opis badań

**5.3.1. Badania organoleptyczne** — zgodnie z PN-80/A-82101.

**5.3.2. Badania chemiczne** — zgodnie z PN-85/A-82100.

**5.3.3. Badania mikrobiologiczne** — zgodnie z PN-85/A-82051.

Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazo-dodatnich) — zgodnie z PN-75/A-04024.

**5.4. Ocena partii.** Partię należy uznać za prawidłową, jeżeli odpowiada wymaganiom normy podanym w rozdz. 3.

## 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-73/8151-05

- wprowadzono zmiany w określeniach normalizowanych wyrobów uwzględniając stosowanie substytutów białkowych,
- rozszerzono przedmiot normy o pulpety i klopsiki,
- podano wymagania chemiczne na podstawie aktualnych badań,
- wprowadzono nowe zasady oceny partii wyrobów.

#### 3. Normy związane

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

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

PN-76/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

PN-85/A-82051 Wyroby garmażeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

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

BN-78/8049-09 Teksturowane białko mleka z tłuszczem

BN-85/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

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

**4. Symbol wg SWW** — 2542-11.

**5. Zamienniki białkowe pochodzenia zwierzęcego.** Kazeinian sodu powinien odpowiadać wymaganiom wg ZN-69/CZSMI-Ks/A-29, a białczan sodowy wg ZN-74/CZSMI-01/A-78.

**6. Wydanie 2** — stan aktualny: wrzesień 1986 — uaktualniono normy związane oraz wprowadzono zmiany:

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/1981,

zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/1984,

zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 2-3/1985.