

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A			BN-80
	Produkcja garmazeryjna			8151-13
	Mięso z rozbioru ćwierćtuszy wołowych			Zamiast BN-71/8151-13 BN-71/8151-28
	z bydła młodego klasy 2			Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są mięsa drobne i elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy wołowych klasy 2 z bydła młodego.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy prowadzeniu rozbioru ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego przeznaczonych do produkcji garmazeryjnej, przy opracowywaniu receptur na wyroby z mięsa wołowego lub z dodatkiem mięsa wołowego oraz przy kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. Bydło młode — jałówki (jałowice), wolce, byczki, młodziź i młode buhaje.

1.3.2. Ćwierćtusza wołowa — część półtuszy otrzymana z poprzecznego jej podziału między ostatnim a przedostatnim żebrzem: ćwierćtusza może być przednia lub tylna, przy czym tylna z ogonem lub bez ogona.

1.3.3. Mięso bez kości kl. I — mięso drobne, chude, bez ścięgien, powięzi i błon.

1.3.4. Mięso bez kości kl. II — mięso drobne, chude, ścięgniaste, pozbawione grubszych ścięgien i tłuszczu zewnętrznego.

1.3.5. Mięso bez kości kl. III — mięso drobne tłuste.

1.3.6. Mięso bez kości kl. IV — mięso drobne, krwawe, gruczoły jadalne, ścięgna, powięzia i tłuszcz.

1.3.7. Połędwica — mięsień lędźwiowy wewnętrzny.

1.3.8. Kości kl. I — kości długie (ramienna, udowa, podramienia, podudzia) oraz kości różnokształtne (kręgosłupa z kością krzyżową).

1.3.9. Kości kl. II — kości krótkie (stępu i nadgarstka), płaskie (miednicy i łopatki oraz mostka wraz z częściami chrzęstnymi), kości długie i kości różnokształtne.

1.3.10. Łój — tkanka tłuszczowa podskórna i międzymięśniowa otrzymywana podczas rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy wołowych.

1.3.11. Partia — określona ilość mięsa bez kości jednego rodzaju i jednej klasy, w jednakowym stanie termicznym, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

2. WYMAGANIA

2.1. Ćwierćtusze wołowe (surowiec wyjściowy) — zgodne z wymaganiami podanymi w PN-74/A-82001.

2.2. Mięsa drobne uzyskane z rozbioru — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy jakości	Wymagania			
	klasa I	klasa II	klasa III	klasa IV
Charakterystyka ogólna mięsa	chude, barwa różowa do czerwonej	chude, ścięgniaste i nieścięgniaste, barwa różowa do czerwonej	tłuste, ścięgniaste i nieścięgniaste, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej	krwawe, barwa niejednolita
Barwa tłuszczu	białokremowa i biała do ciemnożółtej			nie określa się
Tłuszcz zewnętrzny	bez tłuszczu	dopuszczalny do 2 mm	dopuszczalny do 10 mm	
Tłuszcz międzymięśniowy	dopuszczalny			
Tłuszcz śródtkankowy	dopuszczalny			ścięgna jadalne bez ograniczeń
Ścięgniastość	bez ścięgien, powięzi i błon	bez grubszych ścięgien		
Przekrwienia	niedopuszczalne			dopuszczalne bez wydzielonych skrzepów krwi
Węzły chłonne	niedopuszczalne			bez ograniczeń
Tłuszcz badany analitycznie	do 4%	do 15%	do 45%	do 40%

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora do spraw Produkcji Garmazeryjnej i Napojów Oddziału Produkcji WSS SPOŁEM
dnia 29 stycznia 1980 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1980 poz. 40)

2.3. Elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania — wg tabl. 2.

3. BADANIA

3.1. Rodzaje badań

3.1.2. **Badania organoleptyczne i fizyczne** — zgodne z PN-65/A-82000.

3.1.2. **Badania chemiczne.** Oznaczanie zawartości tłuszczu — zgodnie z PN-73/A-82111.

3.2. **Pobieranie próbek** — zgodnie z PN-65/A-82000.

3.3. **Ocena partii.** Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań odpowiadają będą wymaganiom podanym w rozdz. 2.

Tablica 2

Elementy	Wymagania jakościowe
Połówka uformowana	mięsień lędźwiowy wewnętrzny wraz z głową mięśnia bez otaczającej tkanki łącznej i tłuszczu
Ogon	kręgi ogonowe pokryte mięśniami
Kości kl. I	kości długie i różnokształtne świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych)
Kości kl. II	kości krótkie, płaskie, świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych) oraz kości długie i kości różnokształtne rozmrożone (pochodzące wyłącznie z wykrawania mięsa uprzednio zamrożonego)
Łój	tłuszcz podskórny i międzymięśniowy o barwie kremowej do ciemnożółtej
Ścięgna niekonsumpcyjne	ścięgno Achillesa z ćwierćtuszy tylnej i ścięgno karkowe z ćwierćtuszy przedniej

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8151-13 i BN-71/8151-28

a) ujednoczono i umieszczono w jednej normie wymagania organoleptyczne dla elementów i mięs drobnych uzyskanych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego kl. 2 przednich i tylnych,

b) wprowadzono do jednej normy orientacyjne wskaźniki porozbiorowe dla elementów i mięs drobnych uzyskanych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego przednich i tylnych,

c) ustalono wskaźniki porozbiorowe na podstawie aktualnych potrzeb produkcji garmazeryjnej,

d) dostosowano treść i formę normy do obowiązujących wymagań normalizacyjnych.

3. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania

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

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

4. Symbol wg SWW — 2313-24.

5. Autorzy projektu normy — inż. Marian Burzyński, inż. Danuta Jagas, Krystyna Paliwoda — WSS SPOŁEM, Łódź.

6. Rozbiór ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego

6.1. Rozbiór ćwierćtuszy wołowych przednich

a) **Oddzielenie łopatki** należy wykonać przez oddzielenie łopatki razem z chrząstką łopatkową tak, aby mięśnie łopatki nie były uszkodzone.

b) **Odcięcie części karkowej** należy wykonać cięciem między ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym.

c) **Wykrawanie elementów na mięsa drobne** wykonuje się następująco: po podziale ćwierćtuszy należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięs drobnych wg podanych w normie wymagań.

d) **Czynności końcowe** polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz przeprowadzeniu klasyfikacji wg podanych w normie wymagań.

6.2. Rozbiór ćwierćtuszy tylnych

a) **Oddzielenie połówki** polega na wykrojeniu głowy mięśnia lędźwiowego wewnętrznego w okolicy kości biodrowej i oddzieleniu mięśnia lędźwiowego wewnętrznego od przepołowionych kręgów lędźwiowych i wyrostków poprzecznych.

b) **Oczyszczenie połówki** polega na oczyszczeniu z przylegającego tłuszczu zewnętrznego i otaczającej tkanki łącznej.

c) **Oddzielenie golonki tylnej** należy wykonać w stawie kolanowym tak, aby mięśnie udowo-piętowe pozostały przy udźcu, a ścięgno Achillesa przy golonce.

d) **Odcięcie ogona u nasady** polega na odcięciu na ostatnim kręgu nieruchomym.

e) **Odcięcie części lędźwiowo-brzuszej** od udźca należy wykonać cięciem między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej po omięsnej mięśnia czworogłowego, tak aby mięśnie brzucha (łata) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej.

f) **Wykrawanie mięs drobnych** wykonuje się następująco: po podziale na części należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięs drobnych wg wymagań podanych w normie.

g) **Czynności końcowe** polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz przeprowadzeniu ich klasyfikacji wg wymagań podanych w normie.

7. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych przednich kl. 2 z bydła młodego

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso drobne b/k kl. I	8,2	7,5 ÷ 9,3
2	Mięso drobne b/k kl. II	56,3	55,1 ÷ 58,8
3	Mięso drobne b/k kl. III	6,1	4,9 ÷ 7,0
4	Mięso drobne b/k kl. IV	3,2	2,5 ÷ 4,5
5	Ścięgna	1,0	0,8 ÷ 1,2
6	Kości kl. I	5,9	5,1 ÷ 7,0
7	Kości kl. II	16,7	15,9 ÷ 17,9
8	Łój	2,1	1,8 ÷ 2,4
9	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

8. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru ćwierćtuszy wołowych tylnych kl. 2 z bydła młodego

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso drobne b/k kl. I	23,6	22,7 ÷ 25,1
2	Mięso drobne b/k kl. II	43,0	41,5 ÷ 45,3
3	Mięso drobne b/k kl. III	4,5	3,9 ÷ 5,4
4	Mięso drobne b/k kl. IV	3,4	2,9 ÷ 4,4
5	Polędwica uformowana	2,2	2,0 ÷ 2,7
6	Ogon	0,9	0,7 ÷ 1,0
7	Kości kl. I	9,5	8,9 ÷ 10,6
8	Kości kl. II	9,2	8,5 ÷ 10,0
9	Ścięgna	0,8	0,6 ÷ 1,1
10	Łój	2,4	2,2 ÷ 2,6
11	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—