

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-71</b> <b>8151-16</b>
	<b>Produkcja garmazeryjna</b> <b>Łopátka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbióru łopátki z golonką</b>	
		Grupa katalogowa 1211 <sup>1)</sup>

**1. WSTĘP**

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest łopátka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbióru łopátki z golonką, świeżej lub mrożonej.

**1.2. Normy związane**

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania  
PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze  
PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

**2. WYMAGANIA****2.1. Łopátka z golonką (surowiec wyjściowy)**

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	cała zewnętrzna powierzchnia łopátki powinna być pokryta tłuszczem, bez fałdu skóry i tłuszczu pachowego; mięśnie powinny być nienaruszone, powięź otaczająca mięśnie łopátki nieuszkodzone; w skład łopátki wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, cały zespół mięśnia ramienia; od dołu łopátka odcięta w górnej części nadgarstka; łopátka zawiera następujące kości: łopatkę wraz z chrząstką łopatkową, kość ramienną, kość przedramienia (łokciową i promieniową) zgodnie z PN-64/A-82002
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; element nie powinien mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni

<sup>1)</sup> Symbol wg SWW: 2313-81.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Barwa	mięśni — od bladoróżowej do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni — jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza jędrność i elastyczność mięśni
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

**2.2. Łopátka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe**

**2.2.1. Łopátka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania.** Łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej, pozbawione grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm.

Brzegi łopátki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia gładka, bez strzępów, pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 20 mm oraz skóry stanowiącej (30%)  $\frac{1}{3}$  powierzchni elementu.

**2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe**

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowatość) bez ograniczeń, bez tłuszczu zewnętrznego; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły oraz grubsza tkanka łączna; barwa mięsa — różowa do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 35%

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne

Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 31 marca 1971 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r.

(Mon. Pol. nr 30/1971 poz. 193)

cd. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso ścięgniaste z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa — różowa do czerwonej przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 23%

cd. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 4	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenia międzymięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń, niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; zawartość tłuszczu bez ograniczeń

### 3. BADANIA

3.1. Badania organoleptyczne — wg PN-65/A-82000.

3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

KONIEC

### INFORMACJE DODATKOWE

1. Rozbiór łopatki z golonką w celu uzyskania łopatki przygotowanej do wędzenia i gotowania polega na:

a) oddzieleniu golonki na wysokość stawu łokciowego tak, aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej przy łopatce,

b) zdjęciu tłuszczu z powierzchni łopatki z pozostawieniem warstwy tłuszczu grubości do 20 mm oraz skóry stanowiącej 30% powierzchni elementu,

c) wyjęciu kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej,

d) odcięciu mięśnia podłopatkowego, wycięciu grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm,

e) wyrównaniu brzegów łopatki do kształtu półokrągłego, aby po uformowaniu nie zachodziła konieczność dodatkowej obróbki,

f) rozbiórce golonki,

g) segregacji uzyskanych mięs drobnych wg wymagań jakościowych podanych w normie.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania elementów z rozbioru łopatki z golonką (nieobrobionej) z przeznaczeniem do wędzenia i gotowania

Lp.	Wyszczególnienie	Z półtuszy wieprzowych klasy 2		Z półtuszy wieprzowych klasy 3	
		wskaźnik, % orientacyjny	orientacyjne granice odchylenia, %	orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchylenia, %
1	Łopatka bez kości do wędzenia i gotowania	46,20	45,20 ÷ 47,20	51,50	50,50 ÷ 52,50
2	Mięso drobne bez kości klasy 2	11,40	10,90 ÷ 11,90	11,00	10,50 ÷ 11,50
3	Mięso drobne bez kości klasy 3	7,00	6,80 ÷ 7,20	7,60	7,40 ÷ 7,80
4	Mięso drobne bez kości klasy 4	0,40	0,30 ÷ 0,50	0,50	0,40 ÷ 0,60
5	Tłuszcz drobny	22,50	21,50 ÷ 23,50	16,00	15,00 ÷ 17,00
6	Skórki	2,60	2,50 ÷ 2,70	2,30	2,20 ÷ 2,40
7	Kości	9,60	9,40 ÷ 9,80	10,80	10,60 ÷ 11,00
8	Strata i odpad techniczny	0,30	0,30	0,30	0,30
Razem		100,00	—	100,00	—

3. Wydanie 3 — stan aktualny: czerwiec 1981 — bez zmian.