

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-73
	Produkcja garmazeryjna Mięso z rozbioru golonki wieprzowej tylnej	8151-43
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest rozbior golonki tylnej świeżej lub mrożonej na mięsa drobne.

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-71/A-82100 WYROBY GARMAZERYJNE. Badania chemiczne

2. WYMAGANIA

2.1. Golonka tylna (surowiec wyjściowy) - wg tabl. 1.

Tablica 1

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	golonka tylna - środkowa część kończyny tylnej, odcięta od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego; noga powinna być odcięta nieco powyżej stawu skokowego tak, aby cały guz piętowy pozostał przy niej; golonka zawiera 2/3 kości goleniowych (strzałkowej i piszczelowej) bez nasady dolnej; w skład golonki wchodzi mięśnie: prostowniki i zginacze palców; zewnętrzna powierzchnia golonki powinna być pokryta skórą - zgodnie z PN-64/A-82002
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona; element nie powinien mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania
Barwa	mięśni - od bladuróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu - biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni - jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniej jędrna i mniej elastyczna
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zapażenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Elementy porozbiorowe - wg tabl. 2.

Tablica 2

Element	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. III	mięso ścięgnięte z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe; nie-dopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa - różowa do ciemnoróżowej; przy badaniu analitycznym zawartość tłuszczu - nie więcej niż 23%

3. BADANIA

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

3.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-71/A-82100.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 13 lipca 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 kwietnia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 35/1973 poz.108)

INFORMACJE DODATKOWE

1. Rozbiór golonki tylnej na mięsa drobne polega na:

a) wykrojeniu kości goleniowych (strzałkowej i pieszczelowej) i deosyszezaniu ich z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,

b) dokładnym oddzieleniu skóry od pozostałej części elementu,

c) oddzieleniu mięsa od tłuszczu i zakwalifikowaniu mięsa do kl. III; tłuszczu - do tłuszczu drobnego,

d) w przypadku przeznaczenia golonki bez kości do produkcji, bez konieczności oddzielenia skóry od tłuszczu, wykrawanie polega na wykrojeniu jedynie kości goleniowych (strzałkowej i pieszczelowej).

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskane z rozbioru golonki tylnej na mięsa drobne

Lp.	Asortyment	Średni wskaźnik, %	Granice odchylenia, %
1	Mięso drobne kl. III	56,40	55,40÷57,40
2	Tłuszcz drobny	18,50	18,00÷19,00
3	Skórki	8,90	8,70÷ 9,10
4	Kości	15,90	15,50÷16,30
5	Strata	0,30	0,30
Razem		100,00	

3. Wydanie 2 - stan aktualny: wrzesień 1983 - bez zmian.