

UKD 664.91:641.81

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-89
	Wyroby garmażeryjne Bloki mięsne i podrobowe	8151-50
		Zamiast BN-77/8151-50
		Grupa katalogowa 1211

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmażeryjnych - bloków mięsnych i podrobowych.

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

### 1.3. Określenia

**1.3.1. bloki** - wyroby bezostonkowe i w ostonkach z różnorodnych surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych, peklowanych i niepeklowanych, przypraw, warzyw, dodatków skrobiowych, z dodatkiem lub bez dodatku krwi (skład surowcowy, stopień rozdrobnienia składników, sposób formowania określa receptura) - parzone lub parzone i opiekane.

**1.3.2. bloki mięsne** - wyroby z mięsa zwierząt rzeźnych zawierające w składzie surowców podstawowych ponad 50% mięsa.

**1.3.3. bloki mięsno-podrobowe** - wyroby zawierające w składzie surowców podstawowych ponad 50% mięsa i podrobów peklowanych lub niepeklowanych.

**1.3.4. bloki podrobowe** - wyroby zawierające w składzie surowców podstawowych ponad 50% podrobów peklowanych lub niepeklowanych.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

### 2.1. Podział

**2.1.1. Bloki mięsne** dzieli się na:

- a) w zależności od rodzaju surowca mięsnego
- wieprzowe,
  - wołowe,
  - wieprzowo-wołowe,
  - z mięs mieszanych;

b) w zależności od stopnia rozdrobnienia

- grubo rozdrobnione,
- średnio rozdrobnione,
- drobno rozdrobnione.

**2.1.2. Bloki mięsno-podrobowe** dzieli się na:

a) w zależności od zastosowania krwi

- krwiste,
- niekrwiste;

b) w zależności od stopnia rozdrobnienia

- grubo rozdrobnione,
- średnio rozdrobnione.

**2.1.3. Bloki podrobowe** dzieli się na:

a) w zależności od zastosowania krwi

- krwiste,
- niekrwiste;

b) w zależności od stopnia rozdrobnienia

- grubo rozdrobnione,
- średnio rozdrobnione.

**2.2. Przykład oznaczenia bloku wieprzowego:**

BLOK WIEPRZOWY BN-89/8151-50

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Surowce, dodatki i przyprawy

**3.1.1. Surowce podstawowe** - mięso zwierząt rzeźnych, drób, mięso królicze, mięso baranie, mięso końskie, mięso z nutrii, podroby. Tłuszcze użyte do produkcji powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Mięso rozdrobnione ze zwierząt rzeźnych powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-86/8011-06.

Mięso z drobiu powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-88/8151-46.

Podroby ze zwierząt rzeźnych powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-86/A-82004.

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

Zgłoszona przez Warszawską Spółdzielnię Garmażeryjną SPOŁEM  
Ustanowiona przez Prezesa SPOŁEM Warszawskiej Spółdzielni Garmażeryjnej dnia 19 kwietnia 1989 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1989 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1989, poz. 11)

3.2. Wymagania organoleptyczne3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące bloków mięsnych - wg tabl. 1.

3.1.2. Pozostałe surowce, dodatki spożywcze, przyprawy i ostonki użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych i być dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia i opieki społecznej.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania		
		bloki grubo rozdrobnione	bloki średnio rozdrobnione	bloki drobno rozdrobnione
1	Wygląd ogólny	<p>wyroby ze zmielonej masy parzone lub parzone i opiekane; kształt i wielkość w zależności od użytej formy lub sposobu formowania określonego recepturą;</p> <p>bloki prasowane w formach - powierzchnia wyrównana, czysta, lekko wilgotna;</p> <p>bloki w ostonkach poliamidowych - powierzchnia wyrównana lub widoczne zagłębienia w miejscach osznurowania, czysta, sucha; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość oraz nalot pleśni</p>		
2	Konsystencja i struktura	<p>ściśta, jędrna, w miarę elastyczna; niedopuszczalna konsystencja krusząca się,</p> <p>rozdrobnienie niejednolite, na przekroju widoczne większe kawałki mięsa równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą;</p> <p>plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać</p>	<p>rozdrobnienie składników jednolite, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju;</p> <p>plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać</p>	<p>rozdrobnienie jednolite, wiązanie dobre;</p> <p>plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać</p>
3	Barwa	<p>na powierzchni wyrobów parzonych beżowa z odcieniem różowym, jednolita; bloków parzonych i opiekanych - niejednolita, jasnobrązowa do brązowej;</p> <p>na przekroju niejednolita większe kawałki jasnoróżowe do ciemnoróżowych, masa wiążąca różowa do ciemnoróżowej</p>	<p>na przekroju niejednolita "marmurkowa", mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, tłuszczu białokremowa</p>	<p>na przekroju jednolita beżoworóżowa</p>
		<p>niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej i plamy świadczące o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym</p>		
4	Smak	<p>charakterystyczny dla wyrobów świeżych wyprodukowanych z surowców i przypraw określonych recepturą i wg zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalny smak kwaśny, zjełczały, gorzki lub inny obcy</p>		
5	Zapach	<p>charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, niedopuszczalny obcy</p>		

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące bloków mięsno-podrobowych i podrobowych - wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		bloki grubo rozdrobnione	bloki średnio rozdrobnione
1	Wygląd ogólny	<p>wyroby z rozdrobnionej masy, parzone, kształt i wielkość zależna od użytej formy lub sposobu formowania określonego recepturą;</p> <p>bloki prasowane w formach - powierzchnia wyrównana, gładka, lekko wilgotna, czysta;</p> <p>bloki w ostonkach poliamidowych lub innych - powierzchnia wyrównana lub pofałdowana, czysta, sucha;</p> <p>niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość oraz nalot pleśni</p>	
2	Konsystencja i struktura	<p>ściśta, jędrna, w miarę elastyczna; niedopuszczalna konsystencja krusząca się;</p> <p>rozdrobnienie niejednolite określone recepturą; na przekroju widoczne większe kawałki mięsa lub podrobów równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać</p>	<p>rozdrobnienie składników jednolite, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju;</p> <p>plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać</p>
		<p>dopuszczalne nieliczne i niewielkie otwory powietrzne na przekroju</p>	

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		bloki grubo rozdrobnione	bloki średnio rozdrobnione
3	Barwa	<p>na powierzchni: wyroby krwiste – jednolita brunatna, widoczne prześwity składników i przypraw wyroby niekrwiste – jednolita, beżowa z odcieniem szarym</p> <p>na przekroju: wyroby krwiste niejednolita, większe kawałki o barwie charakterystycznej dla użytych składników surowcowych, masa wiążąca brunatna</p> <p>wyroby niekrwiste niejednolita, barwa poszczególnych składników charakterystyczna dla użytych surowców, dodatków i przypraw; nie dopuszczalna barwa zmieniona i plamy świadczące o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym</p>	<p>w miarę jednolita, w masie wiążącej o barwie brunatnej widoczne składniki surowcowe o barwie charakterystycznej</p>
4	Smak	charakterystyczny dla wyrobów świeżych wyprodukowanych z surowców i przypraw określonych recepturą i wg zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak kwaśny, zjeżdżały, gorzki lub inny obcy	
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw; niedopuszczalny obcy	

**3.3. Wymagania chemiczne – wg tabl. 3.**

Tablica 3

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania					
		zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	zawartość soli, %, nie więcej niż	zawartość skrobi, %, nie więcej niż	zawartość azotanów ogółem, mg/kg, nie więcej niż	zawartość azotynów, mg/kg, nie więcej niż
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Bloki wieprzowe						
	- grubo rozdrobnione	73,0	10,0	2,8	nie normalizuje się	100	65
	- średnio rozdrobnione	70,0	24,0	2,8		100	65
	- drobno rozdrobnione	65,0	28,0	2,8	10,0	100	65
2	Bloki wołowe						
	- grubo rozdrobnione	76,0	10,0	2,8	nie normalizuje się	100	65
	- średnio rozdrobnione	73,0	20,0	2,8		100	65
	- drobno rozdrobnione	70,0	25,0	2,8	10,0	100	65
3	Bloki z mięs mieszanych	74,0	20,0	2,8	nie normalizuje się	100	65
4	Bloki mięsno-podrobowe	65,0	28,0	2,8	5,0	100	65
5	Bloki podrobowe	63,0	30,0	2,8	5,0	100	65

Podane w tabl. 3 wskaźniki są wartościami maksymalnymi.

Wymagania chemiczne dotyczące zawartości wody, tłuszczu, soli, skrobi powinny być uściślone w recepturach. W przypadku braku sprecyzowania wymagań szczegółowych w

czynnościach kontrolnych lub przy rozstrzygnięciu sporu, wskaźniki chemiczne odnosi się do wzorca, tj. wyrobu uzyskanego z produkcji nadzorowanej.

**3.4. Zawartość metali ciężkich wynosi nie więcej niż:**

- kadmu 0,05 mg/kg,