

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A   B R A N Ż O W A	BN-87
	Wyroby garmażeryjne	8151-56
	<b>Wyroby z mięsa końskiego oraz z dodatkiem mięsa końskiego</b>	
		Grupa katalogowa 1211

## 1. WSTĘP

**1.1. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować w produkcji garmażeryjnej i obrocie.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. surowiec** — ćwierćtusze końskie, elementy, mięsa drobne, podroby uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

**1.2.2. wyroby garmażeryjne z mięsa końskiego** — półprodukty i gotowe wyroby garmażeryjne zawierające jako składnik podstawowy powyżej 50% mięsa końskiego.

**1.2.3. wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa końskiego** — półprodukty i gotowe wyroby garmażeryjne zawierające jako składnik podstawowy 25% ÷ 50% mięsa końskiego.

**1.2.4. półprodukty z mięsa końskiego** — wyroby garmażeryjne z mięsa końskiego lub jego elementów z dodatkiem lub bez tłuszczu, mięsa i podrobów innych zwierząt rzeźnych, dodatków skrobiowych, warzywnych oraz przypraw, wymagające dodatkowych zabiegów technologicznych.

**a) elementy zasadnicze ćwierćtuszy końskich** — półprodukty uzyskane z rozbioru ćwierćtuszy końskiej wyznaczone układem kośćca, np. polędwica, rostbef, karkówka.

**b) mięso zrazowe końskie** — półprodukty uzyskane z mięsa końskiego świeżego klasy I w formie uplastycznionych płatów mięsa o grubości 1,5 ÷ 2,0 cm, cięte w poprzek włókien mięśniowych.

**c) mięso mielone końskie** — półprodukt w postaci klopsików, masy mięsnej, sporządzone: z mielonego mięsa końskiego świeżego z udziałem lub bez surowców skrobiowych, warzywnych, przypraw oraz mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych.

**1.2.5. wyroby gotowe z mięsa końskiego** — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa końskiego lub dodatkowo z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów innych zwierząt rzeźnych oraz surowców i dodatków spożywczych, przeznaczone bezpośrednio do spożycia.

**a) wyroby osłonkowe z mięsa końskiego** — wyroby garmażeryjne gotowe z peklowanego lub niepeklowanego mięsa końskiego, a także z udziałem mięsa, podrobów i tłuszczu innych zwierząt rzeźnych, dodatków spożywczych i przypraw o różnym stopniu rozdrobnienia, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wędzone i parzone, wędzone lub jednocześnie pieczone w dymie wędzarniczym w temperaturze nie wyższej niż 85°C, a następnie podsuszane.

**b) wędzonki z mięsa końskiego (polędwice końskie)** — wyroby garmażeryjne gotowe wyprodukowane z jednego kawałka peklowanego mięsa końskiego bez kości, tkanki łącznej i tłuszczu zewnętrznego, w kształcie spłaszczonego walca, w osłonce naturalnej lub sztucznej, osznurowane, wędzone, surowe lub parzone.

**c) gulasze z mięsa końskiego** — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa końskiego różnych klas z dodatkiem tłuszczu zwierzęcego lub roślinnego, warzyw lub bez udziału warzyw, z przyprawami odpowiednio rozdrobnionymi i poddane obróbce termicznej.

**d) pasztety z mięsa końskiego** — wyroby gotowe z drobnorozdrobnionego mięsa końskiego oraz z drobnorozdrobnionych surowców mięsnych innych zwierząt rzeźnych, podrobowych i tłuszczowych, niepeklowanych, poddanych uprzednio obróbce cieplnej z dodatkiem surowców skrobiowych, jaj, warzyw, przypraw, poddane w fazie końcowej pieczeniu lub parzeniu.

**e) pieczenie z mięsa końskiego** — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z peklowanego lub niepeklowanego mięsa końskiego z udziałem surowców niemięsnych, jak jaja, surowce skrobiowe (bułka, ryż, mąka) i przyprawy, z dodatkiem lub bez mięsa, tłuszczu i podrobów innych zwierząt rzeźnych o różnym stopniu rozdrobnienia, charakteryzujące się kształtem wynikającym z użytej formy, poddane obróbce termicznej.

**f) klopsy, pulpety, klopsiki z mięsa końskiego** — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z niepeklowanego mięsa końskiego z udziałem lub bez surowców niemięsnych, jak warzywa, jaja, surowce skrobiowe (bułka czerstwa, jaja, ryż, mąka) i przyprawy z dodatkiem lub bez dodatku mięsa, tłuszczu i podrobów innych zwierząt rzeźnych.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów  
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 9 lutego 1987 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1987 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1987, poz. 19)

Wszystkie składniki surowcowe rozdrobnione, wymieszane na jednolitą masę, odpowiednio uformowane, poddane procesowi parzenia lub smażenia.

g) **befszyk tatarski z mięsa końskiego** — wyrób garmażeryjny gotowy, sporządzony z surowego, świeżego, rozdrobnionego mięsa końskiego klasy I, oleju, jaj świeżych, przypraw oraz jadalnych dodatków dekoracyjnych.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. **Podział.** Wyroby garmażeryjne z mięsa końskiego dzieli się na półprodukty i wyroby gotowe.

a) **Półprodukty** z mięsa końskiego obejmują następujące asortymenty:

- elementy zasadnicze tusz końskich,
- mięso zrazowe końskie,
- mięso gulaszowe końskie,
- mięso mielone końskie w postaci rozdrobnionej masy mielonej, klopsów, pulpetów, klopsików.

b) **Wyroby gotowe** obejmują następujące asortymenty:

- wyroby osłonkowe z mięsa końskiego: wędzone i parzone, wędzone surowe, pieczone, pieczone podsuszone, kiszki wątrobiane, kaszanki garmażeryjne,
- wędzonki z mięsa końskiego (połędwice końskie),
- gulasze z mięsa końskiego,
- pasztety z mięsa końskiego,
- pieczenie z mięsa końskiego,
- klopsy, pulpety, klopsiki z mięsa końskiego smażone lub gotowane,
- befszyk tatarski z mięsa końskiego.

2.2. **Przykład oznaczenia** befszyka tatarskiego z koniny:

BESZTYK TATARSKI Z KONINY

BN-87/8151-56

## 3. WYMAGANIA

3.1. **Wymagania dotyczące surowców.** Surowce, dodatki spożywcze i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. **Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów** z wyjątkiem mięsa zrazowego i mielonego — wg PN-65/A-82000.

**Wymagania organoleptyczne dotyczące mięsa zrazowego.** Barwa typowa dla świeżego mięsa końskiego; niedopuszczalna poszarzała, zmieniona. Powierzchnia mięsa czysta, elementy pozbawione zbyt grubej warstwy tłuszczu, powięzi i żył; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa lub tłuszczu, zabrudzenie, nalot pleśni, oślizgłość.

**Wymagania organoleptyczne dotyczące mięsa mielonego końskiego.** Barwa typowa dla świeżego mięsa końskiego; niedopuszczalna poszarzała, zmieniona lub inna obca.

Smak i zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa końskiego; niedopuszczalny smak i zapach stęchły, pleśni, zjełczały, gorzki lub inny obcy.

## 3.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych

3.3.1. **Wyroby osłonkowe z mięsa końskiego** — kielbasy wędzone i parzone, wędzone surowe, pieczone, pieczone podsuszone oraz kiszki wątrobiane wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd ogólny	stopień rozdrobnienia, średnica i długość batonów, stopień utrwalania wyrobu, rodzaj i kaliber osłonek zgodny z recepturą; dla kielbas dopuszcza się 5% wyrobów z zawęzonymi wytryskami w ilości 5% wytrysków w batonie, dopuszcza się do 2% kiszek o złamanych końcach i 5% w jelicie z pęknięciami; niedopuszczalne zabrudzenia, opalenia, okopcenia, wycieki tłuszczu, oślizgłość, nalot pleśni, oraz głębokie pofałdowania powierzchni
2	Konsystencja i struktura	ścista lub dość ścista, związanie dobre, plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, rozmieszczenie surowca równomierne, przyprawy dokładnie rozdrobnione, mogą być widoczne; dla kielbas wędzonych i parzonych dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne do 2 mm; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników oraz zacieki tłuszczu pod osłonką; dla kiszek dopuszcza się obecność wytopionego tłuszczu pod osłonką
3	Barwa	typowa dla użytych dodatków spożywczych i przypraw oraz zastosowanego procesu utrwalania wyrobów; niedopuszczalna barwa świadcząca o nieprawidłowo przeprowadzonym procesie technologicznym, jasne plamy niedowędzenia oprócz miejsc styku kielbas z kijem wędzarniczym w miejscu zawieszenia
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków spożywczych i przypraw oraz zastosowanego procesu utrwalania wyrobów; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy; przy zastosowaniu osłonek sztucznych zmniejszona wyczuwalność procesu wędzenia

3.3.2. **Kaszanki garmażeryjne** — wg BN-83/8151-01.

3.3.3. **Połędwica końska** — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd ogólny	wielkość polędwic, sposób sznurowania i utrwalania wyrobu, rodzaj i kaliber osłonek zgodny z recepturą; dopuszcza się do 5% polędwic z pojedynczymi pęcherzykami powietrza pod osłonką wielkości do 1,5 cm każdy; niedopuszczalne zabrudzenia, kryształki soli, oślizgłość, nalot pleśni, okopcenie, głębokie pofałdowania powierzchni, luźne osznurowanie polędwic odstające od osłonki
2	Konsystencja i struktura	dość ścisła, lekko ciągliwa
3	Barwa	typowa dla mięsa końskiego oraz zastosowanego procesu utrwalania wyrobu; niedopuszczalna barwa świadcząca o nieprawidłowo przeprowadzonym procesie technologicznym
4	Smak i zapach	charakterystyczne dla mięsa końskiego oraz zastosowanego procesu utrwalania wyrobu; niedopuszczalny smak i zapach pleśni, kwaśny lub inny obcy

**3.3.4. Gulasze z mięsa końskiego** — wg BN-83/8159-02.

**3.3.5. Pasztety z mięsa końskiego** — wg BN-80/8151-05.

**3.3.6. Pieczenie z mięsa końskiego** — wg BN-80/8151-05.

**3.3.7. Klopsy, pulpety, klopsiki z mięsa końskiego** — wg BN-80/8151-05.

**3.3.8. Befszyk tatarski z mięsa końskiego** — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd ogólny	gramatura, sposób formowania zgodny z recepturą; powierzchnia befszyka lekko błyszcząca, wilgotna lecz nie lepka
2	Konsystencja i struktura	miękka, smarowna, plastyczna; rozmieszczenie składników równomierne; uformowana porcja zachowuje swój kształt
3	Barwa	typowa dla świeżego mięsa końskiego, dodatków spożywczych i przypraw; niedopuszczalna barwa poszarzała, zmieniona lub inna obca
4	Smak i zapach	charakterystyczne dla świeżego mięsa końskiego, dodatków spożywczych i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach stęchły, pleśni, zjełczały, gorzki lub inny obcy

**3.4. Wymagania fizykochemiczne dotyczące półproduktów i wyrobów gotowych** — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Wyszczególnienie	Zawartość wody, %, nie więcej niż	Zawartość soli, %, nie więcej niż	Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	Zawartość skrobi, %, nie więcej niż	Zawartość azotanów, mg/kg, nie więcej niż	Zawartość azotynów, mg/kg, nie więcej niż
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Półprodukty z masy mięsnej mielonej	60,0	2,5	25,0	9,0	—	—
2	Befszyk tatarski	70,0	2,5	10,0	—	—	—
3	Kiełbasy wędzone i parzone: — drobno i średnio rozdrobnione	66,0	3,0	28,0	—	200	125
	— grubo rozdrobnione	70,0	3,0	18,0	—	200,0	125
4	Kiełbasy wędzone: — surowe	60,0	3,0	20,0	—	200	125
	— pieczone	61,0	3,0	29,0	—	200	125
	— pieczone podsuszone	55,0	3,0	30,0	—	200	125
5	Wędzonki z mięsa końskiego (polędwica końska)	—	3,5	—	—	200	125
6	Kiszki wątrobiane	65,0	2,5	25,0	—	—	—

**Gulasze z mięsa końskiego** — wg BN-83/8159-02.

**Pasztety z mięsa końskiego** — wg BN-80/8151-05.

**Pieczenie z mięsa końskiego** — wg BN-80/8151-05.

**Klopsy, pulpety, klopsiki** — wg BN-80/8151-05.

**Kaszanki garmazeryjne z mięsa końskiego** — wg BN-83/8151-01.

### 3.5. Wymagania mikrobiologiczne

#### 3.5.1. Wymagania mikrobiologiczne dla półproduktów

Pałeczki z grupy Coli — nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z rodzaju Proteus — poniżej 100 w 1 g produktu.

Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g produktu — nieobecne.

Gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu.

#### 3.5.2. Wymagania mikrobiologiczne dla wyrobów gotowych

Pałeczki z grupy Coli — nieobecne w 0,1 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie — nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z rodzaju Proteus — nieobecne w 0,1 g produktu.

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące — nieobecne w 0,1 g produktu.

Pleśnie w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju Salmonella w 25 g produktu — nieobecne.

**3.6. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia mg/kg, nie więcej niż:**

arsen — 0,2,

ołów — 0,5,

miedź — 10,0,

cynk — 20,0,

cyna — 20,0.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**4.1. Pakowanie i transport** — wg BN-73/8150-04.

**4.2. Przechowywanie** — wg BN-73/8150-04.

**4.3. Okres przydatności do sprzedaży** — okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży nie powinien przekraczać dla:

a) półproduktów — 24 h,

b) wyrobów gotowych

gotowanych — 36 h,

pieczonych — 48 h,

parzonych — 48 h,

parzonych i pieczonych — 48 h,

duszonych — 36 h,

smażonych — 48 h,

wędzonych — 48 h,

wędzonych i parzonych — 72 h,

wędzonych i pieczonych — 96 h,

wędzonych, pieczonych i podsuszanych — 144 h,

befszyka tatarskiego — 14 h.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	2	3	4	5
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
5	Określenie zawartości składników mięsnych	+	-	+
6	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
7	Oznaczenie zawartości skrobi	+	-	+
8	Oznaczenie zawartości tłuszczu	+	-	+
9	Oznaczenie zawartości wody	+	-	+
10	Oznaczenie zawartości azotanów	+	-	+
11	Oznaczenie zawartości azotynów	+	-	+
12	Oznaczenie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia	+	-	-
13	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy Coli	+	-	-
14	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
15	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych	+	-	-
16	Wykrywanie obecności pleśni	+	-	-
17	Wykrywanie obecności z rodzaju Proteus	+	-	-
18	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się raz w roku — przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

Badania okresowe przeprowadza się wg określonego harmonogramu jako badania bieżące kontrolne.

### 5.2. Kontrola jakości

**5.2.1. Partia.** Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy i klasy jakościowej w jednakowym opakowaniu lub luzem, wyprodukowa-

na przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do obrotu.

**5.2.2. Pobieranie próbek** — wg BN-85/8150-01.

**5.3. Opis badań**

**5.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne** — wg PN-80/A-82101.

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

**5.3.3. Badania mikrobiologiczne** — wg PN-85/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) — wg PN-75/A-04024.

**5.3.4. Badania zawartości metali szkodliwych dla zdrowia**

a) oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010,

b) oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011,

c) oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012,

d) oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013,

e) oznaczanie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

**5.4. Ocena partii.** Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki wszystkich badań będą odpowiadały wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

## 6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

W ciągu 1 roku od momentu stosowania normy, zakłady produkujące prześlą do PZH wyniki analiz zawartości metali szkodliwych dla zdrowia poszerzone o zawartości kadmu i rtęci w reprezentowanych wyrobach, w celu ewentualnej korekty wskaźników w tym zakresie.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

**2. Normy związane**

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

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

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

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

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

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

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

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

BN-83/8151-01 Wyroby garmażeryjne mączno-kaszowo-warzywne z dodatkiem surowców mięsnych. Wymagania ogólne

BN-80/8151-05 Wyroby garmażeryjne. Pasztety, klopsy, pieczenie z mięs mielonych. Wymagania ogólne

BN-83/8159-02 Wyroby garmażeryjne. Gulasze

**3. Symbol wg SWW**

— półprodukty z mięsa 2313,

— wyroby garmażeryjne 2542.

**4. Autor projektu normy** — inż. Barbara Idziak — SPOŁEM CZSS — Oddział Wojewódzki w Katowicach.