

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-75
	Wyroby garmażeryjne Boczki faszerowane	8159-10
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmażeryjnych — boczków faszerowanych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur i norm zakładowych, organizacji produkcji i sprzedaży oraz kontroli produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych — boczków faszerowanych.

1.3. Określenia

1.3.1. Boczki faszerowane — wyroby garmażeryjne produkowane z boczku bez żeberk, peklowanego, z dodatkiem nadzienia przygotowanego z mięsa peklowanego bez kości wieprzowego i wołowego, rozdrobnionego i wymieszanego z przyprawami, owinięte w tomofan, płótno itp., osznurowane w foremne pojedyncze batony lub formowane w prasach (przeznaczonych do tego celu), poddane parzeniu. Ponadto stosuje się jako dodatek do masy mięsnej określone recepturami składniki dekoracyjne (jaja gotowane na twardo, omlety z jaj bez dodatku mąki, peklowane podroby zwierząt rzeźnych) tworzące na przekroju charakterystyczny wzór.

1.3.2. Boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym — wyroby sporządzone z boczku wieprzowego bez żeberk, peklowanego, uformowanego w kształcie prostokątnym, wypełnione nadzieniem mięsnym, zwinięte w rulon, owinięte w tomofan, płótno itp., osznurowane lub o kształcie wynikającym z użytej formy, parzone.

1.3.3. Nadzienie mięsne — farsz sporządzony z rozdrobnionego mięsa wieprzowego i wołowego bez kości, peklowanego, wymieszanego z przyprawami i innymi dodatkami przewidzianymi recepturą.

1.3.4. Boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkiem podrobów — wyroby sporządzone z boczku wieprzowego bez żeberk, peklowanego, uformowanego w kształcie prostokątnym, wypełnione nadzieniem mięsnym z dodatkiem elementów dekoracyjnych, podrobów zwierząt rzeźnych (ozorów wieprzowych lub wołowych peklowanych), zwinięte w rulon, owinięte w tomofan, płótno itp., osznurowane lub o kształcie wynikającym z użytej formy, parzone.

1.3.5. Boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkiem jaj — wyroby sporządzone z boczku wieprzowego bez żeberk, peklowanego, uformowanego w kształcie prostokąta, wypełnione nadzieniem mięsnym oraz z dodatkiem jaj gotowanych na twardo (ułożonych dekoracyjnie), zwinięte w rulon, owinięte w tomofan, płótno itp., osznurowane lub o kształcie wynikającym z użytej formy, parzone.

1.3.6. Boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkiem omletów — wyroby sporządzone z boczku wieprzowego bez żeberk, peklowanego, uformowanego w kształcie prostokąta, wypełnione nadzieniem mięsnym oraz z dodatkiem omletów z jaj (przygotowanych wg receptury) ułożonych dekoracyjnie, zwinięte w rulon, owinięte w tomofan, płótno itp., osznurowane lub o kształcie wynikającym z użytej formy, parzone.

1.3.7. Boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkami mieszanymi np. ozorami i omletami — wyroby sporządzone z boczku wieprzowego bez żeberk, peklowanego, uformowanego w kształcie prostokąta, wypełnione nadzieniem mięsnym z dodatkiem podrobów (ozorów wieprzowych lub wołowych peklowanych) przygotowanych wg receptury i omletów ułożonych dekoracyjnie, zwinięte w rulon, owinięte w tomofan,

Zgłoszona przez Stołeczne Przedsiębiorstwo Handlu Spożywczego — Oddział
Produkcji Garmażeryjnej

Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjnej — Stołecznego
Przedsiębiorstwa Handlu Spożywczego dnia 31 grudnia 1975 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1976 poz. 14)

plótno itp., osznurowane lub o kształcie wynikającym z użytej formy, parzone.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmazeryjne — boczki faszerowane, w zależności od elementu dekoracyjnego, dzieli się na:

- a) boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym,
- b) boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkiem podrobów,
- c) boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkiem jaj,
- d) boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkiem omletów,
- e) boczki faszerowane z nadzieniem mięsnym z dodatkami mieszanymi.

2.2. Przykład oznaczenia

BOCZEK FASZEROWANY Z NADZIENIEM MIĘSNYM
Z DODATKIEM PODROBÓW BN-75/8159-10

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców, dodatków i przypraw. Surowce mięsne i podrobowe oraz dodatki i przyprawy użyte do produkcji boczków faszerowanych powinny odpowiadać wymaganiom określonym w normach przedmiotowych: PN-76/A-82004, PN-85/A-86503, PN-80/C-84081/00, BN-81/8151-12, BN-79/8151-07, BN-81/8151-31, BN-63/8132-01, BN-72/9137-10.

3.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego

3.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania dla boczków faszerowanych z nadzieniem				
	mięsnym	mięsnym i podrobami	mięsnym z dodatkiem jaj	mięsnym z dodatkiem omletów	mięsnym z dodatkami mieszanymi
Wygląd ogólny	<p>sznurowane: kształt lekko spłaszczonego walca, długość około 40 cm, średnica nie większa niż 13 cm;</p> <p>prasowane: kształt, długość i wysokość wynikające z użytej formy, masa batonów, lub bloków nie większa niż 4 kg;</p> <p>powierzchnia wyrównana, gładka, czysta, lekko wilgotna; w sznurowanych — na powierzchni dopuszczalne lekkie wgłębienia po osznurowaniu;</p> <p>dopuszcza się widoczność nadzienia; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość, nalot pleśni i ślady tuszu ze stępli</p>				
Konsystencja i struktura	<p>ściśła, jędrna, elastyczna; niedopuszczalne rozpadanie się plasterków o grubości 5 mm; struktura — właściwa dla wyrobu peklowanego, parzonego; wszystkie składniki farszu stanowiące nadzienie dokładnie rozdrobnione i wymieszane z dodatkami i przyprawami;</p> <p>głębokie skośne nacięcia i powierzchnia wewnętrzna boczku wypełnione warstwą nadzienia; dopuszcza się nieliczne (drobne) otwory powietrzne; w farszu niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników;</p>				
	ozory wieprzowe lub wołowe peklowane pokrojone w paski o wymiarach i ułożeniu zgodnym z recepturą;	jaja całe lub połówki jaj ułożone w farszu zgodnie z recepturą;	paski omletów o wymiarach i ułożeniu zgodnym z recepturą	(np. ozorami i omletami) paski ozorów wieprzowych lub wołowych, peklowanych o wymiarach i ułożeniu zgodnym z recepturą;	
	w warstwie nadzienia w wyrobie gotowym widoczny na przekroju charakterystyczny wzór				
Barwa	<p>na powierzchni — białokremoworóżowa;</p> <p>na przekroju: boczku — białokremoworóżowa; elementów dekoracyjnych — charakterystyczna dla użytych surowców;</p>				
	ozorów wieprzowych peklowanych gotowanych różowoczerwona z odcieniem brązowym; ozorów wołowych peklowanych, gotowanych — czerwono-brązowa;	jaj gotowanych na twardo — białozółta;	omletów smażonych, jasnożółta;	omletów smażonych jasnożółta; ozorów wieprzowych peklowanych, gotowanych — różowoczerwona z odcieniem brązowym; ozorów wołowych peklowanych, gotowanych — czerwono-brązowa;	

cd. tablicy

Cecha	Wymagania dla boczków faszerowanych z nadzieniem				
	mięsnym	mięsnym i podrobami	mięsnym z dodatkiem jaj	mięsnym z dodatkiem omletów	mięsnym z dodatkami mieszanymi
Barwa	niedopuszczalna barwa składników szara świadcząca o niedopeklowaniu, czerwona świadcząca o jełczeniu surowca				
Smak i zapach	właściwy dla wyrobu peklowanego, parzonego, umiarkowanie słony; nadzienia — właściwy dla peklowanego, parzonego mięsa wieprzowego i wołowego, umiarkowanie słony z wyraźnym wycuciem przypraw (pieprz, czosnek); elementów dekoracyjnych — charakterystyczna dla użytych surowców; niedopuszczalny smak i zapach zjełzłego tłuszczu, stęchły, pleśni, kwaśny i inny obcy				

3.2.2. Wymagania chemiczne dla wyrobu gotowego

Wyszczególnienie	Wymagania
Zawartość wody, %, nie więcej niż	48,0
Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	35,0
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,01
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,005
Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0
Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	8
Zawartość nadtlenków liczba Lea, nie więcej niż	3

3.2.3. Wymagania fizyczne dla wyrobu gotowego

zawartość nadzienia bez dodatków dekoracyjnych, %, nie mniej niż 38,0,

zawartość dodatków dekoracyjnych, %, nie więcej niż 6,0.

3.2.4. Wymagania mikrobiologiczne

pałeczki z grupy okrężnicy w 0,1 g produktu — niedopuszczalne,

pałeczki z grupy Proteus w 0,1 g produktu — niedopuszczalne,

pałeczki przetrwalnikujące beztlenowe w 0,1 g produktu — niedopuszczalne,

gronkowce koagulazo-dodatnie w 0,1 g produktu — niedopuszczalne,

inne drobnoustroje chorobotwórcze w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport zgodnie z BN-75/8150-04. Okres przydatności do sprzedaży dla boczków faszerowanych przy zachowaniu warunków określonych w BN-75/8150-04 wynosi 48 godz.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- badania organoleptyczne,
- badania chemiczne,
- badania fizyczne,
- badania mikrobiologiczne.

5.2. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej klasy jakościowej, w opakowaniu lub nieopakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład w tym samym dniu.

5.3. Pobieranie próbek — zgodnie z BN-85/8150-01.

5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — zgodnie z PN-80/A-82101.

5.4.2. Badania chemiczne — oznaczanie zawartości wody, tłuszczu i soli — wg PN-85/A-82100, oznaczanie zawartości azotanów i azotynów — zgodnie z PN-74/A-82114.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne — zgodnie z PN-85/A-82051.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Stołeczne Przedsiębiorstwo Handlu Spożywczego — Oddział Produkcji Garmazeryjnej.

2. Normy związane

PN-86/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

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

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

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

PN-74/A-82114 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości azotanów i azotynów

PN-85/A-86503 Jaja spożywcze

PN-80/C-84081/00 Sól (chlorek sodowy). Postanowienia ogólne i zakres normy

BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty

BN-85/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Póbieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmazeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

BN-79/8151-07 Produkcja garmazeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru póltusz wieprzowych

BN-81/8151-12 Produkcja garmazeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego klasy 2

BN-81/8151-31 Produkcja garmazeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych klasy 1 i 2

BN-72/9137-10 Czosnek świeży

3. Autorzy projektu normy — Maria Warszzywka, Urszula Ostrowska — Stołeczne Przedsiębiorstwo Handlu Spożywczego — Oddział Produkcji Garmazeryjnej.

4. Wydanie 4 — stan aktualny: styczeń 1988

a) uaktualniono normy związane i poprawiono błędy,

b) uwzględniono zmianę:

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/1987.