

MROŻONE MIĘSA, PODROBY, DRÓB I TŁUSZCZE	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-83</b>
	<b>Mięso i podroby</b>	<b>8161-01</b>
	Ocena w chłodni	Zamiast BN-74/8161-01
		Grupa katalogowa 1211

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest ocena przy przyjęciu, w czasie przechowywania i wydania z chłodni:

- mięsa świeżego i zamrożonego w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach i częściach zasadniczych,
- mięsa drobnego świeżego i zamrożonego,
- podrobów świeżych i zamrożonych,

### 1.2. Określenia

**1.2.1. półtusza wieprzowa** - połowa tuszy po obróbce poubojowej powstała z podłużnego podziału tuszy wzdłuż kręgosłupa i głowy, ze skórą lub częściowo bez skóry, z połową głowy, z nogą przednią i tylną, bez ogona, sadła, mózgu i ozorka.

#### 1.2.2. półtusza wieprzowa zdekompletowana -

- a) półtusza bez głowy, ogona i przedniej nogi,
- b) półtusza bez szynki (z wyrównaną linią odcięcia szynki - odcięty klin pachwiny),
- c) półtusza bez szynki, głowy i przedniej nogi (z wyrównanymi liniami podziału).

**1.2.3. półtusza wołowa** - połowa tuszy, która po obróbce poubojowej powstała z podłużnego podziału tuszy wzdłuż kręgosłupa, bez skóry, głowy, nóg, nerek wraz z otaczającym łojem, bez ogona.

**1.2.4. ćwierćtusza wołowa** - część przednia lub tylna półtuszy otrzymana z poprzecznego podziału półtuszy między ostatnim i przedostatnim żebrzem.

**1.2.5. tusza cielęca** - całość ubitego cielęcia wraz z nerkami i otaczającym łojem, bez zawartości jamy brzusznej i klatki piersiowej, bez skóry, głowy, nóg i ogona.

**1.2.6. tusza barania** - całość ubitej owcy bez nerek wraz z otaczającym łojem, bez zawartości jamy brzusznej i klatki piersiowej, bez skóry, głowy, nóg i ogona.

**1.2.7. ćwierćtusza końska** - część przednia lub tylna półtuszy końskiej, otrzymana z poprzecznego podziału półtuszy między ostatnim a przedostatnim żebrzem.

**1.2.8. części zasadnicze wieprzowe** - części uzyskane z podziału półtuszy wieprzowych, z uwzględnieniem budowy anatomicznej.

Do części zasadniczych wieprzowych zalicza się: głowę, karkówkę, schab, biodrówkę, szynkę z golonką lub bez, łopatkę z golonką lub bez, golonkę tylną lub przednią, podgardle, boczek z żeberkami lub bez, pachwinę, żeberka, nogi, płat słoniny, ogon.

**1.2.9. części zasadnicze wołowe** - części uzyskane z podziału ćwierćtuszy wołowych z uwzględnieniem budowy anatomicznej.

Do części zasadniczych wołowych zalicza się: polędwicę, udziec, rostbef, łatę, ogon, łopatkę, szyję, mostek, szponder, karkówkę, rozbratel, antrykot, goleń przednią lub tylną.

**1.2.10. podroby** - jadalne narządy wewnętrzne oraz inne części ciała zwierząt rzeźnych nie zaliczane do części zasadniczych.

**1.2.11. mięso drobne** - mięso odkostnione z usuniętym nadmiarem tłuszczu, odpowiednio rozdrobnione i podzielone na klasy.

**1.2.12. baloty** - uformowane w bryłę mięso wołowe, końskie lub cielęce, z ćwierćtuszy przednich lub tylnych, bez kości, częściowo pozbawione ścięgien, owinięte, przewiązane sznurem.

**1.2.13. przekrwienie** - wybroczyny krwiste powstałe na skutek uszkodzenia naczyń krwionośnych, powierzchowne lub sięgające w głąb płata słoninowego i mięsa, obniżające wartość przechowalniczą.

**1.2.14. dostawa mięsa lub podrobów** - ilość mięsa lub podrobów jednego sortymentu, dostarczona do chłodni jednym środkiem transportu, przedstawiona jednorazowo do odbioru, zaopatrzona w atest z deklarowaną grupą jakości.

**1.2.15. chłodnicza partia mięsa** - ilość mięsa jednego gatunku, jednego właściciela towaru, jednej grupy jakości bez względu na klasy, jednego miesiąca produkcji, stanowiącego miesiąc kalendarzowy.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa  
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 25 marca 1983 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1983 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 6/1983 poz. 10)

Dopuszcza się, w celu pełnego załadowania komory, zaliczanie mięsa do tego samego miesiąca produkcji z okresu 14 dni przed początkiem miesiąca kalendarzowego oraz 14 dni po jego zakończeniu, a w wyjątkowo uzasadnionych przypadkach do 30 dni po jego zakończeniu (np. przy tworzeniu partii mięsa w pomieszczeniach chłodni pojemności powyżej 1000 m<sup>3</sup>).

1.2.16. partia podrobów - ilość podrobów jednego rodzaju, jednego właściciela towaru, jednej grupy jakości, jednego miesiąca produkcji, jednego okresu przechowywania w opakowaniach standardowych.

## 2. PODZIAŁ

W zależności od jakości mięso i podroby przyjmowane do chłodni zalicza się do niżej wymienionych grup jakości:

grupa A - produkt, który może być przechowywany zgodnie z PN-76/A-07005,

grupa B - produkt nadający się do przyjęcia i przechowywania w chłodniach lecz przez okres krótszy niż przewiduje PN-76/A-07005. Okres ten ustala chłodnia w zależności od jakości.

## 3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

### 3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Warunki sanitarno-weterynaryjne. Mięso i podroby przed wystaniem do chłodni powinny być uznane przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń i zaopatrzone w odpowiednie zaświadczenie lekarsko-weterynaryjne. Ponadto mięso świeże w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach oraz szynki i łopatki luzem powinny być odpowiednio oznakowane przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-weterynaryjnymi.

Nie dopuszcza się przyjęcia i przechowywania w chłodni mięsa i podrobów niezdatnych do spożycia z wyjątkiem surowców farmaceutycznych ujętych w BN-66/8167-01.

Dopuszcza się przyjęcie mięsa i podrobów:

- nie zaliczonych do grupy A i B za zgodą Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej na zabezpieczenie gospodarcze, na wyłączną odpowiedzialność dostawcy w warunkach klimatycznych określonych w PN-76/A-07005,

- mięsa warunkowo zdatnego i mniej wartościowego na warunkach określonych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną.

Do każdej dostawy mięsa i podrobów powinno być dołączone świadectwo jakości.

### 3.1.2. Temperatura

a) mięsa i podrobów świeżych przy przyjęciu do chłodni nie powinna przekraczać +15 °C, a w odniesieniu do mięsa w elementach pakowanego do worków papierowych z wkład-

ką polietylenową +8 °C; dopuszcza się przyjęcie do chłodni w dniu uboju mięsa wołowego i wieprzowego w półtuszach i ćwierćtuszach, niewychłodzonego do temperatury 15 °C, w przypadku braku zastrzeżeń jakościowych,

b) mięso i podroby zamrożone przeznaczone do przechowywania w chłodni powinny mieć temperaturę nie wyższą niż -8 °C,

c) mięso i podroby zamrożone przeznaczone do przetransportu do innej chłodni powinny mieć temperaturę nie wyższą niż -12 °C,

d) mięso i podroby zamrożone przeznaczone na eksport powinny mieć temperaturę nie wyższą niż -18 °C lub zgodnie z wymaganiami kontraktu.

3.1.3. Przygotowanie mięsa do zamrożenia. Tusze, półtusze, ćwierćtusze oraz szynki i łopatki powinny mieć założone pętle ze sznura o odpowiedniej długości, umożliwiające prawidłowe zawieszenie w stojakach do zamrażania lub na wyciągu mechanicznym.

Tusze i ćwierćtusze w dostawach do chłodni piętrowych zamiast pętli mogą mieć wypreparowane ścięgna stawu skokowego lub odpowiednie nacięcia w ćwierćtuszach przednich.

Tusze baranie i cielęce powinny mieć tylne kończyny odpowiednio związane sznurkiem.

Pętle lub wiązania nie należy wykonywać ze sznura sizalowego.

Mięso drobne oraz części zasadnicze powinny być ułożone wewnątrz opakowania tak, aby wypełniały maksymalnie pojemność skrzyń oraz pudeł. Części zasadnicze w workach papierowych powinny być ułożone w sposób ograniczający możliwość uszkodzeń opakowań.

### 3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Mięso świeże w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, częściach zasadniczych - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	grupa A	grupa B
1	2	3
Czystość	mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń organicznych	
		dopuszcza się lekkie, miejscowe zabrudzenia, pojedynczych sztuk w dostawie
Wykrwawienie	prawidłowe; na przekroju poprzecznym mięśni nie powinna występować krew i skrzepy krwi	
Przekrwienia powierzchniowe	niedopuszczalne	dopuszcza się pojedyncze miejscowe przekrwienia mięsa i tłuszczu

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania	
	grupa A	grupa B
1	2	3
<b>Konsystencja:</b>		
- mięśni	jędrna, elastyczna	elastyczna
- tłuszczu	miękka, odkształcająca się	dopuszczalne osłabienie konsystencji
<b>Barwa:</b>		
<u>wieprzowiny</u>		
- mięśni	jasnoróżowa do czerwonej	jasnoróżowa do czerwonej, na powierzchni z odcieniem szarym
- tłuszczu	biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	
<u>wołowiny</u>		
- mięśni	w zależności od wieku żywca od jasnoczerwonej do brązowosiwej	
- tłuszczu	biała z odcieniem kremowym do żółtej	
<u>cielęciny</u>		
- mięśni	jasnoróżowa do różowej	szaroróżowa na powierzchni z odcieniem szarym
- tłuszczu	biała, białokremowa	
<u>baraniny</u>		
- mięśni	w zależności od wieku żywca od różowej do ciemnoczerwonej	na powierzchni z odcieniem szarym
- tłuszczu	biała do lekko kremowej	
<u>koniny</u>		
- mięśni	ciemnoczerwona	ciemnobrunatna
- tłuszczu	białozółta do ciemnożółtej	
<b>Zapach</b>	swoisty; charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zapażenia; nie dopuszcza się zapachu obcego	
<b>Stan powierzchni</b>	sucha, lekko wilgotna	wilgotna, lekko lepka
<b>Obróbka</b>	wg wymagań norm przedmiotowych	
	nie dopuszcza się pozostałości rdzenia kręgowego, gruczołów wewnętrznych, krwawików	dopuszcza się sporadycznie występujące pozostałości rdzenia kręgowego i krwawików oraz szczeciny na głowach i nogach wieprzowych

3.2.2. Mięso zamrożone w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach i częściach zasadniczych - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	
	grupa A	grupa B
1	2	3
<b>Czystość</b>	wg tabl. 1	
<b>Stan powierzchni</b>	powierzchnia sucha, nieznacznie oszroniona, dopuszcza się po dłuższym składowaniu mięsa powierzchniową uszstkę	
<b>Konsystencja</b>		
<u>mięśnie</u>		
- w stanie zamrożonym	twarda	
- w stanie rozmrożonym	miękka z wyciekami osocza	
<u>tłuszczu</u>		
- w stanie zamrożonym	twarda, krucha	
- w stanie rozmrożonym	miękka	
<b>Barwa</b>	wg tabl. 1; dopuszcza się po dłuższym składowaniu mięsa powierzchniową zmianę barwy mięśni i tłuszczu na skutek lekkiego utlenienia i wysuszenia	
<b>Zapach po rozmrożeniu</b>	swoisty, charakterystyczny dla mięsa; nie dopuszcza się zapachu obcego	
<b>Obróbka</b>	wg tabl. 1	

3.2.3. Mięso świeże drobne; wieprzowe klasy I, II, III, wołowe klasy I, II, III, cielęce klasy I, II - wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania	
	grupa A	grupa B
1	2	3
<b>Czystość</b>	zanieczyszczenia organiczne i mineralne niedopuszczalne	
<b>Powierzchnia</b>	lekko wilgotna	dopuszczalny lekki wyciek osocza
<b>Barwa</b>	właściwa dla poszczególnych klas mięsa	
		dopuszcza się nieznaczną zmianę barwy
<b>Zapach</b>	swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa; nie dopuszcza się zapachu obcego lub zapachu świadczącego o zapażeniu	

3.2.4. Mięso zamrożone drobne; wieprzowe klasy I, II, III, wołowe klasy I, II, III, cielęce klasy I, II - wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Wymagania	
	grupa A	grupa B
1	2	3
Czystość	wg tabl. 3	
Powierzchnia	sucha, dopuszczalne oszronienie dopuszcza się liczne skupienie zamrożonego osocza	
Barwa	wg tabl. 3 dopuszcza się po dłuższym składowaniu powierzchniową zmianę barwy mięśni i tłuszczu	
Zapach po rozmrożeniu	swoisty, charakterystyczny dla mięsa; nie dopuszcza się zapachu obcego	
Konsystencja a) w stanie zamrożonym b) w stanie rozmrożonym	twarda, zwarta miękką, z wyciekami osocza	

3.2.5. Podroby świeże; ozory, serca, wątroby, nerki wieprzowe, wołowe, cielęce i baranie oraz żołądki wołowe - wg tabl. 5.

Tablica 5

Cecha	Wymagania	
	grupa A	grupa B
1	2	3
Czystość	podroby czyste; zanieczyszczenia organiczne i mineralne niedopuszczalne	
Powierzchnia	wilgotna, bez skrzepów krwi	mokra, bez wycieku z opakowania
Barwa	naturalna, właściwa dla danego rodzaju podrobów i zależna od zwierzęcia, z którego pochodzą	
Zapach	właściwy dla danego rodzaju podrobów	

3.2.6. Podroby zamrożone; ozory, serca, wątroby, nerki wieprzowe, wołowe, cielęce i baranie oraz żołądki wołowe - wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Wymagania	
	grupa A	grupa B
1	2	3
Czystość	wg tabl. 5	
Powierzchnia	bloków możliwie gładka, sucha dopuszczalne oszronienie po dłuższym składowaniu dopuszcza się powierzchnię lekko gąb- czastą	
Barwa	wg tabl. 5, rozjaśniona	
Konsystencja a) w stanie zamrożonym b) w stanie rozmrożonym	twarda miękką, z wyciekami osocza	
Zapach po rozmrożeniu	właściwy dla danego rodzaju podrobów; nie dopuszcza się zapachu obcego	

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

##### 4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie. Mięso w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach dostarczane jest bez opakowania.

Mięso w częściach zasadniczych, mięso drobne i podroby powinny być dostarczane do chłodni w opakowaniu: w ażurowych skrzynkach drewnianych z drzewa bezwonnego lub perforowanych pudłach tekturowych wyłożonych pergaminem lub folią z tworzyw sztucznych dopuszczonych przez władze sanitarne do pakowania mięsa.

Dopuszcza się przyjęcie do chłodni mięsa świeżego w częściach zasadniczych oraz mięsa drobnego i podrobów zamrożonych u producenta, odpowiednio uformowanych i opakowanych w worki papierowe 5-warstwowe z wkładką polietylenową.

##### 4.1.2. Znakowanie

a) mięsa dostarczanego bez opakowania powinno zawierać następujące dane:

- klasę jakości,
- znaki Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z przepisami Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej,

b) mięsa i podrobów w opakowaniu powinno zawierać następujące dane:

- nazwę producenta,

- asortyment,
  - masę netto i brutto,
  - datę produkcji.
- Znaki powinny być czytelne.

**4.2. Przechowywanie.** Warunki klimatyczne i okresy przechowywania mięsa i podrobów powinny być zgodne z PN-76/A-07005.

Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych - wg PN-64/A-07008.

Staplowanie:

- mięsa luzem w chłodniach parterowych - wg BN-70/8160-07,
- mięsa i podrobów w opakowaniu w chłodniach parterowych - wg BN-66/8160-05, w chłodniach piętrowych - wg BN-66/8160-04.

**4.3. Transport.** Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

Środek transportu powinien zabezpieczać mięso i podroby świeże przed podwyższeniem temperatury, natomiast zamrożone przed rozmrożeniem.

## 5. BADANIE JAKOŚCI

### 5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie wymagań sanitarno-weterynaryjnych (3.1.1),
- sprawdzenie temperatury (3.1.2),
- sprawdzenie przygotowania do zamrożenia (3.1.3),
- sprawdzenie czystości,
- sprawdzenie wykrwawienia,
- sprawdzenie przekrwienia na powierzchni (3.2.1),
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie zapachu,
- sprawdzenie stanu powierzchni (3.2.1),
- sprawdzenie obróbki.

**5.2. Przygotowanie do pobierania próbek.** Przed przystąpieniem do pobierania próbek w czasie przyjęcia do chłodni należy sprawdzić dokumentację załączoną do przedstawionego do odbioru towaru.

Opakowania uszkodzone, nie zabezpieczające towaru, należy przed pobraniem próbek wydzielić z dostawy.

W przypadku stwierdzenia ogólnego złego stanu opakowań można odstąpić od odbioru dostawy.

### 5.3. Pobieranie próbek

**a) Przy przyjęciu do chłodni.** Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach podlega losowej kontroli wizualnej. Mięso i podroby dostarczone w opakowaniach ocenia się po

ich otwarciu przez oględziny, a w przypadkach szczególnych (np. przy nasuwających się wątpliwościach, w sprawach spornych) na podstawie próbek pobranych w sposób losowy z różnych miejsc dostawy.

Liczność próbek w zależności od liczności dostawy podano w tabl. 7.

Tablica 7

Liczność dostawy, sztuk	Liczność próbki, sztuk
do 160	5
161 ÷ 400	10
401 ÷ 1000	15
1001 ÷ 2500	25
2501 ÷ 6000	40

W przypadku uzasadnionych zastrzeżeń jakościowych, stwierdzonych przy badaniu mięsa i podrobów zamrożonych, należy pobrać próbki do rozmrożenia i ocenić w stanie rozmrożonym. W tym celu, z wylosowanych sztuk wg tabl. 7, należy pobrać próbki w ilości do 0,5 kg.

**b) W czasie przechowywania i wydania.** Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach podlega kontroli organoleptycznej bez pobierania próbek. Z towaru w opakowaniach próbki należy pobrać w sposób losowy z różnych miejsc partii.

Liczność próbek w zależności od liczności partii podano w tabl. 8.

Tablica 8

Liczność partii, sztuk	Liczność próbki, sztuk
do 160	1
161 ÷ 400	2
401 ÷ 1000	3
1001 ÷ 2500	5
2501 ÷ 6000	8

W przypadkach kończącego się okresu przechowywania lub wystąpienia zastrzeżeń jakościowych należy pobrać próbki mięsa do badania wg tabl. 8. Wielkość próbek - wg poz. a).

### 5.4. Wykonanie badań

**5.4.1. Sprawdzenie temperatury.** Temperaturę należy sprawdzić za pomocą termometru spirytusowego zabezpieczonego metalową oprawką nierdzewną. Przy sprawdzaniu temperatury mięsa i podrobów świeżych należy wbić termometr w głąb tkanki mięsnej, przy czym zbiorniczek termometru powinien być umieszczony:

- w przypadku tusz, półtuszy, ćwierćtuszy - w środku mięśni szynki lub łopatek,
- w przypadku mięsa i podrobów w opakowaniu - w środku najgrubszych partii tkanki mięsnej.

Przy sprawdzaniu temperatury mięsa i podrobów zamrożonych należy wywiercić otwór o głębokości 6 ÷ 10 cm i umieścić w nim termometr tak, aby jego zbiorniczek znaj-

dował się na dnie otworu. Odczyt temperatury wykonać po upływie 10 min z dokładnością do 0,5 °C. Pomiar temperatury przy przyjęciu mięsa i podrobów należy wykonywać wewnątrz środka transportu, a mięsa i podrobów zamrożonych w czasie przechowywania i wydania w komorze składowej.

5.4.2. Sprawdzenie czystości stanu powierzchni i przekwień na powierzchni przeprowadza się przez dokładne oględziny badanej próbki wg kryteriów podanych w wymaganiach. Dodatkowo należy sprawdzić stopień zawilgocenia powierzchni przez dotyk dłonią.

5.4.3. Sprawdzenie wykrwawienia przeprowadza się przez oględziny oraz wykonanie przekroju poprzecznego mięśni w celu sprawdzenia stanu wykrwawienia wg kryteriów podanych w wymaganiach.

5.4.4. Sprawdzenie konsystencji mięsa i podrobów świeżych przeprowadza się przez dotyk palcem świeżego przekroju tkanki i obserwację szybkości wyrównania się wgłębienia. Mięso i podroby zamrożone – przez dotyk lub uderzenie drewnianym młotkiem; mięso i podroby zamrożone przy uderzeniu wydają głuchy, wyraźny dźwięk.

5.4.5. Sprawdzenie barwy przeprowadza się przez oględziny przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy (np. żarowym).

5.4.6. Sprawdzenie zapachu przeprowadza się przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 ÷ 20 °C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia o nieświeżość mięsa i podrobów należy przeprowadzić próbę gotowania.

Próba gotowania. Drobnopokrajane kawałeczki mięsa umieścić w kolbie szklanej i zalać je wodą w stosunku 2 części wody i 1 część mięsa. W przypadku mięsa zamro-

żonego należy je uprzednio rozmrozić przy temperaturze 4 ÷ 12 °C bez wymuszonego ruchu powietrza. Następnie kolbę przykryć płytką szklaną i zawartość nagrzewać do wrzenia. Po zagotowaniu bulionu płytkę szklaną lekko uchylić i wachać wydzielającą się parę.

Bulion ze świeżego mięsa jest aromatyczny i przezroczysty. Na powierzchni bulionu tłuszcz pływa w kształcie oczek.

Bulion z mięsa znajdującego się w stadium początkowego rozkładu gnilnego nie ma aromatycznego zapachu, jest mętny, krople tłuszczu na powierzchni są drobne.

Bulion z mięsa zepsutego jest stęchły, brudny, mętny, z kłaczkami, krople tłuszczu na powierzchni bulionu prawie nie występują.

5.4.7. Sprawdzenie obróbki przeprowadza się przez dokładne obejrzenie badanego elementu.

Okolice przeciętych kości należy badać przez dotyk, w celu ewentualnego stwierdzenia obecności odłamków kości.

### 5.5. Ocena dostawy lub partii

5.5.1. Ocena dostawy lub partii mięsa luzem. Dostawę mięsa należy uznać za zgodną z wymaganiami normy:

a) jeżeli badania wykazały zgodność z wymaganiami podanymi w rozdz. 3 i 4,

b) jeżeli w dostawie lub partii stwierdzono:

- nie więcej niż 5 % sztuk, z których każda ma nie więcej niż 2 zmiażdżone kręgi,

- nie więcej niż 5 % sztuk, z których każda ma uszkodzony mięsień grzbietu na skutek przełamania kręgow,

a pozostałe wymagania są zgodne z wymaganiami podanymi w rozdz. 3 i 4.

5.5.2. Ocena dostawy lub partii mięsa i podrobów w opakowaniu. Dostawę mięsa i podrobów w opakowaniu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wykazały zgodność z wymaganiami podanymi w rozdz. 2 i 3.

KONIEC

### INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralne Laboratorium Chłódnictwa, Łódź.

#### 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8161-01

a) uaktualniono wymagania jakościowe ograniczając je do niezbędnych i istotnych z punktu widzenia przechowalności chłodniczego,

b) uściślono wymagania dotyczące m. in. temperatury towaru przy przyjęciu do chłodni, przygotowania mięsa do zamrożenia, stosowanych rodzajów opakowań.

#### 3. Normy związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych

BN-70/8160-07 Staplowanie mięsa luzem w chłodniach parterowych

BN-66/8167-01 Surowce zwierzęce farmaceutyczne zamrożone

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

4. Autor projektu normy - inż. Eugeniusz Koczywās - Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego w Toruniu.