

DZICZYŻNA	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-83
	Podroby ze zwierzyny grubej świeże i mrożone	9241-12
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są podroby świeże i mrożone dzików, sarn, danieli i łosi, zdatne do spożycia, składowania i przetworstwa do celów spożywczych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w obrocie. Norma nie dotyczy podrobów peklowanych i gotowanych lub konserwowanych w inny sposób, z wyjątkiem mrożenia, oraz podrobów mielonych lub rozdrobnionych.

1.3. Określenia

1.3.1. podroby — jadalne narządy wewnętrzne, nie wchodzące w skład tusz. Do podrobów ze zwierzyny grubej zalicza się ośrodek i nerki.

1.3.2. ośrodek — zespół elementów naturalnie ze sobą połączonych, w którego skład wchodzi: wątroba, płuca z tchawicą i krtanią, serce i części ściągiste przepony brzusznej.

1.3.3. nerki — parzysty narząd mięsisty, oddzielony od części lędźwiowej tuszy i uwolniony od otaczającej go w tuszy torebki tłuszczowej.

1.4. Pochodzenie surowca. Podroby ze zwierzyny grubej powinny pochodzić z tusz wg BN-76/9241-04, uznanych przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział na asortymenty. W obrocie rozróżnia się następujące asortymenty podrobów:

- z dzika: wątroba, serce, nerki, płuca,
- z jelenia, daniela, łosia: wątroba, serce, nerki, płuca,
- z sarny: wątroba, serce, nerki, płuca.

2.2. Przykład oznaczenia wątroby z dzika:

PODROBY Z DZIKA — WĄTROBA BN-83/9241-12

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne dotyczące podrobów w skupie. Podroby ze zwierzyny w skupie muszą być prze-

kazywane do oceny lekarza weterynarii w komplecie, tj. ośrodek i nerki, oznakowane (kolczykiem, numerkiem lub innym ustalonym oznaczeniem) w sposób umożliwiający ich identyfikację (przynależność do danej tuszy). Nie dopuszcza się dostarczenia części ośrodków i nerek. Podroby do punktu skupu muszą być dostarczane razem z tuszą zwierzęcia.

Czystość. Podroby muszą być czyste, nie myte, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.

Powierzchnia — wilgotna; dopuszczalne nieznaczne obeschnięcia; niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni oraz obecnością jej owadów i larw.

Barwa — naturalna, właściwa dla danego rodzaju tkanki i zależna od zwierzęcia, z którego pochodzi; niedopuszczalna zmiana barwy, wskazująca na nadmierne obeschnięcie lub utlenienie powierzchni, jak również zmiany barwy, wskazujące na zapoczątkowany proces psucia.

Konsystencja — jędrna i elastyczna; konsystencja płuc — sprężysta i elastyczna.

Zapach — właściwy dla danego rodzaju podrobów; niedopuszczalny zapach obcy, kwaśny lub inny wskazujący na zapoczątkowany proces psucia.

Chłodzenie — proces wychładzania w warunkach naturalnych w miejscach przewiewnych, nienasłonecznionych, co najmniej — w porze letniej w warunkach obniżonej temperatury 12 h, w porze zimowej 8 h.

3.2. Wymagania dotyczące podrobów w obrocie

3.2.1. Wymagania ogólne. Podroby w obrocie występują w poszczególnych asortymentach. Dopuszcza się obecność cięć powstałych w wyniku badania lekarsko-weterynaryjnego, a także brak niektórych części, odkrojonych od podrobów częściowo uszkodzonych (rozstrzelonych) lub usuniętych w wyniku badania lekarskiego.

Powierzchnie cięć podrobów powinny być gładkie.

3.2.2. Wymagania dla podrobów świeżych schłodzonych — wg tabl. 1.

Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS
Ustanowiona przez Dyrektora Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Produkcji Leśnej Las dnia 12 kwietnia 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1983 poz. 15)

Tablica 1

Asortyment	Wymagania
Serce	o kształcie wydłużonym i tępo zakończonym wierzchołku; serce odcięte tak, aby aorta sercowa pozostała przy płucach, powierzchnia nierówna, z resztkami tłuszczu powierzchniowego, lekko wilgotna i połyskująca w częściach mięśniowych; dopuszcza się nieznaczne obeschnięcia i zmatowienie powierzchni: zapach swoisty, konsystencja jędrna i ścisła, barwa jasno- lub ciemnoczerwona do wiśniowej z odcieniem brunatnym, w zależności od wieku zwierzyny, z której pochodzi: serce otwarte jednym cięciem wzdłuż dłuższej osi tak, aby jednocześnie otworzyć obie komory i oba przedsionki: wewnątrz komór i przedsionków powierzchnia oczyszczona ze skrzepów krwi; nie dopuszcza się skrzepów krwi na powierzchni, w komorach i przedsionkach, zanieczyszczeń oraz śladów oślizgłości
Wątroba	kształt wątroby z jelenia, daniela, łosia, sarny podłużnoowalny z lekka nieregularny, niewyraźne rozgraniczenie płatów; wątroba z dzika składa się z 4 płatów oddzielonych od siebie trzema cięciami; wątroba odcięta tak, aby ścięgnię przepony brzusznej, którymi połączona jest wątroba z ośrodkiem, pozostały przy płucach; struktura wątroby nieznacznie ziarnista; powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem; zapach swoisty, konsystencja jędrna, barwa od czerwonej do ciemnoczerwonej z odcieniem brunatnym; intensywność barwy wątroby zależna od wieku zwierzyny, z której pochodzi; nie dopuszcza się wątroby ze zmianami chorobowymi, z powierzchniowymi przerostami tkanki łącznej, z nie usuniętym woreczkiem żółciowym
Nerki	jednopłatowe o kształcie spłaszczonego ziarna fasoli, powierzchnia gładka i połyskująca, mięszko nieco wilgotny i połyskujący, zapach swoisty, konsystencja ścisła i jędrna, barwa brązowa z odcieniem wiśniowym, intensywność barwy nerek zależna od wieku zwierzyny, z której pochodzą; nie dopuszcza się pozostawienia resztek przewodów moczowych, skrzepów krwi i zanieczyszczeń; nerki wyluskane z otaczającej je błony
Płuca	pozostawione wraz z przelykiem, tchawicą, krtanią oraz częścią ściągającej przepony, podzielone na płaty, budowa zrazikowa, powierzchnia czysta, połyskująca oraz nieco wilgotna; dopuszcza się zmatowienie oraz niewielkie pofałdowanie powierzchni na skutek obeschnięcia; zapach swoisty, konsystencja sprężysta i elastyczna, nie dopuszcza się płuc zbyt przekrwionych lub ze skrzepami krwi, zanieczyszczonych, ze zmienioną barwą, nadmiernie wysuszonych ze śladami oślizgłości; barwa czerwona do ciemnoczerwonej.

3.2.3. Temperatura podrobów schłodzonych w skupie — poniżej +15 °C w okresie letnim i poniżej +12 °C w okresie zimowym. W dalszym obrocie podroby chłodzone do temperatury od 0 do -4 °C bez względu na porę roku.

3.2.4. Podroby mrożone w blokach

3.2.4.1. Wymiary, masa i wygląd ogólny bloków — wg tabl. 2.

Tablica 2

Asortyment	Wymagania
Wątroby	bloki o wymiarach 45 × 33 × 8 cm; masa bloków około 10 kg; dopuszcza się części wątrób uzupełniających masę bloków; boki bloków oraz spód — gładkie, powierzchnia na skutek nieforemnych kształtów nie wyrównana, powierzchnia bloków sucha; nie dopuszcza się powierzchniowego rozmrożenia, oślizgłości, nalotu pleśni
Serca	bloki o wymiarach 45 × 33 × 8 cm; masa bloku około 10 kg; dopuszcza się kawałki serc uzupełniające masę bloków; boki bloków oraz spód — gładkie, powierzchnia ze względu na kształt serca nie wyrównana, powierzchnia bloku sucha; niedopuszczalne powierzchniowe rozmrożenie, oślizgłość i nalot pleśni
Nerki	bloki o wymiarach 45 × 33 × 8 cm; masa bloków około 10 kg; dopuszcza się części nerek uzupełniające masę bloków; boki bloków oraz spód — gładkie, powierzchnia sucha, pofałdowana, blok nerek suchy; niedopuszczalne powierzchniowe rozmrożenie, oślizgłość i nalot pleśni
Płuca	bloki o wymiarach 45 × 33 × 8 cm; masa bloków około 6 kg; dopuszcza się części płuc jako uzupełnienie masy bloków; boki i spód bloków — gładkie, powierzchnia sucha, pofałdowana; niedopuszczalne rozmrożenie, oślizgłość, nalot pleśni

Dopuszcza się inne opakowania, inne wymiary bloków oraz inne formy opakowań dla podrobów, zgodnie z ustaleniami z odbiorcą.

3.2.4.2. Cechy organoleptyczne i temperatura podrobów mrożonych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Asortyment			
	wątroby	serca	nerki	płuca
Barwa	brunatno-czekoladowa intensywność barwy nie wyrównana	czerwona do wiśniowej	czerwonobrunatna z odcieniem brązowym	czerwona do wiśniowej
Zapach	bez zapachu		swoisty	bez zapachu
Konsystencja	twarda; nie dopuszcza się powierzchniowego rozmrożenia			
Temperatura nie wyższa niż, °C	-8			
Zanieczyszczenie	pleśń, ciała obce, zanieczyszczenie mineralne i organiczne niedopuszczalne			

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Pakowanie podrobów w skupie. Opakowaniem bezpośrednim kompletu podrobów w skupie są siatki z tworzyw sztucznych, dopuszczonych do pakowania podrobów spożywczych.

Opakowaniem transportowym są pojemniki metalowe aluminiowe lub z blachy kwasoodpornej.

4.1.2. Pakowanie podrobów do obrotu handlowego. Dla podrobów świeżych opakowanie stanowią skrzynki-transporterki metalowe lub z tworzyw sztucznych dopuszczonych do opakowania produktów spożywczych. Dla podrobów mrożonych opakowania bezpośrednie stanowią woreczki foliowe z tworzyw sztucznych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie transportowe stanowią pudła tekturowe oraz inne opakowania (np. worki papierowe).

Wszystkie opakowania powinny być czyste, suche i powinny zabezpieczać towar przed uszkodzeniem i zabrudzeniem.

Transporterki używane do przewozu podrobów schładzanych powinny być wyłożone wewnątrz białym roślinnym papierem pergaminowym lub tomofanem.

Opakowania powinny być oznakowane zgodnie z normą.

4.2. Przechowywanie. Podroby świeże chłodzone powinny być przechowywane w oddzielnych pomieszczeniach, rozłożone na metalowych raszkach w pojedynczej warstwie tak, aby nie dotykały podłogi lub ściany magazynu. Pomieszczenia, w których przechowywane są podroby, powinny być czyste, przewiewne i powinny mieć temperaturę od 0 do -4 °C przy wilgotności względnej powietrza wynoszącej około 90 %. Podroby zamrożone powinny być przechowywane w warunkach wg PN-76/A-07005 p. 3.2.1 tabl. 4 lp. 12.

4.3. Transport. Środki transportu, warunki i czas transportu — wg BN-63/8003-01

5. BADANIA

Badania podrobów — wg PN-65/A-82000.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS.

2. Normy związane

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

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

BN-63/8003-01 Mięso, podroby i tłuszcze zwierząt rzeźnych. Transport

BN-76/9241-04 Dzikizna gruba. Łosie, jelenie, daniiele, sarny, dziki — świeże i mrożone

3. Symbol wg SWW — 2314-4.

4. Autorzy projektu normy: mgr inż. Alicja Urbanowicz, Danuta Gawrońska — Toruńskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Toruniu, mgr inż. Teresa Ścioch — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS w Skolimowie.