

DRÓB, JAJA I PRZETWORY	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Drób bity	8031-05
	Ocena przy przyjęciu w czasie przechowywania i wydawania z chłodni	Zamiast BN-71/8031-05
		Grupa katalogowa XII 16

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena tuszek drobiowych całych i dzielonych, schłodzonych lub zamrożonych przy przyjęciu, w czasie przechowywania i wydawania z chłodni.

1.2. Określenia

1.2.1. Drób patroszony — tuszki bez głowy i nóg, z których z jamy ciała usunięto serce, płuca, wątrobę, narządy rozrodcze, tchawicę i przełyk, przewód pokarmowy wraz z odbytem.

1.2.2. Drób patroszony z podrobami — drób patroszony wg 1.2.1, z tym że do jamy ciała powinny być włożone opakowane podroby: serce, żołądek, wątroba.

1.2.3. Drób bity dzielony — sortyment wg BN-74/8031-01.

1.2.4. Dostawa drobiu — ilość drobiu jednego gatunku i sortymentu, w jednej klasie i grupie jakościowej, w pudłach lub skrzyniach, a w przypadku drobiu schłodzonego w ciągu jednego dnia produkcyjnego, dostarczona do chłodni jednym środkiem transportu.

1.2.5. Partia chłodnicza — ilość drobiu od jednego właściciela, jednego gatunku i sortymentu, jednej grupy jakości chłodniczej i kierunku zbytu (eksport, kraj) dostarczona do chłodni w okresie nie dłuższym niż 2 miesiące kalendarzowe, złożona w jednej komorze składowej.

1.2.6. Oparzeliny mrozowe — jasne plamy na skórze i tkance mięsnej spowodowane wysuszeniem w stanie zamrożonym.

1.2.7. Uszkodzenia skóry — rozerwanie, zadrapanie, nacięcie skóry na tuszce, powodujące odsłonięcie mięśni lub tłuszczu.

1.2.8. Zaczerwienienia skóry — miejscowe uszkodzenia naczyń krwionośnych powodujące zaczerwienienie skóry.

2. PODZIAŁ

W zależności od jakości tuszki całe i dzielone przyjmowane do chłodni zalicza się do niżej wymienionych grup jakości:

grupa A — drób bity o prawidłowych cechach jakości, który może być przechowywany wg PN-76/A-07005,

grupa B — drób bity wykazujący wady jakości przyjmowany do chłodni na skrócony w stosunku do PN-76/A-07005 okres przechowywania; okres ten ustala chłodnia w obecności właściciela towaru w zależności od stwierdzonych cech jakościowych drobiu.

Dopuszcza się przyjęcie drobiu nie zaliczonego 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.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Wymagania sanitarne. Dostawa drobiu schłodzonego lub zamrożonego przyjmowanego do zamrażania lub przechowywania w chłodniach powinna spełniać następujące wymagania:

a) powinna być uzyskana z drobiu żywego, wolnego od chorób zaraźliwych, zbadanego przed i po uboju przez urzędowego lekarza weterynarii,

b) powinna być uznana za zdatną do spożycia bez zastrzeżeń,

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego
dnia 25 sierpnia 1979 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1980 poz. 17)

c) powinna być zaopatrzona w świadectwo lekarsko-weterynaryjne,

d) tuszki całe oraz dzielone powinny być oznakowane wg przepisów weterynaryjnych.

3.1.2. Obróbka drobiu bitego. Tuszki całe i dzielone powinny być dobrze oskubane, wykrwawione, czyste, obcieknięte. Tuszki patroszone powinny mieć usunięte narządy wewnętrzne z wyjątkiem nerek.

Tuszki patroszone z podrobami powinny mieć podroby czyste, żołądki z usuniętą warstwą zrogowaciałą, serce bez naczyń krwionośnych i osierdza, wątrobę bez woreczka żółciowego.

3.1.3. Temperatura

a) drobiu przyjmowanego do chłodni

— temperatura schłodzonych tuszek całych i dzielonych powinna wynosić od -1 do $+4^{\circ}\text{C}$; dopuszcza się sporadyczne przyjęcie drobiu o temperaturze do $+8^{\circ}\text{C}$ pod warunkiem braku zmian jakościowych,

— temperatura zamrożonych tuszek całych i dzielonych przyjmowanych do przechowywania w chłodni nie powinna być wyższa niż -8°C ,

— temperatura przyjmowanych tuszek zamrożonych przeznaczonych do przerzutu do innej chłodni nie powinna być wyższa niż -12°C .

b) drobiu wydawanego z chłodni — temperatura tuszek całych i dzielonych powinna wynosić -18°C ; dopuszcza się dla drobiu krajowego temperaturę -14°C .

3.1.4. Uszkodzenia przez gryzonie. Nie dopuszcza się mrożenia i przechowywania w chłodniach drobiu, w którym stwierdzono przy przyjęciu uszkodzenia wskazujące na obecność gryzoni w opakowaniach transportowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Tuszki całe i dzielone, schłodzone, przyjmowane do zamrażania i przechowywania — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Wygląd		
a) Tuszki całe i dzielone	powierzchnia czysta, lekko wilgotna, oskubanie i wykrwawienie dobre;	powierzchnia czysta, wilgotna, oskubanie i wykrwawienie dość dobre
b) Podroby	dopuszcza się:	
	— niewielkie wycieki, bezbarwne i nieznaczne, barwy lekko	— niewielkie wycieki, bezbarwne i nieznaczne barwy lekko czer-

cd. tabl. 1

Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Wygląd		
b) Podroby	czerwonej w opakowaniu jednostkowym — nieznaczne pojedyncze uszkodzenia i zaczerwienienia skóry	wonej w opakowaniu jednostkowym, — pojedyncze uszkodzenia i zaczerwienienia w różnych miejscach skóry
	czyste, bez postrzępień, skrzepów krwi, naskórka i części zrogowaciałych i rogowatych	czyste, bez skrzepów, krwi, części zrogowaciałych; dopuszcza się postrzępienia, pozostałości naskórka
Barwa	naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku drobiu w zależności od właściwości genetycznych i żywienia	dopuszcza się przyciemnienie barwy
Zapach powierzchni i wnętrza tuszki	naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu, bez oznak nieświeżości i zapachu obcego	

3.2.2. Tuszki całe i dzielone, zamrożone (bezpośrednio po zamrożeniu) przyjmowane do przechowywania w chłodni — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Wygląd	powierzchnia czysta bez oparzelin mroźnych, dopuszcza się: — nieznaczne oszronienie, — nieznaczne pojedyncze uszkodzenia i zaczerwienienia skóry	— oszronienie i nieznaczne oblodzenie, — pojedyncze uszkodzenia i zaczerwienienia w różnych miejscach skóry
Barwa	naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku drobiu w zależności od właściwości genetycznych i żywienia dopuszcza się: nieznaczne przyciemnienie barwy	pryciemnienie barwy
Zapach powierzchni i wnętrza tuszki	naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu bez oznak nieświeżości i zapachu obcego	

3.2.3. Tuszki całe i dzielone, zamrożone, przyjmowane do przechowywania w chłodni (przerzuty) — wg tabl. 2, z tym że dopuszcza się w grupie A i B nieznaczne, pojedyncze powierzchniowe oparzeliny mrozowe.

3.2.4. Tuszki całe i dzielone, zamrożone, wydawane z chłodni po okresie przechowywania — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Wygląd	powierzchnia czysta dopuszcza się:	
	— oszronienie — nieznaczne, pojedyncze oparzeliny mrozowe	— oszronienie i nieznaczne oblodzenie — kilka powierzchniowych oparzelin mrozowych
Barwa	naturalna, charakterystyczna dla danego gatunku drobiu mrożonego po okresie przechowywania w zależności od właściwości genetycznych, dopuszcza się miejscowe zmiany barwy wynikające z występujących przy przyjęciu uszkodzeń i zaczerwienień skóry	
		dopuszcza się przyciemnienia barwy
Zapach powierzchni i wewnątrz tuszki w stanie rozmrożonym	naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu mrożonego po okresie przechowywania; nie dopuszcza się zapachu obcego	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i znakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe dla tuszek całych, dzielonych i podrobów stanowią zamknięte osłonki, torebki, tacki z tworzyw sztucznych dopuszczone do pakowania produktów spożywczych przez władze sanitarne.

4.1.2. Opakowania transportowe dla tuszek całych i dzielonych stanowią:

— pudła tekturowe zakrywane wiekami i mające w dłuższych bokach otwory dostosowane do skrócenia czasu owiewowego zamrażania,

— skrzynie drewniane z wiekami mającymi szczeliny ułatwiające owiewowe zamrażanie.

Tuszki całe powinny być ułożone w jednej warstwie, tuszki dzielone w 2÷3 warstwach w sposób nie powodujący przeładowania opakowań.

Opakowania transportowe powinny być zabezpieczone przed otwarciem w czasie transportu oraz w czasie przeładunków. Opakowania powinny być niezdeformowane, nieuszkodzone, z drożnymi otworami lub szczelinami dla zapewnienia przewiewności, nieużywane, czyste, suche, bez obcych zapachów, bez śladów pleśni.

Dopuszcza się skrzynie używane, czyste, dezynfekowane, z usuniętym poprzednim oznakowaniem.

4.1.3. Znakowanie. Opakowania powinny być oznakowane przez umieszczenie etykiet lub napisów. Etykiety lub napisy powinny być czytelne, trwałe i powinny zawierać następujące dane:

- nazwę produktu,
- asortyment,
- klasę jakości,
- liczbę sztuk w opakowaniu,
- masę brutto,
- miesiąc produkcji dla drobiu mrożonego,
- datę produkcji dla drobiu schłodzonego.

Dopuszcza się inne znakowanie opakowań dla drobiu przeznaczonego na eksport.

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania drobiu w chłodniach — wg PN-76/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych — wg PN-64/A-07008. Staplowanie w chłodniach piętrowych — wg BN-66/8160-04; w chłodniach parterowych — wg BN-66/8160-05.

4.3. Transport. Drób bity należy przewozić w ładowniach środków transportowych chłodzonych dostosowanych do przewozu w stanie chłodzonym i zamrożonym, zabezpieczających przed wzrostem temperatury drobiu bitego w czasie od załadowania i przewozu aż do rozładowania.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a) sprawdzenie wymagań sanitarnych (3.1.1),
- b) sprawdzenie stanu opakowań (4.1),
- c) sprawdzenie temperatury (3.1.3),
- d) sprawdzenie śladów bytowania gryzoni (3.1.4),
- e) sprawdzenie obróbki (3.1.2),
- f) sprawdzenie wyglądu (3.2.1, 3.2.2, 3.2.4),
- g) sprawdzenie barwy (3.2.1, 3.2.2, 3.2.4),
- h) sprawdzenie zapachu (3.2.1, 3.2.2, 3.2.4).

5.2. Przygotowanie do pobierania próbek przy przyjęciu do chłodni. Przed przystąpieniem do pobierania próbek w czasie przyjęcia do chłodni na-

leży sprawdzić dokumentację załączoną do przedstawionego towaru. Dokumentacja powinna zawierać:

- deklarację jakości producenta (klasy),
- historię towaru podaną przez wysyłającego wg PN-76/A-07005 p. 2.1.

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. Próbki drobiu bitego przy przyjęciu, w czasie przechowywania i wydawania z chłodni, należy pobierać losowo w liczbie podanej w tabl. 4.

Tablica 4

Liczba opakowań transportowych w dostawie, partii	do 20	21÷63	64÷160	161÷400	401÷1000
Liczba opakowań transportowych, które należy pobrać z dostawy, partii	2	4	5	10	15

Przy przyjęciu drobiu bitego do chłodni należy pobierać do badań opakowania transportowe z różnych miejsc w ładowni środka transportu, obejmując wszystkie gatunki, asortymenty i klasy.

W przypadkach wątpliwych należy pobrać do oceny ponowną liczbę opakowań transportowych wg tabl. 4.

Próbki do przeprowadzania kontrolnych badań okresowych oraz przy wydaniu należy pobierać zawsze z tych samych opakowań.

5.4. Sposób pobierania próbek. Z każdego opakowania pobranego wg 5.3 należy pobrać do oceny organoleptycznej:

- tuszek całych i dzielonych — 2 sztuki w osłonce kurczliwej,
- tuszek całych i dzielonych — 3 sztuki w innym opakowaniu jednostkowym.

5.5. Wykonanie badań

5.5.1. Sprawdzenie zgodności towaru z wymaganiami sanitarnymi i stanu opakowań wykonać przez oględziny przed pobraniem próbek wg kryteriów podanych w 4.1 i 5.2.

5.5.2. Sprawdzenie temperatury. Przeprowadzić pomiar sprawdzonym termometrem alkoholowym przez umieszczenie termometru w tuszkach całych

w mięśni piersiowym, w tuszkach dzielonych w najgrubszym mięśni. Odczyt temperatury wykonać po upływie 10 min. Pomiar należy wykonać nie wyjmując tuszek z opakowań.

5.5.3. Sprawdzenie śladów bytowania gryzoni wykonać przez oględziny ładowni środka transportu, dna opakowań transportowych i powierzchni tuszek.

5.5.4. Sprawdzenie wyglądu, obróbki, wykrwawienia, obecności oparzelin mrozowych i barwy wykonać wzrokowo wg kryteriów podanych w tabl. 1, 2, 3.

5.5.5. Sprawdzenie zapachu wykonać na drobiu schłodzonym bezpośrednio, a na drobiu zamrożonym przez pobranie wycinków skóry, tłuszczu,

mięśni po rozmrożeniu wg kryteriów podanych w tabl. 1, 2, 3.

Próba gotowania: Drobnopokrajane kawałki mięsa z drobiu umieścić w kolbie szklanej i zalać je wodą w stosunku — 2 części wody i 1 część mięsa z drobiu.

W przypadku drobiu zamrożonego należy go uprzednio rozmrozić przy temperaturze 4÷12°C bez wymuszonego ruchu powietrza. Następnie kolbę przykryć płytką szklaną i zawartość nagrzewać do wrzenia. Po zagotowaniu płytkę szklaną lekko uchylić i wachać wydzielającą się parę. Bulion ze świeżego drobiu jest aromatyczny i przezroczysty. Na powierzchni bulionu tłuszcz pływa w kształcie oczek.

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

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

5.6. Ocena dostawy lub partii. Dostawę lub partię tuszek całych i dzielonych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z rozdz. 3 i 4.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8031-05

a) zaktualizowano wymagania jakościowe dotyczące drobiu bitego dostarczanego do chłodni do mrożenia,

b) podkreślono najbardziej zasadnicze własności mające znaczenie dla dalszej poprawy przygotowania drobiu do zamrożenia.

3. Normy i dokumenty związane

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

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

BN-74/8031-01 Drób bity dzielony

BN-74/8031-02 Drób bity

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

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

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17.9.1971 r. (Mon. Pol. nr 50 poz. 320) w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

Instrukcja ramowa w sprawie gospodarki magazynowej w zamrażalnikach i komorach składowych w przemyśle chłodniczym (Załącznik nr 1 do Zarządzenia Dyrektora Naczelnego Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego nr 10 z dnia 14.3.1977 r.)

4. Symbol wg SWW — 2331.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Jan Szeluto — Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego, Warszawa, mgr inż. Stefania Żak — Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego, Kielce.