

| | | |
|------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO | N O R M A B R A N Ź O W A | BN-85 |
| | Łapy drobiowe | 8035-04 |
| | | Zamiast BN-75/8035-04 |
| | | Grupa katalogowa 1216 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są łapy drobiu grzebiącego i wodnego, w stanie schłodzonym lub zamrożonym, przeznaczone do celów spożywczych.

1.2. Określenia

1.2.1. łapy drobiu grzebiącego — łapy odcięte od tuszki w stawie skokowym lub 2 cm poniżej stawu, oczyszczone i pozbawione naskórka i pazurów.

1.2.2. łapy drobiu wodnego — łapy odcięte od tuszki w stawie skokowym, oczyszczone i pozbawione naskórka i pazurów.

1.2.3. pazur — tkanka rogowa na ostatnich członach palców kończyny dolnej ptaka.

1.2.4. uszkodzenie skóry — rozerwanie skóry lub jej nacięcie spowodowane usunięciem zgrubień łuskowatego naskórka.

1.2.5. zaczerwienienie — miejscowe uszkodzenie naczyń krwionośnych powodujące przebarwienie skóry.

1.2.6. oparzeliny mrozowe — wysuszka skóry w postaci białych plam lub zbielenie całej powierzchni łap, spowodowane działaniem niskich temperatur.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. W zależności od gatunku drobiu, różni się następujące rodzaje łap drobiowych:

- kurczące,
- kurze,
- indycze,
- gęsie,
- kacze.

2.2. Przykład oznaczenia łap drobiowych kurczących:

ŁAPY KURCZĄCE BN-85/8035-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowca. Łapy drobiowe powinny być odcięte od tuszek drobiowych wg PN-84/A-86520 i powinny być uznane przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Wiek kur i indyków nie powinien przekraczać 2 lat, wiek gęsi i kaczek nie powinien przekraczać 1 roku.

3.2. Wymagania dotyczące łap drobiowych — wg tabl. 1.

Tablica 1

| Cechy | Wymagania |
|---|--|
| Wygląd zewnętrzny | czyste, całe, wykrwawione, odciknięte, o prawidłowej budowie, bez zmian chorobowych i anatomicznych; dla łap drobiu grzebiącego dopuszcza się złamania kości śródstopia bez przebiccia skóry; dopuszcza się w opakowaniach niewielkie wycieki bezbarwne do jasnorożowych |
| Obróbka | całkowicie usunięty łuskowaty naskórek, zdjęte pazury, bez resztek upierzenia w części przystawowej; dopuszcza się nieznaczne pozostałości naskórka oraz niewielkie uszkodzenia i zaczerwienienia skóry oraz ślady po usunięciu zgrubień na części <u>podeszwowej</u> |
| Barwa | kremowa do jasnoczerwonej, charakterystyczna dla gatunku drobiu |
| Zapach | naturalny, charakterystyczny dla gatunku drobiu; niedopuszczalne zapachy obce oraz świadczące o zepsuciu |
| Temperatura, °C, a) łap schłodzonych b) łap zamrożonych | -1 do +4 ¹⁾ najwyżej -12 ¹⁾ |
| Oparzeliny mrozowe | niedopuszczalne |

¹⁾ Dopuszcza się w czasie transportu, manipulacji przeładunkowych i w sprzedaży podwyższenie temperatury o 4°C.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Łapy drobiowe schłodzone należy pakować po 10, 12 lub 15 kg w skrzynki bezprzegrodowe z tworzyw sztucznych, stosowane do tuszek dro-

Zgłoszona przez Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa dnia 19 lipca 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1985 poz. 21)

biowych lub w skrzynki drewniane wg BN-69/7161-41, wyłożone papierem pergaminowym.

Opakowaniem dla łap drobiowych mrożonych są torby z folii polietylenowej zgrzewane wg PN-81/O-79781 w pudłach tekturowych wg PN-73/O-79402, w które należy pakować łapy zgodnie z pojemnością tych pudeł. Pudła tekturowe powinny być zamknięte w sposób trwały.

Dopuszcza się wykładanie pudeł folią polietylenową wg BN-74/6365-01, dopuszczoną do produktów spożywczych, szczelnie okrywającą ułożone luzem łapy.

Dopuszcza się za zgodą odbiorcy inne opakowania, zabezpieczające produkt i przeznaczone do pakowania żywności.

Opakowania powinny być zaopatrzone w etykietę lub zawieszki zawierającą co najmniej następujące dane:

- a) nazwę producenta,
- b) oznaczenie wg 2.2,
- c) datę produkcji,
- d) masę netto, kg.

Dopuszcza się oznakowanie opakowań przygotowane dla odbiorcy zagranicznego.

4.2. Przechowywanie. Łapy drobiowe schłodzone należy przechowywać

a) u producenta w temperaturze -1 do $+4^{\circ}\text{C}$ w okresie nie dłuższym niż 3 dni od daty produkcji,

b) w punktach sprzedaży w temperaturze -1 do $+4^{\circ}\text{C}$ w okresie nie dłuższym niż 3 dni od daty dostawy, a w przypadku niemożności zapewnienia tej temperatury — najwyżej 1 dzień w temperaturze nie wyższej niż $+10^{\circ}\text{C}$.

Łapy drobiowe zamrożone powinny być przechowywane w warunkach i okresach podanych w PN-83/A-07005. Okres przechowywania łap drobiowych po wyjęciu z chłodni powinien wynosić najwyżej 7 dni w temperaturze nie wyższej niż -8°C . Nie dopuszcza się powtórnego zamrażania łap drobiowych rozmrożonych.

4.3. Transport. Łapy drobiowe należy przewozić w ładowniach środków transportowych dostosowanych

do przewozu żywności w stanie schłodzonym lub zamrożonym, zabezpieczających produkt przed wzrostem temperatury ponad wartości określone w 3.2.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a) określanie wyglądu zewnętrznego,
- b) ocena prawidłowości obróbki,
- c) określanie barwy,
- d) określanie zapachu,
- e) pomiar temperatury,
- f) określanie oparzelin mrozowych.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i licznosc partii. Partię stanowią łapy drobiowe jednego rodzaju i stanu termicznego, z jednej daty produkcji.

5.2.2. Pobieranie próbek. Z partii łap drobiowych należy pobrać w sposób losowy liczbę opakowań transportowych wg tabl. 2. Próbkę stanowi zawartość opakowania transportowego.

Tablica 2

| | | | | | |
|---|-------|---------|---------|----------|-----------|
| Liczba opakowań transportowych w partii | do 15 | 16 ÷ 25 | 26 ÷ 63 | 64 ÷ 160 | 161 ÷ 200 |
| Liczba opakowań wylosowanych do badań | 2 | 3 | 5 | 8 | 10 |

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie wyglądu zewnętrznego, barwy, zapachu, oparzelin mrozowych, ocenę prawidłowości obróbki należy wykonać organoleptycznie.

5.3.2. Pomiar temperatury należy wykonać termometrem wewnątrz opakowania transportowego. Do pomiarów nie należy stosować termometrów rtęciowych.

5.4. Ocena wyników badań. Jeżeli wyniki badań wg 5.1 są zgodne z wymaganiami normy, partię łap drobiowych należy uznać za zgodną z normą.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

2. Normy związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych.

Torby z folii polietylenowej zgrzewane

BN-74/6365-01 Folia opakowaniowa z polietylenu o małej gęstości

BN-69/7161-41 Opakowania transportowe drewniane. Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do drobiu schłodzonego

3. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8035-04

a) uwzględniono wymagania dla łap drobiu wodnego określone w Wymaganiach Eksportowych WE-71/nr 162,

b) zaostrożono wymagania jakościowe w zakresie temperatury, obróbki i oparzelin mrozowych,

c) uściślono warunki pakowania i przechowywania.

4. Symbol wg SWW — 2339-34.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Elżbieta Anders — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.