

<p>MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANIE W CHŁODNIACH</p>	NORMA BRANŻOWA	<p><b>BN-76</b> <b>8166-01</b></p>
	<p><b>Mrożone wyroby kulinarne</b> <b>Potrawy gotowe</b></p>	
	<p>Zamiast BN-71/8166-04 BN-73/8166-01</p>	
Grupa katalogowa XII 43		

### 1. WSTĘP

Przedmiotem normy są potrawy gotowe przygotowane zgodnie z obowiązującymi recepturami i instrukcjami, utrwalone przez zamrożenie z przeznaczeniem dla indywidualnych i zbiorowych odbiorców.

### 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Mrożone potrawy gotowe dzieli się na następujące asortymenty:

- gulasz wołowy bez sosu,
- gulasz wieprzowy,
- gulasz wołowy,
- gulasz podrobowy po węgiersku,
- gulasz z serc,
- gulasz podrobowy dębicki,
- paprykarz cielęcy,
- zrazy wołowe do sosów,
- zrazy wołowe nadziewane (po węgiersku, po chrzanowsku),
- zrazy wieprzowe nadziewane (po polsku),
- klopsiki do sosów,
- klopsiki cielęce,
- klopsiki wyborowe,
- klopsiki popularne,
- klopsiki domowe,
- flaki po warszawsku,
- flaki po poznańsku,
- flaki cielęce,
- flaki bieszczadzkie,
- flaczki dębickie,
- flaki chrzanowskie,
- flaki wołowe popularne,
- ozory wieprzowe w zalewie,
- ozory wołowe w zalewie,
- ozory wołowe w sosie węgierskim,
- bigos domowy.

- bigos popularny,
- bigos wyborowy,
- fasolka po bretońsku,
- fasolka po bretońsku wyborowa,
- fasola w sosie,
- kapusta faszerowana,
- gołąbki,
- sos pomidorowy,
- sos grzybowy,
- befszytk wołowy,
- bryzol wołowy wiejski,
- bryzol wieprzowy,
- kebab - baranina po arabsku,
- wołowina w jarzynach.

2.2. Przykład oznaczenia klopsików cielęcych:

KLOPSIKI CIEŁĘCE BN-76/8166-01

### 3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

#### 3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Surowce stosowane do produkcji zamrożonych potraw gotowych powinny odpowiadać wymaganiom norm przedmiotowych:

- mięso i podroby - wg PN-74/A-82001, PN-65/A-82000,  
BN-73/8011-06
- smalec - wg PN-73/A-85802,
- olej roślinny - wg PN-75/A-86908,
- masa jajowa - wg BN-72/8036-02,
- kasza jęczmienna** - wg PN-76/A-74203,
- kasza gryczana** - wg PN-76/A-74204,
- bułka pszenna** - wg PN-75/A-74105,
- bułka tarta** - wg BN-76/8079-01,
- ryż - wg BN-75/8062-01,
- koncentrat pomidorowy - wg PN-75/A-77601,
- cebula - wg PN-72/R-75357,

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Chłodniczego dnia 20 grudnia 1976 r.  
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 marca 1977 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1977 poz. 8)

czosnek - wg BN-72/9137-10,  
 pietruszka - wg BN-72/9137-18,  
 selery - wg BN-72/9137-24,  
 marchew - wg PN-72/R-75358,  
 fasola - wg PN-75/R-65031,  
 kapusta świeża - wg PN-72/R-75362,  
 kapusta kwaszona - wg PN-72/A-77700,  
 papryka mielona - wg BN-67/8132-06,  
 pieprz - wg BN-63/8132-01.

3.1.2. Temperatura zamrożonej potrawy gotowej przy wydawaniu z chłodni nie powinna być wyższa niż  $-18^{\circ}\text{C}$ .

3.1.3. Wygląd zewnętrzny zamrożonej potrawy

a) Kształt potrawy zamrożonej powinien odpowiadać opakowaniu jednostkowemu lub formie, w której był prowadzony proces zamrażania. Wymiary bloku powinny być zgodne z szeregiem wymiarowym opakowań wg PN-78/O-79021. Kształt elementu kulinarnego zgodny z wymaganiami szczegółowymi podanymi w p. 3.2.

b) Powierzchnia potrawy powinna być twarda; w części stykającej się z formą gładką; na górnej płaszczyźnie nie wyrównana lub pomarszczona, z dopuszczalną warstwą wydzielonego tłuszczu, zmatowieniem i nieznacznym oszronieniem.

3.1.4. Tolerancje wagowe masy netto potraw gotowych

a) Dopuszczalne tolerancje wagowe masy netto potraw w opakowaniach jednostkowych  $\pm 20$  g. Średnia masa netto potraw w 10 opakowaniach jednostkowych nie może być niższa od masy deklarowanej.

b) Masa netto potraw gotowych w blokach powinna wynosić nie mniej niż 106% masy deklarowanej.

3.1.5. Wymagania mikrobiologiczne

- Salmonelle niedopuszczalne w 25 g,  
 - pałeczki z grupy okrężnicy niedopuszczalne w 0,1 g,  
 - laseczki beztlenowe przetrwalnikujące, gronkowce chorobotwórcze niedopuszczalne w 0,1 g.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Gulasze

3.2.1.1. Cechy organoleptyczne gulaszu wołowego bez sosu - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Wygląd	nieregularne kostki mięsa wołowego ściętnistego z przerostami tłuszczu o wymiarach $2,5 \pm 4$ cm; dopuszcza się kawałków bardziej rozdrobnionych nie więcej niż 15% wag.
Barwa	szarobrunatna, z kremowoszarymi przerostami tkanki łącznej lub tłuszczu
Konsystencja	zwarta, jędrna
Smak i zapach	właściwy dla parzonej wołowiny

3.2.1.2. Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne gulaszu wieprzowego, wołowego, podrobowego po węgiersku, z serc, podrobowego dębickiego, paprykarzu cielęcego - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
Wygląd	wołowy, wieprzowy, paprykarz cielęcy  podrobowy po węgiersku, z serc, podrobowy dębicki	mieszanina sosu i pokrojonego w nieregularną kostkę składnika mięsnego; kawałki mięsa o wymiarach $2 \pm 3$ cm; dopuszcza się kawałków bardziej rozdrobnionych nie więcej niż 15% wag.; dopuszcza się ściętniste mięso i przerosty tłuszczu w naturalny sposób związane z tkanką mięsną  mieszanina sosu i pokrojonego w nieregularną kostkę składnika podrobowego; kawałki podrobów o wymiarach $1 \pm 1,5$ cm; dopuszcza się kawałków rozdrobnionych nie więcej niż 20% wag.; oskrzeliki płucne nie stanowią wady; dopuszcza się przerosty tłuszczu w naturalny sposób związane z tkanką mięsną
Barwa		
a) części stałych	wołowy, wieprzowy, z serc	brunatna z kremowoszarymi przerostami tkanki łącznej lub tłuszczowej
	paprykarz cielęcy podrobowy po węgiersku, podrobowy dębicki	beżowa do brązowej
b) sosu	-	brunatnopomarańczowa

cd. tabl. 2

Cechy	Asortyment	Wymagania i tolerancje
Konsystencja a) części stałych	wołowy, wieprzowy, paprykarz cielęcy	krucha, soczysta, miękka
	podrobowy - po węgiersku, podrobowy dębicki, z serc	płatków płucnych - gąbczasta, miękka, elastyczna serc, nerek, wymion - jędrna
	b) sosu	wieprzowy, wołowy, podrobowy po węgiersku, z serc, podrobowy dębicki, paprykarz cielęcy
Smak i zapach	wieprzowy, wołowy, podrobowy po węgiersku, z serc, podrobowy dębicki, paprykarz cielęcy	właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, pikantny, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach koncentratu pomidorowego
Zawartość części stałych, % wag., nie mniej niż	wieprzowy, paprykarz cielęcy, podrobowy dębicki	40
	wołowy, podrobowy po węgiersku, z serc	45
Zawartość skrobi, w % wag., w przeliczeniu na mąkę, nie więcej niż	wieprzowy, wołowy, podrobowy po węgiersku, z serc, podrobowy	6

## 3.2.2. Zrazy

3.2.2.1. Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne zrazów wołowych do sosów - wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania
Wygląd	plastry mięsa wołowego krojone w poprzek włókien, obsmażone i uduszone w sosie; plastry o grubości około 1 cm, wyrównanej wielkości i zachowanym kształcie
Barwa a) mięsa b) sosu	brązowa do ciemnobrązowej
	jasnobrązowa
Konsystencja a) mięsa b) sosu	miękka, krucha, soczysta
	płynna
Smak i zapach	właściwy dla obsmażonego i uduszonego mięsa i przypraw, dość pikantny, zharmonizowany, aromatyczny
Zawartość zrazów % wag; nie mniej niż	50
Masa elementu kulinarnego, g, około	40
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag; nie więcej niż	1

3.2.2.2. Cechy organoleptyczne i fizyczne zrazów wołowych nadziewanych po węgiersku, wołowych nadziewanych po chrzanowsku, wieprzowych nadziewanych po polsku - wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Wymagania
Wygląd	masa mięsa nadziewanego farszem, uformowana w kształcie walca o grubości około 30 + 40 mm i długości około 80 mm, obsmażona i uduszona
Barwa a) na powierzchni b) na przekroju	kremowobrązowa do brązowej
	szara, z widocznymi rozdrobnionymi składnikami charakterystycznymi dla użytego farszu
Konsystencja a) mięsa b) farszu	zwarta, miękka
	soczysta, związana, miękka
Smak i zapach	właściwy dla obsmażonego i uduszonego mięsa wraz z użytymi składnikami i przyprawami, dość pikantny zharmonizowany, aromatyczny
Masa elementu kulinarnego, g, około	80

3.2.3. Klopsy (klopsiki do sosów, cielęce, wyborowe, domowe, popularne). Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 5.

Tablica 5

Cecha	Asortyment	Wymagania
Wygląd	klopsiki do sosów, cielęce, wyborowe, domowe, popularne	masa mięsna uformowana w elementy kulinarne o kształcie kulistym do lekko spłaszczonego, smażone, o wyrównanej wielkości
Barwa a) na powierzchni b) na przekroju	klopsiki do sosów, cielęce, wyborowe, domowe, popularne	jasno brązowa do brunatnej
	domowe do sosów cielęce, wyborowe, popularne	brunatnoszara szara
Konsystencja	klopsiki do sosów, cielęce, wyborowe, domowe, popularne	pulchna
Smak i zapach	klopsiki do sosów, cielęce, wyborowe, domowe, popularne	właściwy dla użytych, usmażonych składników masy mięsnej i przypraw, zharmonizowany, aromatyczny, wyczuwalny posmak smażonego tłuszczu
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag., nie więcej niż	klopsiki do sosów, cielęce	17
	wyborowe, popularne	15
	domowe	20
Zawartość tłuszczu % wag., nie więcej niż	klopsiki do sosów, domowe, popularne	17
	cielęce	8
	wyborowe	20
Masa elementu kulinarnego, g, około	klopsiki do sosów, cielęce, wyborowe, domowe, popularne	50

3.2.4. Flaki (po warszawsku, po poznańsku, bieszczadzkie, chrzanowskie, wołowe popularne, flaczki cielęce, flaczki dębickie)

#### 3.2.4.1. Cechy organoleptyczne - wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
Wygląd	po warszawsku	mieszanina sosu oraz pokrojonych w paski o szerokości do 5 mm flaków; dopuszczalne paski szersze i o nieregularnym kształcie

cd. tabl. 6

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
Wygląd	po poznańsku	mieszanina sosu oraz pokrojonych w paski o szerokości do 5 mm flaków, żołądków wieprzowych i rozdrobnionych skórek wieprzowych; dopuszczalne paski szersze i o nieregularnym kształcie
	wołowe popularne	mieszanina sosu oraz pokrojonych w paski o szerokości do 5 mm krzyżówek wołowych; dopuszczalne paski szersze i o nieregularnym kształcie
	bieszczadzkie	mieszanina sosu oraz pokrojonych w paski o szerokości do 5 mm flaków jelit grubych wieprzowych, rozdrobnionych skórek wieprzowych; dopuszczalne paski szersze i o nieregularnym kształcie
	dębickie	mieszanina sosu oraz pokrojonych w paski o szerokości do 5 mm żołądków wieprzowych; dopuszczalne paski szersze i o nieregularnym kształcie
	chrzanowskie	mieszanina sosu oraz pokrojonych w paski o szerokości do 5 mm flaków wołowych i wymion wołowych; dopuszczalne paski szersze i o nieregularnym kształcie
	cielęce	mieszanina sosu oraz pokrojonych w paski o szerokości do 5 mm kreków cielęcych; dopuszczalne paski szersze i o nieregularnym kształcie
Barwa a) części stałych	po warszawsku po poznańsku chrzanowskie wołowe popularne	szarokremowa do beżoworóżowej
	cielęce	jasnoszara z odcieniem różowym
	bieszczadzkie	szara
	dębickie	szaroróżowa

cd. tabl. 6

Cecha	Asortyment	Wymagania i tolerancje
b) sosu	po warszawsku po poznańsku chrzanowskie wołowe popularne cielęce, bieszczadzkie, dębickie	szarokremowa z widocznymi przyprawami i warzywami
Konsystencja a) części stałych	po warszawsku po poznańsku chrzanowskie wołowe popularne cielęce	miękka do lekko jędrnej
b) sosu	bieszczadzkie dębickie	lekko zawieszista do zawieszistej, dopuszcza się lekko wybity tłuszcz
Smak i zapach	po warszawsku po poznańsku chrzanowskie wołowe popularne cielęce, bieszczadzkie, dębickie	właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, pikantny, aromatyczny

## 3.2.4.2. Cechy fizykochemiczne - wg tabl. 7.

Tablica 7

Cecha	Asortyment	Wymagania	
		flaki gastronomiczne	flaki w opakowaniach jednostkowych
Zawartość części stałych, % wag., nie mniej niż	po warszawsku po poznańsku	35	50
	cielęce	60	
	chrzanowskie	35	
	bieszczadzkie dębickie, wołowe popularne	50	
Zawartość skrobi w % wag., w przeliczeniu na mąkę, nie więcej niż	po warszawsku po poznańsku	6	2
	cielęce, wołowe popularne	2	
	bieszczadzkie dębickie chrzanowskie	6	

3.2.5. Ozory (wieprzowe w zalewie, wołowe w zalewie, wołowe w sosie węgierskim). Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 8.

Tablica 8

Cechy	Asortyment	Wymagania
Wygląd	wieprzowe w zalewie	mieszanina zalewy, całych ozorów (bez skóry i nasady) oraz pokrojonych w plastry warzyw
	wołowe w zalewie	mieszanina zalewy, symetrycznie wyrównanych połówek ozorów (bez skóry i nasady) oraz pokrojonych w plastry warzyw
	wołowe w sosie węgierskim	mieszanina sosu, plasterów ozora (bez skóry i nasady) o grubości 0,5 ± 1 cm
Barwa a) części stałych	wieprzowe w zalewie	dość wyrównana, szarobieżowa na powierzchni, na przekroju szaroróżowa
	wołowe w zalewie, wołowe w sosie węgierskim	dość wyrównana, szarobrązowa na powierzchni i na przekroju
	b) części płynnej	wieprzowe w zalewie, wołowe w zalewie
	wołowe w sosie węgierskim	ciemnopomarańczowa
Konsystencja a) części stałych	wieprzowe w zalewie, wołowe w zalewie, wołowe w sosie węgierskim	miękka do dość jędrnej, nie rozpadająca się
b) części płynnej	wieprzowe w zalewie, wołowe w zalewie, wołowe w sosie węgierskim	płynna, zawieszista
Smak i zapach	wieprzowe w zalewie, wołowe w zalewie, wołowe w sosie węgierskim	właściwy dla ugotowanych składników i przypraw, zharmonizowany, aromatyczny
Zawartość ozorów w % wag., nie mniej niż	wieprzowe w zalewie, wołowe w zalewie	45
	wołowe w sosie węgierskim	30
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę w % wag., nie więcej niż	wołowe w sosie węgierskim	6
	wieprzowe w zalewie, wołowe w zalewie	-

3.2.6. Bigos (domowy, popularny, wyborowy). Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 9.

Tablica 9

Cechy	Asortyment	Wymagania
Wygląd	domowy	gęsta, związana mieszanka pokrojonej kapusty oraz rozdrobnionego w kostkę mięsa i boczku o wielkości około 10 mm oraz kielbasy pokrojonej w plasterki lub kostkę
	popularny	gęsta, związana mieszanka pokrojonej kapusty oraz rozdrobnionego w kostkę mięsa i pokrojonej w plastry lub kostkę kielbasy
	wyborowy	gęsta, związana mieszanka pokrojonej kapusty oraz rozdrobnionego w kostkę mięsa, boczku i pokrojonej w plastry lub kostkę kielbasy
Barwa	domowy, popularny, wyborowy	mozaika barw kapusty i użytych składników recepturowych, zielona z odcieniami pomarańczowym; mięsa szarobrązowa, kielbasy kremowa do różowej, boczku biała z szarobrązowymi pasmami mięsa
Konsystencja	domowy popularny wyborowy	niejednorodna: kapusty - typowa dla właściwego stopnia dogotowania, miękka do lekko jędrnej, z widocznymi pojedynczymi cząstkami pokrojonej kapusty, składników mięsnych - miękka, ale nie rozpływająca się
Smak i zapach	domowy popularny wyborowy	właściwy dla ugotowanej i duszonej kapusty wraz z użytymi składnikami mięsnymi i przyprawami, zharmonizowany dość pikantny, aromatyczny
Zawartość składników mięsnych % wag., nie mniej niż	domowy popularny wyborowy	25 13 16
Zawartość tłuszczu, % wag., nie mniej niż	domowy popularny wyborowy	6

3.2.7. Fasolka (po bretońsku, w sosie, wyborowa). Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 10.

Tablica 10

Cecha	Asortyment	Wymagania
Wygląd	po bretońsku w sosie wyborowa	mieszanka fasoli, pokrojonego w kostkę boczku, kielbasy pokrojonej w kostkę lub plastry oraz sosu
Barwa	po bretońsku w sosie wyborowa	a) części stałych
b) sosu		fasolki - kremowa, kielbasy - szaroróżowa, boczku - kremowa z czarnobrązowymi pasmami mięsa pomarańczowa

cd. tabl. 10

Cecha	Asortyment	Wymagania
Konsystencja	po bretońsku w sosie wyborowa	a) części stałych
b) sosu		miękka do lekko jędrnej zawieszista
Smak i zapach	po bretońsku w sosie wyborowa	właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, dość pikantny i słodkawy, aromatyczny
Zawartość składników mięsnych, % wag., nie mniej niż	po bretońsku w sosie wyborowa	12 12 16
Zawartość fasolki, % wag., nie mniej niż	po bretońsku w sosie wyborowa	35

3.2.8. Kapusta faszerowana, gołąbki. Cechy organoleptyczne i fizyczne - wg tabl. 11.

Tablica 11

Cecha	Asortyment	Wymagania
Wygląd	kapusta faszerowana gołąbki	masa mięsa uformowana w kształcie foremego walca ściśle owinięta liśćmi kapusty, bez zewnętrznych uszkodzeń mechanicznych; dopuszcza się w liściu kapusty główny nerw, nie dopuszcza się liści kapusty porażonych przez choroby
Barwa	kapusta faszerowana gołąbki	a) kapusty
b) farszu		szarokremowa z odcieniem zielonkawym, z ciemniejszymi miejscami prześwitującego farszu szarobrunatna
Konsystencja	kapusta faszerowana gołąbki	a) kapusty
b) farszu		jędrna do lekko twardej dość zwarta, soczysta, lekko wyczuwalna gruzelkowatość
Smak i zapach	kapusta faszerowana gołąbki	właściwy dla ugotowanych liści kapusty oraz składników i przypraw użytych do farszu, dość pikantny, zharmonizowany, aromatyczny
Masa elementu kulinarnego, g, około	kapusta faszerowana gołąbki	200
Zawartość farszu, % wag., nie mniej niż	kapusta faszerowana gołąbki	30 35

3.2.9. Sosy (pomidorowy, grzybowy). Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 12.

Tablica 12

Cecha	Asortyment	Wymagania
Wygląd	pomidorowy	praktycznie jednolita nierozwarstwiona masa sosu
	grzybowy	praktycznie jednolita, nierozwarstwiona masa sosu z widocznymi, nieregularnymi cząstkami grzybów, o wymiarach do 6 mm i cebuli pokrojonej w kostkę
Barwa	pomidorowy	intensywnie pomarańczowa
	grzybowy	brunatna z widocznymi jasnobrązowymi cząstkami grzybów
Konsystencja	pomidorowy	półpłynna, zawieszista
	grzybowy	półpłynna, zawieszista, cząstki grzybów miękkie do lekko jędrnych
Smak i zapach	pomidorowy grzybowy	właściwy dla użytych składników i przypraw, zharmonizowany, aromatyczny
Zawartość tłuszczu, % wag., nie mniej niż	pomidorowy grzybowy	5
Zawartość suchej substancji % wag., nie mniej niż	pomidorowy	14
	grzybowy	17
Zawartość skrobi, % wag., nie więcej niż	pomidorowy grzybowy	8

3.2.10. Potrawy gotowe z mięsa płatkowanego (befsztyk wołowy, bryzol wołowy, wiejski, bryzol wieprzowy). Cechy organoleptyczne i fizyczne - wg tabl. 13.

Tablica 13

Cecha	Asortyment	Wymagania
Wygląd	mięso uformowane w elementy kulinarne o kształcie prostopadłościanu o grubości około 4 ± 5 mm i długości około 80 mm, o dość wyrównanej wielkości, smażone	
Barwa	befsztyk wołowy, bryzol wołowy - wiejski	kremowobrązowa do brunatnej
	bryzol wieprzowy	kremowobrązowa z jasnymi punktami tłuszczu
Konsystencja	jędrna do miękkiej	

cd. tabl. 13

Cechy	Asortyment	Wymagania
Smak i zapach	właściwy dla smażonego mięsa z dodatkami i przyprawami, zharmonizowany, aromatyczny	
Masa elementu kulinarnego, g, około	60	

3.2.11. Kebab - baranina po arabsku. Cechy organoleptyczne i fizyczne - wg tabl. 14.

Tablica 14

Cecha	Wymagania
Wygląd	mięso baranie rozdrobnione, uformowane w elementy kulinarne o kształcie zbliżonym do wrzeciona, o grubości w najszerszym miejscu około 20 ± 25 mm i długości około 100 ± 120 mm, pieczone
Barwa:	
a) powierzchni	- jednolita, jasnobrązowa
b) przekroju	- szarobrązowa
Konsystencja	soczysta, pulchna
Smak i zapach	właściwy dla pieczonego mięsa baraniego, pikantny, zharmonizowany, z wyczuwalnym posmakiem użytych przypraw
Masa elementu kulinarnego, g, około	50

3.2.12. Wołowina w jarzynach. Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne - wg tabl. 15.

Tablica 15

Cecha	Wymagania
Wygląd	mieszanka mięsa pokrojonego w dość regularną kostkę o krawędziach około 15 mm, pokrojonych jarzyn oraz sosu; dopuszcza się kostek bardziej rozdrobnionych nie więcej niż 15% wag.
Barwa:	
a) części stałych	mozaika barw charakterystycznych dla użytych składników
b) sosu	beżowa
Konsystencja:	
a) części stałych	dość wyrównana, miękka ale zwarta
b) sosu	półpłynna, zawieszista
Smak i zapach	właściwy dla duszonego mięsa wołowego z jarzynami, dość zharmonizowany i pikantny z dominującym posmakiem białej kapusty

cd. tabl. 15

Cecha	Wymagania
Zawartość składnika mięsnego, % wag., nie mniej niż	30
Zawartość skrobi w przeliczeniu na mąkę, % wag., nie więcej niż	6

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

##### 4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania bezpośrednie zamrożonych potraw stanowią tacki aluminiowe jednodzielne, woreczki z folii polietylenowej lub kartoniki pokrywane powłokami z tworzyw sztucznych dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z BN-72/6414-02, owinięcia z tofianu lub ergo-paku dostosowane do wielkości i kształtu produktu. Wszystkie tworzywa używane jako opakowania bezpośrednie potraw powinny spełniać wymagania sanitarne stawiane opakowaniom dopuszczonym do artykułów spożywczych oraz wymagania techniczne wg BN-72/8160-08.

Na opakowaniach zamrożonych potraw dla odbiorców gastronomicznych etykieta zawierać powinna następujące dane:

- nazwę zakładu produkcyjnego,
- nazwę produktu i oznaczenie wg 2.2,
- masę netto,
- datę produkcji.

W przypadku opakowań jednostkowych etykieta podawać musi dodatkowo:

- podstawowe składniki recepturowe,
- warunki przechowywania,
- sposób przygotowania do konsumpcji,
- cenę jednostkową opakowania,
- informację - "Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do powtórnego zamrożenia. Chronić przed rozmrożeniem".

4.1.2. Opakowania transportowe zamrożonych potraw stanowią pudła z tektury falistej wykonane zgodnie z PN-73/0-79402. Jako opakowania zastępcze dopuszcza się stosowanie worków papierowych wielowarstwowych. Dopuszcza się wielokrotne używanie pudeł tekturowych i worków papierowych jako zbiorczych opakowań transportowych. Opakowania te powinny być wewnątrz czyste, bez uszkodzeń naruszających szczelność.

Na opakowaniach transportowych powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:

- nazwę zakładu produkcyjnego,
- nazwę produktu i oznaczenie wg 2.2,
- łączną masę netto produktu,

Informacje dodatkowe

- liczba opakowań jednostkowych lub bloków,
- datę produkcji,
- warunki przechowywania,
- informację - "Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do powtórnego zamrożenia. Chronić przed rozmrożeniem."

Dopuszcza się wielokrotne znakowanie opakowań transportowych pod warunkiem zachowania czytelności znakowania aktualnego.

4.2. Przechowywanie zamrożonych potraw 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. W obrocie handlowym wyroby powinny być przechowywane w odpowiednio niskiej temperaturze, tak aby spełniały wymagania określone w rozdz. 3 aż do chwili końcowej sprzedaży. Niedopuszczalne jest rozmrożenie wyrobów oraz ich ponowne zamrożenie.

4.3. Transport. Do transportu zamrożonych potraw gotowych powinny być używane środki transportowe dostosowane do przewozu żywności mrożonej, zabezpieczające przed rozmrożeniem. Ładownia środka transportu powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu nr 320 Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971r.

#### 5. BADANIE JAKOŚCI

##### 5.1. Pobieranie próbek - wg BN-78/8166-03

##### 5.2. Rodzaje badań

a) organoleptyczne (postać składników, barwa, struktura części stałych, konsystencja, smak i zapach) po podgrzaniu do temperatury około +70°C,

b) mikrobiologiczne - zgodnie z p. 3.1.5,

c) fizyczne (masa deklarowana elementu kulinarnego, zawartość składnika mięsnego lub podrobowego, wymiary składników stałych, zawartość składnika nadmiernie rozdrobnionego),

d) chemiczne (zawartość skrobi, zawartość tłuszczu, zawartość suchej masy).

##### 5.3. Metodyka badań

5.3.1. Badania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne - wg BN-78/8166-03.

5.3.2. Badania mikrobiologiczne - wg PN-75/A-04024 i BN-70/A-82051.

5.4. Ocena partii. Partię mrożonych potraw gotowych danego sortymentu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wg rozdz. 5 dadzą wyniki zgodne z wymaganiami normy.

K O N I E C



INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8166-04 i BN-73/8166-01

a) zaktualizowano wymagania jakościowe dostosowując do warunków produkcji i wymagań rynku,

b) wprowadzono wymagania jakościowe dla nowych wyrobów produkowanych przez przemysł chłodniczy.

3. Normy i dokumenty związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych

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

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

PN-75/A-74105 Pieczywo pszenne zwykłe i wyborowe

PN-76/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna

PN-76/A-74204 Przetwory zbożowe. Kasza gryczana

PN-75/A-77601 Produkty warzywne. Koncentrat pomidorowy

PN-72/A-77700 Przetwory warzywne. Kapusta kwaszona. Wspólne wymagania i badania

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

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-70/A-82051 Artykuły garmazeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badanie mikrobiologiczne

PN-73/A-85802 Tłuszcze zwierzęce jadalne topione

PN-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne

PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy

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

PN-75/R-65031 Nasiona strączkowe jadalne. Fasola

PN-72/R-75357 Warzywa świeże. Cebula

PN-72/R-75358 Warzywa świeże. Marchew

PN-72/R-75362 Warzywa świeże. Kapusta

BN-72/6414-02 Opakowania z tworzyw sztucznych. Torby z folii polietylenowej zgrzewane

BN-73/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-72/8036-02 Masa jajowa pasteryzowana mrożona

BN-75/8062-01 Przetwory zbożowe. Ryż

BN-76/8079-01 Pieczywo i wyroby piekarskie pozostałe. Bułka tarta

BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty

BN-67/8132-06 Przyprawy. Papryka mielona

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

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

BN-72/8160-08 Opakowania z mrożonymi produktami żywnościowymi. Wymagania i badania techniczne

BN-78/8166-03 Mrożone wyroby kulinarne. Pobieranie próbek i badanie jakości

BN-72/9137-10 Warzywa świeże. Czosnek

BN-72/9137-18 Warzywa świeże. Pietruszka

BN-72/9137-24 Warzywa świeże. Selery

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej nr 320 z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50 z 15 października 1971 r.)

4. Autorzy projektu normy - dr inż. Janina Jędrzejewska, - inż. Jacek Postolski - Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

5. Wydanie 3 - stan aktualny: wrzesień 1980

a) uaktualniono normy związane,

b) poprawiono oczywiste błędy,

c) wprowadzono zmiany:

zmiana 1 - Biuletyn PKNMiJ nr 11-12/79

zmiana 2 - Biuletyn PKNMiJ nr 5/80.