

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-73 8151-36
	Produkcja garmazeryjna Mięso z rozbioru golonki wieprzowej przedniej	
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso drobne uzyskane z rozbioru golonki wieprzowej przedniej świeżej lub mrożonej.

1.2. Normy związane

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

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

PN-71/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Badania chemiczne

2. WYMAGANIA

2.1. Golonka przednia (surowiec wyjściowy) - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdalny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	golonka przednia jest to środkowa część kończyny przedniej odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego w ten sposób, aby kości podramienia bez części wyrostka kości łokciowej i dolna nasada ramienia pozostały przy golonce; noga odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej; golonka przednia zawiera następujące kości: dolną nasadę kości ramiennej i kości podramienia (łokciową i promieniową) bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostałej przy łopatce; w skład golonki wchodzi mięśnie: prostowniki i zginacze palców; zewnętrzna powierzchnia golonki powinna być pokryta skórą - zgodnie z PN-64/A-82002

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona; element nie powinien mieć przekrwień i pomiędzy kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięśni - od blad różowej do czerwonej, tłuszczu - biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni - jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza jędrność i elastyczność mięśni
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zapażenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Elementy porozbiorowe - wg tabl. 2.

Tablica 2

Element	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. III	mięso ścięgnięte z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa różowa do czerwonej; przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu - nie więcej niż 23%

3. BADANIA**3.1. Badania organoleptyczne** - wg PN-65/A-82000.**3.2. Badania chemiczne.** Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-71/A-82100.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 6 czerwca 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 27/1973 poz. 79)

INFORMACJE DODATKOWE

1. Rozbiór golonki wieprzowej przedniej na mięsa drobne polega na:

a) wykrojeniu kości podramienia (łokciowej i promieniowej) i doczyszczeniu ich z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,

b) dokładnym oddzieleniu skóry od pozostałej części elementu,

c) oddzieleniu mięsa od tłuszczu i zakwalifikowaniu mięsa do kl. III, a tłuszczu do tłuszczu drobnego,

d) w przypadku przeznaczenia golonki bez kości do produkcji, rozbiór polega na wykrojeniu kości podramienia (łokciowej i promieniowej) i pozostawieniu elementu w całości (skóra, mięso, tłuszcz) jako golonka bez kości.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięs drobnych z rozbioru golonki wieprzowej przedniej na mięsa drobne

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Orientacyjne granice odchyłań, %
1	Mięso drobne b/k kl. III	53,60	52,60+54,60
2	Tłuszcz drobny	6,50	6,30+6,70
3	Skórki	12,60	12,20+13,00
4	Kości	27,00	26,60+27,40
5	Strata	0,30	0,30
Razem		100,00	

3. Wydanie 2 - stan aktualny: wrzesień 1983 - bez zmian.