

wycof 1.01.92
4/91 poz 9
6/91 poz 17
ob 91/A-86757

6744

GRN 000-22-007-00-007-0		00 007 007 0	
RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A		BN-86 8022-07
	Ryby świeże i mrożone Ryby morskie różne		Zamiast BN-77/8022-07
			Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ryby morskie świeże i mrożone przeznaczone do przetworstwa i spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. ryba odgardlona bez głowy — ryba pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym i płetwami piersiowymi, cięciem prostym lub skośnym, z usuniętymi wnętrznościami bez rozcięcia brzucha. Gonady, nerka, błona otrzewna i końcowe części przewodu pokarmowego mogą być pozostawione.

1.2.2. ryba odgardlona bez głowy i płetwy ogonowej — ryba jak w 1.2.1 lecz z odciętą płetwą ogonową.

1.2.3. ryba patroszona z głową — ryba z pozostawioną głową, z płetwami brzuszными przeciętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami. Nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione.

1.2.4. ryba patroszona bez głowy — ryba jak w 1.2.3 z odciętą głową, lecz z pozostawionym pasem barkowym i płetwami piersiowymi.

1.2.5. ryba patroszona bez głowy i pasa barkowego (tusza) — ryba pozbawiona głowy z pasem barkowym i płetwami piersiowymi, cięciem prostym, lub skośnym z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami. Nerki i błona otrzewna mogą być pozostawione.

1.2.6. ryba patroszona bez głowy, pasa barkowego i płetwy ogonowej (tusza bez ogona) — ryba jak w 1.2.5, lecz z odciętą płetwą ogonową.

1.2.7. par barkowy — element mięśniowo-kostny ciała ryby z płetwami piersiowymi leżący tuż za pokrywami skrzelowymi po obu bokach ciała.

1.2.8. brzusek mocny — brzusek cały, nie wykazujący zmian autolitycznych na wewnętrznych stronach płatów brzusznych lub z powierzchownymi zmianami autolitycznymi w postaci plam i przebarwień, nie powodującymi rozluźnienia tkanki mięsnej.

1.2.9. brzusek osłabiony — brzusek cały, wykazujący na wewnętrznych stronach płatów brzusznych wyraźne zmiany autolityczne w postaci plam i przebar-

wień, powodujące nieznaczne rozluźnienia tkanki mięsnej bez pęknięć brzuszków.

1.2.10. brzusek pęknięty — brzusek ze zmianami autolitycznymi powodującymi głębokie rozluźnienie tkanki mięsnej płatów brzusznych z pęknięciem brzuszka włącznie, jednak nie dalej niż do płetwy brzusznej, z dopuszczalnym ubytkiem płatów brzusznych nie powodującym wypadania wnętrzości.

1.2.11. tkanka mięsna sprężysta — tkanka mięsna, która po odkształceniu spowodowanym lekkim uciskiem palca z siłą w granicach sprężystości powraca szybko, praktycznie całkowicie do pierwotnej postaci.

1.2.12. tkanka mięsna osłabiona — tkanka mięsna, która po odkształceniu spowodowanym uciskiem palca z siłą w granicach sprężystości powraca powoli nie całkowicie do pierwotnej postaci.

1.2.13. tkanka mięsna miękka — tkanka mięsna nie mająca praktycznie zdolności wyrównywania odkształcenia spowodowanego lekkim uciskiem palca lub mają w znikomym zakresie.

1.2.14. tkanka mięsna mazista — tkanka mięsna, w której po potarciu palcem miomery zacierają się.

1.2.15. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje utrwalania. W zależności od rodzaju utrwalania, ryby dzieli się i oznacza następująco:

- świeże (schładzane) — św,
- mrożone — mr.

2.2. Rodzaje obróbki. W zależności od rodzaju obróbki, ryby dzieli się i oznacza:

- odgardlone bez głów — odgd. b/gł,
 - odgardlone bez głów i płetw ogonowych — odgd. b/gł i b/og,
 - patroszone z głowami — patr. z/gł,
 - patroszone bez głów — patr. b/gł,
 - patroszone bez głów i pasów barkowych — tusze,
 - patroszone bez głów, pasów barkowych i płetw ogonowych — tusze b/og,
 - kawałki ryb — kawałki.
- Ryb całych nie oznacza się.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 10 stycznia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1986 poz. 10)

2.3. Sortymenty. W zależności od długości ryby dzieli się na sortymenty i oznacza:

- duże — D,
- średnie — S,
- małe — M.

2.4. Klasy jakości. W zależności od stwierdzonych cech klasyfikacyjnych jakości, ryby dzieli się na dwie klasy i oznacza cyframi rzymskimi:

- pierwsza klasa jakości — I,
- druga klasa jakości — II.

2.5. Przykład oznaczenia makreli dużej, mrożonej, patroszonej bez głowy, pierwszej klasy jakości:

MAKRELA mr. patr. b/gł. D I — BN-86/8022-07

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne — wg PN-86/A-86767. W obrocie detalicznym dopuszcza się ubytki glazury na rybach mrożonych.

3.2. Nazwy handlowe, gatunki, wymiary długości i sortymenty ryb powinny być zgodne z wymaganiami wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa handlowa	Gatunki ryb	Sortyment	Wymiar długości ryb, cm, (powyżej)	
				z/gł	b/gł
1	Antar	antar	D	28	23
			M	20	16
2	Belona	belona	—	20	16
3	Błyszczyk	żuwak, pompil, błyszczyk	—	25	20
4	Borel	borel, orkada	D	30	23
			M	20	16
5	Brosma	brośma, molwiniec	—	—	25
6	Buławik	buławik czarny, buławik siwy	—	—	18 ¹⁾
7	Dorada	dorada, bops, salpa, prażma, dubiel, sargus, amarel, zebryl, kantar	—	18	15
8	Georgianka	georgianka	D	30	23
			M	20	16
9	Granik	granik szary, granik wielki, granik smugawy, wrakoń, moroń, granik, czarnolicy, kabryl, strzępiel, piłczyk, apogon	—	20	16
10	Halibut biały	kulbak (halibut biały)	—	—	40
11	Halibut niebieski	kulbak czarny (halibut niebieski)	—	—	25
12	Karmazyn	karmazyn, karmazynek, mentela, debdak, karmazyn pacyficzny	—	—	15
13	Karbonela	karbonela	—	25	20
14	Kergulena	kergulena	D	30	23
			M	20	16
15	Konger	konger, konger białopłetwy	—	60	50
16	Kulbin	kulbin, korwin, otol umbra, drum, lorna	—	20	16
17	Kochinowa	kochinowa	—	25	20
18	Kokor	kokor	—	25	20
19	Lichia	lichia, głafka, amia, seriola	—	20	16
20	Lucjan	lucjan, brązel, zielec, parma, centosz, luszc	—	20	16
21	Makreła	makreła, makreła colias	D	28	24
			M	20	16
22	Miętus królewski	miętus królewski	D	—	45
			M	—	30
23	Miruna	miruna	—	—	25
24	Nototenia markurkowa	nototenia markurkowa	—	—	16

cd. tabl. 1.

Lp.	Nazwa handlowa	Gatunki ryb	Sortyment	Wymiar długości ryb, cm, (powyżej)	
				z/gł	b/gł
25	Nototenia żółta	nototenia żółta	D	28	20
			M	20	16
26	Ostrobok	ostrobok, ostrobok czarny, trzefon, chropik, karanks, jurel, womer, blanka	D	—	23
			S	—	18
			M	—	15
27	Pagrus	kielec, kielczak, morlesz szkarłatny, morlesz pręgowa-ty, pagrus, pagrus pręgacz, pagrus zapata, kielczak kanaryjski	—	18	15
28	Pałasz	pałasz, pałacz ogoniasty	—	60	50
29	Pelamida	pelamida, orcyn	—	20	16
30	Piotrosz	piotrosz, piotrosz czarny	—	20	16
31	Płastuga bałtycka	zimica, stornia, skarp, gładzica, nagład, niegładzica	D	25	tusze powyżej 120 g
			M	wymiaru ochronnego	
32	Płastuga daleko-morska	szkarłacica, złocica, lodzica, skarp, ptera, jęzor, later-na, zimica, gładzica, stornia, nagład, trepa, turbotek, niegładzica	—	21	17
33	Raja	wszystkie gatunki	—	kawałki powyżej 300 g	
34	Sardela	sardela	—	15	—
35	Skwama	skwama, nototenia falklandzka nototenia szara	—	—	16
36	Srebrzyk	srebrzyk opalek, srebrzyk smukły	—	25	20
37	Sola	sola, laskara, pręgarka, senegalka, kanaryjka, soletka, kunatka, luzytanka, azewia, oczlica	—	20	16
38	Tasergal	tasergal	—	20	16
39	Terpuga	wszystkie gatunki z rodziny terpugowatych	—	20	16
40	Tunek	tunek	—	—	30
41	Tuńczyk	tuńczyk, tuńczyk biały, opastun, tuńczyk żółtopłetwy, bonito, tazar, włócznik	—	—	30
42	Zębacz	zębacz smugowy, zębacz pstry	—	—	35
43	Żabnica	nawęd, żabnica afrykańska	—	—	25
44	Inne ryby konsumpcyjne wg nazw gatunkowych		—	20	16

Ryby oprawione bez ogona mogą mieć wymiar o 5 cm mniejszy od określonego dla ryb bez głów.
¹⁾ Wymiar ryb bez trzonów ogonowych.

3.3. Udział ryb poniżej ustalonego wymiaru. W partii dopuszcza się do 5% masy ryb o wymiarach niższych o 10% od ustalonych w tabl. 1.

3.4. Wymagania klasyfikacyjne. Ryby świeże oraz ryby mrożone po rozmrożeniu powinny odpowiadać wymaganiom wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cecha	Wymagania	
		I	II
1	Wygląd ogólny	ryby dobrze umięśnione, bez wyraźnych oznak wychudzenia; skóra o zabarwieniu naturalnym, właściwym dla ryb danego gatunku, błyszcząca, pokryta przezroczystym śluzem; dopuszcza się skórę lekko zmatowiałą, odgniecenia i oznaki nieznacznej, powierzchniowej wysusзки; u ryb antarktycznych płastug, miętusa i raji dopuszcza się śluz lekko zmętniały	dopuszcza się ryby wychudzone, potarłowe, ze skórą zmatowiałą, lekko odbarwioną i lekko pożółconą, pokrytą niewielką ilością zmętniałego śluzu; u ryb mrożonych dopuszcza się wysuszkę nie większą niż na 20% powierzchni bloku (ryb) i nie głębszą niż 1 mm

cd. tabl. 2

Lp.	Cecha	Wymagania	
		I	II
2	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi tkanki mięsnej; u pałasa i miruny uszkodzeń i ubytków skóry nie normalizuje się	dopuszcza się do 20% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi tkanki mięsnej, a u ostroboka i sardeli dodatkowo do 30% masy ryb z uszkodzeniami skóry
3	Stan brzusków	brzuszek mocny; dopuszcza się do 5% masy	ryb z brzuszkami osłabionymi i popękanymi dopuszcza się do 10%, a u srebrzyków, sardeli i makreli do 20% masy ryb z brzuszkami osłabionymi i popękanymi
4	Wygląd jamy ciała	kontury narządów wewnętrznych wyraźne; brzusznym	dopuszcza się zmiany barwy na wewnętrznych stronach płątów dopuszcza się kontury narządów wewnętrznych mniej wyraźne oraz powierzchniowe zmiany autolityczne na płatach brzusznych; a u makreli — częściowe odstawianie żeber
5	Obróbka	prawidłowa dla określonego sposobu; cięcia gładkie, u tusz z płastug bałtyckich wszystkie płetwy muszą być usunięte, a gonady mogą być pozostawione;	dopuszcza się nieznaczne usterki obróbki u pojedynczych ryb dopuszcza się drobne usterki obróbki i pozostawienie resztek narządów wewnętrznych
6	Sprężystość tkanki mięsnej	tkanka sprężysta, dobrze związana z kośćcem; u miruny i makreli dopuszcza się tkankę mięsną osłabioną	dopuszcza się tkankę osłabioną i o osłabionym związaniu z kośćcem oraz u 5% masy ryb tkankę mięsną miękką lecz nie maziastą; dla płastug dalekomorskich dopuszcza się galaretowatą
7	Barwa	barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla ryb określonego gatunku; dopuszcza się naturalne pożółcenia nie wynikające z procesów oksydacyjnych tłuszczu	dopuszcza się lekkie zmiany naturalnej barwy mięsa i nieznaczne pożółcenia nie przenikające w głąb mięsa
8	Zapach	mięsa, skóry, oskrzel i narządów wewnętrznych swoisty, charakterystyczny dla ryb świeżych określonego gatunku; dla raji dopuszcza się lekko amoniakalny	dopuszcza się mięsa i skóry osłabiony lub intensywnie swoisty, rybny, skrzeli i narządów wewnętrznych lekko kwaśny; u ryb mrożonych skóry i warstwy powierzchniowej mięsa dopuszcza się lekko tranowaty

3.5. Wymagania zdrowotne — wg PN-86/A-86767.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie (wg BN-79/8020-02)

4.1.1. Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabezpieczać ryby przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, spełniać wymagania stawiane opakowaniom przeznaczonym dla ryb świeżych i mrożonych oraz mieć atest upoważnionych władz sanitarnych.

Ryby świeże należy pakować do skrzynek drewnianych wg BN-74/7161-54, nowych i używanych lub z tworzyw sztucznych oraz zabezpieczyć lodem wodnym wg PN-74/A-86761. Ryby mrożone w blokach należy pakować do pudeł tekturowych wg PN-73/O-79402. Przed ich włożeniem do pudeł powinny być pakowane w folię lub innery. Pudełka tekturowe zawierające bloki ryb mrożonych powinny być zabezpieczone przed otwieraniem się.

4.1.2. Pakowanie. Ryby w opakowaniach i zamrożone w blokach powinny być tak ułożone, aby nie ulegały uszkodzeniom, na ogół równolegle do jednego z bloków opakowania.

4.1.3. Znakowanie opakowań — wg BN-79/8020-02.

4.1.4. Masa netto ryb w opakowaniu powinna być zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się nadwagę do 2%. Masa netto ryb świeżych nie powinna przekraczać 30 kg w opakowaniu.

4.2. Przechowywanie. Warunki i okresy przechowywania ryb mrożonych w chłodniach — wg PN-83/A-07005, a ryb świeżych i mrożonych w produkcji i obrocie handlowym — wg BN-79/8020-02.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057, PN-74/A-86761 i PN-75/A-86764.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-86/A-86767.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-85/A-86752.

5.3. Opis badań — wg PN-86/A-86767.

5.4. Ocena wyników badań — wg PN-86/A-86767.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów można stosować etykiety:

— dla tusz z płastug bałtyckich z numerem ZN-73/ZGR-09198,

— dla miruny — ZN-80/ZGR-09115, a dla makreli ZN-74/ZGR-09106.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8022-07

a) włączono do normy wymagania ZN-73/ZGR-09198, ZN-74/ZGR-09106 i ZN-80/ZGR-09115, obejmując nią nowe gatunki ryb,

b) opracowano i wprowadzono nowe określenia,

c) uaktualniono tablicę z nazwami handlowymi i gatunkowymi oraz wymiarami i sortymentami ryb,

d) opracowano i wprowadzono nowe wymagania klasyfikacyjne jakości,

e) wprowadzono wymagania zdrowotne,

f) zmieniono wymagania dotyczące pakowania, przechowywania, transportu i badania.

3. Normy związane

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

PN-85/A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Pobieranie próbek

PN-74/A-86761 Ryby świeże. Chłodzenie lodem wodnym

PN-75/A-86764 Ryby mrożone. Chłodzenie suchym lodem

PN-86/A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone.

Wspólne wymagania i badania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

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

BN-74/7161-54 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do ryb

BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

4. Symbol wg SWW — 2343-3, 2343-4, 2343-6, 2343-7, 2343-8.

5. Autor projektu normy — inż. Janusz Laskowski — Morski Instytut Rybacki, Gdynia.

6. Zalecenia technologiczne

a) ryby nie spełniające wymagań określonego sortymentu należy oznaczać literą N — niesortowane,

b) ryby oprawione bez głów poniżej ustalonych wymiarów należy oznaczać literą X — niewymiarowe.

Ryby niesortowane N i ryby niewymiarowe X należy przeznaczać do przetwórstwa.

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Rybnego

86/8022-07 Ryby świeże i mrożone. Ryby morskie różne

224

zmiana 1

87.03.13

W tablicy 1, lp. 23, w kolumnie, Wymiar długości ryb b/gł. przy liczbie: 25, do-
je się: odsyłacz ¹⁾.

(Biuletyn PKNMłJ nr 7/87 poz. 72)

BN-86/8022-07

na str. 1, w p. 1.2.7, zamiast: par barkowy, powinno być: pas barkowy;
na str. 2, w tabl. 1, lp. 24, w kol.: nazwa handlowa i gatunki ryb, zamiast: no-
totechnia markurkowa, powinno być: marmurkowa;
na str. 3, w tabl. 1, lp. 28, w kol.: gatunki ryb, zamiast: pałacz ogoniasty, po-
winno być: pałasz ogoniasty;
na str. 4, w tabl. 2, lp. 8, w kol.: wymagania, po słowach: mięsa, skóry, zamiast:
oskrzel, powinno być: skrzel.

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego

22 BN-86/8022-07 Ryby świeże i mrożone. Ryby morskie różne
1224

zmiana 2
89.04.19

1. W tablicy 1, lp. 32 Płastuga dalekomorska, w kol.: Gatunki ryb, dopisuje się na końcu: gwiazdzica (*Platichthys stellatus*), gładzica alaskańska (*Pleuronectes quadrituberculatus*) oraz wprowadza się lp. 45 o treści:

Lp.	Nazwa handlowa	Gatunki ryb	Sorty- ment	Wymiar długości ryb, cm (powyżej)	
				z/gł	b/gł
45	Sola pacy- ficzna	zimnica pacyficzna (<i>Limanda aspera</i>), niegładzica pacyficzna (<i>Hippoglossoides elassodon</i>), skalnica (<i>Lepidopseta bilineata</i>), szkar- lająca królewska (<i>Glyptocephalus zachirus</i>), piaszczycza (<i>Psettichthys mela- nosticus</i>), złocica pacyficzna (<i>Microstomus pacificus</i>)	—	21	17

2. W tablicy 2, lp. 5, Cecha — obróbka, w Wymaganiach dla klasy I i II, po słowach: cięcia gładkie, treść zmienia się na:

u tusz z płastug bałtyckich, gwiazdzicy, gładzicy alaskańskiej i soli pacyficznych gonady mogą być pozostawione; u tusz z płastug bałtyckich wszystkie płetwy muszą być usunięte; dopuszcza się nieznaczne usterki obróbki u pojedynczych ryb.