

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Produkcja garmazeryjna	8151-08 ✓
	Elementy i mięsa drobne z rozbioru półtuszy wieprzowych kl. 2 i 3 bez szynek z uzyskaniem łopatki bez kości do wędzenia, gotowania	Grupa katalogowa XII 11 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 2 i 3 bez szynek, świeżych lub mrożonych z uzyskaniem łopatki bez kości do wędzenia i gotowania.

1.2. Normy związane

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

PN-69/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-56/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

2. WYMAGANIA

2.1. Półtusze wieprzowe klasy 2 i 3 bez szynek (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa zaдатny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	połowa tuszy ze skórą lub częściowo bez skóry z szynką odciętą pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej wraz z warstwą tłuszczu krokowego, z gołonką i nogą; rozcięcie półtuszy powinno być wykonane wzdłuż linii prostej przez środek kręgosłupa i kości głowy; połówka nie powinna być uszkodzona, kręgi niezmiażdżone i niepostrzępione; niedopuszczalne pozostałości strzępków kości, części narządów płciowych, gałek ocznych, szczeciny, wewnętrznych części ucha, sutek macior, sadła, nerek, rdzenia pęcherzowego i nasad rogowych raciczek (zgodnie z PN-69/A-82001)

¹⁾ Symbol wg SWW: 2313-81.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; półtusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w półtuszach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięsa — jasnoróżowa, różowa do czerwonej, tłuszczu — biała z odcieniem różowym lub lekko kremowym; w półtuszach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni jędrna, elastyczna; w półtuszach 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. Łopatka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania oraz pozostałe elementy porzbirowe

2.2.1. Łopatka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania. Łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej, pozbawione grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu mięśniowego, z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm. Brzegi łopatki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka bez strzępów i pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 20 mm oraz skóry stanowiącej około

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne

Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 31 marca 1971 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r. (Mol. Pol. nr 30/1971 poz. 193)

$\frac{1}{3}$ powierzchni elementu (30%). W skład łopatki przygotowanej do wędzenia lub gotowania wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramienia.

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe

Element	Wymagania
Głowa	element odcięty w stawie potylicznym i dalej wzdłuż krawędzi dolnej szczęki tak, aby mięsień żuchwy został odsłonięty, a tłuszcz policzkowy pozostał przy podgardlu; głowa zawiera między innymi następujące mięśnie: żuchwowy (żwacz), okrężny ust, jarzmowy, policzkowy, skroniowy; w skład głowizny wchodzi następujące kości: przepołowione kości czaszki (otaczające jamę nosową i ustną i przepołowioną dolną szczękę, zwaną żuchwą) oraz przepołowione kości otaczające jamę mózgową
Karczek bez kości	mięso pochodzące z odcinka szyjnego przedniej grzbietowej części odcinka piersiowego, pozbawione wąskiego, ścięgnistego mięśnia od strony górnej, twardego mięśnia od strony pierwszego kręgu szyjnego; uformowany element w kształcie nieforemnego walca uzyskuje się przez okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz zewnętrznego i luźnych strzępów mięsa; brzegi powinny być wyrównane
Schab uformowany	mięso z kością, w którego skład wchodzi: mięsień najdłuższy grzbietu, część mięśnia karkowego przylegająca do mięśnia najdłuższego grzbietu oraz górne odcinki żeber od piątego do ostatniego; pozostałe przy schabie uformowanym kości żeberowe powinny być takiej długości, aby nie wystawały poza mięsień najdłuższy grzbietu; powierzchnia schabu powinna być wyrównana, bez strzępów mięsa i tłuszczu, z pozostawieniem na omięsnej mięśnia najdłuższego grzbietu warstwy tłuszczu grubości do 2 mm; schab uformowany nie zawiera mięśnia biodrowo-udowego, tzw. polędwiczki
Podgardle	część skórno-tłuszczowo-gruczołowa policzka i szyi porośnięta tkanką mięsną

cd. tablicy

Element	Wymagania
Żeberka	mięso z kością z odcinka piersiowego półtusze wieprzowych; żeberka zawierają kości mostka oraz kości żeber wraz z częścią chrząstkową bez części żeber pozostałych przy schabie i karkówce, pokryte cienką warstwą mięśni i tłuszczu; głównymi mięśniami żeber są mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne
Boczek bez żeberek	mięso bez kości z odcinka piersiowego półtuszy, uformowane w kształcie prostokąta; grubość boczku nie mniej niż 15 mm; na powierzchni przekroju poprzecznego powierzchnia mięsa nie mniej niż $\frac{1}{5}$ (20%) całej powierzchni przekroju poprzecznego; boczek może być ze skórą lub bez skóry
Noga przednia	kończyna przednia oddzielona od golenki w górnej części stawu nadgarstkowego tak, aby kości nadgarstka pozostawały przy nodze
Słonina	zewnętrzna warstwa tłuszczu ze skórą lub bez skóry po usunięciu zarówno widocznych warstw mięśni jak i mięśni okrytych tkanką tłuszczową od strony wewnętrznej płata słoninowego; grubość słoniny bez skóry powinna wynosić co najmniej 15 mm, ze skórą — co najmniej 20 mm
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso bez tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego, przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne do 2 mm (lekka marmurkowatość); niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły; barwa mięsa jasnoróżowa, różowa do czerwonej, niedopuszczalne kawałki o barwie białej, tzw. rybne mięso, oraz o barwie ciemnoczerwonej; barwa tłuszczu biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 18%
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowatość) bez ogra-

cd. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 2	niczeń; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły oraz grubsza tkanka łączna; barwa mięsa różowa do czerwonej, tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 35%
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso ścięgniaste z dużą zawartością tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego, przetłuszczenia międzymięśniowego i śródtkankowego; niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 23%

cd. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 4	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, barwa tłuszczu biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; zawartość tłuszczu bez ograniczeń

3. BADANIA

3.1. Badania organoleptyczne — wg PN-65/A-82000.

3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-56/A-82111.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-08

1. Rozbiór półtuszy wieprzowej bez szynki na elementy

1.1. Odcięcie głowy — w stawie potylicznym i dalej wzdłuż krawędzi dolnej szczęki tak, aby mięsień żuchwowy (żwacz) został odsłonięty, a tłuszcz policzkowy pozostał przy podgardlu.

1.2. Odcięcie nogi przedniej — w górnej części stawu nadgarstkowego tak, aby kości nadgarstka pozostały przy nodze.

1.3. Odcięcie schabu, karkówki, żeberka i biodrówki — cięciem równoległym wzdłuż płaszczyzny żeber i mostka, a następnie po linii rozdziału karkówki, schabu i biodrówki od słoniny tak, aby cały tłuszcz został przy słoninie, a mięso nie było pozacinane.

Następnie należy:

a) ze zdjętych razem karkówki, schabu, żeberka i biodrówki oddzielić żeberka wzdłuż dolnej krawędzi mięśnia najdłuższego grzbietu, poczynawszy od główki pierwszego żebra do $\frac{1}{3}$ ostatniego żebra,

b) karkówkę oddzielić, przecinając mięsień grzbietowy i międzyżebrowy oraz kręgi piersiowe między 4 i 5 żebrami,

c) biodrówkę oddzielić od schabu cięciem prostopadłym do grzbietu i mięśnia lędźwiowego wewnętrznego oraz kręgosłup między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej tak, aby chrząstka skrzydła kości biodrowej pozostała przy schabie.

Karkówkę bez kości uformowaną uzyskuje się przez: wycięcie kości (przepołowionych kręgów szyjnych i piersiowych z górnymi odcinkami żeber), okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz luźnych strzępów mięśni, wyrównanie brzegów karkówki do kształtu nieforemnego walca.

Schab uformowany uzyskuje się przez: usunięcie kości kręgosłupa, usunięcie mięśnia biodrowo-udowego, wyrównanie powierzchni schabu.

Biodrówkę należy wykroić na mięsa drobne i kości (uzyskując mięso drobne klasy 1, 2 i 4).

1.4. Odcięcie łopatki — cięciem półkolistym; nie naruszając mięśni z wewnętrznej części łopatki odciąć fałdę tłuszczu pachowego, który należy rozebrać na: mięso drobne klasy 2, tłuszcz drobny oraz skórki.

Łopatkę bez kości przygotowaną do wędzenia i gotowania uzyskuje się przez: odcięcie gołonki i wykrojenie jej na mięsa drobne klasy 3 i 4, tłuszcz drobny, skórki oraz kości, zdjęcie tłuszczu z powierzchni łopatki z pozostawieniem warstwy grubości do 20 mm, odcięciu mięśnia podłopatkowego, wycięcie kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej, wycięcie grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm oraz wyrównanie łopatki do kształtu półokrągłego.

1.5. Odcięcie boczku — od góry — po linii odcięcia płata słoninowego, od tyłu — po linii odcięcia pachwiny, od przodu — po linii odcięcia łopatki i pachwiny, od tyłu — po linii odcięcia pachwiny (rozwinęte gruczoły mleczne powinny pozostać przy pachwinie). Pachwinę należy rozebrać uzyskując mięso drobne klasy 2, 4, tłuszcz drobny i skórki.

Uformowany boczek uzyskuje się przez: wyrównanie powierzchni, wyrównanie półkolistej linii cięcia od strony łopatki.

1.6. Odcięcie podgardla — od płata słoninowego cięciem ukośnym, biegnącym od fałdu potylicznego w górnej przedniej części płata słoninowego do miejsca odcięcia boczku od słoniny tak, aby tłuszcz twardy pozostał przy podgardlu. Odciętą wraz z podgardlem fałdę tłuszczu potylicznego odjąć od podgardla, klasyfikując na tłuszcz drobny, mięso drobne klasy 2 i skórki.

1.7. Odcięcie płata słoninowego wykonuje się po usunięciu zarówno widocznych warstw mięśni jak i warstw mięśni okrytych tkanką tłuszczową.

1.8. Segregacja uzyskanych mięs drobnych — wg wymagań podanych w normie przedmiotowej.

1.9. Oczyszczenie kości. Kości powinny być oczyszczone z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 2 bez szynki z uzyskaniem łopatki do wędzenia i gotowania

Lp.	Elementy porozbiorowe	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyień, %
1	Głowa	6,00	5,80 ÷ 6,20
2	Karczek bez kości	3,90	3,70 ÷ 4,10
3	Schab uformowany	7,20	7,00 ÷ 7,40
4	Łopatka do wędzenia i gotowania	8,50	8,30 ÷ 8,70
5	Podgardle	5,70	5,50 ÷ 5,90
6	Żeberka	4,70	4,50 ÷ 4,90
7	Boczek bez żeberek	10,00	9,80 ÷ 10,20
8	Nogi	1,10	1,00 ÷ 1,20
9	Słonina	18,50	18,00 ÷ 19,00
10	Tłuszcz drobny	14,80	14,30 ÷ 15,30
11	Skórki	1,00	0,90 ÷ 1,10
12	Mięso drobne klasy 1	1,10	1,00 ÷ 1,20
13	Mięso drobne klasy 2	10,40	10,20 ÷ 10,60
14	Mięso drobne klasy 3	1,30	1,20 ÷ 1,40
15	Mięso drobne klasy 4	0,60	0,50 ÷ 0,70
16	Kości	4,70	4,60 ÷ 4,80
17	Strata rozbiorowa	0,50	0,50
Razem		100,00	—

3. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 3 bez szynki z uzyskaniem łopatki do wędzenia i gotowania

Lp.	Elementy porozbiorowe	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyień, %
1	Głowa	6,90	6,70 ÷ 7,10
2	Karkówka bez kości	4,80	4,60 ÷ 5,00
3	Schab uformowany	9,30	9,10 ÷ 9,50
4	Łopatka do wędzenia i gotowania	10,60	10,40 ÷ 10,80
5	Podgardle	5,60	5,40 ÷ 5,80
6	Żeberka	5,50	5,30 ÷ 5,70
7	Boczek bez żeberek	11,10	10,90 ÷ 11,30
8	Nogi	1,40	1,30 ÷ 1,50
9	Słonina	12,00	11,50 ÷ 12,50
10	Tłuszcz drobny	11,10	10,60 ÷ 11,60
11	Skórki	1,00	0,90 ÷ 1,10
12	Mięso drobne klasy 1	1,10	1,00 ÷ 1,20
13	Mięso drobne klasy 2	11,20	11,00 ÷ 11,40
14	Mięso drobne klasy 3	1,50	1,40 ÷ 1,60
15	Mięso drobne klasy 4	0,80	0,70 ÷ 0,90
16	Kości	5,60	5,50 ÷ 5,70
17	Strata rozbiorowa	0,50	0,50
Razem		100,00	—