

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Produkcja garmażeryjna	8151-30
	Elementy i mięsa drobne z rozbioru półtusze wieprzowych kl. 2 i 3 z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do pieczenia	W
		Grupa katalogowa XII 11 ¹⁾

1. WSTĘP

cd. tablicy

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne z rozbioru półtusze wieprzowych klasy 2 i 3 świeżych lub mrożonych z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do pieczenia.

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. Półtusza wieprzowa klasy 2 i 3 (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	połowa tuszy ze skórą lub częściowo bez skóry; rozcięcie półtuszy powinno być wykonane wzdłuż linii prostej przez środek kręgosłupa i kości głowy połędwica nie powinna być uszkodzona, kręgi niezmiężdżone i niepostrzępione; niedopuszczalne pozostałości strzępków kości, części narządów płciowych, gałek ocznych, szczeciny, wewnętrznych części ucha, sutek macior, sadła, nerek, rdzenia pacierzowego i nasad rogowych raciczek (zgodnie z PN-69/A-82001)

1) Symbol wg SWW: 2313-81.

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; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; w półtuszach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni jędrna, elastyczna; w półtuszach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza elastyczność i jędrność mięśni
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparcenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Łopatka bez kości i szynka bez kości uformowane do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Łopatka bez kości uformowana do pieczenia. Łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej, pozbawione tłuszczu śródmięśniowego, grubszej tkanki łącznej oraz grubszych naczyń krwionośnych. W skład łopatki wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, trójgłowy ramienia i zespół mięśni ramienia.

Brzegi łopatki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 2 mm.

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne

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

2.2.2. Szynka bez kości uformowana do pieczenia. Szynkę tworzy mięso bez kości pochodzące z tylnej części półtuszy wieprzowej, pozbawione tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej oraz grubszych naczyń krwionośnych. W skład szynki wchodzi między innymi następujące mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty i mięśnie pośladkowe. Brzegi szynki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów, pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 2 mm.

2.2.3. Pozostałe elementy porzbirowe

Element	Wymagania
Głowa	element odcięty w stawie potylicznym i dalej wzdłuż krawędzi dolnej szczęki tak, aby mięsień żuchwowy został odsłonięty, a tłuszcz policzkowy pozostał przy podgardlu; głowa zawiera między innymi następujące mięśnie: żuchwowy (żwacz), okrężny ust, jarzmowy, policzkowy i skroniowy; w skład głowy wchodzi następujące kości: przepołowione kości czaszki (otaczające jamę nosową i uszną 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 i 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 zewnętrznych 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 półtuszy 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	dolna część tłuszczowo-mięsna półtuszy uformowana w kształcie prostokąta; grubość boczku — nie mniej niż 15 mm; na przekroju poprzecznym — powierzchnia mięsa nie mniej niż 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
Noga tylna	kończyna tylna oddzielona od golenki nieco powyżej stawu skokowego w ten sposób, aby guz piętowy pozostał przy nodze
Golenka przednia	środkowa część kończyny przedniej odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby podramię bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej, bez nasady dolnej kości podramienia pozostało w golonce; noga odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej; golenka zawiera między innymi następujące mięśnie: prostowniki, zginacze palców; w skład golenki wchodzi między innymi następujące kości: nasada dolna kości ramiennej i kości podramienia (łokciowa i promieniowa) bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej, pozostałej przy łopatce
Golenka tylna	element stanowiący środkową część kończyny odciętą od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc od stawu kolennego w dół; noga odcięta od golenki minimalnie powyżej stawu skokowo-goleniowego, w ten sposób, aby cały guz piętowy pozostał przy nodze; golenka zawiera 2/3 kości goleni (strzałkowej i piszczelowej) bez dolnej nasady; w skład golenki wchodzi między innymi mięśnie: prostowniki i zginacze palców oraz dolna część mięśnia brzuchatego (łydkowego)

cd. tablicy

Element	Wymagania
Słonina	zewnątrzna 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. rybnie 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 ograniczeń; 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%

cd. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso ścięgniste z dużą zawartością tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego, przetłuszczenia międzymięśniowego i śródtkankowego; niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły; barwa mięsa — różowa do czerwonej przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 23%
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, 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-71/8151-30

1. Rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy i mięsa drobne

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

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

1.4. Odcięcie nogi tylnej — nieco powyżej stawu skokowego tak, aby szpik kostny nie został odsłonięty, a guz kości piętowej pozostał przy nodze.

1.5. Odcięcie schabu, karkówki, żeberka, biodrówki — cięciem równoległym wzdłuż płaszczyzny żeber, 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, począwszy od główki pierwszego żebra do 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 prostym do grzbietu, przecinając część mięśnia najdłuższego 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: wyjęcie kości (przepełowionych kręgów szyjnych i piersiowych z górnymi odcinkami żeber), okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz luźnych strzępów mięśni, wyrównanie brzegów i powierzchni 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 bez kości klasy 2 i 4).

1.6. Odcięcie łopatki. Cięciem półkolistym, nie naruszając mięśni, z wewnętrznej części łopatki odciąć fałdę

tłuszczu pachowego, który należy rozebrać na tłuszcz drobny, mięso drobne klasy 2 oraz skórki.

Łopatkę bez kości przygotowaną do pieczenia uzyskuje się przez: odcięcie golonki, wykrojenie jej na mięsa drobne klasy 3 i 4, tłuszcz drobny, skórki oraz kości, zdjęcie tłuszczu z powierzchni łopatki z pozostawieniem warstwy grubości do 2 mm, odcięcie mięśnia podłopatkowego, wyjęcie kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej, wycięcie grubszej tkanki łącznej, tłuszczu międzymięśniowego oraz grubszych naczyń krwionośnych, wyrównanie brzegów łopatki do kształtu półokrągłego.

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

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

1.8. Odcięcie podgardla od pozostałego płata słoniny — 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 odciąć od podgardla, dzieląc na tłuszcz drobny, mięso drobne klasy 2 i skórki.

1.9. Odcięcie słoniny. Słoninę otrzymuje się po usunięciu zarówno widocznych warstw mięśni, jak i warstw mięśni okrytych tkanką tłuszczową.

1.10. Odcięcie szynki — pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej oraz po omiesnej mięśnia czworogłowego uda. Z zewnętrznej części szynki odciąć fałdę tłuszczu krokowego, który rozebrać należy na tłuszcz drobny, mięso drobne klasy 2 i skórki. Od szynki odciąć golonkę i rozebrać ją na mięsa drobne klasy 3 i 4, tłuszcz drobny, skórki i kości.

Szynkę bez kości przygotowaną do pieczenia uzyskuje się przez: zdjęcie tłuszczu z powierzchni szynki z pozostawieniem warstwy grubości do 2 mm, wyjęcie kości miednicy (kulszowa, łonowa, biodrowa bez skrzydła), kości udowej z rzepką kolanową oraz przepołowionych kręgów kości krzyżowej (które mogą występować przy szynkach pochodzących z półtuszy, przy których nie pozostawiono po uboju ogona), wycięcie tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej oraz grubszych naczyń krwionośnych, wyrównanie brzegów szynki do kształtu półokrągłego.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 2 z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do pieczenia

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyień, %	orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyień, %
1	Głowa	4,70	4,50 ÷ 4,90	4,70	4,50 ÷ 4,90
2	Karczek bez kości	3,50	3,30 ÷ 3,70	3,50	3,30 ÷ 3,70
3	Schab uformowany	5,90	5,70 ÷ 6,10	5,90	5,70 ÷ 6,10
4	Szynka bez kości do pieczenia	10,40	10,00 ÷ 10,80	10,40	10,00 ÷ 10,80
5	Łopatka bez kości do pieczenia	6,00	5,80 ÷ 6,20	6,00	5,80 ÷ 6,20
6	Podgardle	4,40	4,20 ÷ 4,60	4,40	4,20 ÷ 4,60
7	Żeberka	3,80	3,60 ÷ 4,00	3,80	3,60 ÷ 4,00
8	Boczek bez żeberek	7,40	7,20 ÷ 7,60	7,40	7,20 ÷ 7,60
9	Nogi	2,00	1,90 ÷ 2,10	2,00	1,90 ÷ 2,10
10	Ogony	0,30	0,20 ÷ 0,40	0,30	0,20 ÷ 0,40
11	Słonina	14,70	14,50 ÷ 14,90	14,70	14,50 ÷ 14,90
12	Tłuszcz drobny	15,60	15,20 ÷ 16,00	15,00	14,60 ÷ 15,40
13	Mięso drobne bez kości klasy 1	1,50	1,40 ÷ 1,60	1,50	1,40 ÷ 1,60
14	Mięso drobne bez kości klasy 2	10,00	9,60 ÷ 10,40	10,00	9,60 ÷ 10,40
15	Mięso drobne bez kości klasy 3	2,10	1,90 ÷ 2,30	0,60	0,40 ÷ 0,80
16	Mięso drobne bez kości klasy 4	0,70	0,60 ÷ 0,80	0,70	0,60 ÷ 0,80
17	Skórki	1,30	1,20 ÷ 1,40	1,00	0,90 ÷ 1,10
18	Kości	5,20	5,10 ÷ 5,30	4,60	4,50 ÷ 4,70
19	Golonka przednia i tylna	—	—	3,00	2,90 ÷ 3,10
20	Strata rozbiorowa	0,50	0,50	0,50	0,50
Razem		100,00	—	100,00	—

3. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 3 z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do pieczenia

Lp.	Elementy porzbirowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyień, %	orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyień, %
1	Głowa	5,60	5,40 ÷ 5,80	5,60	5,40 ÷ 5,80
2	Karczek bez kości	3,80	3,60 ÷ 4,00	3,80	3,60 ÷ 4,00
3	Schab uformowany	6,40	6,20 ÷ 6,60	6,40	6,20 ÷ 6,60
4	Szynka bez kości do pieczenia	11,70	11,30 ÷ 12,10	11,70	11,30 ÷ 12,10
5	Łopatka bez kości do pieczenia	6,60	6,40 ÷ 6,80	6,60	6,40 ÷ 6,80
6	Podgardle	3,80	3,60 ÷ 4,00	3,80	3,60 ÷ 4,00
7	Żeberka	4,20	4,00 ÷ 4,40	4,20	4,00 ÷ 4,40
8	Boczek bez żeberek	8,10	7,90 ÷ 8,30	8,10	7,90 ÷ 8,30
9	Nogi	2,50	2,40 ÷ 2,60	2,50	2,40 ÷ 2,60
10	Ogony	0,30	0,20 ÷ 0,40	0,30	0,20 ÷ 0,40
11	Słonina	7,40	7,20 ÷ 7,60	7,40	7,20 ÷ 7,60
12	Tłuszcz drobny	14,60	14,40 ÷ 14,80	14,00	13,80 ÷ 14,20
13	Mięso drobne bez kości klasy 1	1,70	1,60 ÷ 1,80	1,70	1,60 ÷ 1,80
14	Mięso drobne bez kości klasy 2	11,20	10,80 ÷ 11,60	11,20	10,80 ÷ 11,60
15	Mięso drobne bez kości klasy 3	2,70	2,50 ÷ 2,90	0,60	0,50 ÷ 0,70
16	Mięso drobne bez kości klasy 4	0,70	0,60 ÷ 0,80	0,70	0,60 ÷ 0,80
17	Skórki	1,80	1,70 ÷ 1,90	1,50	1,40 ÷ 1,60
18	Kości	6,40	6,30 ÷ 6,50	5,60	5,50 ÷ 5,70
19	Golonka przednia i tylna	—	—	3,80	3,70 ÷ 3,90
20	Strata rozbiorowa	0,50	0,50	0,50	0,50
Razem		100,00	—	100,00	—