

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-73
	Produkcja garmazeryjna Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 1 i 2 z jałowic i walców bez poledwic	8151-42
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso uzyskane z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych bez poledwic kl. 1 i 2 z jałowic i walców.

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

2. WYMAGANIA

2.1. Ćwierćtusze wołowe tylne bez poledwic kl. 1 i 2 z jałowic i walców (surowiec wyjściowy)
- wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	kl. 1	kl. 2
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z ćwierćtuszy wołowych tylnych bez poledwic z jałowic i walców, uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń	
Wygląd ogólny	ćwierćtusze wołowe kl. 1 z jałowic i walców pochodzą ze sztuk pełnomięsnych, o mięśniach bardzo dobrze rozwiniętych, o wyraźnych cechach pełnomięsności; warstwa tłuszczu zewnętrznego dobra, średnia, nieznaczna lub nie występuje; tłuszcz międzymięśniowy występuje w niewielkich złogach lub brak tłuszczu międzymięśniowego - zgodnie z PN-69/A-82001	ćwierćtusze wołowe kl. 2 z jałowic i walców pochodzą ze sztuk mięsnych o mięśniach dobrze rozwiniętych, wzrostach kręgów grzbietowych i krzyżowych mało wystających; warstwa tłuszczu zewnętrznego średnia, nieznaczna lub nie występuje; tłuszcz międzymięśniowy występuje w niewielkich złogach lub brak tłuszczu międzymięśniowego - zgodnie z PN-69/A-82001
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; ćwierćtusza nie powinna mieć przekrwień i pomażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni	

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania	
	kl. 1	kl. 2
Barwa	mięsa - jasnoczerwona i czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu - biała z odcieniem różowym lub kremowym	
Konsystencja	ćwierćtusze studzonych, schłodzonych, półschłodzonych - jędrna, elastyczna	
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

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. I	mięso chude, bez ścięgien, powięzi, błon, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; nie dopuszczalne gruczoły, przekrwienia i grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa - jasnoczerwona do czerwonej
Mięso drobne b/k kl. II	mięso chude, ścięgniaste i nieścięgniaste, bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; dopuszczalne mierne przetłuszczenie śródkankowe (marmurkowatość); niedopuszczalne gruczoły, przekrwienia, grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa - jasnoczerwona do czerwonej
Mięso drobne b/k kl. III	mięso tłuste, ścięgniaste i nieścięgniaste; dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy w cienkich warstwach; niedopuszczalne grubsze ścięgna, gruczoły, przekrwienia oraz grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa - jasnoczerwona do czerwonej, tłuszczu - białokremowa i biała do jasnożółtej
Mięso drobne b/k kl. IV	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, powięzie, z wyjątkiem niekonsumpcyjnych (ścięgno Achillesa); przetłuszczenie międzymięśniowe oraz tłuszcz zewnętrzny bez ograniczeń; przekrwienia i grubsze naczynia krwionośne dopuszczalne bez większych skrzepów krwi

3. BADANIA3.1. Badania organoleptyczne - wg PN-65/A-82000.

Informacje dodatkowe

K O N I E C

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 13 lipca 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 kwietnia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 35/1973 poz.108)

1. Rozbiór świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych bez po-
lędwie kl. 1 i 2 z jałowic i walców polega na:

a) oddzieleniu goleni tylnej w stawie kolanowym tak, aby mięśnie udowo-piętowe pozostały przy udźcu, a całe ścięgno Achillesa - przy goleni,

b) odcięciu części lędźwiowo-brzusznej od udźca cięciem pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej po omiesnej mięśnia czworogłowego

tak, aby mięśnie brzucha (łata) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej.

Po dokonaniu podziału na części należy wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w normie. Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania mięs drobnych z
rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych bez po-
lędwie kl. 1 i 2 z jałowic i walców.

Lp.	Asortyment	klasa 1		klasa 2	
		średni wskaźnik, %	granica odchyłań, %	średni wskaźnik, %	granice odchyłań, %
1	Mięso drobne kl. I	49,00	48,50±49,50	44,60	44,10±45,10
2	Mięso drobne kl. II	14,10	13,60±14,60	15,90	15,40±16,40
3	Mięso drobne kl. III	9,60	9,10±10,10	12,20	11,70±12,70
4	Mięso drobne kl. IV	9,40	8,90±9,90	8,00	7,50±8,50
5	Ogony	1,00	0,90±1,10	1,00	0,90±1,10
6	Ścięgna	0,40	0,30±0,50	0,40	0,30±0,50
7	Kości	16,00	15,50±16,50	17,40	16,90±17,90
8	Strata	0,50	0,50	0,50	0,50
Razem		100,00		100,00	