wycof 1.10.90
4/90 poz 8
ob. 90/8011-02

UKD 637.517.4

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE	NORMA BRANŻOWA **Wieprzowina** Elementy przygotowane do przetwórstwa i obrotu krajowego	**BN-87 8011-02** Zamiast BN-70/8011-02 Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest wieprzowina w elementach uzyskanych z obróbki i wykrawania części zasadniczych.

1.2. Zakres stosowania normy. Wymagania normy dotyczą elementów stanowiących przedmiot obrotu w sferze produkcji i handlu.

1.3. Określenia

1.3.1. elementy wieprzowe — dodatkowo obrobione części zasadnicze wieprzowe z przeznaczeniem do przetwórstwa i handlu.

1.3.2. części zasadnicze wieprzowe — części uzyskane z podziału półtuszy wieprzowej, z uwzględnieniem budowy anatomicznej wg PN-86/A-82002.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. W zależności od formy przygotowania i kierunku przeznaczenia rozróżnia się:

a) elementy do przetwórstwa
— polędwica,
— schab częściowo odkostniony,
— karczek,
— szynka z golonką obrobiona,
— szynka bez golonki i kości obrobiona,
— ogonówka,
— łopatka z golonką obrobiona,
— łopatka bez golonki i kości obrobiona,
— golonka bez kości,
— boczek z żeberkami obrobiony,
— boczek bez żeberek obrobiony,
— podgardle obrobione,
— podgardle bez skóry,
— żeberka z boczku,
— pachwina obrobiona,
— słonina obrobiona,
— maski z głów,
— uszy;

b) elementy przeznaczone do handlu
— schab,
— szynka bez golonki,
— łopatka bez golonki,
— boczek z żeberkami,
— słonina;

c) części zasadnicze przeznaczone do przetwórstwa i handlu odpowiadające wymaganiom wg PN-86/A-82002
— głowy,
— golonki,
— żeberka,
— nogi,
— biodrówki,
— ogony.

2.2. Przykład oznaczenia

a) polędwicy:

POLĘDWICA BN-87/8011-02

b) słoniny obrobionej:

SŁONINA OBROBIONA BN-87/8011-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne. Części zasadnicze, z których pochodzą elementy, powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-86/A-82002.

3.2. Dopuszczalne odchylenia. W partii przedstawionej do odbioru dopuszcza się do 5% elementów wykazujących odchylenia pod względem obróbki określonej w 3.3.

3.3. Wymagania szczegółowe

3.3.1. Elementy do przetwórstwa

3.3.1.1. Polędwica — element bez kości pochodzący z obróbki uzupełniającej schabu, w wyniku której oddziela się mięsień lędźwiowy większy (tzw. polędwiczka) oraz wszystkie kości kręgosłupa, tj. przepołowione kręgi piersiowe wraz z górnymi odcinkami żeber oraz przepołowione kręgi lędźwiowe.

Przy polędwicy przeznaczonej do produkcji wędzonek powinna pozostać warstwa tłuszczu zewnętrznego do 2 mm oraz przyczepy mięśnia najdłuższego grzbietu do kręgów piersiowych i lędźwiowych (tzw. warkocz).

Od polędwicy przeznaczonej do produkcji konserw należy usunąć warkocz oraz tłuszcz od strony wewnę-

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 16 kwietnia 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 listopada 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1987, poz. 19)

trznej i zewnętrznej, tak aby omięsna (tzw. mizdra) nie została naruszona; brzegi i końce polędwicy powinny być wyrównane.

3.3.1.2. Schab częściowo odkostniony — element z kością pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, w wyniku której oddziela się mięsień lędźwiowy większy oraz część kości kręgosłupa (pokrzep), przy schabie częściowo odkostnionym pozostają wyrostki poprzeczne kręgów lędźwiowych oraz górne odcinki żeber o takiej długości, aby nie wystawały poza mięsień najdłuższy grzbietu (polędwicę); dopuszcza się warstwę tłuszczu powierzchniowego o grubości do 5 mm.

3.3.1.3. Karczek — element bez kości pochodzący z wykrawania karkówki uformowany w kształt nieforemnego walca bez tłuszczu zewnętrznego i ścięgna karkowego.

3.3.1.4. Szynka z golonką obrobiona — element uzyskany z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, w wyniku której oddziela się kości miednicy wraz z przepołowionymi kręgami kości krzyżowej, fałd tłuszczu krokowego i skórę od strony zewnętrznej, tak aby pokrywała ona $^1/_4$ część powierzchni oraz tłuszcz od zewnętrznej strony z pozostawieniem warstwy o grubości do 20 mm.

3.3.1.5. Szynka bez golonki i kości obrobiona — elementy bez kości pochodzące z wykrawania szynki bez golonki, w wyniku którego oddziela się skórę, zewnętrzną okrywę tłuszczową, kości (miednicy, udową z rzepką i $^1/_3$ kości goleniowych), tłuszcz wewnętrzny (tzw. kwiat), złogi tłuszczu międzymięśniowego oraz ścięgna, powięzie i grubsze błony tkanki łącznej.

Do produkcji wędzonek dopuszcza się na obrobionych elementach (mięśniach: półbłoniastym, półścięgnistym, czworogłowym uda i pośladkowo-dwugłowym) okrywę tłuszczową grubości do 10 mm.

3.3.1.6. Ogonówka — element bez kości o kształcie spłaszczonego stożka, pochodzący z wykrawania szynki z biodrówką, w którego skład wchodzą następujące ważniejsze mięśnie: część mięśnia najdłuższego grzbietu, mięsień pośladkowo-dwugłowy i mięsień krzyżowo-ogonowy.

Na ogonówce dopuszcza się warstwę tłuszczu zewnętrznego do $^1/_3$ grubości elementu.

3.3.1.7. Łopatka z golonką obrobioną — element uzyskany z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, w wyniku której oddziela się fałd tłuszczu pachowego i skórę od strony zewnętrznej, tak aby pokrywała ona $^1/_4$ część powierzchni oraz tłuszcz od zewnętrznej strony z pozostawieniem warstwy grubości do 15 mm.

3.3.1.8. Łopatka bez golonki i kości obrobiona — elementy pochodzące z wykrawania łopatki bez golonki, w wyniku którego oddziela się: skórę, zewnętrzną okrywę tłuszczową, kości (łopatkową z chrząstką i ramienną), tłuszcz wewnętrzny i większe złogi tłuszczu międzymięśniowego oraz ścięgna, powięzie i grubsze błony tkanki łącznej.

Do produkcji wędzonek dopuszcza się na obrobionych elementach (mięśniu trójgłowym i mięśniu nad- i podgrzebieniowym) okrywę tłuszczową grubości do 10 mm.

3.3.1.9. Golonki bez kości — golonka tylna i przednia poddane obróbce uzupełniającej polegającej na oczyszczeniu skóry ze szczeciny i wyjęciu kości.

3.3.1.10. Boczek z żeberkami obrobiony — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, polegającej na uformowaniu do kształtu prostokąta; bok od strony grzbietowej powinien mieć przerost mięsa około $^2/_3$ długości.

3.3.1.11. Boczek bez żeberek obrobiony — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, w wyniku której: wyłuskuje się żeberka, usuwa gruczoły mleczne i pozostałości pachwiny oraz dzieli na części i formuje do kształtu prostokąta, w zależności od wymiaru puszki; skóra może być pozostawiona lub oddzielona.

3.3.1.12. Podgardle obrobione — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, w wyniku której oddziela się mięso klasy IV (gruczoły), wyrównuje powierzchnię, oczyszcza skórę z pozostałości szczeciny oraz dzieli na kawałki w kształcie trójkąta o masie około 1,0 kg.

3.3.1.13. Podgardle bez skóry — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, w wyniku której oddziela się mięso klasy IV, wyrównuje powierzchnię i oddziela skórę lub tylko oddziela się skórę.

3.3.1.14. Żeberka z boczku — element pochodzący z rozbioru uzupełniającego boczku z żeberkami.

3.3.1.15. Pachwina obrobiona — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej polegającej na oddzieleniu skóry.

3.3.1.16. Słonina obrobiona — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej ze skórą lub bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,25 kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, uformowany do kształtu prostokąta; grubość wg PN-85/A-85800.

3.3.1.17. Maski z głów — elementy pochodzące z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, które oddziela się od kości czaszki bez mięśnia żuchwy oraz uszu; dokładnie oczyszczone.

3.3.1.18. Uszy — elementy pochodzące z obróbki uzupełniającej części zasadniczej polegającej na oddzieleniu ich tak, aby pozostały kołnierz tkanki mięśniowo-tłuszczowej nie był szerszy niż 20 mm; dokładnie oczyszczone z pozostałości naskórka i pozbawione wewnętrznej chrząstkowej części ucha środkowego.

3.3.2. Elementy do handlu

3.3.2.1. Schab — element z kością pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej, w wyniku której pozostawiona warstwa tłuszczu zewnętrznego nie powinna być większa niż 2 mm, mięsień lędźwiowy większy, tzw. polędwiczka, (która może nie występować przy schabie), kości mogą wystawać nie więcej niż 3 cm poza linie przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber; element może być w całości lub w kawałkach o zawartości minimum 3 żeber i masie co najmniej 0,5 kg.

3.3.2.2. Szynka bez golonki — element z kością, uzyskany z obróbki części zasadniczej bez golonki, w wyniku której oddziela się przepołowione kręgi kości krzy-

żowej, fałd tłuszczu krokowego i część skóry oraz tłuszcz z zewnętrznej strony z pozostawieniem warstwy grubości do 20 mm.

3.3.2.3. Łopatka bez golonki — element z kością uzyskany z obróbki części zasadniczej bez golonki, w wyniku której oddziela się fałd tłuszczu pachowego i część skóry oraz tłuszcz od zewnętrznej strony z pozostawieniem warstwy grubości do 15 mm.

3.3.2.4. Boczek z żeberkami — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej identycznie jak boczek z żeberkami obrobiony.

3.3.2.5. Słonina — element pochodzący z obróbki uzupełniającej części zasadniczej identycznie jak słonina obrobiona.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE, TRANSPORT I BADANIE JAKOŚCI

Pakowanie, przechowywanie, transport i badanie jakości — wg PN-86/A-82002.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-70/8011-02

a) zweryfikowano podział części zasadniczych na elementy,

b) uściślono i ujednolicono określenia,

c) rozdzielono elementy z przeznaczeniem do przetwórstwa i handlu,

d) przeredagowano normę wg obowiązującego obecnie układu.

3. Normy związane

PN-86/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

PN-85/A-85800 Słonina

4. Autor projektu normy — dr inż. Jerzy Strzelecki — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Poznań.