

MIĘSO I PRZETWORY	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-83</b> <b>8013-03</b>
	<b>Tłuszcze zwierzęce</b> Ocena w chłodni	
	Zamiast BN-74/8013-03	
Grupa katalogowa 1209		

**1. WSTĘP**

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest ocena przy przyjęciu i wydaniu następujących tłuszczów zwierzęcych spożywczych:

- a) słoniny wychłodzonej,
- b) słoniny zamrożonej,
- c) smalcu,
- d) toju wołowego topionego.

**1.2. Określenia**

**1.2.1. słonina** - podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu i boków świni, bez skóry lub ze skórą, w formie płatów lub kawałków.

**1.2.2. płat słoniny** - słonina zdjęta w całości z półtuszy wieprzowej.

Granice płata stanowią:

- od strony grzbietu - linia rozcięcia tuszy na półtusze,
- od strony szynki - linia odcięcia szynki,
- od dołu - linia odcięcia boczków i pachwiny,
- od strony łopatki - linia odcięcia łopatki i podgardla.

**1.2.3. słonina wychłodzona** - słonina, której temperatura wewnątrz tkanki została obniżona do temperatury w zakresie:

- a) od 0 do 4 °C - chłodzona,
- b) od 4,1 do 8 °C - półchłodzona,
- c) od 8,1 do 15 °C - schłodzona.

**1.2.4. słonina mrożona** - słonina, której temperatura wewnątrz tkanki jest nie wyższa niż -8 °C.

**1.2.5. słonina rozmrożona** - słonina, której temperatura wewnątrz tkanki uległa podwyższeniu do temperatury wyższej niż -4,0 °C.

**1.2.6. smalec** - tłuszcz uzyskany z wytopu surowych tłuszczów wieprzowych zdolnych do spożycia.

**1.2.7. tój wołowy topiony** - tłuszcz uzyskany przez wytopienie surowego tłuszczu wołowego zakwalifikowanego jako zdolny do spożycia.

**1.2.8. dostawa** - ilość towaru jednego asortymentu dostarczona do chłodni jednym środkiem transportu, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

**1.2.9. chłodnicza partia towaru** - ilość towaru jednego rodzaju, klasy i grupy jakości, jednego dysponenta złożona w jednej komorze w ciągu jednego miesiąca produkcji.

Dopuszcza się, w celu pełnego załadunku komory, zaliczenie do tego samego miesiąca produkcji towaru z okresu 14 dni przed początkiem miesiąca kalendarzowego oraz 14 dni po jego zakończeniu.

**2. PODZIAŁ**

**Grupy jakości.** W zależności od jakości tłuszczów dostarczonych do chłodni rozróżnia się:

- grupę A - tłuszcze przyjęte na okres przechowywania zgodny z PN-76/A-07005,
- grupę B - tłuszcze wykazujące wady jakościowe, przyjmowane do chłodni na skrócony okres przechowywania; okres ten ustala chłodnia w zależności od jakości dostawy.

**3. WYMAGANIA****3.1. Wymagania wspólne**

**3.1.1. Wymagania sanitarne.** Tłuszcze zwierzęce przyjmowane do chłodni powinny pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdolne do spożycia bez zastrzeżeń.

Do każdego transportu kierowanego do chłodni powinno być dołączone świadectwo lekarsko-weterynaryjne i atest jakości z załączonymi wynikami badań chemicznych.

**3.1.2. Temperatura**

- słoniny wychłodzonej i tłuszczów topionych nie powinna przekraczać 15 °C; słoniny zapakowanej w worki papierowe z wkładką polietylenową 8 °C,
  - słoniny zamrożonej nie powinna być wyższa niż -8 °C.
- Dopuszcza się przyjęcie słoniny o temperaturze nie wyższej niż -4 °C w grupie B na skrócony okres przechowywania, pod warunkiem braku innych zastrzeżeń jakościowych.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa  
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 25 marca 1983 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1983 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 6/1983 poz. 10)

### 3.2. Wymagania organoleptyczne i chemiczne przy przyjęciu do chłodni

#### 3.2.1. Słonina wychłodzona, zamrożona - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Zespół cech kwalifikujących do przyjęcia	
	w grupie A	w grupie B
1	2	3
Kształt, masa i wymiary	płaty i kawałki o masie nie mniej niż 0,25 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniejsza niż 10 cm, a kawałka słoniny nie mniejsza niż 5 cm, grubość mierzona w najcieńszym miejscu nie mniejsza niż 1,5 cm dla słoniny bez skóry i 2 cm dla słoniny ze skórą	
Powierzchnia	czysta, wilgotna, nie postrzępiona, bez głębszych pozacinań; niedopuszczalny nalot pleśni i zamulenia; dopuszcza się wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania	dopuszcza się ślady tkanki mięsnej o grubości nie przekraczającej w przekroju poprzecznym 1 mm; niedopuszczalne przekrwienia
		dopuszcza się resztki tkanki mięsnej o grubości w przekroju poprzecznym nie przekraczającej 3 mm oraz pojedyncze przekrwienia i miejsca ścięć powstałe po wycięciu wybroczyn krwistych
Barwa	jednolita, bez plam, matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym	dopuszcza się pojedyncze płaty, kawałki z niewyrównaną barwą
Konsystencja	- wychłodzonej - zamrożonej	zwarta, miękka, odkształcająca się twarda, łamliwa, krusząca się
Zapach	typowy dla słoniny surowej	
Liczba kwasowa - mg KOH na 1 g tłuszczu, nie więcej niż:		
klasa I	0,8	1,2
Liczba Lea, nie więcej niż	0,5	1,0
Obecność aldehydów	niedopuszczalna	

#### 3.2.2. Smalec - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Zespół cech kwalifikujących do przyjęcia	
	w grupie A	w grupie B
1	2	3
Barwa (w stanie trwałym)		
klasa I	biała do jasnokremowej	
klasa II	biała z odcieniem jasnoniebieskim lub szarokremowym	
Konsystencja (w temperaturze 18 ÷ 20 °C)		
klasa I	jednorodna, stała, smarowna	
klasa II	stała, smarowna; dopuszczalna kaszkowatość	
Smak i zapach		
klasa I	typowy dla danej technologii wytopu tłuszczu, bez obcego smaku i zapachu; dopuszczalny lekko skwarkowy	
klasa II	typowy dla danej technologii wytopu tłuszczu; dopuszczalny skwarkowy, wędzonki, tłuszczu solonego, tłuszczu otokowego	
Liczba kwasowa - mg KOH na 1 g tłuszczu, nie więcej niż:		
klasa I	1,0	1,3
klasa II	1,4	1,7
Liczba Lea, nie więcej niż:		
klasa I	1,0	1,2
klasa II	1,5	1,7
Zawartość wody, % wag., nie więcej niż:		
klasa I		0,30
klasa II		0,50
Zanieczyszczenia obce	niedopuszczalne	
Zawartość aldehydów	niedopuszczalne	

#### 3.2.3. Łój topiony wołowy - wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Zespół cech kwalifikujących do przyjęcia	
	w grupie A	w grupie B
1	2	3
Barwa	jasnokremowa, lekko żółta, jednolita	żółta

cd. tabl. 3

Cecha	Zespół cech kwalifikujących do przyjęcia	
	w grupie A	w grupie B
1	2	3
Konsystencja (w temperaturze 18 ÷ 20 °C)	stała, twarda, krucha, lekko kaszkowata	kaszkowata, nie- jednolita
Smak i zapach	typowy dla wytopionego tłuszczu dopuszczalny lekko skwarko- wy	
Liczba kwasowa - mg KOH na 1 g tłuszczu, nie więcej niż	1,4	
Liczba Lea, nie więcej niż	1,0	
Obecność aldehy- dów	nie dopuszczalne	

### 3.3. Wymagania chemiczne dotyczące tłuszczów zwierzęcych wydawanych z chłodni - wg tabl. 4.

Tablica 4

Rodzaj tłuszczu	Liczba kwasowa, nie więcej niż	Liczba Lea, nie więcej niż	Aldehydy
Stonina	2,2	2,5	niedopuszczalne
Smalec klasy I i II	2,2	2,0	niedopuszczalne
Łój wołowy	2,2	2,0	niedopuszczalne

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

### 4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe stoniny i tłuszczów topionych stanowią:

- papier pergaminowy lub sulfitowy,
- folia z tworzyw sztucznych dopuszczonych przez władze sanitarne do pakowania tłuszczów zwierzęcych.

4.1.2. Opakowania transportowe stoniny i tłuszczów topionych stanowią:

- skrzynki drewniane z drzewa bezwonnego,
- pudła tekturowe.

Dopuszcza się przyjęcie do chłodni stoniny opakowanej w worki papierowe 5-warstwowe z wkładką polietylenową. Opakowania powinny być czyste, suche, nie uszkodzone, bez obcych zapachów, śladów, pleśni.

4.1.3. Znakowanie powinno obejmować następujące dane:

- nazwę producenta,
- asortyment,

- masę brutto i netto,
- datę produkcji.

Znaki powinny być czytelne.

Do opakowania powinna być włożona kartka kontrolna zawierająca dane jak wyżej, uzupełnione, w przypadku tłuszczu topionego, o:

- dokładną datę produkcji,
- zmianę,
- nr wytopu,
- numer raportu produkcyjnego.

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania tłuszczów zwierzęcych w chłodniach powinny być zgodne z PN-76/A-07005.

Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń chłodniczych - wg PN-64/A-07008.

Staplowanie opakowań w chłodniach parterowych - wg BN-66/8160-05, w chłodniach piętrowych - wg BN-66/8160-04.

4.3. Transport. Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

Środek transportu powinien zabezpieczać tłuszcze zwierzęce świeże przed podwyższeniem temperatury, natomiast zamrożone przed rozmrożeniem.

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- sprawdzenie wymagań sanitarno-weterynaryjnych,
- sprawdzenie temperatury,
- sprawdzenie obróbki, stanu powierzchni,
- sprawdzenie czystości,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie smaku i zapachu,
- oznaczanie liczby kwasowej,
- oznaczenie liczby Lea,
- oznaczenie zawartości wody,
- oznaczanie aldehydów.

Badania pełne przeprowadza się:

- w przypadku rozbieżności w ocenie tłuszczów zwierzęcych przy przyjęciu do chłodni,
- okresowo, co 1 miesiąc, we wszystkich partiach przyjętych w grupie B, ze względu na jakość samego towaru (z wyłączeniem innych przyczyn, jak brak dokumentacji jakościowej, uszkodzenie opakowań itp),
- w partiach przyjętych w grupie A, jeżeli w czasie miesięcznych kontroli w czasie przechowywania stwierdzi się jakiegokolwiek zmiany organoleptyczne,

- d) w partiach przyjętych w grupie A i nie wykazujących zmian organoleptycznych w czasie przechowywania przed zakończeniem przewidywanego okresu przechowywania,
- e) na żądanie organów kontroli i nadzoru.

#### 5.1.2. Badania niepełne obejmują:

- sprawdzenie wymagań sanitarno-weterynaryjnych,
- sprawdzenie temperatury,
- sprawdzenie obróbki, stanu powierzchni,
- sprawdzenie czystości,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie smaku i zapachu.

Badania niepełne przeprowadza się:

- a) dla każdej dostawy przy przyjęciu do chłodni,
- b) w czasie co miesięcznych kontroli podczas przechowywania.

5.2. Przygotowanie do pobierania próbek. Przed pobieraniem próbek należy sprawdzić dokumentację dotyczącą badanej dostawy, partii.

Opakowania uszkodzone, nie zabezpieczające towaru należy przed pobraniem próbek wydzielić z dostawy. W przypadku stwierdzenia ogólnie złego stanu opakowań można odstąpić od odbioru dostawy.

#### 5.3. Pobieranie próbek

5.3.1. Pobieranie próbek stoniny - wg PN-63/A-85816.

5.3.2. Pobieranie próbek smalcu i toju - wg PN-73/A-85802.

5.4. Opis badań - wg PN-73/A-85803.

5.5. Ocena dostawy lub partii. Dostawę lub partię tłuszczów zwierzęcych przyjmowanych i wydawanych z chłodni należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wg rozdz. 5 dadzą wyniki zgodne z rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

### INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8013-03. Uaktualniono i uściślono wymagania jakościowe.

#### 3. Normy związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

PN-73/A-85802 Tłuszcze zwierzęce jadalne topione

PN-73/A-85803 Tłuszcze zwierzęce jadalne. Metody badań

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320).

4. Autor projektu normy - inż. Eugeniusz Koczywąs - Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego w Toruniu.

1. W punkcie 3.2.1, tabl. 1, cechę: Liczba Lea, nie więcej niż, zmienia się następująco:

Cecha	gr. A	gr. B
Liczba nadtlenkowa, meq aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	1,0	2,0

2. W punkcie 3.2.2, tabl. 2, zmienia się następująco:

Tablica 2

Cecha	Wymagania i tolerancje
1	2
Barwa	biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym
Konsystencja (w temperaturze 18—20°C)	jednorodna, stała, smarowna; dopuszczalna lekka kaszkowatość
Smak i zapach	charakterystyczny dla danego typu tłuszczu i sposobu wytopu, bez obcego smaku i zapachu; dopuszczalny lekko skwarkowy
Liczba kwasowa mg KOH/g, nie więcej niż	0,7
Liczba nadlenkowa, meq aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	1,0
Zawartość wody, % wag., nie więcej niż	0,25

Cecha	Wymagania i tolerancje
1	2
Zanieczyszczenia obce	niedopuszczalne
Zawartość aldehydów	niedopuszczalne

3. W punkcie 3.2.3, tabl. 3 zmienia się następująco:

Tablica 3

Cecha	Wymagania i tolerancje
1	2
Barwa	jasnokremowa do żółtej
Konsystencja (w temperaturze 18÷20°C)	jednorodna, twarda, krucha; dopuszczalna kaszkowatość



Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	0,7
Liczba nadlenkowa, meq aktywnego tlenku/kg, nie więcej niż	1,5
Zawartość aldehydów	niedopuszczalne

4. W punkcie 3.3. tabl. 4 zmienia się następująco:

Tablica 4

Rodzaj tłuszczu	Liczba kwasowa nie więcej niż	Liczba nadlenkowa, nie więcej niż	Aldehydy
Słonina	2,2	5,0	niedopuszczalne
Smalec	1,1	3,0	niedopuszczalne
Łój wołowy	1,2	3,0	niedopuszczalne

5. Wprowadza się punkt 6 o treści:

**6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE**

Do dnia 31 marca 1987 r. smalec będzie przyjmowany do krótkotrwałego przechowywania na okres nie dłuższy niż 2 miesiące, na podstawie porozumienia między stronami.

(Biuletyn PKNMIJ nr 7/85 poz. 72)