

ob

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87 8014-01
	Przetwory mięsne paczkowane — plasterkowane i porcjowane	
	Grupa katalogowa 1211	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są przetwory mięsne: wędliny i konserwy, plasterkowane lub porcjowane, paczkowane w porcjach o określonej masie, zamknięte w torebkach z folii nieprzepuszczalnej, odpowietrzone, przeznaczone na zaopatrzenie rynku krajowego.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma stanowi podstawę do oceny przetworów mięsnych (wędlin i konserw) plasterkowanych lub porcjowanych, paczkowanych, w produkcji i obrocie.

1.3. Określenia

1.3.1. przetwory plasterkowane — przetwory mięsne wyprodukowane z wędlin lub konserw, pokrojone w plastry i paczkowane.

1.3.2. przetwory porcjowane — przetwory mięsne wyprodukowane z wędlin lub konserw, paczkowane w formie batonów, bloków lub ich części.

1.3.3. data produkcji — data określająca dzień, w którym torebki z przetworami mięsnymi zostały zamknięte.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyróżnia się dwa rodzaje wyrobów paczkowanych:

- plasterkowane,
- porcjowane.

2.2. Przykład oznaczenia szynki wieprzowej gotowanej plasterkowanej:

SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA PLASTERKOWANA
BN-87/8014-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne

3.1.1. Wymagania w stosunku do przetworów mięsnych przeznaczonych do plasterkowania lub porcjowania. Wędliny i konserwy przeznaczone do plasterkowania lub porcjowania powinny odpowiadać wymaganiom: PN-85/A-85800, BN-84/8014-05, BN-76/8016-04, BN-84/8016-07, ZN-85/MRLiGŻ/M-9/386, ZN-85/MRLiGŻ/M-16/389.

Wędzonki i kielbasy powinny odpowiadać wymaganiom określonym dla I klasy jakości.

3.1.2. Wymagania jakościowe do opakowań bezpośrednich. Jako opakowania bezpośrednie należy stosować folię lub kompozycje folii przystosowane do typu posiadanych urządzeń zamykających.

Folia i farby używane do nadruków powinny mieć atest Państwowego Zakładu Higieny o przydatności do pakowania przetworów mięsnych.

3.1.3. Sposób pokrojenia i ułożenia

a) Przetworów plasterkowanych: Grubość plasterów i ich ułożenie w torebce dla każdego asortymentu wg tabl. 1. Dopuszcza się w opakowaniu jednostkowym jeden niepełny plaster. Plastry kielbas mogą być w osłonkach lub bez nich.

Pozostawiona osłonka nie powinna być poszarpana lub odstawać od plastra. Nie dopuszcza się w opakowaniu jednostkowym obecności pustych końców batonów, sznurka oraz ściętych końców batonu pokrytych całkowicie osłonką.

b) Przetworów porcjowanych: Kielbasy o krótkich batonach powinny być porcjowane w postaci całych batonów. Pozostałe asortymenty mogą być pocięte skośnie lub prostopadle odpowiednio do wymiarów torebki. Batonu znajdujące się w opakowaniu jednostkowym powinny mieć wyrównaną średnicę i długość.

Liczbę i sposób ułożenia batonów w torebce podano w tabl. 2.

3.1.4. Wielkość partii

a) Przetworów plasterkowanych. W przypadku plasterkowania na liniach wyposażonych w zwykłe wagi uchyłne należy pakować w porcje o masie: 50 g, 100 g, 150 g, 200 g, 250 g. Dopuszcza się odchylenia masy netto ± 5 g z tym, że 10 opakowań powinno ważyć zgodnie z masą deklarowaną.

Masa porcji przetworów plasterkowanych na liniach wyposażonych w wagi automatyczne powinna być ustalona z dokładnością do ± 1 g.

b) Przetworów porcjowanych. Jednostkowe porcje przetworów porcjowanych powinny ważyć około $100 \div 500$ g. Liczba kawałków — wg tabl. 2. Tolerancja masy dla porcji $100 \div 250$ g ± 5 g, $251 \div 500$ g ± 10 g, ważonych na wagach uchylnych, a ± 1 g ważonych na wagach automatycznych.

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 27 lutego 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 30 września 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 11/1987, poz. 27)

3.1.5. Wygląd zewnętrzny gotowego produktu opakowanego. Przetwory plasterkowane i porcjowane powinny być zamknięte przez zgrzewanie w torebkach z folii i odpowietrzone. Spawy powinny być gładkie. Niedopuszczalne uszkodzenia spawów oraz brak oznak odpowietrzenia w torebce.

Etykieta z papieru pergaminowego umieszczona w torebce powinna znajdować się z jednej strony plasterków, bloków i batonów.

Etykieta z wagi automatycznej powinna być umieszczona na torebce.

3.1.6. Wymagania fizykochemiczne i bakteriologiczne. Przetwory plasterkowane i porcjowane pod względem wymagań fizykochemicznych i bakteriologicznych powinny odpowiadać odpowiednim normom dla wędlin i konserw (nie plasterkowanych i nie porcjowanych), z których je przygotowano.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Wymagania szczegółowe dla przetworów mięsnych plasterkowanych — zgodnie z tabl. 1.

3.2.2. Wymagania szczegółowe dla przetworów porcjowanych — paczkowanych — zgodnie z tabl. 2.

Tablica 1

Lp.	Asortyment	Grubość plasterków mm	Ułożenie	
1	2	3	4	
1	Baleron gotowany	1,0÷2,0	schodkowo lub warstwowo	
2	Baleron wędzony	2,0÷2,5		
3	Polędwica wędzona	1,0÷2,0	schodkowo	
4	Polędwica sopocka			
5	Szynka wieprzowa gotowana			
6	Szynka wołowa gotowana		schodkowo lub warstwowo	
7	Boczek gotowany b/żeberek			
8	Boczek wędzony b/żeberek	2,0÷2,5	schodkowo	
9	Wędzonka krotoszyńska	0,8÷1,5		
10	Kiełbasa krakowska sucha			
11	Kiełbasa bielska			
12	Kiełbasa żywiecka	1,0÷2,2		
13	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	1,5÷2,2		
14	Kiełbasa szynkowa wołowa	1,5÷2,2		schodkowo lub warstwowo
15	Luncheon meat	1,0÷2,0		
16	Łopatka mielona			
17	Szynka mielona			
18	Szynka śląska	1,0÷2,0		
19	Szynka wołowa	1,5÷2,0		
20	Szynka konserwowa	1,6÷2,0		
21	Łopatka konserwowa	1,0÷2,0		
22	Polędwica wieprzowa (pork-loin)			
23	Słonina wędzona			
24	Słonina paprykowana	1,8÷2,2		
25	Salceson brunszwicki			
26	Salceson czarny			
27	Salceson ozorkowy krwisty			
28	Salceson włoski		2,5÷4,0	

Tablica 2

Lp.	Asortyment	Liczba kawałków sztuk	Ułożenie
1	Baleron gotowany	1	—
2	Polędwica sopocka		
3	Szynka wieprzowa gotowana		
4	Szynka wołowa gotowana		

cd. tabl. 2

Lp.	Asortyment	Liczba kawałków sztuk	Ułożenie
5	Kabanosy	4÷8	1÷2 warstwy
6	Frankfurterki		
7	Kiełbasa myśliwska		
8	Kiełbasa krakowska sucha	1	—
9	Kiełbasa bielska		
10	Kiełbasa szynkowa wieprzowa		
11	Kiełbasa szynkowa wołowa		
12	Kiełbasa rzeszowska	1÷2	
13	Kiełbasa polska wędzona		
14	Kiełbasa toruńska		
15	Kiełbasa podlaska		
16	Kiełbasa śląska		
17	Parówki	4÷6÷8	
18	Parówki śląskie		
19	Serdelki	2÷8	—
20	Śłonina wędzona	1	
21	Śłonina paprykowana		
22	Salceson brunszwicki		
23	Salceson czarny		
24	Salceson ozorkowy, krwisty		
25	Salceson włoski		
26	Kiszka paszтетowa z mianą		

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie bezpośrednie (jednostkowe). Torebki stosowane jako opakowanie bezpośrednie powinny być wytworzone z folii o następujących właściwościach:

- dobrej przezroczystości,
- trudnoprzepuszczalne dla pary wodnej i powietrza,
- dobrej zgrzewalności,
- utrzymujące wywołaną próżnię.

Zaleca się stosowanie folii z barwnym nadrukiem pod warunkiem rozmieszczenia nadruku w sposób gwarantujący dobrą widoczność produktu.

4.1.2. Opakowania transportowe. Jako opakowania transportowe powinny być stosowane pojemniki z tworzyw sztucznych dopuszczone przez Państwowy Zakład Higieny do stosowania w przemyśle mięsnym, pojemniki metalowe lub pudła tekturowe. Pojemniki powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania. Pojemniki transportowe powinny być przykryte wiekiem.

4.2. Znakowanie

4.2.1. Znakowanie opakowań jednostkowych. Opakowanie jednostkowe przetworów plasterkowanych i porcjowanych powinny być zaopatrzone w czytelną informację zawierającą:

- nazwę producenta,
- oznaczenie produktu wg 2.2,
- datę produkcji,
- cenę detaliczną za 1 kg,
- masę porcji,
- wartość porcji,
- uwagę: „Przechowywać w chłodnym miejscu“.

W przypadku ważenia na wagał automatycznych dopuszcza się nie umieszczenie napisu „przechowywać w chłodnym miejscu“.

Dopuszcza się trzy sposoby znakowania:

- a) przez umieszczenie wewnątrz torebki etykiety o wymiarach: długości 9 cm, szerokość 5 cm,
- b) przez nalepienie na torebce etykiety,
- c) przez stosowanie folii z nadrukiem, ewentualnie z etykietą uzupełniającą.

4.2.2. Znakowanie opakowań transportowych. Każdy pojemnik powinien mieć zawieszkę (etykietę) zawierającą co najmniej następujące dane:

- a) oznaczenie produktu wg 2.2,
- b) nazwę producenta,
- c) datę produkcji,
- d) masę brutto i netto,
- e) liczbę torebek.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Wymagania dotyczące pomieszczeń magazynowych w produkcji i handlu. Pomieszczenia dla przecho-

wywnia przetworów mięsnych plasterkowanych i porcjowanych paczkowanych powinny być czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed gryzoniami i owadami, nie powinny wykazywać obcych zapachów. Temperatura w pomieszczeniach magazynowych powinna wynosić $2 \div 10^{\circ}\text{C}$.

4.3.2. Okresy przechowywania przetworów mięsnych plasterkowanych i porcjowanych paczkowanych w magazynach handlowych liczone od daty produkcji, w których produkt powinien odpowiadać wymaganiom normy — zgodnie z tabl. 3.

Tablica 3

Rodzaj przetworów	Warunki przechowywania	Okres przechowywania
Przetwory plasterkowane — wędliny nietrwałe i konserwy	temperatura $2 \div 10^{\circ}\text{C}$	3 dni
— kielbasy półtrwałe i trwałe wędzonki słonina		4 dni
Przetwory porcjowane paczkowane — wędzonki i kielbasy nietrwałe	temperatura $2 \div 10^{\circ}\text{C}$	6 dni
— kielbasy trwałe i półtrwałe słonina		14 dni

4.4. Transport powinien odbywać się w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości przetworów mięsnych plasterkowanych i porcjowanych w czasie jego trwania i powinien odpowiadać wymaganiom wg BN-63/8010-02.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- sprawdzenie opakowania i znakowania,
- sprawdzenie wyglądu zewnętrznego (barwa, czystość),
- sprawdzenie zapachu, konsystencji,
- sprawdzenie masy porcji,
- sprawdzanie zgodności wymagań fizykochemicznych i bakteriologicznych.

5.2. Pobieranie próbek. Próbkę do badań jakościowych należy pobrać w sposób losowy, metodą na ślepo, wybierając opakowania transportowe z różnych miejsc partii w liczbie zgodnej z tabl. 4.

Z każdego z wylosowanych opakowań transportowych należy pobrać do oceny po jednym opakowaniu jednostkowym (bezpośrednim) tj. po jednej porcji tego samego asortymentu.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie prawidłowości opakowania i znakowania wykonuje się przez oględziny pobranych opakowań transportowych i porcji jednostkowych w opakowaniach bezpośrednich.

5.3.2. Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego wykonuje się wzrokowo. W przypadkach spornych produkt należy ocenić po wyjęciu z opakowania.

5.3.3. Sprawdzenie zapachu, konsystencji — zgodnie z normą przedmiotową dla danego asortymentu.

5.3.4. Sprawdzenie masy porcji wykonuje się przez kontrolne zważenie zapakowanej porcji i odliczenie od tego masy suchego opakowania bezpośredniego.

5.3.5. Sprawdzenie zgodności wymagań fizykochemicznych i bakteriologicznych wykonuje się zgodnie z obowiązującymi normami dla wędlin i konserw nie plasterkowanych i nie porcjowanych.

5.4. Ocena wyników badań. Jakość gotowego produktu powinna odpowiadać wymaganiom norm określonym w 3.1.1.

Tablica 4

Liczba opakowań transportowych w partii	do 25	26÷50	51÷90	91÷150	151÷280
Liczba opakowań transportowych, z których należy pobrać próbkę jednostkową	2	3	5	8	13

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tuszczowego.

2. Normy związane

PN-71/A-82105 Wędliny i wyroby wędliniarskie. Wstępna ocena partii i pobieranie próbek

PN-85/A-85800 Słonina

BN-84/8014-05 Wędliny

BN-64/8010-02 Wędliny i wyroby wędliniarskie. Transport

BN-76/8016-04 Konserwy pasteryzowane w opakowaniach blaszanych

BN-84/8016-07 Konserwy mięsne. Szynka i łopatka. Wymagania i badania

ZN-85/MRiGŻ/M-9/386 Boczek gotowany b/żeberek

ZN-85/MRiGŻ/M-16/389 Boczek wędzony b/żeberek

Normy Zakładowe zostaną włączone do BN-84/8014-05. Wędliny jako załączniki z grupy wędzonek, z wymaganiami normy branżowej.

3. Autorzy projektu normy — inż. Hanna Wieczorek, tech. Anna Lipowska.

**przez Dyrektora Instytutu Przemysłu
Mięsnego i Tłuszczowego**

5 **BN-87/8014-01 Przetwory mięsne paczkowane plasterkowane i porcjowane**
1211

zmiana 1
89.01.09

1. W punkcie **3.2.2** pod tabl. 2 dopisuje się uwagę następującej treści:

Dopuszcza się paczkowanie plasterkowanych i porcjowanych innych asortymentów wędlin i konserw pod warunkiem zachowania ogólnych zasad określonych niniejszą normą i uzgodnienia wymagań szczegółowych z odbiorcą.

2. W punkcie **4.2.1**, czwarty akapit, zamiast: cenę detaliczną za 1 kg powinno być: cenę detaliczną za 0,1 kg.

(Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 54)