wyc. 7_I 98 (N. 4/98)
zast. PN-A-82022:98

UKD 664.931.036.3

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Konserwy mięsne pasteryzowane w puszkach blaszanych	BN-88 8016-04 Zamiast BN-76/8016-04 Grupa katalogowa 1213

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy pasteryzowane w puszkach blaszanych, wyprodukowane z surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych.

1.2. Określenia

1.2.1. konserwy mięsne pasteryzowane - konserwy z mięsa, podrobów i tłuszczów, peklowanych lub niepeklowanych, z ewentualnym dodatkiem zamienników, których rodzaj i ilość jest dopuszczona przez resort zdrowia, z zalewą lub bez zalewy, z dodatkiem przypraw, poddane po zamknięciu w puszce pasteryzacji w temperaturze do 100°C.

1.2.2. Określenia szczegółowe dla poszczególnych asortymentów - wg załączników 1 ÷ 36.

2. PRZYKŁAD OZNACZENIA

Przykład oznaczenia

a) szynki mielonej z dodatkiem wielofosforanów, szyfr 7062P w puszkach o wymiarach 102x102x288:

SZYNKA MIELONA 7062P 102x102x288
BN-88/8016-04

lub 7062P 102x102x288
BN-88/8016-04

b) polędwicy wieprzowej Pork Loin w puszkach pullman o wymiarach 102x102x288, szyfr PPGF [1]:

PORK LOIN PPGF 102x102x288
BN-88/8016-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne dla surowców, przypraw i materiałów pomocniczych

3.1.1. Surowce mięsne, tłuszczowe i podrobowe. Mięso, tłuszcz i podroby użyte do produkcji powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych zbadanych i uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Tusze, półtusze, ćwierćtusze, z których uzyskuje się mięso, powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-74/A-82001. Mięso rozdrobnione - wg BN-86/8011-06. Podroby zwierząt rzeźnych - wg PN-86/A-82004. Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne - wg PN-63/A-85816.

3.1.2. Surowce niemięsne i dodatki powinny odpowiadać wymaganiom następujących norm:

- wielofosforany z importu - wg atestu dostawcy,
- wielofosforany - almina - wg ZN-84/MPCh/N,
- kazeinian sodu - wg ZN-69/CZSML-KS/P-29,
- żelatyna - wg PN-86/A-82245,
- mączka ziemniaczana - wg PN-74/A-74710,
- azotyn sodu - wg BN-86/6191-97,
- azotan sodu - wg BN-86/6191-110,
- azotan potasu - wg BN-87/6191-106,
- białko sojowe - wg atestu dostawcy.

Poziom tych dodatków w konserwach eksportowych powinien odpowiadać przepisom kraju importera, a w konserwach krajowych - przepisom Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

3.1.3. Przyprawy

Pieprz ziarnisty - wg BN-63/8132-01
Sól kuchenna - wg PN-80/A-84081
Papryka mielona - wg BN-67/8132-06
Imbir - wg BN-67/8132-11
Cukier - wg PN-73/A-74850
Cebula - wg PN-72/R-75357
Czosnek - wg BN-72/9137-10

3.1.4. Materiały pomocnicze

Puszki z blachy białej lakierowanej - wg PN-84/C-79551, BN-76/5041-01, BN-74/5041-06.

Folia polietylenowa - wg BN-73/6365-02.

Folia termokurczliwa typu Hostaphan - zgodnie z wymaganiami kontraktu.

[1] P - polędwica,
P - pullman,
G - typ peklowania,
F - rodzaj obróbki uzupełniającej.

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 6 lipca 1988 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1989 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1988, poz. 25)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1988. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 6,20 Nakł. 3000 + 40 Zam. 1924/88 Cena zł 320,00

3.2. Wymagania ogólne dla gotowego produktu

3.2.1. Wymagania organoleptyczne

3.2.1.1. Wygląd zewnętrzny bloku konserwy

a) Kształt. Blok konserwy powinien mieć kształt użytej puszki, z wyjątkiem konserw w zalewie i boczku plasterkowanego.

b) Barwa. Barwa bloku konserwy może być jednorodna lub stanowi mozaikę barw uzależnioną od rodzaju i klasy użytego surowca, zastosowanej technologii (peklowanie, gotowanie itp.) oraz zastosowanych przypraw i dodatków.

3.2.1.2. Wygląd bloku konserwy na przekroju

a) Barwa. W konserwach produkowanych z mięsa peklowanego niedopuszczalne są szare plamy mięsa świadczące o niedopeklowaniu oraz zbrązowienie.

b) Układ i jakość składników. Składniki konserwy powinny być równomiernie wymieszane z przyprawami i rozmieszczone lub ułożone w sposób określony w wymaganiach szczegółowych dla poszczególnych asortymentów. Przyprawy nie powinny być widoczne. Niedopuszczalna jest obecność chrząstek, węzłów chłonnych, mięsa krwawego, śladów pieczęci, większych otworków wypełnionych powietrzem oraz większych kawałków ścięgien.

c) Zanieczyszczenia. Niedopuszczalne jest występowanie ciał obcych i zanieczyszczeń na powierzchni i w treści konserwy.

3.2.1.3. Smak i zapach - charakterystyczny dla konserwy pasteryzowanej, uzależniony od rodzaju użytych surowców, zastosowanej technologii, przypraw, zalew itp. Niedopuszczalny jest smak i zapach zjełczałego tłuszczu, pleśni, gorzki, zbyt słony, kwaśny lub inny obcy.

3.2.2. Wymagania fizyczne

3.2.2.1. Szczelność. Konserwa powinna być szczelna i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.

3.2.2.2. Masa zawartości każdej konserwy powinna być zgodna z deklarowaną, jeżeli przepisy kraju odbiorczego nie precyzują inaczej. Dopuszcza się odchylenia od deklarowanej masy podanej w wymaganiach szczegółowych dla poszczególnych asortymentów podanych w 3.4 (załączniki 1 ÷ 36).

Suma dopuszczalnych odchyleń od deklarowanej masy stwierdzanych w badanych próbkach nie może być mniejsza od zera.

3.2.3. Wymagania chemiczne - wg tabl. 1 oraz załączników szczegółowych, z tym że zawartość soli określa się wg metody Mohra.

Tablica 1

Wyróżniki	Rynek USA	Rynek Wielka Brytania	Rynek RFN	Rynek szwedzki	Rynek włoski	Inne rynki	Rynek krajowy
Wielofosforany dodane w przeliczeniu na P_2O_5, g/kg, nie więcej niż	0,30	0,30	nie dopuszcza się	nie dopuszcza się	0,15	0,30	nie dopuszcza się
Azotyn i azotan w przeliczeniu na $NaNO_2$, mg/kg, nie więcej niż	0,0125	0,0250 w tym nie więcej niż 0,0150 $NaNO_2$	0,0100	0,0150	0,0150	0,0250	0,012
Woda, %, nie więcej niż	nie normalizuje się			78 w masie beztł. i bezpopiołowej	nie normalizuje się		
PFF (białko w masie beztłuszczowej), %							
- szynka mielona	17,5	nie normalizuje się					
- pork-loin	18,5	nie normalizuje się					
Woda dodana, %, nie więcej niż							
- luncheon-meat	3	nie normalizuje się					
- łopatka mielona	3	-					
Wsad mięsa surowego, %, nie mniej niż	nie normalizuje się	90	nie normalizuje się				

Zawartość metali ciężkich. Dopuszczalna zawartość metali w mg na 1 kg konserwy, nie więcej niż:

- cyna 100,
- cynk 50,
- miedź 8,
- ołów 1,
- arsen 0,5.

3.2.4. Wymagania mikrobiologiczne. Konserwy pasteryzowane powinny odpowiadać następującym wymaganiom:

a) badanie termostatowe - wynik ujemny, tzn. treść termostatowanych konserw nie powinna wykazywać zmienionych cech organoleptycznych.

b) konserwa nietermostatowana:

- w preparacie bakterioskopowym dopuszcza się:
- dla konserw rozdrobnionych - do 100 drobnoustrojów w 20 polach widzenia,
- ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych nie może przekraczać 1000 w 1 g.

c) konserwa nietermostatowana i termostatowana

- drobnoustroje proteolityczne - nieobecne w 1 g,
- pałeczki z grupy coli - nieobecne w 1 g,
- enterokoki - nieobecne w 0,0001 g,
- gronkowce koagulazo dodatnie - nieobecne w 1 g,
- beztlenowe laseczki przetrwalnikujące - nieobecne w 1 g.

3.3. Trwałość. Konserwy pasteryzowane powinny zachować cechy jakościowe przewidziane normą w okresie 9 miesięcy przetrzymywania w warunkach chłodzonych (0 ÷ 6°C) licząc od daty produkcji.

3.4. Wymagania szczegółowe

Konserwy pasteryzowane na eksport

Boczek plasterkowany szyfr 714 - wg załącznika 1.
Cielęcina w galarecie szyfr 406, 4063 - wg załącznika 2.
Cielęcina mielona prasowana szyfr 439, 430P - wg załącznika 3.
Kiełbaski baltonowskie szyfr 629 - wg załącznika 4.
Kiełbaski kaszubskie szyfr 631 - wg załącznika 5.
Kiełbaski pomorskie szyfr 630 - wg załącznika 6.
Konserwa bosmańska szyfr 587 - wg załącznika 7.
Luncheon-meat szyfr 411, 4111, 411P, 413, 4131P, 4142P, 4115 - wg załącznika 8.
Łopatka formowana szyfr 720P - wg załącznika 9.
Łopatka mielona szyfr 7172, 7172P, 7173P - wg załącznika 10.
Łopatka Pork Shölder Roll szyfr 722P - wg załącznika 11.
Mortadela morska szyfr 586 - wg załącznika 12.
Ozorki cielęce szyfr 711 - wg załącznika 13.
Ozorki wieprzowe szyfr 707 - wg załącznika 14.
Ozory wołowe szyfr 712 - wg załącznika 15.
Parówki szyfr 603, 6031 - wg załącznika 16.
Polędwica wieprzowa (Pork-Loin) - wg załącznika 17.
Szynka formowana szyfr 719P - wg załącznika 18.
Szynka Ham Roll szyfr 721P - wg załącznika 19.
Szynka mielona szyfr 7062, 7062P, 7063P - wg załącznika 20.
Szynka wołowa szyfr 705, 705P - wg załącznika 21.
Wieprzowina w galarecie szyfr 460 - wg załącznika 22.
Wołowina w galarecie niepeklowana szyfr 438, peklowana szyfr 4381 - wg załącznika 23.
Wołowina prasowana niepeklowana szyfr 441, peklowana szyfr 4411 - wg załącznika 24.

Konserwy pasteryzowane na rynek krajowy

Boczek plasterkowany szyfr 7141 - wg załącznika 25.
Golonka dębicka szyfr 6011 - wg załącznika 26.
Luncheon meat szyfr 4133 - wg załącznika 27.
Łopatka mielona szyfr 7174 - wg załącznika 28.
Ozorki wieprzowe szyfr 7071 - wg załącznika 29.
Ozorki cielęce szyfr 7111 - wg załącznika 30.
Ozory wołowe szyfr 721 - wg załącznika 31.
Parówki szyfr 603, 6031 - wg załącznika 32.
Polędwica śląska szyfr 7081 - wg załącznika 33.
Szynka mielona szyfr 7064 - wg załącznika 34.
Szynka śląska szyfr 7191 - wg załącznika 35.
Szynka wołowa szyfr 7051 - wg załącznika 36.
Słonina konserwowa szyfr 617 - wg PN-85/A-85800.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Rodzaj i jakość puszek. Rodzaj, kształt i wielkość puszek powinny być zgodne z PN-84/O-79551, BN-85/5041-01, BN-86/5041-06, BN-86/5041-04, BN-71/5041-05 oraz wymaganiami wg 3.4 dla poszczególnych asortymentów konserw pasteryzowanych.

4.1.2. Wygląd zewnętrzny puszki z zawartością. Puszka powinna mieć zachowany kształt, bez wgięć i zarysowań, na powierzchni puszki nie mogą występować rdzawe plamy świadczące o korozji blachy. Dno i wieczko powinny być szczelnie połączone z płaszczem puszki. Zamknięcia wieczek i denek powinny być wykonane bez ząbków, języczków

i innych deformacji. Puszki nie powinny wykazywać uszkodzeń mechanicznych, uszkodzeń pobiały zewnętrznej i brudu. Puszki nie powinny mieć pogięć umiejscowionych na podwójnej zakładce wieczka i denka, na szwie bocznym oraz na nacięciach płaszcza przeznaczonych do otwierania puszek kluczykami. Dopuszcza się niewielkie wgięcia płaszcza w stopniu nie zagrażającym szczelności puszki.

Puszka z zawartością powinna być szczelna. Etykieta powinna być dokładnie przyklejona do puszki, a w przypadku nie etykietowania puszka powinna być natłuszczona. Na wieczku puszki powinny być wytłoczone znaki zgodne z 4.2. Tłoczenie powinno być wykonane czcionkami o zaokrąglonych krawędziach, w sposób czytelny nie uszkadzający pobiały i powłoki lakierowej. Znaki nie powinny zachodzić na pierścienie wzmacniające.

Przy puszkach z nacięciem, kluczyki do otwierania powinny być przytwierdzone do dna lub wieczka puszki w sposób nie utrudniający ustawienia puszek w stosy lub - inaczej - zgodnie z życzeniem odbiorcy. Kluczyki nie powinny mieć śladów korozji.

4.1.1.3. Wypełnianie puszki. Konserwa powinna być wypełniona wsadem i nie wykazywać oznak przepełnienia (bombaży technicznych). Dopuszcza się częściowe niewypełnienie konserwy w stopniu gwarantującym nieprzemieszczenie się bloku mięsnego wewnątrz puszki. Wszystkie puszki powinny mieć dna i denka wklęsłe. Niedopuszczalne jest ich sprężynowanie i falowanie. Puszki prostokątne powinny mieć wyraźnie wciągnięte boki pobocznicy puszki, dopuszczalny brak wciągnięcia boku ze szwem - w przypadku jego łączenia na pojedynczą zakładkę lub lekkie jego wybrzuszenie w przypadku łączenia na podwójną zakładkę. Niedopuszczalne jest falowanie i sprężynowanie pobocznicy (nie dotyczy boku ze szwem).

4.1.1.4. Wygląd wewnętrzny puszki po wyjęciu konserwy. Powierzchnia wewnętrzna puszki powinna być czysta, bez śladów korozji i uszkodzeń powłoki lakierowanej. Dopuszcza się pociemnienia w miejscu rozrzedzenia powłoki lakierowej. Niedopuszczalne są ciemne plamy przechodzące na powierzchnię bloku konserwy.

4.2. Znakowanie

4.2.1. Sposób oznakowania konserwy w puszce na eksport. Znakowanie konserw przeznaczonych na eksport powinno uwzględniać następujące dane:

a) na wieczku puszki należy wytłoczyć lub oznakować w inny trwały sposób w trzech wierszach następujące dane:

- w pierwszym wierszu: "Poland Est..." z numerem zakładu w miejsce kropek, w którym "Poland" oznacza Polskę, a "Est" jest skrótem od słowa "establishment", co oznacza zakład produkcyjny,
- w drugim wierszu: zaszyfrowaną datę produkcji oraz literę alfabetu oznaczającą kocioł, w którym poddano obróbce cieplnej daną partię konserw,
- w trzecim wierszu: szyfr produktu (cyfrowy, a w przypadku polędwicy wieprzowej Pork-Loin literowy zgodnie z 3.4), np.

Poland Est 2
0115 B
7062 P

gdzie: 2 - numer zakładu produkcyjnego,
0115 - zaszyfrowana data produkcji,
B - kocioł gotowania,
7062P - szyfr asortymentu;

dopuszcza się zmianę tego znakowania w zależności od wymagań kraju importera,

b) na etykiecie należy umieścić dane dostosowane do wymagań odbiorcy, uzgodnione z eksporterem oraz Centralnym Inspektoratem Standaryzacji.

4.2.2. Sposób oznakowania konserwy w puszce na kraj. Znakowanie konserw przeznaczonych do obrotu krajowego powinno uwzględniać następujące dane:

a) na wieczku puszki należy wytłoczyć w sposób czytelny następujące dane:

- numer przetwórni,
- datę produkcji,
- szyfr konserwy oznaczający zawartość,
- numer kolejny partii gotowania oznaczony dużą literą alfabetu;

b) na etykiecie należy umieścić w sposób czytelny co najmniej następujące dane:

- nazwę producenta,
- nazwę konserwy,
- masę netto (podaną w g),
- cenę detaliczną,
- sposób przechowywania,
- napis: "data produkcji umieszczona na wieczku".

4.2.3. Etykieta powinna być dokładnie przyklejona do pobocznicy puszki, przylegać całą powierzchnią do puszki i nie może być pomarszczona. Etykieta nie może zawierać odbarwień, powinna być czysta, napisy i znaki powinny być wykonane czytelnie i estetycznie.

4.3. Opakowanie transportowe (pośrednie). Pudła wszystkich wielkości oraz rodzaj opakowania powinny być wykonane zgodnie z wytycznymi zapewniającymi wymagania odbiorców.

Sposób ułożenia konserwy w pudle oraz podstawowe wymiary puszek i pudeł podano w tabl. 2.

Konserwy w puszkach 21 i 16 lbs można również pakować na palety nie stosując pudeł (tabl. 3).

Tablica 2

Format konserwy	Masa zawartości konserwy		Wymiary zewnętrzne puszki mm	Rynek USA		Rynek poza USA	
	g	lbs		Wymiary wewnętrzne pudła, mm	Układ konserw w pudle, sztuki	Wymiary wewnętrzne pudła, mm	Układ konserw w pudle sztuki
Cylindryczne	455	1	76x130	-	-	329x240x280	4x3x2
Cylindryczne	800, 820	-	102x119	-	-	326x326x250	3x3x2
Cylindryczne	1365	3	102x176	-	-	433x326x187	4x3x1
Cylindryczne	2720	6	118x255	385x375x290	3 pud. a3	335x335x155	2x2x1
Cylindryczne	2720	6	161x146	-	-	500x335x160	3x2x1
Familijne	455	1	147x102x47	-	-	325x315x205	3x2x4
Familijne	910	2	165x119x66	-	-	516x354x227	4x2x3
Familijne	1365	3	193x147x63	-	-	405x295x227	2x2x3
Familijne	2270	5	193x147x106	-	-	440x205x230	3x1x2
Mandolinowe	3160	7	247x182x97	-	-	370x258x220	2x1x2
Mandolinowe	5445	12	247x192x134	-	-	390x278x288	2x2x1
Pullman	1030	4	102x102x202	-	-	433x326x215	4x3x1
Pullman	2720	6	102x102x288	338x329x317	3 pud. a3	326x219x307	3x2x1
			291x293	-	-	-	-
Pullman	7260	16	118x118x550	575x258x257	2 pud. a2	362x230x330	2x2x1
Oblong	4935	10 lbs 14 oz	107x170x295	542x231x323	3 pud. a2	364x231x318	2x2x1
Oblong	9530	21	107x170x553	575x350x185	3 pud. a1	570x361x190	1x3x1

Tablica 3

Wyszczególnienie	Długość mm	Szerokość mm	Wysokość mm	Liczba sztuk	
				16 lbs	21 lbs
Paleta z obramowaniem	1060	1010	170	64	54
Wieko z obramowaniem	1060	1010	64		

Palety w kontenerze powinny być zabezpieczone przed przesunięciem.

Konserwy można pakować w folię polietylenową termokurczliwą zgodną z BN-73/6365-02. Sposób ułożenia i zapakowania w uzgodnieniu z odbiorcą, z uwzględnieniem możliwości technicznych producenta.

Znakowanie pudeł z konserwami przeznaczonymi na eksport przeprowadza się zgodnie z BN-71/8017-09, jeżeli zamówienie odbiorcy nie stanowi inaczej.

4.4. Przechowywanie konserw pasteryzowanych powinno być zgodne z BN-66/8010-04, a w zakresie składowania w chłodniach zgodne z PN-83/A-07005.

4.5. Transport. Konserwy pasteryzowane należy przewozić w izolowanych środkach transportowych (wagony, samochody izotermiczne), w okresie od 15 marca do 15 października w środkach transportowych chłodzonych. Zaleca się utrzymywanie temperatury w granicach $0 \div 2^{\circ}C$.

Pudła, opakowania foliowe, palety należy układać w środkach transportowych ściśle obok siebie w taki sposób, aby zabezpieczyć je przed przemieszczeniem.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań. Konserwy pasteryzowane należy poddać:

a) badaniom organoleptycznym (3.2.1),

b) badaniom fizycznym (3.2.2),

c) badaniom chemicznym (3.2.3),

d) badaniom mikrobiologicznym (3.2.4).

Badania chemiczne i mikrobiologiczne należy przeprowadzać nie rzadziej niż raz w tygodniu, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Próbki do badań należy pobierać z partii konserw tego samego formatu i rodzaju, o tej samej masie zawartości i pochodzące z jednej daty produkcji. Przy badaniu termostatowym należy pobierać dodatkowo konserwy z każdego kotła obróbki termicznej. Liczność partii - wg uzgodnień między dostawcą a odbiorcą.

5.2.2. Pobieranie próbek - wg PN-72/A-82052.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne należy przeprowadzać

wg PN-85/A-86056 na zgodność z wymaganiami wg 3.2.1 i załączników.

5.3.2. Badania fizyczne

5.3.2.1. Sprawdzanie masy zawartości należy przeprowadzać metodą wagową z dokładnością do 5 g. Najpierw zważyć konserwę, a następnie po jej otwarciu i wyjęciu zawartości - umytą puszkę. W przypadku używania folii również zważyć umytą i wysuszoną folię. Z różnicy mas określić zawartość.

5.3.2.2. Sprawdzanie odpadu. W zależności od asortymentu odpad stanowi wyciek soków mięsnych i plastry odpadowe. Sprawdzenie odpadu należy przeprowadzać metodą wagową z dokładnością do 5 g. Wyciek soków mięsnych określić w procentach z różnicy deklarowanej masy zawartości i masy bloku.

Plastry odpadowe stanowią końcówki bloku oraz plastry niewymiarowe z dziurami i rozpadające się.

5.3.3. Badania chemiczne

5.3.3.1. Oznaczanie zawartości wody - wg PN-73/A-82110.

5.3.3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-73/A-82111.

5.3.3.3. Oznaczanie zawartości soli kuchennej - wg PN-73/A-82112.

5.3.3.4. Oznaczanie azotynów i azotanów - wg PN-74/A-82114.

5.3.3.5. Oznaczanie zawartości fosforu - wg PN-87/A-82060.

5.3.3.6. Obliczanie wskaźnika PFF. Wskaźnik PFF oznacza procentową zawartość białka mięsnego w masie beztłuszczowej gotowego wyrobu i jest obliczony na podstawie oznaczań analitycznych wykonanych metodami odbiorcy amerykańskiego wg wzoru

$$PFF = \frac{B - B_{dod}}{100 - T} \cdot 100 \qquad (1)$$

w którym:

B - zawartość białka w produkcie, oznaczana analitycznie, %,

B_{dod} - zawartość białka dodanego, np. z żelatyną [1], %,

T - zawartość tłuszczu w produkcie, oznaczona analitycznie, %.

5.3.3.7. Obliczanie wody dodanej. Wskaźnik wody dodanej W_{dod} należy obliczyć w procentach na podstawie oznaczań analitycznych, wykonanych metodami odbiorcy amerykańskiego wg wzoru

$$W_{dod} = W - K \cdot S \qquad (2)$$

w którym:

W - zawartość wody, %,

K - współczynnik dla łopatki mielonej i luncheon-metat - 3,80,

S - zawartość białka (w przypadku dodatku żelatyny lub innej substancji zawierającej białko, od ogólnej ilości białka oznaczonego analitycznie należy odjąć ilość białka wnoszoną z tymi substancjami). W przypadku luncheon-meat odejmuje się 0,25% białka roślinnego stanowiącą ilość białka wprowadzoną w hydrolizacie.

5.3.3.8. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.3.3.9. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-80/A-04011.

5.3.3.10. Oznaczanie zawartości miedzi - wg PN-80/A-04012.

5.3.3.11. Oznaczanie zawartości cynku - wg PN-59/A-04013.

5.3.3.12. Oznaczanie zawartości cyny - wg PN-80/A-04014.

5.3.3.13. Oznaczanie kwasowości tłuszczu - wg PN-84/A-85803.

5.3.3.14. Oznaczanie zawartości skrobi - wg PN-85/A-82059.

5.3.4. Badania mikrobiologiczne - wg PN-83/A-82054.

5.3.5. Kontrola termostatowa. Gotowy produkt po wychłodzeniu poddaje się próbie termostatowej zgodnie z PN-81/A-82053, jeżeli zamówienie odbiorcy nie stanowi inaczej.

5.4. Ocena partii konserw. Partię konserw należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki badań wg 5.1 odpowiadają wymaganiom wg rozdz. 3 i 4.

KONIEC

[1]) W przypadku dodatku żelatyny lub innej substancji zawierającej białko, od ogólnej ilości białka oznaczonego analitycznie należy odjąć ilość białka wnoszoną z tymi substancjami. Dla żelatyny odejmuje się wartość 0,4, a dla innych - według deklaracji producenta.

Załączników 36

Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIK 1

BOCZEK PLASTERKOWANY - SZYFR 714

Określenie		boczek plasterkowany szyfr 714 - produkt sporządzony z boczku peklowanego metodą azotanową i wędzonego, poddanego plasterkowaniu, ułożony schodkowo na papierze pergaminowym, zwinięty w rulon wraz z pergaminem, odpowiadający formie i wymiarom wewnętrznym puszki, poddany pasteryzacji lub dwukrotnej pasteryzacji
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia	blok konserwy kształtu walca odpowiadającego wymiarom puszki, ściśle zawinięty w papier pergaminowy; puszka szczelnie wypełniona; dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu
	ułożenie i wymiar plastrów	po rozwinięciu konserwy plastry boczku ułożone schodkowo na papierze pergaminowym; liczba plastrów 65 ÷ 70 sztuk; plastry ułożone wzdłuż osi pionowej puszki; wielkość plastrów: długość około 125 mm, szerokość 25 ÷ 35 mm, grubość plastrów około 2 mm
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa - jednolita, jasnoczerwona, powierzchnie obwędzone; tłuszczu - biała do białej z odcieniem kremowożółtym
	związanie i konsystencja	związanie plastra dobre; niedopuszczalne rozpadanie się plastra w miejscach zrośnięcia mięsa z tłuszczem; konsystencja w temperaturze 18°C - jędrna
	układ i jakość składników	plastry boczku bez skóry przerośnięte mięsem; minimum 2 przerosty mięsa na co najmniej 2/3 długości plastra; niedopuszczalne boczki przetłuszczone lub ze sztuk wychudzonych, warstwowe rozszczepienie tkanki, twarda zgrubiała tkanka, przekrwawienia i deformacja
Smak i zapach		właściwy dla peklowanego, wędzonego i gotowanego boczku, w miarę słony; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa wsadu		Dopuszczalne odchylenia
			g	lbs	g
	cylindryczny	102x119	820 boczku +20 papier	1	-10 +20
		76x130	435 boczku +10 papier		-10 +10
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	1,5 ÷ 3,0			

ZAŁĄCZNIK 2

CIELĘCINA W GALARECIE - SZYFR 406, 4063

Określenie			cielęcina w galarecie szyfr 406 - produkt sporządzony z kawałków mięsa cielęcego, peklowanego metodą azotanowo-azotynową, obgotowanego, zalanego roztworem żelatyny; cielęcina w galarecie szyfr 4063 - produkt sporządzony jak wyżej z zastosowaniem peklowania azotynowego
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich i równych powierzchniach; w konserwie - szyfr 4063 dopuszcza się nierówności powierzchni bloku w miejscu styku ze szwem puszki; dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu od strony wieczka oraz w konserwie - szyfr 4063 na bloku od strony szwa puszki
	galareta		klarowna, przejrzysta, barwa jasnosłomkowa do jasnobursztynowej, dopuszczalne ślady wytrąconego białka
	mięsa	barwa	jasnoróżowa do różowej
		konsystencja	ścisła w temperaturze poniżej 18°C

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - jasnoróżowa do różowej; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18°C w ciągu 30 min przy świetle dziennym barwa bloku konserwy na przekroju nie powinna ulegać większym zmianom			
	związanie i konsystencja		konsystencja w temperaturze 18°C ścisła, związanie dobre, zapewniające pożądaną krajalność, plastry grubości około 5 mm nie powinny się rozpadać; mięso powinno być kruche, lecz przy krojeniu nie powinno się rozpadać			
	układ i jakość składników		blok konserwy powinien składać się z kawałków o wymiarach od 3 do 6 cm; ułożenie kawałków mięsa powinno być ścisłe, wolne przestrzenie wypełnione galaretą powinny być jak najmniejsze; przy ściankach puszki powinny być ułożone większe kawałki mięsa płasko krojone, a środek bloku powinien być wypełniony mniejszymi kawałkami; mięso powinno być oczyszczone z tłuszczu, tkanki łącznej, gruczołów i części krwawych; nie dopuszcza się na przekroju otworów powietrznych			
Smak i zapach			właściwe dla chudego, peklowanego mięsa cielęcego poddanego obróbce termicznej, wyczuwalna łagodna słoność; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej			
Wymagania fizyczne	Szyfr	Kształt puszki	Wymiary, mm	Masa wsadu mięsa g	Masa netto konserwy, g	Dopuszczalne odchylenia, g
	406	cylindryczny	161x146	2,720	2,920	±50
	4063	pullman	102x102x191	1,720	1,815	-10 +20
Wymagania chemiczne	Zawartość soli kuchennej (NaCl), %					
	- szyfr 406		2,0 ÷ 3,2			
	- szyfr 4063		2,0 ÷ 2,5			

ZAŁĄCZNIK 3

CIELĘCINA MIELONA PRASOWANA - SZYFR 439 I 439P

Określenie			cielęcina mielona prasowana szyfr 439 - produkt sporządzony z mięsa cielęcego, peklowanego metodą azotanowo-azotynową, rozdrobnionego; cielęcina mielona prasowana szyfr 439P - produkt sporządzony z mięsa cielęcego peklowanego metodą azotanowo-azotynową rozdrobnionego, z dodatkiem wielofosforanów
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich równych powierzchniach otoczony cienką warstwą galarety lub bez galarety; blok konserwy owinięty w arkusz folii lub umieszczony w woreczku foliowym zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcji
	galareta		klarowna, przejrzysta; barwa jasnosłomkowa do jasnobursztynowej; dopuszczalne ślady wytrąconego białka
	mięsa	barwa	bladoróżowa do różowej
		konsystencja	ścisła w temperaturze około 18°C
Wygląd na przekroju	barwa		jasnoróżowa, niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18°C przez 30 min przy świetle dziennym barwa na przekroju nie powinna ulegać większym zmianom
	związanie i konsystencja		konsystencja ścisła, związanie dobre, krajalność dobra; plastry grubości 2 mm krojone w temperaturze poniżej 18°C nie powinny się rozpadać; mięso powinno odznaczać się dobrą kruchością, lecz nie powinno być przegotowane
	układ i jakość składników		blok konserwy powinien składać się z kawałków mięsa cielęcego, oczyszczonego z tłuszczu i tkanki łącznej, rozdrobnionego przez szarpak i nóż dwuramienny, związanego drobno rozdrobnionym mięsem ścięgnistym stanowiącym około 30% powierzchni przekroju

cd. tablicy

Smak i zapach			właściwe dla mięsa cielęcego peklowanego i pasteryzowanego, wyczuwalna łagodna słoność				
Wymagania fizyczne	Kształt	Wymiary mm	Masa netto		Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość galarety, %, nie więcej niż	
			g	lbs		439	439P
	pullman	102x102x288	2720	6	-10 ÷20	14	8
	wsad mięsa surowego, %, nie mniej niż		szyfr 439P 90			szyfr 439 nie określa się	
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %		2,5 ÷ 3,0			2,3 ÷ 2,8	

ZAŁĄCZNIK 4

KIEŁBASKI BALTONOWSKIE - SZYFR 629

Określenie		kiełbaski baltonowskie szyfr 629 - konserwa zawierająca kiełbaski zalane solanką, sporządzone z mięsa chudego, ścięgnistego wieprzowego i wołowego peklowanego metodą azotynowo-azotanową oraz tłuszczu drobnego, kutrowane; produkt dwukrotnie pasteryzowany		
Wygląd konserwy po otworzeniu puszki		kiełbaski, w liczbie od 17 do 20 batoników, ułożone ściśle, prostopadle do dna puszki na stojąco; przestrzenie między kiełbaskami wypełnione solanką		
Solanka	klarowność	klarowna		
	barwa	lekko słomkowa		
	smak	słony		
Wygląd zewnętrzny kiełbasek	kształt i wielkość	kiełbaski w jelitach cienkich wieprzowych, podzielone na pojedyncze batoniki o średnicy 30 ÷ 32 mm; kształt prosty lub lekko łukowaty; średnica kiełbasek wyrównana, w jednej puszce nie powinno być większych wahań; w celu wyrównania masy kiełbasek 1 baton może odbiegać średnicą przekroju od przeciętnej średnicy kiełbasek zawartych w puszce; długość kiełbasek odpowiada wysokości puszki		
	konsystencja	dość ścisła, elastyczna, jędrna		
	barwa	jednolita, jasnobrązowa		
	powierzchnia	gładka, czysta; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i głębokie pofałdowania osłonki oraz jasne plamy powstałe w miejscach styku; dopuszczalne lekkie niedowędzenia w miejscach styku kiełbasek z kijem wędzarniczym		
Wygląd kiełbasek na przekroju	barwa	jasnoróżowa, właściwa dla kiełbasek z peklowanego mięsa; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18°C przez 30 min przy naturalnym świetle dziennym barwa przekroju kiełbasek nie powinna ulegać większym widocznym zmianom		
	układ i jakość składników	wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione kutrowane i równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza wielkości do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, ścięgna, zacieki tłuszczu i galarety oraz pęcherze powietrza pod osłonką		
	związanie i konsystencja	konsystencja dość ścisła, elastyczna, jędrna		
Smak i zapach		właściwe dla kiełbasek wędzonych i pasteryzowanych z peklowanego mięsa oraz tłuszczu, z wyraźnym smakiem dodanych przypraw i wędzenia		
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary puszki mm	Masa kiełbasek g	Liczba batonów kiełbasek
	cylindryczny	161x146	1,870	17 ÷ 20
Wymagania chemiczne	stężenie solanki, °Be		1,8 ÷ 2,5	
	zawartość soli kuchennej (NaCl) w kiełbaskach, %, nie więcej niż		2,5	

ZAŁĄCZNIK 5

KIEŁBASKI KASZUBSKIE - SZYFR 631

Określenie		kiełbaski kaszubskie szyfr 631 - konserwa zawierająca kiełbaski zalane solanką, sporządzone z wieprzowiny tłustej oraz wołowiny ścięgnistej peklowane metodą azotanowo-azotynową, kutrowane; produkt dwukrotnie pasteryzowany		
Wygląd konserwy po otworzeniu puszki		kiełbaski w liczbie od 17 do 20 batonów ułożone ściśle, prostopadle do dna puszki (na stojąco); przestrzenie między kiełbaskami wypełnione solanką		
Solanka	klarowność	solanka klarowna		
	barwa	lekko słomkowa		
	smak	słony		
Wygląd zewnętrzny kiełbasek	kształt i wielkość	kiełbaski w jelitach cienkich wieprzowych, podzielone na pojedyncze batoniki o średnicy poniżej 30 mm; kształt batonów prosty lub lekko łukowaty; średnica kiełbasek wyrównana, w jednej puszce nie powinno być większych wahań; w celu wyrównania sumy kiełbasek 1 baton może odbiegać średnicą przekroju od przeciętnej średnicy kiełbasek zawartych w puszce; długość kiełbasek odpowiada wysokości puszki		
	konsystencja	dość ścisła, jędrna		
	barwa	jednolita, brązowa		
	powierzchnia	gładka, czysta; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i głębokie pofałdowanie osłonki; niedopuszczalne jasne plamy powstałe w miejscach styku; dopuszczalne lekkie niedowędzenia w miejscach styku kiełbasek z kijem wędzarniczym		
Wygląd kiełbasek na przekroju	barwa	- mięsa - różowa do czerwonej; niedopuszczalna barwa szara świadcząca o niedopeklowaniu; - tłuszczu - biała; niedopuszczalna żółta; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa przekroju nie powinna ulegać większym widocznym zmianom		
	układ i jakość składników	wieprzowina klasy II w kawałkach około 4 mm, związana masą wiążącą stanowiącą około 15%; wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne wielkości do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety, jak również pęcherzy powietrza pod osłonką		
	związanie i konsystencja	konsystencja dość ścisła, jędrna		
Smak i zapach		właściwe dla kiełbasek wędzonych z mięsa peklowanego z wyraźnie wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw oraz wędzenia; smak lekko słony		
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary puszki mm	Masa kiełbasek, g	Liczba batonów kiełbasek sztuk
	cylindryczny	161 x 146	1 760	17 ÷ 20
Wymagania chemiczne	stężenie solanki, °Be	1,8 ÷ 2,5		
	zawartość azotanów w kiełbaskach, %, nie więcej niż	0,20		
	zawartość azotynów w kiełbaskach, %, nie więcej niż	0,02		
	zawartość soli kuchennej (NaCl) w kiełbaskach, %, nie więcej niż	2,5		

ZAŁĄCZNIK 6

KIEŁBASKI POMORSKIE - SZYFR 630

Określenie		kiełbaski pomorskie szyfr 630 - konserwa zawierająca kiełbaski zalane solanką, sporządzone z wieprzowiny tłustej w kawałkach około 8 mm stanowiącej około 60% oraz wieprzowiny chudej ścięgnistej i wołowiny ścięgnistej, peklowane metodą azotanowo-azotynową; produkt dwukrotnie pasteryzowany		
Wygląd konserwy po otworzeniu puszki		kiełbaski ułożone w jednej warstwie; kiełbaski w liczbie od 17 do 20 batoników ułożone ściśle, prostopadle do dna puszki (na stojąco); przestrzenie między kiełbaskami wypełnione solanką		
Solanka	klarowność	solanka klarowna		
	barwa	lekko słomkowa		
	smak	słony		
Wygląd zewnętrzny kiełbasek	kształt i wielkość	kiełbaski w jelitach wieprzowych cienkich, podzielone na pojedyncze batoniki o średnicy 30 ÷ 32 mm; kształt batonów prosty lub lekko łukowaty; średnica kiełbasek wyrównana, w jednej puszce nie powinno być większych wahań; w celu wyrównania masy kiełbasek 1 baton może odbiegać średnicą przekroju od przeciętnej średnicy kiełbasek zawartych w puszce; długość kiełbasek odpowiada wysokości puszki		
	konsystencja	dość ścisła, jędrna		
	barwa	jednolita, brązowa		
	powierzchnia	gładka, czysta; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i głębokie pofałdowania osłonki; niedopuszczalne jasne plamy powstałe w miejscach styku; dopuszczalne lekkie niedowędzenia w miejscach styku kiełbasek z kijem wędzarniczym		
Wygląd kiełbasek na przekroju	barwa	różowa do czerwonej; niedopuszczalna barwa szara, świadcząca o niedopeklowaniu; barwa tłuszczu - biała; niedopuszczalna żółta; przy przetrzymywaniu kiełbasek w temperaturze 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa na przekroju nie powinna ulegać większym widocznym zmianom		
	układ i jakość składników	wieprzowina klasy II w kawałkach około 8 mm, związana masą wiążącą stanowiącą około 40%; wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza wielkości do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety, jak również pęcherzy powietrza pod osłonką		
	konsystencja i związanie	konsystencja dość ścisła, jędrna		
Smak i zapach		właściwe dla kiełbasek wędzonych z mięsa peklowanego, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw oraz wędzenia		
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary puszki mm	Masa kiełbasek g	Liczba batonów kiełbasek sztuk
	cylindryczny	161 x 146	1 870	17 ÷ 20
Wymagania chemiczne	stężenie solanki, °Be	1,8 ÷ 2,5		
	zawartość soli kuchennej (NaCl) w kiełbaskach, %, nie więcej niż	2,5		

ZAŁĄCZNIK 7

KONSERWA BOSMANSKA - SZYFR 587

Określenie			konserwa bosmańska szyfr 587 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego i wołowego peklowanego metodą azotanowo-azotynową, rozdrobnionego z dodatkiem przypraw; 20% mięsa wieprzowego chudego, nieścięgnistego w kawałkach około 20 mm; 40% mięsa wieprzowego tłustego w kawałkach około 14 mm, 40% mięsa wieprzowego i cielęcego kutrowanego stanowi masę wiążącą		
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok mięsa kształtu użytej puszki o dosyć równych powierzchniach, otoczony nieznaczną ilością galarety		
	galareta		jasnosłomkowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja stała do półpłynnej		
	mięsa	barwa	różowa		
		konsystencja	dość ścisła, jędrna		
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej		
	konsystencja		dosyć ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać		
	układ i jakość składników		wieprzowina chuda w kawałkach 20 mm, wieprzowina tłusta w kawałkach 14 mm, a wieprzowina ścięgnista i wołowina kutrowana:, wszystkie składniki równomiernie wymieszane; dopuszczalne otworki powietrza do 2 mm		
Smak i zapach			właściwe dla konserwy pasteryzowanej z mięsa peklowanego, z wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw oraz lekko mączki ziemniaczanej i mleka w proszku; smak lekko słony		
Wymagania fizyczne	Kształt puszki		Wymiary puszki mm	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny		102 x 176	1320	-10 +15
			102 x 119	880	-10 +15
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %		1,8 ÷ 2,8		

ZAŁĄCZNIK 8

LUNCHEON-MEAT - SZYFR 411, 4111, 4111P, 413, 4131P, 4132P, 4115

Określenie	luncheon-meat szyfr 411 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego chudego ścięgnistego i tłustego peklowanego metodą azotynową, drobno rozdrobnionego z dodatkiem przypraw. luncheon-meat szyfr 4111 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego chudego ścięgnistego i tłustego, peklowanych metodą azotynową, drobno rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw oraz mączki ziemniaczanej. luncheon-meat szyfr 4111P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego chudego ścięgnistego i tłustego peklowanego metodą azotynową drobno rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw, mączki ziemniaczanej oraz wielofosforanów. luncheon-meat szyfr 413 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego chudego ścięgnistego oraz tłustego, peklowanego metodą azotynową, drobno rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw. luncheon-meat szyfr 4131P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego i wołowego peklowanego metodą azotynowo-azotanową, z którego część jest drobno rozdrobniona na wilku, a część kutrowana z dodatkiem przypraw oraz wielofosforanów. luncheon-meat szyfr 4132P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego i wołowego peklowanego metodą azotynową, z którego część jest drobno rozdrobniona na wilku, a część kutrowana z dodatkiem przypraw oraz wielofosforanów. luncheon-meat szyfr 4115 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego i wołowego, peklowanego metodą azotynową, z którego część jest drobno rozdrobniona na wilku, a część kutrowana z dodatkiem przypraw

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia	blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich i równych powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok mięsa może być otoczony galaretą o konsystencji stałej do płynnej
	galareta	klarowna z wyjątkiem szyfru 4111 i 4111P z dodatkiem mączki ziemniaczanej powodującej zmętnienie soków mięsnych; dla pozostałych szyfrów dopuszcza się lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja stała do płynnej, w zależności od zastosowanych dodatków
	barwa	różowa do ciemnoróżowej, wytopionego tłuszczu - biała z odcieniem kremowym; niedopuszczalne odbarwienie na powierzchni bocznej bloku spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
	konsystencja	ścisła, dla konserwy szyfr 4111 - na powierzchni nieznacznie miękka
Wygląd na przekroju	barwa	mięsa - jasnoróżowa do różowej, charakterystyczna dla tłustego mięsa peklowanego; luncheon-meat - szyfr 4115, 4131P - różowa do ciemnoróżowej, niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18°C przez 30 min przy działaniu światła dziennego barwa przekroju bloku nie powinna ulegać większym zmianom
	związanie i konsystencja	związanie dobre; konsystencja ścisła, lecz dostatecznie krucha; krajalność dobra; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja i krajalność sprawdzane w temperaturze 18°C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm
	układ i jakość składników	luncheon-meat szyfr 411, 4111, 4111P - wieprzowina tłusta rozdrobniona przez siatkę 5 mm, wieprzowina ścięgnista - przez siatkę - 3 mm; luncheon-meat szyfr 413 - wieprzowina chuda nieścięgnista oraz wieprzowina tłusta rozdrobniona przez siatkę 5 mm, wieprzowina ścięgnista - przez siatkę 3 mm; luncheon-meat szyfr 4131P i 4132P wieprzowina tłusta, wieprzowina ścięgnista oraz podgardle lub tłuszcz wieprzowy rozdrobnione przez siatkę 3 mm; mięso wołowe kutrowane; luncheon-meat szyfr 4115 - połowa wieprzowiny tłustej (20% składu surowego) rozdrobniona przez siatkę 5 mm; połowa wieprzowiny tłustej, wieprzowina ścięgnista rozdrobniona przez siatkę 3 mm; mięso wołowe kutrowane
Smak i zapach		właściwe dla tłustego peklowanego mięsa wieprzowego z wyczuwalnością smaku niezbyt słonego, przyprawy wyczuwalne; w konserwie - szyfr 4131P wyczuwalna nieznaczna słoność i posmak hydrolizatu białkowego; konserwa - szyfr 4111 i 4111P odznacza się charakterystycznym smakiem wynikającym z użycia mączki ziemniaczanej

cd. tablicy

Wymagania fizyczne	Szyfr	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto bez folii g	Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość galarety, %, nie więcej niż
	411	pullman	102x102x293	2720	-10 +20	8
	411	oblong	107x170x295	4900	-10 +20	8
	4111	pullman	102x102x202	1830	-10 +15	2
	4111	pullman	102x102x293	2720	-10 +20	5
	4111	oblong	107x170x295	4900	-10 +20	5
	4111P	pullman	102x102x202	1830	-10 +15	2
	4111P	oblong	107x170x293	4900	-10 +20	5
	4111P	pullman	118x118x550	7260	-10 +20	5
	4111P	oblong	107x170x553	9525	-10 +20	5
	413	pullman	102x102x293	2720	-10 +20	10
	4132P 4131P	pullman	102x102x293	2720	-10 +20	5
	4132P 4131P	oblong	107x170x295	4900	-10 +20	5
	4132P 4131P	pullman	118x118x550	7260	-10 +20	5
	4132P 4131P	oblong	107x170x553	9525	-10 +20	5
	4115	pullman	102x102x293	2720	-10 +20	8

Wymagania chemiczne	szyfr 411	szyfr 4111	szyfr 4111P	szyfr 413	szyfr 4131P	szyfr 4132P	szyfr 4115
zawartość soli kuchennej (NaCl) %	2,0 ÷ 3,2	2,0 ÷ 3,2	2,0 ÷ 3,2	2,0 ÷ 3,2	3,2 ÷ 3,7	3,2 ÷ 3,7	2,0 ÷ 3,2
zawartość skrobi, %, nie więcej niż	-	3	5	-	-	-	-

ZAŁĄCZNIK 9

ŁOPATKA FORMOWANA - SZYFR 720P

Określenie			łopatka formowana szyfr 720P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z łopatek, peklowanego metodą azotanowo-azotynową i rozdrobnionego, 80% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak; 20% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; blok konserwy umieszczony w woreczku z folii lub owinięty w arkusz folii, zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych
	wyciek soków mięsnych		klarowny; dopuszczalne lekkie zmętnienie; konsystencja półpłynna do płynnej
	mięsa	barwa	różowa, niedopuszczalne odbarwienia powierzchni bloku, spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	barwa	mięsa - ciemnoróżowa, charakterystyczna dla peklowanego mięsa wieprzowego pochodzącego z łopatek, wyrównana; nie dopuszcza się kawałków mięsa o barwie ciemniejszej lub jaśniejszej powodującej kontrastowość barwy; nie dopuszcza się również farszu o niewyrównanej barwie, który powinien stanowić jednolitą masę o jednolitym zabarwieniu
	związanie i konsystencja	związanie dobre, konsystencja ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu konserwy w temperaturze około 18°C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm
	układ i jakość składników	wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak stanowi około 80% przekroju; wieprzowina klasy III w ilości około 20%, rozdrobniona przez siatkę 2 mm stanowi masę wiążącą
Smak i zapach		właściwe dla chudego mięsa wieprzowego peklowanego i pasteryzowanego. W smaku wyczuwalna nieznaczna słoność

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto bez folii		Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość wycieku soku, %, nie więcej niż
			g	lbs i oz		
	cylindryczny	118x255	2720	6	-10 +20	6
	pullman	102x102x288	2720	6	-10 +20	6
	pullman	118x118x550	7260	16	-10 +20	6
	oblong	107x170x295	4335	10 i 14	-10 +20	6
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	3,3 ÷ 3,8				

ZAŁĄCZNIK 10

ŁOPATKA MIELONA (CHOPPED PRESSED PORK) SZYFR 7172, 7172P, 7173P

Określenie			łopatka mielona szyfr 7172 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z łopatek pozbawionego tłuszczu zewnętrznego, złogów tłuszczu międzymięśniowego, peklowanego metodą azotynową i rozdrobnionego; 70% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak; 30% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą; łopatka mielona szyfr 7172P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z łopatek pozbawionego tłuszczu zewnętrznego, złogów tłuszczu międzymięśniowego, peklowanego metodą azotanowo-azotynową, rozdrobnionego, z dodatkiem wielofosforanów; 60% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak; 40% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą; łopatka mielona szyfr 7173P - produkt wyprodukowany analogicznie jak produkt 7172P ze zmianą metody peklowania na peklowanie azotynowe
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany, tworzący jednolitą bryłę; dla łopatki mielonej szyfr 7172 dopuszczalne lekkie pofałdowanie powierzchni i zaokrąglone końcówki; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii, zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych
	wyciek soków mięsnych		wyciek soków mięsnych klarowny; dopuszcza się lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsję tłuszczu; konsystencja półpłynna do płynnej
	mięsa	barwa	jasnoróżowa do ciemnoróżowej; niedopuszczalne odbarwienia powierzchni boków bloku spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	barwa		mięsa od różowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla konserw z peklowanego mięsa poddanego obróbce termicznej, dopuszczalna nieznaczna ilość kawałków o barwie jasnoróżowej				
	związanie i konsystencja		związanie dobre, konsystencja ścisła. Plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu w temperaturze 18°C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm				
	układ i jakość składników		szyfr 7172 - wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak stanowi około 70% przekroju; wieprzowina klasy II w ilości 10% rozdrobniona przez siatkę 2 mm, wieprzowina klasy III w ilości około 20% rozdrobniona przez siatkę 3 mm, stanowią masę wiążącą; szyfr 7172P i 7173P - wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak stanowi około 60% przekroju; wieprzowiny klasy II w ilości 10% rozdrobniona na wilku przez siatkę 5 mm stanowi około 10% przekroju; wieprzowina klasy II w ilości 5% oraz wieprzowina klasy III w ilości około 25% rozdrobnione przez siatkę 2 mm stanowią masę wiążącą				
Smak i zapach			właściwy dla chudego mięsa wieprzowego, peklowanego poddanego obróbce termicznej; smak łagodny, w miarę słony				
Wymagnia fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto bez folii		Dopuszczalne odchylenia	Zawartość wycieku soków mięsnych, %	
			g	lbs i oz	g	7172	7172P 7173P
	oblong	107x170x295	4935	10 i 14	-10 +20	do 8	do 5
	pullman	102x102x288	2720	6	-10 +20	do 8	do 5
	oblong	107x170x82	1250	-	-	-	do 8
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %						
	szyfr 7172		2,0 ÷ 3,2				
	szyfr 7172P		3,2 ÷ 3,7				
	szyfr 7173P		3,2 ÷ 3,7				

ZAŁĄCZNIK 11

ŁOPATKA PORK SHOULDER ROLL - SZYFR 722P

Określenie			łopatka Pork Shoulder Roll szyfr 722P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z wykrawania łopatek, peklowanego metodą azotynowo-azotanową i rozdrobnionego z dodatkiem wielofosforanów; 80% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak, 20% mięsa rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich i równych powierzchniach, owinięty folią z tworzywa sztucznego; blok konserwy otoczony wyciekiem soków mięsnych
	wyciek soków mięsnych		klarowny; dopuszczalne lekkie zmętnienie; konsystencja półpłynna do płynnej
	mięsa	barwa	różowa, wyrównana, charakterystyczna dla gotowanego peklowanego mięsa wieprzowego; niedopuszczalne zbrązowienia lub odbarwienia powierzchni bloków
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - od różowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla mięsa wieprzowego peklowanego, pochodzącego z łopatek; nie dopuszcza się obecności na przekroju mięśni o barwie wyraźnie kontrastowej
	związanie konsystencja krajalność		związanie dobre, konsystencja ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu bloku konserwy w temperaturze około 18°C
	układ i jakość składników		wieprzowina klasy I w kawałkach około 10 cm powinna stanowić około 80% przekroju; wieprzowina klasy III w ilości około 20% rozdrobniona na wilku przez siatkę 2 mm i lekko kutrowana stanowi masę wiążącą

cd. tablicy

Smak i zapach			właściwy dla chudego mięsa wieprzowego peklowanego i pasteryzowanego; smak łagodny w miarę słony			
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto bez folii		Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż
			g	lbs		
	cylindryczny	118x255	2720	6	-10, +20	5
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %		3,3 ÷ 3,8			

ZAŁĄCZNIK 12

MORTADELA MORSKA - SZYFR 586

Określenie			mortadela morska szyfr 586 - produkt sporządzony z peklowanego metodą azotanowo-azotynową mięsa wieprzowego i cielęcego oraz tłuszczu drobnego kutrowanego z dodatkiem słoniny pokrojonej w kostkę oraz przypraw		
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok mięsa kształtu użytej puszki o dosyć równych powierzchniach, otoczony nieznaczną ilością galarety		
	galareta		jasnosłomkowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja dość stała do półpłynnej		
	mięsa	barwa	różowa		
		konsystencja	dość ścisła		
Wygląd na przekroju	barwa		jasnoróżowa		
	konsystencja i związanie		dość ścisła, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm		
	układ i jakość składników		kostki słoniny dosyć równomiernie rozłożone w masie mięsnej kutrowanej; kostki tłuszczu powinny stanowić około 10% powierzchni		
Smak i zapach			właściwy dla konserwy pasteryzowanej z mięsa peklowanego z lekko wyczuwalnym dodatkiem przypraw; smak lekko słony		
Wymagania fizyczne	Kształt puszki		Wymiary mm	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny		102 x 176	1300	-10 +15
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %		1,5 ÷ 2,5		

ZAŁĄCZNIK 13

OZORKI CIELĘCE - SZYFR 711

Określenie			ozorki cielęce szyfr 711 - produkt sporządzony z ozorków cielęcych, peklowanych metodą azotanowo-azotynową zalanych roztworem żelatyny
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o równych i gładkich powierzchniach; płaszczyzny tworzące podstawy oraz powierzchnie boczne powinny być pokryte całkowicie lub częściowo co najmniej na $^2/_3$ powierzchni galaretą, tworząc tzw. lustro; dopuszcza się pojedyncze skupienia wytopionego tłuszczu od strony wieczka; w celu utworzenia tzw. lustra na powierzchni od strony wieczka dopuszcza się ułożenie do dwóch ozorków przekrojonych wzdłuż ich długości w celu wyrównania bloku ozorków
	galareta		klarowna, przejrzysta, jasnosłomkowa do bursztynowej; konsystencja ścisła; dopuszczalne ślady wytrąconego białka
	mięsa	barwa	bladoróżowa
		konsystencja	zewnętrzna konserwy o temperaturze nie wyższej niż 18°C, dość ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
wygląd na przekroju	barwa		różowa, wyrównana, właściwa dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków, niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18°C przez 30 min, przy normalnym świetle dziennym barwa bloku nie powinna ulegać większym zmianom
	związanie i konsystencja		konsystencja w temperaturze 18°C dość ścisła; związanie dobre; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien dać się kroić w plastry o grubości około 5 mm, które nie powinny się rozpadać; ozorki powinny być dostatecznie miękkie na całej powierzchni przekroju, lecz nie powinny być przegotowane
	układ i jakość składników		blok konserwy powinien składać się z całych ozorków nie wykazujących na przekroju nadmiernego przetłuszczenia śródtkankowego; ułożenie ozorków powinno być ścisłe; ozorki powinny być ułożone w tzw. wieńce, tak aby przestrzenie wolne wypełnione galaretą były jak najmniejsze; ozorki powinny być dokładnie oczyszczone i pozbawione błony śluzowej (naskórka), gruczołów oraz części krwawych
Smak i zapach			właściwy dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków cielęcych w galarecie żelatynowej, lekko słony; niedopuszczalny smak zbyt słony, kwaśny lub inny obcy; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa ozorków g	Masa netto, konserwy, g	Dopuszczalne odchylenia, g
	cylindryczny	161x146	2720	2870	±50
		102x119	800	880	-10 +15
		102x63	400	440	-10 +15
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	2,2 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 14

OZORKI WIEPRZOWE - SZYFR 707

Określenie			ozorki wieprzowe, szyfr 707 - produkt sporządzony z ozorków wieprzowych peklowanych metodą azotanowo-azotynową, parzonych, zalanych roztworem żelatyny
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o równych i gładkich powierzchniach; płaszczyzny tworzące podstawy oraz powierzchnie boczne bloku powinny być pokryte całkowicie lub częściowo co najmniej do $^2/_3$ powierzchni galaretą tworząc tzw. lustro; dopuszcza się nieznaczną ilość wytopionego tłuszczu od strony wieczka
	galareta		klarowna, jasnosłomkowa do bursztynowej; konsystencja ścisła
	mięsa	barwa	bladoróżowa do czerwonej
		konsystencja	konserwy o temperaturze nie wyższej niż 18°C dość ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	barwa	różowa, wyrównana, właściwa dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa bloku konserwy nie powinna ulegać większym zmianom			
	konsystencja i związanie	konsystencja dość ścisła, związanie dobre; blok konserwy w temperaturze 18°C po wyjęciu z puszki powinien dać się kroić w plastry około 5 mm, które nie powinny się rozpadać; ozorki powinny być dostatecznie miękkie na całej powierzchni przekroju, lecz nie powinny być przegotowane			
	układ i jakość składników	blok konserwy powinien składać się z całych ozorków nie wykazujących nadmiernego przetłuszczenia śródtkankowego; ułożenie ozorków powinno być ścisłe. Ozorki powinny być ułożone w tzw. "wieńce" - "rozety" tak, aby przestrzenie wolne wypełnione galaretą były jak najmniejsze; ozorki powinny być dokładnie oczyszczone i pozbawione błony śluzowej (naskórka), przetłuszczonej nasady języka, zewnętrznego tłuszczu oraz części krwawych			
Smak i zapach		właściwy dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków wieprzowych w galarecie żelatynowej lekko słony; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej; niedopuszczalny smak i zapach klejowy lub inny obcy			
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa ozorków g	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny	161x146	2720	2870	±50
		102x119	800	880	-10 +15
		102x63	400	440	-10 +15
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	2,3 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 15

OZORY WOŁOWE - SZYFR 712

Określenie			ozory wołowe szyfr 712 - produkt sporządzony z ozorów wołowych, peklowanych metodą azotanowo-azotynową, zalanych roztworem żelatyny
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o równych i gładkich powierzchniach; płaszczyzny tworzące podstawy oraz powierzchnie boczne bloku powinny być pokryte całkowicie lub częściowo co najmniej na 2/3 powierzchni galaretą, tworząc lustro; dopuszcza się nieznaczną ilość wytopionego tłuszczu od strony wieczka; w celu utworzenia lustra na powierzchni od strony wieczka dopuszcza się ułożenie dwóch ozorów przekrojonych wzdłuż ich długości dla wyrównania powierzchni bloku ozorków
	galareta		klarowna, jasnosłomkowa do bursztynowej, przejrzysta; konsystencja ścisła, dopuszczalne ślady wytrąconego białka
	mięsa	barwa	ciemnoróżowa do czerwonej
		konsystencja	zewnętrzna konserwy o temperaturze nie wyższej niż 18°C dość ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	barwa	ciemnoróżowa do czerwonej, wyrównana, właściwa dla peklowanych i pasteryzowanych ozorów wołowych; dopuszcza się odcień jaśniejszy wynikający z przetłuszczenia ozorów; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa przekroju konserwy nie powinna ulegać większym zmianom
	związanie i konsystencja	konsystencja w temperaturze 18°C dość ścisła, związanie dobre; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien dać się kroić w plastry o grubości około 5 mm, które nie powinny się rozpadać; ozory powinny być dostatecznie miękkie na całej powierzchni przekroju, lecz nie powinny być przegotowane; niedopuszczalna zbytnia twardość ozorów świadcząca o niedogotowaniu
	układ i jakość składników	blok konserwy powinien składać się z całych ozorów z pozostawioną w całości nasadą języka i wykazujących przetłuszczenie śródtkankowe; ułożenie ozorów powinno być ścisłe; ozory powinny być ułożone w tzw. wieńce tak, aby przestrzenie wolne wypełnione galaretą były jak najmniejsze; ozory powinny być dokładnie oczyszczone i pozbawione błony śluzowej (naskórka) oraz części krwawych; nie dopuszcza się otworów powietrznych na przekroju
Smak i zapach		właściwy dla peklowanych i pasteryzowanych ozorów wołowych w galarecie żelatynowej, lekko słony; niedopuszczalny smak zbyt słony lub inny obcy; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej; niedopuszczalny smak i zapach klejowy lub inny obcy

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa ozorów g	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny	161x146	2720	2870	±50
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,2 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 16

PARÓWKI - SZYFR 603 i 6031

Określenie			parówki szyfr 603 - konserwa zawierająca parówki w osłonkach naturalnych baranich sporządzone z mięsa wieprzowego, wołowego peklowanego metodą azotanowo-azotynową oraz tłuszczu wieprzowego, kutrowane zalane solanką parówki 6031 - konserwa zawierająca parówki bez osłonek, zalane solanką, wyprodukowane jak wyżej
Wygląd po otworzeniu puszki	parówki		ułożone w jednej warstwie, ściśle prostopadle do dna puszki (na stojąco)
	solanka	klarowność	solanka klarowna
		barwa	jasnosłomkowa
		smak	słony
Wygląd zewnętrzny parówek	kształt i wielkość		parówki w jelitach cienkich baranich lub bez osłonek; parówki w jelitach naturalnych podzielone na parki lub pojedyncze batony; parówki bez osłonek w pojedynczych batonach; kształt batonów prosty lub lekko łukowaty o średnicy przekroju 18 ÷ 22 mm; długość parówek wyrównana odpowiadająca wysokości puszki; średnica przekroju parówek wyrównana, w jednej puszce nie powinno być większych wahań niż 2 mm; dla wyrównania masy parówek 1 parka lub 2 batony mogą odbiegać średnicą przekroju od przeciętnej średnicy parówek zawartych w puszce
	konsystencja		dość ścisła, elastyczna, jędrna
	barwa		jednolita, w osłonkach naturalnych - jasnobrązowa, bez osłonek - jasnoróżowa
	powierzchnia		gładka, czysta; niedopuszczalne: opalenie, okopcenie, zabrudzenie, oślizgłość, nalot pleśni oraz głębokie pofałdowanie osłonki; niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia powstałe w miejscach styku parówek z sobą lub spowodowane złym wypłukaniem jelit z soli; dopuszczalne lekkie niedowędzenia w miejscach styku parówek z kijem wędzarniczym

cd. tablicy

Wygląd parówek na przekroju	barwa	jasnoróżowa, właściwa dla parówek z peklowanego mięsa wieprzowego; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu oraz zmiany barwy na obwodzie przekroju parówek tuż pod osłonką; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa przekroju parówek nie powinna ulegać większym, widocznym zmianom		
	układ i jakość składników	wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione (kutrowane) i równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne wielkości do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, ścięgna, zacieki tłuszczu i galarety oraz pęcherze powietrza pod osłonką		
	związanie i konsystencja	konsystencja dość ścisła, elastyczna, jędrna; niedopuszczalna konsystencja miękka świadcząca o przeparzeniu parówek		
Smak i zapach		właściwe dla parówek wędzonych i pasteryzowanych z peklowanego mięsa z wyraźnie wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw i wędzenia; smak lekko słony		
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary puszki mm	Masa parówek g	Liczba par lub batonów parówek
	cylindryczny	102 x 102,5	225	8 batonów
		102 x 119	560	8 ÷ 10 par
Wymagania chemiczne	stężenie solanki, °Be	2,3 ÷ 3,0		
	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	1,5 ÷ 2,0		

ZAŁĄCZNIK 17

POLĘDWICA WIEPRZOWA (Pork-Loin) - TYP A, B, E, G
RODZAJ A, B, C, D, E, F

Określenie		polędwica wieprzowa (Pork-Loin) - produkt sporządzony z polędwicy wieprzowej, peklowanej metodą azotynową		
Szyfr oznaczeniowy konserwy		symbol oznaczający puszkę	symbol oznaczający rodzaj (obróbkę)	symbol oznaczający typ (peklowanie)
		Oblong O	A, B, C, D, E, F	A, B, E, G
		Pullman P	A, B, C, D, E, F,	A, B, E, G
		Okrągłe C	A, B, C, D, E, F,	A, B, E, G
		Przykład szyfru I II III IV P P G F	Kolejność symboli: polędwica w puszce pullman typ G (peklowanie solanką G) rodzaj F (obróbka uzupełniająca F)	
		I symbol oznacza surowiec użyty do produkcji polędwicy P II symbol oznacza rodzaj użytej puszki (pullman) III symbol oznacza typ konserwy (peklowanie G) IV symbol oznacza rodzaj konserwy (obróbkę uzupełniającą F)		
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok powinien być foremny, kształtu użytej puszki, powierzchnia równa i gładka, końcówki kształtne, dobrze uformowane; blok-konserwa w puszkach pullman i oblong umieszczony w woreczku z folii lub owinięty w arkusz z folii, zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok otoczony galaretą, o konsystencji stałej do półpłynnej lub wyciekiem soków mięsnych	
	galareta		klarowna, jasnosłomkowa, dopuszczalne lekkie zmętnienie spowodowane wytrąconym białkiem lub emulsją tłuszczową; w temperaturze 18°C w przypadku dodanej żelatyny powinna być stała, niedopuszczalne skupiska galarety twardej	
	mięsa	barwa	wyrównana od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu (w przypadku obróbki uzupełniającej D stosowany przy produkcji Pork-Loinu Canadian Style Becon) otaczającego polędwicę - biała	
		konsystencja	jędrna, ścisła, charakterystyczna dla gotowanego mięsa wieprzowego; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość; w polędwicach wg obróbki D i G dopuszcza się na części powierzchni bocznej bloku względnie od strony dna lub wieczka występowanie wytopionego tłuszczu	

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	barwa	przekroju bloku polędwic – w miarę wyrównana, zależna od przeprowadzonego sposobu wykrawania i przygotowania surowca, charakterystyczna dla peklowanego i pasteryzowanego mięsa wieprzowego nie przetłuszczonego nadmiernie śródmięśniowo; niedopuszczalne szare plamy na przekroju świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym (rozproszonym) barwa przekroju polędwicy nie powinna ulegać większym zmianom
	związanie i konsystencja	blok mięsa powinien być dobrze związany, a plastry o grubości 1,5 mm nie powinny się rozpadać; konsystencję i krajalność konserwy należy badać w temperaturze 18°C
	układ i jakość składników	A – w puszkach prostokątnych oblong blok konserwy składa się z 4 ÷ 8 polędwic, B – w puszkach pullman – 2 ÷ 6 polędwic, C – w puszkach cylindrycznych – 1 ÷ 3 polędwic; dopuszcza się dobrze dobraną i związaną dokładkę z polędwicy do uzupełnienia masy; dla rodzaju A, E (obróbki uzupełniającej A, E): tłuszcz powinien być całkowicie usunięty z powierzchni mizdry; polędwice nie powinny być nadmiernie przetłuszczone śródtkankowo; barwa przekroju w miarę wyrównana, z dopuszczeniem widocznych przyczepów mięśni do kręgów lędźwiowych i piersiowych pozostawionych przy polędwicach; dopuszcza się w końcówkach bloku występowanie tłuszczu międzymięśniowego do 0,5 cm; dla rodzaju B, F (obróbki uzupełniającej B, F): tłuszcz całkowicie usunięty z powierzchni mizdry; polędwice nie powinny być nadmiernie przetłuszczone śródtkankowo; dopuszczalne przetłuszczenie śródtkankowe polędwic nie wpływające na zmianę barwy bladoróżowej do różowej; dla rodzaju C (obróbki uzupełniającej C): polędwice z usuniętą mizdrą; przetłuszczenie analogiczne jak w przypadku obróbki uzupełniającej P i F; dla rodzaju D (obróbki uzupełniającej D): blok polędwic otoczony na całej powierzchni obwodu zależnie od stosowanej obróbki uzupełniającej polędwic warstwą tłuszczu 2 ÷ 4 mm; przetłuszczenie i dalsze szczegóły obróbki uzupełniającej jak w rodzaju A, E
Smak i zapach		właściwe dla polędwic wieprzowych, peklowanych i pasteryzowanych; zapach aromatyczny; smak łagodny i w miarę słony, bez posmaku kwaśnego, gorzkiego lub innego obcego, charakterystyczny dla stosowanych dodatków; konserwa powinna być w miarę soczysta, krucha

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto bez folii		Dopuszczalne odchylenia masy netto g
			g	lbs	
	oblong	107x170x553	9530	21	-10 +20
	pullman	118x118x550	7260	16	-10 +20
		102x102x288	2720	6	-10 +15
		102x102x202	1815	4	-10 +15
	cylindryczny	102x176	1365	3	-5 +10
		102x119	900	2	-5 +10

cd. tablicy

Wymagania fizyczne	Ilość galarety lub wycieku soków mięsnych, odpadu, nie więcej niż	Asortyment	Typ A		Typ B		Typ E		Typ G	
			galareta lub soki mięsne %	plastry odpadowe g	galareta lub soki mięsne %	plastry odpadowe g	galareta lub soki mięsne %	plastry odpadowe g	galareta lub soki mięsne %	plastry odpadowe g
		Pork-Loin puszka cylindryczna 3 lbs	10	-	10	-	12	-	10	-
		Pork-Loin pullman 4 lbs	10	-	10	-	12	-	10	-
		Pork-Loin pullman 6 lbs	10	150	7	150	12	200	10	150
		Pork-Loin pullman 16 lbs	10	200	10	200	-	-	10	200
		Pork-Loin oblong 21 lbs	10	300	10	300	-	-	10	360
		Pork-Loin puszka cylindryczna a 900 g	10	-	10	-	12	-	10	-

Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	Typ A	Typ B	Typ E	Typ G
		3,2 ÷ 3,7	3,2 ÷ 3,7	2,3 ÷ 3,1	3,2 ÷ 3,7

ZAŁĄCZNIK 18

SZYNKA FORMOWANA (HAM SECTIONED AND FORMED) SZYFR 719P

Określenie			szynka formowana szyfr 719P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z szynek, peklowanego metodą azotanowo-azotynową i rozdrobnionego, z dodatkiem wielofosforanów; 80% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak, 20% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	wyciek soków mięsnych		klarowny; dopuszczalne lekkie zmętnienie; konsystencja półpłynna do płynnej
	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki, o gładkich powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych
	mięsa	barwa	różowa, niedopuszczalne odbarwienia powierzchni bloków spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - od jasnoróżowej do różowej, charakterystyczna dla peklowanego mięsa wieprzowego wyrównana; nie dopuszcza się kawałków mięsa o barwie ciemniejszej lub jaśniejszej oraz niewyrównanej barwy farszu, który powinien stanowić jednolitą masę, o jednolitym zabarwieniu; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu
	związanie, konsystencja, krajalność		dobre, konsystencja ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu konserwy w temperaturze około 18 °C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 4 mm
	układ i jakość składników		wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku, przez szarpak stanowi około 80% przekroju; wieprzowina klasy III w ilości około 20% rozdrobniona przez siatkę 4 mm stanowi masę wiążącą
Smak i zapach			właściwe dla chudego mięsa wieprzowego peklowanego i pasteryzowanego; w smaku wyczuwalna nieznaczna słoność

cd. tablicy

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary, mm	Masa netto bez folii		Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż
			g	lbs i oz		
	pullman	102x102x288	2720	6	-10 +20	6
		118x118x550	7260	16	-10 +20	6
	oblong	107x170x295	4935	10 i 14	-10 +20	6
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	3,3 ÷ 3,8				

ZAŁĄCZNIK 19

SZYNKA HAM ROLL - SZYFR 721P

Określenie			szynka Ham Roll szyfr 721P - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z wykrawania szynek, peklowanego metodą azotanowo-azotynową i rozdrobnionego, z dodatkiem wielofosforanów; 80% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak, 20% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; blok konserwy umieszczony w woreczku z folii lub owinięty w arkusz folii zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych
	wyciek soków mięsnych		klarowny; dopuszczalne lekkie zmętnienie; barwa jasno słomkowa do kremowej; konsystencja półpłynna do płynnej
	mięsa	barwa	różowa, typowa dla wieprzowego mięsa peklowanego poddanego obróbce termicznej; niedopuszczalne odbarwienia powierzchni bloku, spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej; charakterystyczna dla mięsa peklowanego poddanego obróbce termicznej, wyrównana; nie dopuszcza się kawałków mięsa o barwie ciemniejszej lub bladej powodujących kontrastowość barwy przekroju; barwa dużych kawałków mięsa i farszu wyrównana
	związanie i konsystencja		konsystencja ścisła, związanie dobre; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać w czasie krojenia w temperaturze około 18 °C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm
	skład i jakość składników		wieprzowina klasy I w kawałkach o wielkości około 10 cm powinna stanowić około 80% przekroju; wieprzowina klasy III w ilości około 20% rozdrobniona na wilku przez siatkę 2 mm i lekko kutrowana stanowi masę wiążącą
Smak i zapach			właściwy dla chudego mięsa wieprzowego, peklowanego i poddanego pasteryzacji; smak łagodny w miarę słony

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto bez folii		Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż
			g	lbs		
	cylindryczny	118x255	2720	6	-10 +20	5
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	3,3 ÷ 3,8				

ZAŁĄCZNIK 20

SZYNKA MIELONA (CHOPPED PRESSED HAM) - SZYFR 7062, 7062P, 7063

Określenie			szynka mielona szyfr 7062 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z szynek, pozbawionego tłuszczu zewnętrznego, złogów tłuszczu międzymięśniowego, peklowanego metodą azotynową i rozdrobnionego; 70% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak, 30% drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą; szynka mielona szyfr 7062P - produkt z mięsa wieprzowego pochodzącego z szynek, pozbawionego tłuszczu zewnętrznego, złogów tłuszczu międzymięśniowego, peklowanego metodą azotanowo-azotynową, rozdrobnionego, z dodatkiem wielofosforanów; 60% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak; 40% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą; szynka mielona szyfr 7063P - produkt z mięsa wieprzowego pochodzącego z szynek, pozbawionego tłuszczu zewnętrznego i złogów tłuszczu międzymięśniowego, peklowanego metodą azotynową, rozdrobnionego, z dodatkiem wielofosforanów; 60% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak; 40% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki, o gładkich powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych
	galareta		klarowna; dopuszcza się lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja półpłynna do płynnej
	mięsa	barwa	różowa, niedopuszczalne odbarwienie powierzchni boków bloku spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla mięsa peklowanego, gotowanego; dopuszczalna nieduża kontrastowość
	związanie, konsystencja, krajalność		związanie dobre, konsystencja ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu w temperaturze około 18 °C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm
	układ i jakość składników		szyfr 7062 wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak, stanowi około 70% przekroju; wieprzowina kalsy II w ilości 10% rozdrobniona przez siatkę 2 mm, wieprzowina klasy III w ilości około 20% rozdrobniona przez siatkę 3 mm, stanowią masę wiążącą szyfr 7062P i 7063P wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak stanowi około 60% przekroju; wieprzowina klasy II w ilości około 10% rozdrobniona na wilku przez siatkę 5 mm stanowi około 10% przekroju; wieprzowina klasy II w ilości 5% oraz wieprzowina klasy III w ilości około 25% rozdrobnione przez siatkę 2 mm stanowią masę wiążącą
Smak i zapach			smak i zapach właściwe dla chudego mięsa wieprzowego peklowanego i pasteryzowanego; smak łagodny w miarę słony

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa wsadu bez folii		Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż	
			g	lbs i oz		7062	7062P 7063P
	oblong	107x170x295	4935	10 i 14	-10 +20	do 8	5
		107x170x550	9530	21	-10	do 8	5
	pullman	102x102x288	2720	6	-10 +20	do 8	5

Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	szyfr 7062	szyfr 7062P	szyfr 7063P
		2,0 ÷ 3,2	3,2 ÷ 3,7	3,2 ÷ 3,7

ZAŁĄCZNIK 21

SZYNKA WOŁOWA W PUSZCE - SZYFR 705 i 705P

Określenie			szynka wołowa w puszce szyfr 705 - produkt sporządzony z peklowanego metodą azotynową mięsa wołowego z udźca pochodzącego z jałowic i wolców klasy 1 i 2; szynka wołowa w puszce szyfr 705P - produkt z mięsa jak wyżej peklowanego metodą azotanowo-azotynową z dodatkiem wielofosforanów
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki, foremny, o gładkich, równych powierzchniach; dopuszcza się niewielkie bruzdy nie osłabiające związania bloku; w formatach pullman i oblong końcówki kształtne; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii zgodnie z recepturą lub instrukcją, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych lub galaretą
	galareta		klarowna, słomkowożółta do bursztynowej; dopuszczalne lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja stała w puszkach familijnych w temperaturze około 18 °C; w puszkach pullman i oblong płynny wyciek soków mięsnych
	mięsa	barwa	ciemnoróżowa do jasnoczerwonej wyrównana, charakterystyczna dla peklowanego mięsa wołowego poddanego obróbce termicznej; dopuszcza się nieznaczną zmianę barwy na zewnętrznych powierzchniach bloku spowodowaną jego odwodnieniem przez żelatynę
		konsystencja	ścisła, dostatecznie krucha
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - ciemnoróżowa do jasnoczerwonej, wyrównana charakterystyczna dla peklowanego, gotowanego mięsa wołowego z młodych sztuk; różnica intensywności barwy powinna być nieznaczna; barwa powinna być trwała i w ciągu 2 h przy normalnym dziennym świetle rozproszonym w temperaturze poniżej 18 °C nie powinna ulegać widocznym zmianom
	związanie i konsystencja		związanie dobre; konsystencja ścisła; plasterki grubości około 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu w temperaturze około 18 °C; dopuszczalne jest występowanie na przekrojach nieznacznych szpar nie osłabiających związania
	układ i jakość składników		szynka wołowa może być wyprodukowana z następujących partii mięśni udźca: zrazowej górnej, zrazowej dolnej, skrzydła, krzyżowej; mięśnie powinny być pozbawione części ścięgnistych, błon omięsnych, tłuszczu międzymięśniowego oraz tłuszczu zewnętrznego; w zależności od wielkości puszki blok konserwy może stanowić część mięśnia, cały mięsień lub większą ilość mięśni stanowiących anatomiczną całość łączonych na styk skośnie lub poprzecznie; ułożenie mięśni w puszce powinno być takie, aby włókna mięsne były ułożone równolegle do dłuższej osi bloku
Smak i zapach			charakterystyczny dla mięsa wołowego peklowanego i pasteryzowanego

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość galarety, %, nie więcej niż	
					705	705P
	Familijna 1 lbs	147x102x47	455	±10	12	16
	Familijna 2 lbs	165x119x66	910	±10		16
	Familijna 3 lbs	193x147x63	1365	-10 +15		16
	Familijna 5 lbs	193x147x106	2270	-10 +15		16
	Mandolinowa 7 lbs	247x182x97	3180	-10 +20		11
	Mandolinowa 12 lbs	274x192x134	5445	-10 +20		11
	Pullman	102x102x320	3060	-10 +20		8
	Pullman	118x118x550	7260	-10 +20		8
	Oblong	107x170x295	4990	-10 +20		8
	Oblong	107x170x553	9530	-10 +20		8

Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	
	- szyfr 705	2,2 ÷ 2,9
	- szyfr 705P	2,5 ÷ 3,0

ZAŁĄCZNIK 22

WIEPRZOWINA W GALARECIE - SZYFR 460

Określenie			wieprzowina w galarecie szyfr 460 - produkt sporządzony z kawałków peklowanego metodą azotynową mięsa wieprzowego chudego ścięgnistego zalanego roztworem żelatyny			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o pełnym lustrze galarety			
	galareta		jasnosłomkowa, klarowna, przejrzysta, dopuszczalne wytrącone białko oraz wytopiony tłuszcz; konsystencja dość ścisła w temperaturze 18 °C; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej; niedopuszczalny smak i zapach klejowy lub inny obcy			
	mięsa	barwa	różowa do ciemnoróżowej			
		konsystencja	blok konserwy, po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość; konsystencja zewnętrzna konserwy o temperaturze nie wyższej niż 18 °C, dość ścisła; dopuszcza się możliwość odpadania galarety od kawałków mięsa na bokach bloku konserwy			
Wygląd na przekroju	barwa		różowa do ciemnoróżowej, wyrównana, właściwa dla peklowanego i pasteryzowanego mięsa wieprzowego; dopuszcza się występowanie tłuszczu międzymięśniowego i części ścięgnistych (omięsne), niedopuszczalne występowanie złogów tłuszczu zewnętrznego, grubych ścięgien oraz szarych plam świadczących o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18 °C przez 30 min, przy normalnym świetle dziennym (rozproszonym) barwa przekroju konserwy nie powinna ulegać większym zmianom			
	związanie i konsystencja		konsystencja w temperaturze 18 °C dość ścisła; związania w plastrach nie normalizuje się; mięso wieprzowe powinno być dostatecznie miękkie, lecz nie powinno być przegotowane; niedopuszczalna jest zbytnia twardość mięsa świadcząca o niedogotowaniu			
	układ i jakość składników		blok konserwy powinien się składać z większych kawałków mięśni golonki, ułożonych ściśle; przestrzenie wolne od mięsa - wypełnione galaretą; nie dopuszcza się otworów powietrznych na przekroju			
Smak i zapach			właściwe dla peklowanego i pasteryzowanego mięsa wieprzowego w galarecie żelatynowej, lekko słony			
Wymagania fizyczne	Kształt puszki		Wymiary mm	Masa mięsa w gotowym produkcie, g	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny		161x146	nie mniej niż 1,750	2,870	±50
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %		2,0 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 23

WOŁOWINA W GALARECIE NIEPEKLOWANA - SZYFR 438
WOŁOWINA W GALARECIE PEKLOWANA - SZYFR 4381

Określenie	wołowina w galarecie niepeklowana szyfr 438 - produkt sporządzony z kawałków mięsa wołowego z jałowic i wolców niepeklowanego zalanego roztworem żelatyny; produkt dwukrotnie pasteryzowany; wołowina w galarecie peklowana szyfr 4381 - produkt sporządzony z kawałków mięsa wołowego z jałowic i wolców peklowanego metodą azotynową, zalanego roztworem żelatyny; produkt dwukrotnie pasteryzowany

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki, o gładkich i równych powierzchniach, pokryty całkowicie galaretą; dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu od strony wieczka oraz nierówną powierzchnię w miejscu występowania tłuszczu
	galareta		szarobursztynowa z odcieniem ciemnym, klarowna, przejrzysta; dopuszczalna niewielka ilość wytrąconego białka; konsystencja ścisła w temperaturze 18°C
	mięsa	barwa	szyfr 438 - barwa mięsa szara lub szara z odcieniem różowym, wytopionego tłuszczu - biała z odcieniem kremowym; szyfr 4381 - barwa mięsa od różowej do ciemnoróżowej, wytopionego tłuszczu - biała z odcieniem kremowym
		konsystencja	blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość; zewnętrzna konsystencja w temperaturze nie wyższej niż 18°C powinna być dość ścisła
Wygląd na przekroju	barwa		szyfr 438 - barwa mięsa szara lub szara z odcieniem lekko różowym, typowa dla niepeklowanego gotowanego mięsa wołowego; szyfr 4381 - barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, właściwa dla peklowanej, gotowanej wołowiny; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu
	związanie i konsystencja		konsystencja dość ścisła; związania w plastrach nie normalizuje się; kawałki mięsa powinny być kruche
	układ i jakość składników		blok konserwy składa się z kawałków mięsa wołowego ścięgnistego klasy I o średnicy od 3 do 4 cm; dopuszcza się do 20% kawałków o średnicy poniżej 3 cm
Smak i zapach			szyfr 438 - właściwe dla chudego mięsa wołowego nie peklowanego, poddanego obróbce termicznej szyfr 4381 - właściwa dla chudego mięsa wołowego peklowanego, poddanego obróbce termicznej

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa mięsa blanszowanego, netto g	Masa netto produktu g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny	161x146	2720	2920	±50
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %				
	szyfr 438	2,0 ÷ 2,5			
	szyfr 4381	1,5 ÷ 2,0			

ZAŁĄCZNIK 24

WOŁOWINA PRASOWANA NIEPEKLOWANA - SZYFR 441
WOŁOWINA PRASOWANA PEKLOWANA - SZYFR 4411

Określenie	wołowina prasowana niepeklowana szyfr 441 - produkt sporządzony z mięsa wołowego niepeklowanego pochodzącego z wykrawania półtusz wołowych z jałowic i wolców, rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw; 85% mięsa nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak, 15% mięsa ścięgnistego kutrowanego stanowi masę wiążącą; wołowina prasowana, peklowana metodą azotynową, szyfr 441 - produkt sporządzony z mięsa wołowego peklowanego metodą azotynową, pochodzącego z wykrawania półtusz wołowych, z jałowic i wolców rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw; 85% mięsa nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak, 15% mięsa ścięgnistego kutrowanego stanowi masę wiążącą

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich równych powierzchniach, otoczony półpłynną galaretą; dopuszczalna galareta płynna
	galareta		jasnobursztynowa, o konsystencji półpłynnej do płynnej; klarowność nie wymagana
	mięsa	barwa	szyfr 441 - szara lub szara z odcieniem lekko różowym, szyfr 4411 - ciemnoróżowa do czerwonej; dopuszczalne na powierzchni bloku punktowe zbrązowienia pochodzenia niekorozyjnego
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		szyfr 441 - szara lub szara z odcieniem lekko różowym, typowym dla konserwy z mięsa niepeklowanego, szyfr 4411 - ciemnoróżowa do czerwonej, typowa dla mięsa wołowego peklowanego
	związanie i konsystencja		konsystencja w temperaturze 18°C ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników		kawałki mięsa wołowego o średnicy około 40 mm stanowiące 80 ÷ 85% przekroju związane masą wiążącą; całość dokładnie wymieszana; składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne sporadyczne pojedyncze otworki o średnicy do 5 mm
Smak i zapach			szyfr 441 - charakterystyczne dla mięsa wołowego niepeklowanego z dodatkiem przypraw; szyfr 4411 - charakterystyczne dla mięsa wołowego peklowanego z dodatkiem przypraw

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto, g	Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość galarety, %, nie więcej niż
	pullman	102x102x288	2720	-10 +20	10
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,5 ÷ 3,0			

ZAŁĄCZNIK 25

BOCZEK PLASTERKOWANY - SZYFR 7141

Określenie		konserwa boczek plasterkowany szyfr 7141 - produkt sporządzony z boczku peklowanego metodą azotynową i wędzonego, poddanego plasterkowaniu, ułożonego schodkowo na papierze pergaminowym zwiniętym w rulon wraz z pergaminem, odpowiadający formie i wymiarom wewnętrznym puszki, poddany pasteryzacji lub dwukrotnej pasteryzacji; dopuszcza się sterylizację konserwy
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia	blok konserwy kształtu walca odpowiadającego wymiarom puszki, ściśle zawinięty w papier pergaminowy; puszka szczelnie wypełniona; dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu
	ułożenie i wymiar plastrów	po rozwinięciu konserwy plastry boczku ułożone schodkowo na papierze pergaminowym; liczba plastrów 65 ÷ 70 sztuk; plastry ułożone wzdłuż osi pionowej puszki; wielkość plastrów: długość około 125 mm, szerokość 25 ÷ 35 mm, grubość plastrów około 2 mm
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa - jednolita, jasnoczerwona, powierzchnie obwędzone, tłuszczu - biała do białej z odcieniem kremowożółtym
	związanie i konsystencja	związanie plastra dobre; niedopuszczalne rozpadanie się plastra w miejscach zrośnięcia mięsa z tłuszczem; konsystencja w temperaturze 18°C ≤ jędrna
	układ i jakość składników	plastry boczku bez skóry przerośnięte mięsem, minimum 2 przerosty mięsa na co najmniej 2/3 długości plastra; niedopuszczalne boczki przetłuszczone lub ze sztuk wychudzonych, warstwowe rozszczepienie tkanki, twarda zgrubiała tkanka, przekrwienia i deformacja
Smak i zapach		właściwy dla peklowanego, wędzonego i gotowanego boczku, w miarę słony; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu

cd. tablicy

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny	102 x 119 76 x 130	820 boczku + 20 papier 455 boczku + 10 papier	-10 +20 -10 +10
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	1,5 ÷ 3,0		

ZAŁĄCZNIK 26

GOLONKA DĘBICKA - SZYFR 6011

Określenie			golonka dębicka szyfr 6011 - produkt sporządzony z peklowanej golonki tylnej wieprzowej bez kości, z dodatkiem pieprzu
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki, o gładkich powierzchniach, owinięty w arkusz folii lub bez folii; blok konserwy otoczony galaretą; golonka od strony denka i płaszcza puszki pokryta skórą i warstwą tłuszczu, a mięśnie ułożone równolegle do długości puszki; powierzchnia bloku równa; dopuszczalne nieznaczne wgłębienie
	galareta		słomkowożółta do jasnobursztynowej, klarowna, w temperaturze poniżej 18°C - stała
	mięsa	barwa	mięsa - różowa, tłuszczu - biała
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - różowa, tłuszczu - biała
	związanie i konsystencja		związanie dobre, konsystencja w temperaturze 18°C ścisła, plastry grubości 2 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników		okrywa tłuszczowa umieszczona na powierzchni bloku pod skórą; skóra, mięso i tłuszcz występuje w naturalnych połączeniach
Smak i zapach			właściwe dla konserwy pasteryzowanej wyprodukowanej z golonki peklowanej z dodatkiem pieprzu

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość galarety, %, nie więcej niż
	familijne 2 lbs	165x119x66	910	-10 +15	
	familijne 3 lbs	193x147x63	1365	-15 +20	20
	oblong	107x170x82	1250	-15 +20	
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,5 ÷ 2,8			

ZAŁĄCZNIK 27

LUNCHEON-MEAT - SZYFR 4133

Określenie	luncheon-meat szyfr 4133 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego, wołowego oraz podgardla wieprzowego peklowanych i drobno rozdrobnionych z dodatkiem drobno rozdrobnionego białka upostaciowego [1], przypraw, mączki ziemniaczanej

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki, o gładkich i równych powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii, zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych o konsystencji półstałej do płynnej
	wyciek soków mięsnych		klarowny; dopuszczalne zmętnienie wynikające z dodatku mączki ziemniaczanej oraz wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja półstała do płynnej
	mięsa	barwa	różowa do ciemnoróżowej, wytopionego tłuszczu biała z odcieniem kremowym; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie powierzchni bloku spowodowane obecnością powietrza w puszce
		konsystencja	w temperaturze 18°C ścisła; na powierzchni nieznacznie miękka
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - różowa do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla tłustego mięsa peklowanego; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18°C przez 30 min przy działaniu światła dziennego barwa przekroju bloku nie powinna ulegać większym zmianom; związanie dobre; konsystencja ścisła, lecz dostatecznie krucha; krajalność dobra; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; konsystencja i krajalność sprawdzane w temperaturze 18°C
	układ i jakość składników		wieprzowina tłusta oraz podgardle skórowane lub tłuszcz wieprzowy rozdrobnione przez siatkę 3 mm; mięso wołowe i białko upostaciowane rozdrobnione przez siatkę 2 mm lub kutrowane; upostaciowane białko niemięsne może być widoczne
Smak i zapach			właściwe dla tłustego peklowanego mięsa wieprzowego z wyczuwalnością smaku niezbyt słonego; wyczuwalny posmak białka niemięsnego

Wymagania fizyczne	Szyfr	Kształt	Wymiary mm	Masa netto bez folii g	Dopuszczalne odchylenie g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż
	4133P	oblong	107x170x295	4900	-15 +20	8
	4133P		107x170x82	1250	-15 +20	8
	4133P	pullman	118x118x550	7000	-15 +20	8
	4133P	oblong	107x170x553	9070	-15 +20	8

Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej, (NaCl), %	2,5 ÷ 3,5
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż	2

1) Białko upostaciowane może być zastąpione kazeinianem sodu.

ZAŁĄCZNIK 28

ŁOPATKA MIELONA - SZYFR 7174

Określenie			łopatka mielona szyfr 7174 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z łopatek, peklowanego metodą azotynową, rozdrobnionego; 60% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak; 40% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; dopuszczalne lekkie pofałdowanie powierzchni konserwy i zaokrąglone końcówki; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii, zgodnie z recepturą lub instrukcją; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych
	wyciek soków mięsnych		wyciek soków mięsnych klarowny; dopuszcza się lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja półpłynna do płynnej
	mięsa	barwa	jasnoróżowa, dopuszczalna ciemnoróżowa; niedopuszczalne odbarwienia powierzchni boków bloku spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	barwa	mięsa - od różowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla konserw z peklowanego mięsa poddanego obróbce termicznej; dopuszczalna nieznaczna ilość kawałków o barwie jasnoróżowej			
	związanie i konsystencja	związanie dobre, konsystencja ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu w temperaturze około 18°C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm			
	układ i jakość składników	wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak stanowi około 60% przekroju, wieprzowina klasy II w ilości około 15% rozdrobniona przez siatkę 2 mm, wieprzowina klasy III w ilości około 25% stanowi masę wiążącą			
Smak i zapach		właściwy dla chudego mięsa wieprzowego peklowanego i pasteryzowanego; smak łagodny, w miarę słony			
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa netto bez folii g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż
	oblong	107x170x553	9530	-15 +20	8
		107x170x295	4935	-15 +20	8
	pullman	102x102x288	2720	-15 +20	8
	oblong	107x170x82	1250	-15 +20	10
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,0 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 29

OZORKI WIEPRZOWE - SZYFR 7071

Określenie			konserwa Ozorki wieprzowe szyfr 7071 - produkt sporządzony z ozorków wieprzowych peklowanych metodą azotynową, parzonych, zalanych roztworem żelatyny, poddany pasteryzacji po zamknięciu w puszce
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o równych i gładkich powierzchniach; dopuszcza się nieznaczną ilość wytopionego tłuszczu od strony wieczka
	galarety	klarowność	galareta klarowna
		barwa	jasnosłomkowa do bursztynowej
		konsystencja	ścisła
	mięsa	barwa	bladoróżowa do czerwonej
		konsystencja	konsystencja konserwy o temperaturze nie wyższej niż 18°C dość ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd bloku na przekroju	barwa		różowa, wyrównana, właściwa dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa bloku konserwy nie powinna ulegać większym zmianom
	konsystencja i związanie		dość ścisła, związanie dobre; blok konserwy w temperaturze 18°C po wyjęciu z puszki powinien dać się kroić w plastry około 5 mm, które nie powinny się rozpadać; ozorki powinny być dostatecznie miękkie na całej powierzchni przekroju, lecz nie powinny być przegotowane
	układ i jakość składników		w zależności od wielkości puszki wsad stanowi jeden lub kilka ozorków; dopuszcza się wkładki wyrównujące w liczbie 1 - 2 kawałki; ozorki ułożone w "wieńce"; przestrzeń między ozorkami wypełniona galaretą; ozorki nie powinny wykazywać nadmiernego przetłuszczenia, powinny być dokładnie oczyszczone i pozbawione błony śluzowej (naskórka), przetłuszczonej nasady języka, zewnętrznego tłuszczu oraz części krwawych
Smak i zapach			właściwy dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków wieprzowych w galarecie żelatynowej, lekko słony; niedopuszczalny smak zbyt słony, kwaśny lub inny obcy; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej

cd. tablicy

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa ozorków g	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny	102x119	800	880	-10 +15
		102x63	400	440	-10 +15
		102x47	300	340	-10 +15
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,3 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 30

OZORKI CIELĘCE - SZYFR 7111

Określenie			konserwa Ozorki cielęce szyfr 7111 - produkt sporządzony z ozorków cielęcych, peklowanych metodą azotynową, zalanych roztworem żelatyny, poddany pasteryzacji po zamknięciu w puszce
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o równych i gładkich powierzchniach; płaszczyzny tworzące podstawy oraz powierzchnie boczne powinny być pokryte całkowicie lub częściowo na co najmniej 2/3 powierzchni galaretą, tworząc tzw. lustro; dopuszcza się pojedyncze skupienia wytopionego tłuszczu od strony wieczka; w celu utworzenia tzw. lustra na powierzchni od strony wieczka dopuszcza się ułożenie do dwóch ozorków przekrojonych wzdłuż ich długości w celu wyrównania bloku ozorków
	galarety	klarowność	klarowna, przejrzysta; dopuszczalne ślady wytrąconego białka
		barwa	jasnosłomkowa do bursztynowej
		konsystencja	ścisła
	mięsa	barwa	bladoróżowa
		konsystencja	zewnętrzna konserwy o temperaturze nie wyższej niż 18°C, dość ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd bloku na przekroju	barwa		różowa, wyrównana, właściwa dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków, niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18°C w ciągu 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa bloku nie powinna ulegać większym zmianom
	związanie i konsystencja		konsystencja w temperaturze 18°C dość ścisła; związanie dobre; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien dać się kroić w plastry o grubości około 5 mm, które nie powinny się rozpadać; ozorki powinny być dostatecznie miękkie na całej powierzchni przekroju, lecz nie powinny być przegotowane
	układ i jakość składników		w zależności od wielkości puszki wsad stanowi jeden lub kilka ozorków; dopuszcza się wkładki w postaci 1-2 kawałków; ozorki ułożone w kształcie "wieńca"; przestrzeń między ozorkami wypełniona galaretą; ozorki powinny być dokładnie oczyszczone i pozbawione błony śluzowej (naskórka) gruczołów oraz części krwawych; ozorki nie powinny wykazywać nadmiernego przetłuszczenia
Smak i zapach			właściwy dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków cielęcych w galarecie żelatynowej; lekko słony; niedopuszczalny smak zbyt słony, kwaśny lub inny obcy; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa wsadu g	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	cylindryczny	102x119	800	880	-15 +20
		102x63	400	440	-10 +15
		102x47	300	340	-10 +15
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,2 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 31

OZORY WOŁOWE - SZYFR 7121

Określenie			konserwa ozory wołowe szyfr 7121 - produkt sporządzony z ozorów wołowych, peklowanych metodą azotynową, zalanych roztworem żelatyny, poddany pasteryzacji po zamknięciu w puszce
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o równych i gładkich powierzchniach; płaszczyzny tworzące podstawy oraz powierzchnie boczne bloku powinny być pokryte całkowicie lub częściowo na co najmniej 2/3 powierzchni galarety tworząc lustro; dopuszcza się nieznaczną ilość wytopionego tłuszczu od strony wieczka; w celu utworzenia lustra na powierzchni od strony wieczka dopuszcza się ułożenie dwóch ozorków przekrojonych wzdłuż ich długości dla wyrównania powierzchni bloku ozorków
	galarety	klarowność	galareta klarowna, przejrzysta; dopuszczalne ślady wytrąconego białka
		barwa	jasnosłomkowa do bursztynowej
		konsystencja	ścisła
	mięsa	barwa	ciemnoróżowa do czerwonej
		konsystencja	zewnętrzna konserwy o temperaturze nie wyższej niż 18°C dość ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd bloku na przekroju	barwa		ciemnoróżowa do czerwonej, wyrównana, właściwa dla peklowanych i pasteryzowanych ozorków wołowych; dopuszcza się odcień jaśniejszy wynikający z przetłuszczenia ozorów; niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu; przy przetrzymywaniu w temperaturze około 18°C przez 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa przekroju konserwy nie powinna ulegać większym zmianom
	związanie i konsystencja		konsystencja w temperaturze 18°C dość ścisła, związanie dobre; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien dać się kroić w plastry o grubości około 5 mm, które nie powinny się rozpadać; ozory powinny być dostatecznie miękkie na całej powierzchni przekroju, lecz nie powinny być przegotowane; niedopuszczalna zbytnia twardość ozorów świadcząca o niedogotowaniu
	układ i jakość składników		w zależności od wielkości puszki wsad stanowi ½ ozora przekrojonego wzdłuż lub 1-2 ozorów; dopuszcza się wkładki w postaci 1-2 kawałków dla wyrównania masy; ułożenie ozorów powinno być ścisłe; ozory powinny być ułożone w tzw. "wieniec", aby przestrzenie wolne wypełnione galaretą były jak najmniejsze; ozory powinny wykazywać przetłuszczenie śródtkankowe; powinny być dokładnie oczyszczone i pozbawione błony śluzowej (naskórka) oraz części krwawych
Smak i zapach			właściwy dla peklowanych i pasteryzowanych ozorów wołowych w galarecie żelatynowej, lekko słony; niedopuszczalny smak zbyt słony lub inny obcy; smak i zapach właściwy dla galarety żelatynowej

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa wsadu g	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	cyiindryczny	102x119	800	880	-15 +20
		102x63	400	440	-10 +15
		102x47	300	340	-10 +15

Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,2 ÷ 3,2

ZAŁĄCZNIK 32

PARÓWKI - SZYFR 6032 i 6033

Określenie			parówki szyfr **6032** - konserwa zawierająca parówki w osłonce naturalnej baraniej sporządzone z mięsa wieprzowego i wołowego peklowanego metodą azotynową oraz tłuszczu wieprzowego, kutrowanych, zalane solanką; parówki szyfr **6033** - konserwa zawierająca parówki bez osłonek, zalane solanką, wyprodukowane jak wyżej
Wygląd konserwy po otworzeniu puszki	parówki		ułożone ściśle, prostopadle do dna puszki (na stojąco)
	solanka	klarowność	solanka klarowna
		barwa	jasnosłomkowa
		smak	słony
Wygląd zewnętrzny parówek	kształt i wielkość		parówki w jelitach cienkich baranich lub bez osłonek; parówki w jelitach naturalnych podzielone na parki lub pojedyncze batony; parówki bez osłonek w pojedynczych batonach; kształt batonów prosty lub lekko łukowaty o średnicy przekroju 18 ÷ 22 mm; długość parówek wyrównana, odpowiadająca wysokości puszki; średnica przekroju parówek wyrównana, w jednej puszce nie powinno być większych wahań niż 2 mm; dla wyrównania masy parówek 1 parka lub 2 batony mogą odbiegać średnicą przekroju od przeciętnej średnicy parówek zawartych w puszce
	konsystencja		dość ścisła, elastyczna, jędrna
	barwa		jednolita, w osłonkach naturalnych - jasnobrązowa, bez osłonek - jasnoróżowa
	powierzchnia		gładka, czysta, niedopuszczalne opalenie, okopcenie, zabrudzenia, oślizgłość, nalot pleśni oraz głębokie pofałdowania osłonki; niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia powstałe w miejscach styku parówek z sobą lub spowodowane złym wypłukaniem jelit z soli; dopuszczalne lekkie niedowędzenia w miejscach styku parówek z kijem wędzarniczym
Wygląd parówek na przekroju	barwa		jasnoróżowa, właściwa dla parówek z peklowanego mięsa, niedopuszczalne szare plamy świadczące o niedopeklowaniu oraz zmiany barwy na obwodzie przekroju parówek tuż pod osłonką; przy przetrzymywaniu w temperaturze 18 °C w ciągu 30 min przy normalnym świetle dziennym barwa przekroju parówek nie powinna ulegać większym, widocznym zmianom
	układ i jakość składników		wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione (kutrowane) i równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne wielkości do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, ścięgna, zacieki tłuszczu i galarety oraz pęcherze powietrzne pod osłonką
	związanie i konsystencja		konsystencja dość ścisła, elastyczna, jędrna, niedopuszczalna konsystencja miękka świadcząca o przeparzeniu parówek
Smak i zapach			smak i zapach właściwy dla parówek wędzonych i pasteryzowanych z peklowanego mięsa, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw i wędzenia; smak lekko słony; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny lub inny obcy

Wymagania fizyczne	Kształt	Wymiary puszki mm	Masa parówek g	Liczba par lub batonów parówek
	puszki z blachy białej lakierowanej cylindryczne	76x102,5 102x119	225 560	8 batonów 8 ÷ 10 par
Wymagania chemiczne	stężenie solanki, °Be	2,3 ÷ 3,0		
	zawartość soli kuchennej (NaCl) w parówkach, %	1,5 ÷ 2,0		

ZAŁĄCZNIK 33

POLĘDWICA ŚLĄSKA - SZYFR 7081

Określenie			polędwica śląska szyfr 7081 - produkt sporządzony z polędwicy wieprzowej peklowanej metodą azotynową			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok powinien być foremny, kształtu użytej puszki, powierzchnia równa i gładka; blok otoczony galaretą			
	galareta		klarowna, jasnosłomkowa, dopuszczalne lekkie zmętnienie spowodowane wytrąconym białkiem lub emulsją tłuszczową; konsystencja stała do półpłynnej			
	mięsa	barwa	wyrównana od jasnoróżowej do różowej			
		konsystencja	jędrna, ścisła, charakterystyczna dla gotowanego mięsa wieprzowego; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość			
Wygląd na przekroju	barwa		w miarę wyrównana, charakterystyczna dla peklowanego i pasteryzowanego mięsa wieprzowego, nieprzetłuszczonego nadmiernie śródmięśniowo			
	związanie i konsystencja		blok mięsa powinien być dobrze związany, a plastry grubości 1,5 mm nie powinny się rozpadać; konsystencję i krajalność konserwy należy badać w temperaturze 18 °C			
	układ i jakość składników		od 1 do 3 kawałków polędwicy			
Smak i zapach			właściwe dla polędwic wieprzowych, peklowanych i pasteryzowanych; smak łagodny i w miarę słony; konserwa powinna być w miarę soczysta, krucha			
Wymagania fizyczne	Kształt puszki		Wymiary mm	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość galarety, %, nie więcej niż
	okrągła		102x119	900	-5 +10	do 15
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %		2,2 ÷ 2,9			

ZAŁĄCZNIK 34

SZYNKA MIELONA - SZYFR 7064

Określenie			szynka mielona szyfr 7064 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z szynek, peklowanego metodą azotynową i rozdrobnionego; 60% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak; 40% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich powierzchniach; końcówki kształtne; blok dobrze związany tworzący jednolitą bryłę; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii, zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną; blok otoczony wyciekiem soków mięsnych
	wyciek soków mięsnych		wyciek soków mięsnych klarowny; dopuszcza się lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja półpłynna do płynnej
	mięsa	barwa	różowa, niedopuszczalne odbarwienie powierzchni boków bloku spowodowane obecnością powietrza w puszce; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie końcówek
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla mięsa peklowanego, gotowanego; dopuszczalna nieduża kontrastowość
	związanie, konsystencja, krajalność		związanie dobre, konsystencja ścisła; plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu w temperaturze około 18 °C; dopuszczalne pojedyncze otworki powietrza do 2 mm
	układ i jakość składników		wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak, stanowi około 60% przekroju; wieprzowina klasy III w ilości około 15% rozdrobniona przez siatkę 2 mm, wieprzowina klasy III w ilości 25% stanowi masę wiążącą

cd. tablicy

Smak i zapach		właściwe dla chudego mięsa wieprzowego peklowanego i pasteryzowanego; smak łagodny w miarę słony			
Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa wsadu bez folii g	Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż
	oblong	107x170x295	4935	-15 +20	8
		107x170x553	9530	-15 +20	8
		107x170x82	1250	-15 +20	10
	pullman	102x102x288	2720	-15 +20	8
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,0 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 35

SZYNKA ŚLĄSKA - SZYFR 7191

Określenie			konserwa szybka śląska - szyfr 7191 - produkt sporządzony z mięsa wieprzowego pochodzącego z szynek, peklowanego i rozdrobnionego; 80% mięsa chudego nieścięgnistego rozdrobnionego przez szarpak, 20% mięsa drobno rozdrobnionego stanowi masę wiążącą
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki o gładkich i równych powierzchniach, otoczony wyciekiem soków mięsnych; dopuszczalna powierzchnia lekko pofałdowana; w puszce familijnej i oblong blok konserwy może być owinięty w folię
	wyciek soków mięsnych		wyciek soków mięsnych klarowny; dopuszczalne lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu
	mięsa	barwa	różowa, niedopuszczalne zbrązowienia lub silne odbarwienie powierzchni bloków; dopuszczalne nieznaczne odbarwienie pod wieczkiem i denkiem, z wyjątkiem puszki familijnej
		konsystencja	ścisła; blok konserwy po wyjęciu z puszki powinien stanowić jednolitą całość
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla peklowanego mięsa wieprzowego
	związanie, konsystencja, kruchość		związanie dobre; konsystencja ścisła; plasterki grubości 2 mm powinny się rozpadać przy krojeniu konserwy w temperaturze około 18 °C
	układ i jakość składników		wieprzowina klasy I rozdrobniona na wilku przez szarpak powinna stanowić około 80% powierzchni plastra; wieprzowina klasy III rozdrobniona na wilku przez siatkę 2 mm powinna stanowić około 20% powierzchni plastra
Smak i zapach			właściwe dla chudego mięsa wieprzowego peklowanego i pasteryzowanego

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary mm	Masa wsadu bez folii g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość wycieku soków mięsnych, %, nie więcej niż
	cylindryczny	102x63	425	-10 +15	10
		102x119	880	-10 +15	10
	familijne	165x119x66	910	-10 +15	8
	oblong	107x170x82	1250	-15 +20	8
Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,5 ÷ 3,2			

ZAŁĄCZNIK 36

SZYNKA WOŁOWA W PUSZCE - SZYFR 7051

Określenie			szynka wołowa w puszce szyfr 7051 - produkt sporządzony z peklowanego metodą azotynową mięsa wołowego pochodzącego z jałowic i wolców klasy 1 i 2
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia		blok konserwy kształtu użytej puszki, foremny, o gładkich i równych powierzchniach; dopuszcza się niewielkie bruzdy i wgłębienia nie osłabiające związania bloku; blok konserwy umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty w arkusz folii zgodnie z recepturą lub instrukcją produkcyjną; blok otoczony galaretą lub wyciekiem soków mięsnych o konsystencji półpłynnej do stałej
	galareta		klarowna, słomkowa do bursztynowej; dopuszczalne lekkie zmętnienie spowodowane wytrąceniem białka lub emulsją tłuszczu; konsystencja stała w puszkach familijnych; w puszkach pullman i oblong wycieki soków mięsnych, półpłynny do płynnego
	mięsa	barwa	ciemnoróżowa do jasnoczerwonej, charakterystyczna dla peklowanego, gotowanego mięsa wołowego; dopuszcza się nieznaczną zmianę barwy na zewnętrznych powierzchniach bloku, spowodowaną odwodnieniem przez żelatynę
		konsystencja	ścisła, dostatecznie krucha
Wygląd na przekroju	barwa		mięsa - ciemnoróżowa do jasnoczerwonej, charakterystyczna dla peklowanego, gotowanego mięsa wołowego z młodych sztuk; barwa powinna być trwała i przez 2 h przy normalnym dziennym świetle rozproszonym w temperaturze poniżej 18 °C nie powinna ulegać widocznym zmianom
	konsystencja		konsystencja ścisła, związanie dobre; plasterki grubości około 2 mm nie powinny się rozpadać przy krojeniu w temperaturze 18 °C, dopuszczalne jest występowanie na przekrojach nieznacznych szpar nieosłaniających związania
	układ i jakość składników		szynka wołowa może być wyprodukowana z następujących partii mięśni udźca: zrazowej górnej, zrazowej dolnej, skrzydła krzyżowej; mięśnie powinny być pozbawione części ścięgnistych, błon omięsnych, tłuszczu międzymięśniowego oraz tłuszczu zewnętrznego; w zależności od wielkości puszki blok konserwy może stanowić część mięśnia, cały mięsień lub większą liczbę mięśni, stanowiących anatomiczną całość łączonych na styk skośnie lub poprzecznie; ułożenie mięśni w puszce powinno być takie, aby włókna mięsne były ułożone równolegle do dłuższej osi bloku
Smak i zapach			charakterystyczny dla mięsa wołowego peklowanego i pasteryzowanego

Wymagania fizyczne	Kształt puszki	Wymiary, mm	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość galarety, % nie więcej niż
	Familijna	147x102x47	455	±10	19
		165x119x66	910	±10	19
		193x147x63	1365	-10 +15	19
		193x147x106	2270	-10 +15	19
	Mandolinowa	247x182x97	3180	-10 +20	14
		247x192x134	5445	-15 +20	14
	Pullman	102x102x320	3060	-15 +20	12
		118x118x550	7260	-15 +20	12
	Oblong	107x170x295	4990	-15 +20	12
		107x170x553	9530	-15 +20	12

Wymagania chemiczne	zawartość soli kuchennej (NaCl), %	2,2 ÷ 2,9

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8016-04

a) wprowadzono nowe asortymenty konserw,

b) uaktualniono organoleptyczne wymagania jakościowe dla poszczególnych asortymentów,

c) wprowadzono nowy przelicznik obliczania zawartości fosforu - w przeliczeniu na P_2O_5,

d) wprowadzono wymagania chemiczne w zakresie azotynów dla asortymentów peklowanych metodą azotynową,

e) uaktualniono sposób pakowania transportowego,

f) wprowadzono metodę obliczania wskaźnika PFF,

g) wprowadzono metodę obliczania zawartości wody dodanej.

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-74/A-74720 Przetwory ziemniaczane. Mączka ziemniaczana

PN-73/A-74850 Cukier

PN-72/R-75357 Cebula

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-86/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

PN-72/A-82052 Przetwory mięsne. Konserwy. Pobieranie próbek

PN-81/A-82053 Konserwy mięsne i drobiowe. Badania trwałości metodą termostatową

PN-83/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne

PN-85/A-82056 Przetwory mięsne. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-85/A-82059 Przetwory mięsne. Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

PN-87/A-82060 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości fosforu

PN-73/A-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-74/A-82114 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości azotanów i azotynów

PN-86/A-82245 Żelatyna spożywcza

PN-80/A-84081 Sól kuchenna

PN-84/A-85803 Tłuszcze zwierzęce jadalne. Metody badań

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

PN-84/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki i zamknięcia do artykułów żywnościowych konserwowanych. Wymagania i badania

BN-85/5041-01 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe do artykułów żywnościowych konserwowych

BN-86/5041-04 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki mandolinowe do artykułów żywnościowych konserwowych

BN-71/5041-05 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki stożkowe do konserw

BN-86/5041-06 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki prostokątne do artykułów żywnościowych konserwowych

BN-86/6191-97 Odczynniki. Azotyn sodowy

BN-87/6191-106 Odczynniki. Azotan potasowy

BN-86/6191-110 Odczynniki. Azotan potasowy

BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa

BN-66/8010-04 Magazynowanie konserw w opakowaniach blaszanych

BN-86/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-71/8017-09 Konserwy w opakowaniach blaszanych. Znakowanie eksportowanych opakowań transportowych

BN-63/8132-01 Pieprz ziarnisty

BN-67/8132-06 Papryka mielona

BN-67/8132-11 Imbir

BN-72/9137-10 Czosnek

ZN-84/MPCh/N Almina

ZN-69/CZSM-Ks/P-29 Kazeinian sodu

4. Autorzy projektu normy: inż. Maria Lewkowicz, inż. Hanna Wieczorek.

przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego

25. **BN-88/8016-04 Konserwy mięsne pasteryzowane w puszkach blaszanych** **zmiana 2**
1213 90.04.23

W załączniku nr 26 Golonka dębicka szyfr 6011 w p. Wymagania chemiczne:

Zawartość soli kuchennej (NaCl), %, zamiast: 2,5 ÷ 2,8 powinno być: 2,2 ÷ 2,8.

(Biuletyn PKNMiJ nr 1/91 poz. 6)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 54
poprawka 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 47

6 **BN-88/8016-04 Konserwy mięsne pasteryzowane w puszkach blaszanych** **zmiana 1**
1213 89.01.31

1. W tablicy **1** w kolumnie: Wyróżniki, powinno być: Wielofosforany dodane w przeliczeniu P_2O_5, %, nie więcej niż,
Azotyn i azotan w przeliczeniu na $NaNO_2$, %, nie więcej niż,
— kolumnie: Rynek krajowy, zamiast: 0,012, powinno być: 0,0125.

2. W punkcie **3.2.4**b) po słowach: w preparacie bakterioskopowym dopuszcza się: dopisuje się: dla konserw typu blokowego — do 40 drobnoustrojów w 20 polach widzenia, i dalej bez zmian.

3. W punkcie **3.4** ZAŁĄCZNIK 31, zamiast: Ozory wołowe szyfr **721**, powinno być: szyfr **7121**.

(Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 54)

5. **BN-88/8016-04 Konserwy mięsne pasteryzowane w puszkach blaszanych** **poprawka 1**
1213

1. W tablicy 1, w pozycji: Wielofosforany dodane w przeliczeniu na P_2O_5, g/kg, nie więcej niż, w rubryce: Rynek krajowy, zamiast: nie dopuszcza się, powinno być: nie dopuszcza się za wyjątkiem Szynki wołowej szyfr 7051 — 0,30.
2. W punkcie **3.2.4**b), zamiast: 1000 w 1 g, powinno być: 10000 w 1 g.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 54

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 47)

2. **BN-88/8016-04 Konserwy mięsne pasteryzowane w puszkach blaszanych** **poprawka 2**
1213

1. W tablicy 1, w poz. Wielofosforany dodane w przeliczeniu na P_2O_5, %, nie więcej niż, w rubr. Rynek krajowy, zamiast: nie dopuszcza się, powinno być: nie dopuszcza się z wyjątkiem Szynki wołowej szyfr 7051 — 0,30.
2. W punkcie **3.2.4b)** zamiast: ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych nie może przekraczać 1000 w 1 g, powinno być: ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych nie może przekraczać 10000 w 1 g.

(Biuletyn PKNMiJ nr 1/91 poz. 7)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5-6/89 poz. 54
poprawka 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/90 poz. 47