wycof 1.07.92
5/92 poz 12
ob 91/8016-07

6778

UKD 637.535,2:664.933,5

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Konserwy mięsne **Szynka i łopatka** Wymagania i badania	**BN-84** **8016-07** Zamiast BN-72/8016-07 Grupa katalogowa 1213

SPIS TREŚCI

1. WSTĘP

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Grupy konserwy
2.2. Format, rodzaj i typ konserwy
2.3. Sposób oznaczenia konserwy
2.3.1. Sposób oznaczenia konserwy w puszce nielitografowanej
2.3.2. Sposób oznaczenia konserwy w puszce litografowanej

3. WYMAGANIA

3.1. Skład surowca oraz wykonanie produktu
3.2. Wymagania organoleptyczne
3.2.1. Wygląd zewnętrzny bloku mięsa
3.2.2. Wyciek mięsny otaczający blok
3.2.3. Wygląd bloku na przekroju
3.2.4. Smak i zapach
3.2.5. Wygląd konserwy
3.3. Wymagania fizyczne
3.3.1. Szczelność
3.3.2. Masa zawartości
3.3.3. Odpad
3.4. Wymagania chemiczne
3.5. Wymagania mikrobiologiczne
3.6. Trwałość
3.7. Kontrola termostatowa

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie
4.1.1. Opakowanie jednostkowe (bezpośrednie)
4.1.2. Etykieta
4.1.3. Litografia
4.1.4. Opakowanie transportowe (pośrednie)
4.2. Przechowywanie
4.3. Transport

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań
5.2. Kontrola jakości
5.2.1. Skład i liczebność partii
5.2.2. Pobieranie próbek
5.3. Opis badań
5.3.1. Badania organoleptyczne
5.3.2. Badania fizyczne
5.3.3. Badania chemiczne
5.3.4. Badania mikrobiologiczne
5.3.5. Kontrola termostatowa
5.4. Ocena wyników badań

INFORMACJE DODATKOWE

1. WSTĘP

Przedmiotem normy jest szynka i łopatka w puszce, wyprodukowana z peklowanego mięsa szynek i łopatek wieprzowych, przeznaczona na eksport.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Grupy konserwy. Norma obejmuje dwie grupy konserwy w puszce:
— łopatka — oznaczona szyfrem L,
— szynka — oznaczona szyfrem S.

2.2. Format, rodzaj i typ konserwy. W zależności od technologii, kształtu opakowania, składu surowcowego oraz stosowanej obróbki cieplnej rozróżnia się następujący format, rodzaj (receptura) i typ konserwy, o określonej masie netto, podany w tabl. 1.

2.3. Sposób oznaczenia konserwy

2.3.1. Sposób oznaczenia konserwy w puszce nielitografowanej. Konserwa w puszce nielitografowanej powinna mieć oznakowanie wykonane w trzech wierszach, przez wytłoczenie na wieczku puszki następujących danych:

— w pierwszym wierszu: „Poland Est ....." z numerem zakładu w miejscu kropek, w którym „Poland"

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 15 sierpnia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1984 poz. 30)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1984. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 1,30 Nakł. 2600 + 55 Zam. 2051/84 Cena zł. 24,00

Tablica 1

Grupa	Forma i szyfr konserwy	Rodzaj (receptura)	Typ	Masa zawartości konserwy, lb
Szynka — szyfr S Łopatka — szyfr L	Familijna szyfr F	Szyfr A, B, C, D, E, G, H	Sterylizowana Szyfr S	1÷2
			Tyndalizowana Szyfr T	1÷5
			Pasteryzowana	2÷5
	Mandolinowa szyfr M			7÷12
	Pullman szyfr P			6÷16
	Oblong szyfr O			11÷21
Skrót lb oznacza masę w funtach, 1 lb = 453,6 g.				

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: dane charakteryzujące produkt

Np. Poland Est 158

3812 A

SOG

w którym:

158 — numer zakładu produkcyjnego,
3812 — zaszyfrowana data produkcji,
A — kocioł, w którym poddano obróbce cieplnej daną partię konserw,
S — szynka,
O — format konserwy (oblong),
G — receptura peklowania.

2.3.2. Sposób oznaczenia konserwy w puszce litografowanej. Konserwa w puszce litografowanej powinna mieć oznakowanie wykonane w trzech wierszach, przez wytłoczenie na wieczku puszki nad znakiem marki „Krakus", „Atalanta" itp. skrótu „Est", numeru zakładu zaszyfrowanej daty produkcji, litery oznaczającej kocioł, w którym poddano obróbce cieplnej daną partię konserw i danych charakteryzujących produkt.

Np. Est 140

3813 C

LMH

w którym:

140 — numer zakładu produkcyjnego,
3813 — zaszyfrowana data produkcji,
C — kocioł, w którym poddano obróbce cieplnej daną partię konserw,
L — łopatka,
M — format konserwy (mandolina),
H — receptura peklowania.

3. WYMAGANIA

3.1. Skład surowca oraz wykonanie produktu — wg receptury i instrukcji technologicznej.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Wygląd zewnętrzny bloku mięsa

3.2.1.1. Skład mięśniowy bloku szynki powinien stanowić podstawowe mięśnie szynki po wykrawaniu i obróbce, a skład mięśniowy łopatki — podstawowe mięśnie łopatki po wykrawaniu i obróbce. Blok szynki lub łopatki powinien składać się z zespołów mięśni lub ich części, z wyłączeniem mięśni podanych w tabl. 2.

Tablica 2

Format konserwy	Mięśnie wyłączone
Szynka i łopatka familijna	mięśnie golonki
Szynka i łopatka mandolinowa	nie wydziela się
Szynka oblong i pullman	mięśnie golonki mięsień brzuchaty mięsień smukły mięsień łonowy mięsień krawiecki
Łopatka oblong i pullman	mięśnie golonki

3.2.1.2. Zabezpieczenie bloku. Blok szynki lub łopatki powinien być umieszczony w woreczku foliowym lub owinięty arkuszem z folii zgodnie z recepturą i z instrukcją produkcyjną, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej.

3.2.1.3. Uformowanie bloku. Blok szynki i łopatki powinien być foremny, odpowiadający kształtowi użytej puszki, powierzchnia równa i gładka, krawędzie możliwie wyraźnie ukształtowane, równe, końcówki kształtne, dobrze uformowane, blok dobrze związany, tworzący jednolitą bryłę. Dopuszcza się odchylenia w uformowaniu bloku podane w tabl. 3.

Tablica 3

Format konserwy	Dopuszczalne odchylenie
Szynka i łopatka familijna sterylizowana i tyndalizowana	dość znaczne odkształcenie, typowe dla produktu sterylizowanego i tyndalizowanego
Szynka i łopatka familijna i mandolinowa pasteryzowana	bruzdy i wgłębienia w stopniu nie deformującym bloku
Szynka i łopatka oblong i pullman pasteryzowane	drobne bruzdy i wgłębienia w stopniu nie deformującym bloku

3.2.1.4. Okrywa tłuszczowa. Występowanie i dopuszczalną grubość okrywy tłuszczowej podano w tabl. 4.

Tablica 4

Format konserwy	Masa zawartości konserwy, lb	Okrywa tłuszczowa
Szynka familijna Łopatka familijna	1÷2	może występować o grubości nie większej niż 2 mm; dopuszcza się jej brak lub okrywę niepełną
Szynka familijna	3÷5	może występować o grubości nie większej niż 5 mm; dopuszcza się jej brak lub okrywę niepełną
Szynka mandolinowa Łopatka mandolinowa	7÷12	może występować o grubości nie większej niż 5 mm; dopuszcza się miejscami grubość do 10 mm, jej brak lub okrywę niepełną
Szynka oblong Szynka pullman Łopatka oblong Łopatka pullman	11÷21 11÷16 11÷21 6÷16	nie występuje, dopuszcza się na powierzchni bloku niewielkie, sporadyczne złogi tłuszczu o grubości nie większej niż 2 mm

3.2.1.5. Barwa powierzchni bloku — wyrównana, różowa, charakterystyczna dla peklowanego mięsa wieprzowego. Barwa tłuszczu powinna być biała, dopuszczalny odcień różowy. Niedopuszczalne występowanie przekrwień. Na powierzchni bloku szynki i łopatki, do której dodano żelatynę, dopuszcza się nieznaczne zróżnicowanie barwy (rozjaśnienie lub przyciemnienie).

3.2.1.6. Konsystencja bloku — ścisła, charakterystyczna dla peklowanego, gotowanego mięsa wieprzowego.

3.2.2. Wyciek mięsny otaczający blok — płynny lub zestalony w przypadku dodatku żelatyny. Wyciek płynny nie powinien być mętny. Dopuszcza się lekkie zmętnienie, spowodowane wytrąceniem białka lub emulsję tłuszczu. Wyciek zestalony (galareta) powinien być barwy słomkowożółtej i klarowny. Konsystencja galarety w temperaturze poniżej 18°C powinna być stała. Dopuszcza się galaretę w postaci półpłynnej w formatach 7 i 12 lb. Nie dopuszcza się skupisk stwardniałej galarety. W formatach mandolinowych dopuszcza się pojedyncze, niewielkie skupiska stwardniałej galarety.

3.2.3. Wygląd bloku na przekroju

3.2.3.1. Przekrój bloku. We wszystkich formatach konserw układ mięśni powinien być podłużny. Sporadycznie dopuszcza się poprzeczny układ pojedynczych mięśni, szczególnie w końcówkach bloku. Blok na przekroju powinien być całkowicie wypełniony mięsem. Nie dopuszcza się występowania części kostnych i chrząstek oraz grubszych ścięgien. Dopuszcza się występowanie sporadycznych drobnych otworów w poszczególnych formatach konserw zgodnie z tabl. 5.

Tablica 5

Format konserwy	Dopuszczalne występowanie otworów
Szynka i łopatka oblong 21 lb pullman 16 lb	pojedyncze otwory o średnicy do 3 mm

cd. tabl. 5

Format konserwy	Dopuszczalne występowanie otworów
Szynka i łopatka familijna oblong 11 lb pullman 11 lb i 6 lb 12 oz	pojedyncze otwory o średnicy do 5 mm
Szynka i łopatka mandolinowa	pojedyncze otwory o średnicy do 10 mm

Dopuszcza się występowanie na przekroju bloku drobnych ścięgien i powięzi w niektórych formatach konserwy zgodnie z tabl. 6.

Tablica 6

Format konserwy	Dopuszczalne występowanie ścięgien i powięzi
Szynka familijna Oblong i pullman	sporadycznie — tkanka łączna w postaci błon omięsnych
Szynka mandolinowa 7 i 12 lb	nieznaczne pozostałości powięzi i drobnych ścięgien w części golonkowej
Łopatka wszystkich formatów	drobnych ścięgien i powięzi charakterystycznych dla budowy mięśni łopatki; dla łopatki formatu 6÷11 lb w sporadycznych przypadkach dopuszczalne występowanie grubszych przyczepów mięśniowych

3.2.3.2. Barwa bloku na przekroju powinna być różowa, charakterystyczna dla peklowanego gotowanego mięsa wieprzowego. Szczegółowe wymagania dotyczące barwy na przekroju — wg tabl. 7.

Tablica 7

Format konserwy	Barwa
Szynka oblong 21 lb pullman 16 lb	wyrównana, dopuszczalne nieznaczne zróżnicowanie nasilenia barwy
Szynka familijna oblong 11 lb pullman 11 lb i 6 lb 12 oz	wyrównana, dopuszczalne zróżnicowanie nasilenia barwy nie powodujące wyraźnej kontrastowości
Szynka mandolinowa	wynikająca z zabarwienia poszczególnych mięśni, bez nadmiernej kontrastowości; (niedopuszczalne zestawienie mięśni bardzo jasnych z bardzo ciemnymi)
Łopatka wszystkie formaty	wynikająca z zabarwienia poszczególnych mięśni

3.2.3.3. Przetłuszczenie. Szynka i łopatka powinna być chuda. Szczegółowe wymagania w zakresie przetłuszczenia podano w tabl. 8.

Tablica 8

Format konserwy	Dopuszczalne przetłuszczenie
Szynka oblong 21 lb pulman 16 lb	dopuszcza się przetłuszczenie śródmięśniowe w postaci równomiernej, delikatnej marmurkowatości nie wpływającej na rozjaśnienie barwy mięśnia; nie dopuszcza się przetłuszczenia międzymięśniowego

cd. tabl. 8

Format konserwy	Dopuszczalne przełuszczenie
Szynka familijna oblong 11 lb pullman 11 lb i 6 lb 12 oz	dopuszcza się przetłuszczenie śródmięśniowe w postaci równomiernej, delikatnej marmurkowatości nie wpływającej na rozjaśnienie barwy mięśnia oraz przetłuszczenia międzymięśniowe w postaci pojedynczych przerostów do 2 mm grubości
Szynka mandolinowa	dopuszcza się przetłuszczenie śródmięśniowe w postaci marmurkowatości oraz przetłuszczenie międzymięśniowe w postaci pojedynczych przerostów do 2 mm grubości
Łopatka wszystkich formatów	dopuszcza się przetłuszczenie śródmięśniowe w postaci marmurkowatości oraz przetłuszczenie międzymięśniowe w postaci przerostów do 2 mm grubości, a pojedyncze do 5 mm

3.2.3.4. Kruchość. Mięso szynki i łopatki powinno być kruche, delikatne, drobnowłókniste, typowe dla wymaganej obróbki cieplnej i stosowanej technologii.

3.2.3.5. Soczystość. Szynka i łopatka powinna być soczysta, przy czym produkt sterylizowany może charakteryzować się znacznie mniejszą soczystością niż pasteryzowany.

3.2.3.6. Konsystencja. Szynka i łopatka powinna być jedrna i dobrze związana. W temperaturze poniżej 12°C plastry krojone o grubości do 1,5 mm nie powinny się rozpadać.

Dopuszcza się osłabienie konsystencji pod warunkiem zachowania całkowitego związania krojonego plastra.

3.2.3.7. Zanieczyszczenia. Nie dopuszcza się występowania ciał obcych i zanieczyszczeń w konserwie.

3.2.4. Smak i zapach — właściwy, charakterystyczny dla pasteryzowanego i sterylizowanego mięsa wieprzowego z uwzględnieniem zastosowanych dodatków zgodnie z recepturą.

3.2.5. Wygląd konserwy

3.2.5.1. Wygląd zewnętrzny konserwy. Puszka powinna mieć zachowany kształt, nie może mieć wgięć i zarysowań. Na powierzchni puszki nie mogą występować rdzawe plamy świadczące o zaawansowanej korozji blachy.

3.2.5.2. Wygląd wewnętrzny puszki. Powierzchnia wewnętrzna puszki powinna być czysta, bez śladów korozji i uszkodzeń powłoki lakierowej. Dopuszcza się nieznaczne pociemnienie w miejscu rozrzedzenia powłoki lakierowej.

3.2.5.3. Odpowietrzenie. Konserwa powinna być dobrze odpowietrzona. Poszczególne formaty konserwy powinny charakteryzować się cechami świadczącymi o prawidłowym odpowietrzeniu podanymi w tabl. 9.

Tablica 9

Format konserwy	Oznaki prawidłowego odpowietrzenia
Oblong Pullman	wyraźne wciągnięcie (wklęśnięcie) wszystkich boków pobocznicy puszki; dopuszczalny brak wciągnięcia boku ze szwem — w przypadku jego łączenia na pojedynczą zakładkę lub lekkie jego wybrzuszenie w przypadku jego łączenia na podwójną zakładkę; niedopuszczalne sprężynowanie i falowanie boków pobocznicy (nie dotyczy boku ze szwem); lekkie wciągnięcie wieczka i denka; niedopuszczalne ich sprężynowanie i falowanie
Familijna Mandolinowa	dobre wciągnięcie wieczka i denka (niedopuszczalne ich sprężynowanie i falowanie); pożądane nieznaczne wciągnięcie pobocznicy

3.2.5.4. Wypełnienie. Konserwa powinna być prawidłowo wypełniona wsadem i nie wykazywać oznak przepełnienia. Dopuszcza się częściowe niewypełnienie konserwy w stopniu gwarantującym nieprzemieszczanie się boku mięsnego wewnątrz puszki.

3.3. Wymagania fizyczne

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

3.3.2. Masa zawartości. Masa zawartości konserwy stanowi masę bloku mięsa wraz z sokami mięsnymi lub galaretą.

Masa zawartości każdej konserwy powinna być zgodna z deklarowaną, jeżeli wymagania odbiorcy nie precyzują inaczej. Dopuszcza się odchylenia od deklarowanej masy podane w tabl. 10.

Tablica 10

Masa zawartości konserwy	Dopuszczalne odchylenia, g
1 ÷ 2 lb	do 10
powyżej 2 lb	10÷20

Suma dopuszczalnych odchyleń od deklarowanej masy ocenianych konserw nie może być mniejsza od zera.

3.3.3. Odpad w szynce i łopatce oblong i pullman stanowi sok mięsny oraz końcówki bloku i plastry niewymiarowe z dziurami lub rozpadające się.

Odpad w szynce i łopatce familijnej 1, 2, 3 i 5 lb oraz mandolinowej 7 i 12 lb stanowi galareta lub nieżelowany sok wraz z ewentualnie wytopionym tłuszczem.

Zawartość galarety oblicza się w stosunku do deklarowanej masy netto.

Dopuszczalną ilość odpadu w poszczególnych formatach, rodzajach i typach szynki i łopatki podano w tabl. 11.

Tablica 11

Format, typ i masa zawartości konserwy	Receptura A, B, C, D, G, H		Receptura F	
	galareta lub sok mięsny, %	plastry odpadowe g	galareta lub sok mięsny, %	plastry odpadowe g
Familijna				
pasteryzowana 1 lb	do 13	—	do 16	—
tyndalizowana 1 lb	do 20	—	do 25	—
sterylizowana 1 lb	do 25	—	do 30	—
pasteryzowana 2 lb	do 13	—	do 16	—
sterylizowana 2 lb	do 25	—	do 30	—
tyndalizowana 2 lb	do 20	—	do 25	—
pasteryzowana 3 lb	do 11	—	do 16	—
tyndalizowana 3 lb	do 16	—	do 21	—
pasteryzowana 5 lb	do 10	—	do 16	—
tyndalizowana 5 lb	do 15	—	do 21	—
Mandolinowa	do 10	—	do 14	—
Pullman 6 lb 12 oz	do 7	do 150	do 10	do 200
11 lb	do 5	do 250	do 10	do 300
16 lb	do 7	do 300	do 10	do 350
Obling 11 lb	do 5	do 300	do 10	do 350
21 lb	do 7	do 350	do 10	do 400

3.4. Wymagania chemiczne. Skład chemiczny szynki i łopatki powinien odpowiadać wymaganiom zawartym w tabl. 12, jeżeli nie uzgodniono inaczej z odbiorcą w zamówieniu.

Tablica 12

Wskaźnik chemiczny	Rynek amerykański	Rynek Wielkiej Brytanii	Rynek RFN	Rynek szwedzki	Rynek włoski	Rynek francuski
Sól kuchenna, %, oblong, pullman	3,2÷3,7	3,2÷3,7	2,2÷2,9	2,2÷2,9	2,2÷2,9	2,5÷3,0
familijna, mandolinowa	2,7÷3,2	2,7÷3,2	2,2÷2,9	2,2÷2,9	2,2÷2,9	2,2÷2,9
Fosforany dodane w przeliczeniu na P_2O_5, %, nie więcej niż	0,30	0,30	nie dodaje się	nie dodaje się	0,15	0,30
Azotyn i azotan w przeliczeniu na $NaNO_2$, %, nie więcej niż	pasteryzowane 0,0125 sterylizowane 0,0050	pasteryzowane 0,0250 w tym nie więcej niż 0,0150 $NaNO_2$ sterylizowane 0,0150 w tym nie więcej niż 0,0050 $NaNO_2$	0,0100	0,0150	0,0150	0,0050
Woda, %, nie więcej niż	—	—	—	78 w masie beztłuszczowej i bez popiołowej	—	74÷78 zależnie od nazwy i kategorii produktu w masie beztłuszczowej
Substancje dodane, %, nie więcej niż	8,0	—	—	—	—	—
Stosunek zawartości wody do zawartości białka, W/B, nie więcej niż	4,1	4,0	4,0	4,0	4,0	zależnie od nazwy i kategorii produktu

Zawartość metali w szynce i łopatce nie powinna przekroczyć wartości podanych w tabl. 13.

Tablica 13

	Dopuszczalna zawartość metali
Arsen, mg/kg, nie więcej niż	0,5
Ołów, mg/kg, nie więcej niż	1,0
Miedź, mg/kg, nie więcej niż	8,0
Cynk, mg/kg, nie więcej niż	50,0
Żelazo, mg/kg, nie więcej niż	100,0
Cyna, mg/kg, nie więcej niż	50,0

3.5. Wymagania mikrobiologiczne. Szynka i łopatka pasteryzowana powinna odpowiadać następującym wymaganiom:

a) badanie termostatowe powinno dać wynik ujemny; treść termostatowanych konserw nie powinna wykazywać zmienionych cech organoleptycznych,

b) konserwa nietermostatowana:

— w preparacie bakterioskopowym barwionym dopuszcza się do 40 drobnoustrojów w 20 polach widzenia,

— ogólna liczba mezofilnych drobnoustrojów tlenowych nie może przekraczać 1000 sztuk w 1 g,

c) konserwa nietermostatowana i termostatowana:

— drobnoustroje proteolityczne nieobecne w 1 g,

— pałeczki z grupy okrężnicy (Coliform) nieobecne w 1 g,

— enterokoki nieobecne w 0,0001 g,

— gronkowce koagulazododatnie nieobecne w 0,1 g,

— beztlenowe laseczki przertwalnikujące nieobecne w 1 g.

Wymagania dla szynki i łopatki sterylizowanej powinny być zgodne z BN-79/8017-07, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej.

3.6. Trwałość. Szynka i łopatka pasteryzowana oraz tyndalizowana powinna zachować przydatność do spożycia w okresie 9 miesięcy składowania w warunkach chłodniczych (0 ÷ 6°C) licząc od daty produkcji.

Szynka sterylizowana powinna zachować przydatność do spożycia w okresie 12 miesięcy składowania (0 ÷ 20°C), licząc od daty produkcji.

3.7. **Kontrola termostatowa.** Gotowy termostatowany produkt powinien odpowiadać wymaganiom PN-81/A-82053.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe (bezpośrednie). Puszki powinny mieć (jeżeli nie uzgodniono inaczej z odbiorcą):

— etykietę papierową lub litografię, zgodną z zamówieniem odbiorcy i właściwie oznakowaną,

— nacięcie płaszcza oraz kluczyk przytwierdzony do denka,

— lakier ochronny od strony wewnętrznej i zabezpieczający od strony zewnętrznej.

Puszki powinny być zgodne z PN-67/O-79551, BN-74/5041-04 i BN-74/5041-06.

Znakowanie puszek powinno być zgodne z 2.3.

4.1.2. Etykieta. Konserwa w puszce nielitografowanej przed wysyłką jest etykietowana. Etykieta powinna zawierać: oznakowanie marki np. „Krakus", „Atalanta", nazwę produktu, kraj producenta, masę netto, nazwę dodatków użytych w procesie produkcyjnym oraz warunki przechowywania konserwy.

Etykietę zgodnie z zamówieniem odbiorcy nakleja się:

— na denku puszki w konserwie mandolinowej,

— na jednym z szerszych boków pobocznicy w konserwie oblong,

— na jednym z boków pobocznicy z wyłączeniem boku ze szwem w konserwie pullman.

Etykieta nie może mieć odbarwień, powinna być przyklejona symetrycznie w stosunku do krawędzi pobocznicy, przylegać całą powierzchnią do puszki i nie może być pomarszczona.

Etykieta podlega zatwierdzeniu przez władze kraju importera.

4.1.3. Litografia. Powierzchnia litografowana powinna mieć ostrość rysunku i napisów oraz barwy zgodnie z ustalonym wzorem. Nie powinno być przesunięć elementów rysunku i napisów. Na litografii mogą występować sporadyczne zarysowania, nie wpływające ujemnie na obniżenie estetyki.

4.1.4. Opakowanie transportowe (pośrednie). Pudło kartonowe powinno być zgodne z BN-70/7351-26 i WE-79/nr 215. Rodzaj opakowania pośredniego powinien być zgodny z zamówieniem odbiorcy.

Sposób ułożenia konserw w pudle oraz podstawowe wymiary puszki i pudła podano w tabl. 14.

Tablica 14

Format konserwy	Masa zawartości konserwy lb	Masa zawartości konserwy g	Wymiary zewnętrzne puszki mm	Rynek USA		Rynek poza USA	
				wymiary wewnętrzne pudła, mm	układ konserw w pudle, sztuk[1])	wymiary wewnętrzne pudła, mm	układ konserw w pudle, sztuk[1])
Familijna	1	455	147×102×47	490×230×225	3×2×4=24	325×313×205	3×2×4=24
	2	910	165×119×66	516×354×227	4×2×3=24	516×354×227	4×2×3=24
	3	1365	193×147×63	422×310×230	2×2×3=12	405×295×227	2×2×3=12
	5	2270	193×147×106	453×208×230	3×1×2=6	440×205×230	3×1×2=6
Mandolinowa	7	3180	247×182×97	567×255×222	3×1×2=6	370×252×220	2×1×2=4
	12	5445	274×192×134	605×289×296	3×1×2=6	390×278×288	2×1×2=4
Pullman	6.12 oz	3060	102×102×320	338×329×343	3×3×1=9	326×219×335	3×2×1=6
	11	4990	118×118×383	377×261×407	3×2×1=6	377×261×407	3×2×1=6
	16	7260	118×118×550	575×158×257	1×2×2=4	575×158×257	1×2×2=4
Oblong	11	4990	170×107×295	542×231×323	3×2×1=6	362×230×330[2]) 364×231×318	2×2×1=4
	21	9530	170×107×553	575×350×185	1×3×1=3	570×361×190	1×3×1=3

[1]) Pudło stanowi opakowanie zbiorcze dla pudełek zawierających od 1 do 4 konserw, w zależności od formatu i masy konserwy.
[2]) Pudło przeznaczone na rynek RFN.

Sposób ułożenia konserwy w paletopudle oraz podstawowe wymiary puszki i paletopudła podano w tabl. 15.

Znakowanie opakowania transportowego powinno być zgodne z BN-71/8017-09, jeżeli zamówienie odbiorcy nie stanowi inaczej.

Tablica 15

Format konserwy	Masa zawartości konserwy, lb	Wymiary puszki, mm	Wymiary wewnętrzne paletopudła, mm	Układ konserw w pudle, sztuk
Pullman	16	118×118×550	1008×1008×564	8×8×1=64
Oblong	11	170×107×295	1058×1028×615	6×9×2=108
	21	170×107×553	1058×1028×565	6×9×1=54

4.2. Przechowywanie szynki i łopatki powinno być zgodne z BN-66/8010-04.

4.3. Transport szynki i łopatki powinien być zgodny z BN-76/8016-04.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań. Szynkę i łopatkę należy poddać następującym badaniom:

a) badania organoleptyczne (3.2),
b) badania fizyczne (3.3),
c) badania chemiczne (3.4),
d) badania mikrobiologiczne (3.5),
e) kontrola termostatowa (3.7).

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczebność partii. Próby do badań pobiera się z partii konserw tego samego formatu, o tej samej masie zawartości i pochodzące z jednej daty produkcji. Przy badaniu termostatowym pobiera się dodatkowo konserwy z każdego kotła obróbki termicznej. Liczebność partii — wg uzgodnień między dostawcą i odbiorcą.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne przeprowadza się wg PN-59/A-82056 na zgodność z wymaganiami 3.2.

5.3.2. Badania fizyczne

5.3.2.1. Sprawdzenie szczelności przeprowadza się wg PN-59/A-82056.

5.3.2.2. Sprawdzanie masy zawartości przeprowadza się metodą wagową z dokładnością do 5 g. Najpierw waży się konserwę, a następnie po jej otwarciu waży się umytą puszkę wraz z folią. Z różnicy mas określa się masę zawartości.

5.3.2.3. Sprawdzanie odpadu przeprowadza się metodą wagową z dokładnością do 5 g i wyraża się w procentach. Waży się blok i z różnicy między masą zawartości konserwy a masą bloku określa się masę wycieku. Następnie waży się odcięte, źle uformowane końcówki bloku oraz plastry niewymiarowe z dziurami lub rozpadające się. Odpad stanowi suma masy wycieku i masy odciętego bloku.

5.3.3. Badania chemiczne, (zgodnie z wymaganiami zamieszczonymi w tabl. 12, przeprowadza się okresowo, jednak nie rzadziej niż raz w tygodniu, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej).

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 (wg metody Mohra).

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

5.3.3.5. Oznaczanie zawartości fosforu — wg PN-75/A-82060. Zawartość fosforanów dodanych do mięsa w przeliczeniu na P_2O_5 (X) obliczyć w procentach wg wzoru

$$X = Z \cdot 0{,}58 \qquad (1)$$

w którym:

Z — zawartość fosforanów dodanych do mięsa w przeliczeniu na trójfosforan sodowy wg PN-75/A-82060, %,

0,58 — współczynnik przeliczeniowy na P_2O_5.

5.3.3.6. Obliczanie substancji dodanych. Wskaźnik substancji dodanych oblicza się na podstawie oznaczań analitycznych, wykonanych metodami odbiorcy amerykańskiego wg następującego wzoru

$$Sd = w + s - k \cdot B \qquad (2)$$

w którym:

Sd — wskaźnik substancji dodanych, %,
w — zawartość wody, %,
s — zawartość soli kuchennej wg Volhanda, %,
B — zawartość białka, % (w przypadku dodatku żelatyny, zawartość białka pomniejszyć o 0,4%),
k — współczynnik: dla szynki — 3,83,
dla łopatki — 3,93.

5.3.3.7. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.3.3.8. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.3.3.9. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.3.3.10. Oznaczanie zawartości cynku — PN-59/A-04013.

5.3.3.11. Oznaczanie zawartości żelaza — wg PN-59/A-04015.

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

Badania chemiczne konserwy produkowanej na rynek USA wykonuje się zgodnie z przepisami odbiorcy.

5.3.4. Badania mikrobiologiczne — wg PN-84/A-82054, zgodnie z wymaganiami 3.5, przeprowadza się okresowo, jednak nie rzadziej niż raz w tygodniu, jeżeli wymagania odbiorcy nie stanowią inaczej.

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 wyników badań. Badane konserwy uznaje się za zgodne z normą, jeśli odpowiadają wymaganiom rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8016-07

a) dodano p. 4.1.2, „Etykieta",

b) dodano p. 4.1.3, „Litografia",

c) usunięto z obowiązującej klauzuli podział szynki i łopatki na gatunki,

d) dodano p. 3.2.5. „Wygląd konserwy",

e) znowelizowano wymagania chemiczne w stosunku do różnych rynków odbiorczych,

f) dostosowano wymagania mikrobiologiczne do wymagań międzynarodowych,

g) dodano p. 3.7 „Kontrola termostatowa",

h) uzupełniono p. 4 o tabl. 14 i 15 dotyczące ułożenia konserw w pudłach kartonowych i paletopudłach.

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-59/A-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości żelaza

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

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

PN-84/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne

PN-59/A-82056 Przetwory mięsne. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-75/A-82060 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-67/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki i zamknięcia do konserw. Wymagania i badania

BN-74/5041-04 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki mandolinowe do konserw

BN-74/5041-06 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki prostokątne do konserw

BN-70/7351-26 Opakowania tekturowe transportowe. Pudła (kartonaże) do eksportu konserw mięsnych

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

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

BN-79/8017-07 Konserwy mięsne sterylizowane w opakowaniach blaszanych

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

WE-79/nr 215 Wymagania eksportowe. Konserwy w puszkach. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wymagania dla szynek i łopatek w puszkach, obowiązujących w krajach importujących polskie produkty MHZiGM, CIS, XII-602/55/82 z dnia 15 kwietnia 1982 r.

4. Normy zagraniczne

USA Federal Register, styczeń 1983 21 CFR Part 181. Docet No 77 N-0222

Wielka Brytania Statutory Instruments. 1982 No 15 Food composition and laboraling The Preservatives in Food Regulation

RFN Verordnung über die Zulassung von Nitrit und Nitrat zu Lebensmitteln 19.12.1980

Szwecja Food Regulations Food Additives 1977 The Swedish National Food Administration

Francja Overseas Food Legistation. Luty 1983

5. Autorzy projektu normy — dr inż. St. Olewiński, mgr inż. A. Zawadzki, inż. M. Szymańska — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

3 **BN-84/8016-07 Konserwy mięsne .Szynka i łopatka. Wymagania i badania** **poprawka 1**
1213

1. W tablicy **10**, w prawej kolumnie, w ostatnim wierszu zamiast: **10÷20**, powinno być: **—10 ÷ 20.**

2. W punkcie **3.3.3**, w 7 wierszu od dołu, zamiast: żelowany, powinno być: zżelowany.

3. W tablicy 11, w kol. 1, w 2 wierszu od dołu zamiast: Obling, powinno być: Oblong.

4. W tablicy 12, w kol. 2, w ostatniej rubryce, zamiast: 4,1, powinno być: —.

5. W punkcie **3.6** w 16 wierszu od góry, zamiast: 9 miesiący powinno być: 9 miesięcy.

6. W tablicy 14, w kol. 4, w rubr. 1, w 3 wierszu od góry, zamiast: 193 × 147 × 63, powinno być: 193 × 147 × 68.

7. W tablicy 14, w kol. 5, w rubr. 1, w ostatnim wierszu, zamiast: 453 × 208 × 230, powinno być: 453 × 208 × 238.

8. W tablicy 14, w przedostatniej kolumnie, w rubr. 1, w 1 wierszu, zamiast: 325 × 313 × 205, powinno być: 325 × 315 × 205.

9. W punkcie **5.3.3. Badania chemiczne** należy podać bez nawiasu.

10. W punkcie **5.3.3.6.**, na str. 7, w łamie prawym, w wierszu 20 od dołu, zazamiast: wg Volhanda, powinno być: wg Volharda.

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/85 poz. 82)

---

7 **BN-84/8016-07 Szynka i łopatka. Wymagania ogólne** **zmiana 1**
1211 **89.01.31**

W tablicy **11** w nagłówku grupowym kolumny, zamiast: Receptura F, powinno być: Receptura E.

poprawka 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 82 (Biuletyn PKNMiJ nr 5—6/89 poz. 54)