



WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-91
	Konserwy mięsne sterylizowane w puszkach blaszanych — porcjowe	8017-10
		Grupa katalogowa 1213

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy mięsne sterylizowane w puszkach blaszanych — porcjowe, wyprodukowane z surowców mięsnych i tłuszczowych.

1.2. Określenia

1.2.1. Konserwy sterylizowane w opakowaniach blaszanych są to produkty, które po zamknięciu w puszkach poddane są obróbce cieplnej w temperaturze powyżej 100°C.

1.2.2. Konserwy mięsne porcjowe — konserwy mięsne w postaci uformowanych porcji (befsztyków, klopsów, pulpetów, kiełbasek, parówek zalanych zalewą bulionową lub solankową). W konserwach mięsnych porcjowych dodatek preparatów białkowych niemięsnych może być stosowany w ilościach dopuszczalnych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, określonych recepturą.

1.2.3. Określenia szczegółowe dla poszczególnych asortymentów — wg załączników 1 ÷ 6.

2. PRZYKŁAD OZNACZENIA

Przykład oznaczenia konserwy mięsnej sterylizowanej porcjowej „Befsztyki w zalewie” szyfr 485 w puszkach okrągłych 102 × 119 mm

a) pełnego:

BEFSZTYKI W ZALEWIE — 485 102/119 BN-91/8017-10

b) skróconego:

485 — 102/119 BN-91/8017-10

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne dla surowców, przypraw i materiałów pomocniczych.

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

Tusze, półtusze i ćwierćtusze, z których uzyskuje się mięso i tłuszcz powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-91/A-82001. Mięso rozdrobnione — wg BN-86/

8011-06. Tłuszcze zwierzęce surowe — wg PN-89/A-85816, a tłuszcze topione — wg PN-90/A-85802.

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

- kazeinian sodowy — ZN-86/CZSML/A-29,
- białczan sodowy — ZN-86/CZSML/A-78,
- azotyn sodowy — BN-86/6191-97,
- mąka pszenna — PN-64/A-74022,
- przyprawa do zup — BN-87/8132-07,
- rosół — koncentrat w paście — BN-84/8131-04.

3.1.3. Przyprawy. Przyprawy powinny odpowiadać wymaganiom następujących norm:

- pieprz naturalny — BN-63/8132-01,
- czosnek świeży — BN-72/9137-10,
- papryka mielona — BN-67/8132-06,
- majeranek — BN-77/8132-13,
- cebula suszona — PN-72/A-77603,
- sól kuchenna — PN-86/C-84081/02,
- cukier — PN-72/A-74850.

3.1.4. Materiały pomocnicze. Materiały pomocnicze powinny odpowiadać wymaganiom następujących norm:

- puszki — PN-84/O-79551,
- BN-85/5041-01,
- osłonki białkowe — ZN-76/MPSS-M-19-149,
- osłonki celofanowe — wg kontraktów handlowych.

3.2. Wymagania ogólne dla gotowego produktu

3.2.1. Wymagania organoleptyczne

3.2.1.1. Cechy zewnętrzne konserwy

a) Kształt. Konserwa składa się z porcji o kształcie charakterystycznym dla poszczególnych asortymentów wyrobu zalanych zalewą lub solanką.

b) Barwa. Barwa porcji może być jednorodna lub stanowić mozaikę barw uzależnioną od rodzaju użytego surowca, zastosowanych przypraw i dodatków oraz technologii produkcji (peklowanie, smażenie itp.). Dopuszczalne lekkie zbrunatnienie powierzchni. Barwa zalewy jasnobrunatna do brunatnej, solanki — słomkowa.

c) Konsystencja. Konsystencję porcji określa się w czterech stopniach:

- ścisła — jędrna, elastyczna;
- dość ścisła — porcje tworzą jednolitą całość;
- zwięzła — porcje nie rozpadają się;

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego (Z)
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 17 kwietnia 1991 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 listopada 1991 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1991, poz. 19)

— miękka — mało zwięzła, porcje częściowo rozpadają się, pod naciskiem ulegają nieodwracalnemu odkształceniu.

Zalewa i solanka płynna, nie związana z porcjami.

3.2.1.2. Cechy wewnętrzne konserwy

a) **Barwa.** Barwa porcji na przekroju jak w 3.2.1.1b). W konserwach produkowanych z mięsa peklowanego niedopuszczalne są szare plamy mięsa. Barwa zalewy zgodna z wymaganiami szczegółowymi.

b) **Układ i jakość składników.** Składniki mięsno-tłuszczowe powinny być wymieszane z przyprawami i dodatkami, uformowane w porcje i zalane zalewą bądź solanką. Niedopuszczalna jest obecność chrząstek, węzłów chłonnych, mięsa krwawego, śladów pieczęci, otworów wypełnionych powietrzem oraz kawałków ścięgien większych niż określono w wymaganiach szczegółowych.

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

3.2.1.3. **Kruchość konserwy** określa się w trzech stopniach: bardzo krusza, krusza i dość krusza.

3.2.1.4. **Smak i zapach** — charakterystyczne dla konserwy sterylizowanej, uzależnione od rodzaju użytych surowców (mięso i tłuszcz), przypraw, dodatków i zastosowanej technologii produkcji (peklowanie, podsmażanie, wędzenie). Niedopuszczalny smak i zapach zjeżdżającego tłuszczu, przypalenia, gorzki, pleśni, 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 puszeki.

3.2.2.2. **Masa zawartości** — masa konserwy powinna być zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się odchylenia od deklarowanej masy określone w wymaganiach szczegółowych dla poszczególnych asortymentów podanych w 3.3. (załącznik 1 ÷ 6). Suma dopuszczalnych odchyleń od deklarowanej masy stwierdzanych w badanych próbkach nie może być mniejsza od zera. Podane w wymaganiach szczegółowych tolerancje wagowe minusowe należy rozumieć jako tolerancje, które mogą wystąpić tylko w $\frac{1}{4}$ części kontrolowanych puszek tak, aby suma niedowag była mniejsza, a najwyżej równa sumie nadwag.

3.2.3. Wymagania chemiczne

a) Wymagania chemiczne dotyczące zawartości wody, tłuszczu, białka skrobi, soli, azotynów, azotanów podane są w szczegółowych wymaganiach dla poszczególnych asortymentów konserw.

b) Zawartość metali ciężkich — dopuszcza się zawartość metali ciężkich 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 po termostatowaniu nie powinny wykazywać bombażu i zmienionych cech organoleptycznych. Konserwy termostatowane nie powinny zawierać w 1 g produktu następujących bakterii:

- pałeczek Gramujemnych,
- gronkowców chorobotwórczych,
- beztlenowych laseczek przetrwalnikujących.

Dopuszcza się obecność żywych bakterii tlenowych przetrwalnikujących stwierdzonych przy posiewie około 1 g do podłoża płynnego i nie więcej niż $1 \div 2$ kolonii bakterii przetrwalnikujących na całej powierzchni (około 16 cm²) posiewu na podłożu stałym.

W preparacie bakterioskopowym dopuszcza się dla konserw mięsnych do 40 bakterii w 20 polach widzenia.

3.3. Wymagania szczegółowe

- Befszytki w zalewie, szyfr 485 — wg załącznika 1,
- Klopsiki w zalewie, szyfr 486 — wg załącznika 2,
- Wołowina w zalewie, szyfr 487 — wg załącznika 3,
- Kiełbaski w solance, szyfr 488 — wg załącznika 4,
- Parówki w solance, szyfr 489 — wg załącznika 5,
- Pulpety w zalewie, szyfr 490 — wg załącznika 6.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. **Opakowanie jednostkowe (bezpośrednie)** — puszeki.

4.1.1.1. **Rodzaj i jakość puszek.** Rodzaj, kształt, wielkość i jakość puszek powinny być zgodne z BN-85/5041-01 oraz PN-84/O-79551. Dopuszcza się stosowanie puszek z importu o jakości nie niższej niż określona normami, a w odniesieniu do odbiorców umownych zgodnie z Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy oraz normy PN-84/O-79551.

4.1.1.2. **Wygląd zewnętrzny puszeki z zawartością.** Dno i wieczko powinno być szczelnie połączone z płaszczem puszeki. Puszeki nie mogą wykazywać uszkodzeń mechanicznych, deformacji, uszkodzeń pobiałej zewnętrznej, zardzewień, brudu, ząbków i innych wad (np. zwiśców, nierównomiernego ukształtowania) na zamknięciach, wypukłych i sprężynujących wieczek lub denek. Dopuszcza się niewielkie wgłębienia płaszcza. Niedopuszczalne są pogięcia na zakładce podwójnej i szwie wzdłużnym zagrażające szczelności puszeki. Puszeki powinny być dokładnie wypełnione, jednak nie powinny wykazywać przepełnień (bombaży technicznych). Wszystkie puszeki powinny mieć dna i wieczka lekko wklęsłe.

Puszeki mogą być lakierowane lub nielakierowane, litografowane lub etykietowane.

W przypadku lakierowania powierzchnia zewnętrzna powinna być równomiernie pokryta lakierem bez odprysków i pęknięć. Dopuszcza się nieznaczne otarcia, sporadyczne zarysowania i zgrubienia lakieru.

W przypadku litografii lub etykiety nie dopuszcza się przesunięć poszczególnych barw, rozmazania kolorów jak też uszkodzeń mechanicznych. Rysunek powinien być estetyczny, a obraz symetrycznie rozmieszczony na poboczu puszeki. Etykieta powinna być przyklejona do puszeki, a w przypadku nieetykietowania, puszeki nie-

lakierowana powinna być natłuszczona. Na wieczku puszek powinny być wytłoczone znaki zgodnie z 4.1.3. Tłoczenie powinno być wykonane czcionkami o zaokrąglonych krawędziach w sposób czytelny i nie uszkadzający ciągłości powłoki cynowej i lakierowej. Znaki nie powinny zachodzić na pierścienie wzmacniające wieczka.

4.1.1.3. Wygląd wewnętrzny puszek po wyjęciu zawartości. Wewnętrzna powierzchnia puszek lakierowanych powinna być równomiernie pokryta lakierem bez pęknięć i odprysków. Na wewnętrznej stronie puszek dopuszczalne nieznaczne ściemnienia pobiły nie przechodzące na zawartość konserwy. Niedopuszczalne przebarwienia siarczkowe przechodzące na zawartość konserwy, przerwanie ciągłości powłoki cynowej oraz zacieki lutowia.

W przypadku konserwy dla odbiorców umownych — wymagania zgodne z Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy.

4.1.2. Opakowanie transportowe (pośrednie)

4.1.2.1. Pudła

a) Materiał stanowi tektura falista trójwarstwowa — wg PN-90/P-50527.

b) Rodzaje pudeł. Pudła do konserw na rynek krajowy lub do składowania powinny być zgodne z PN-73/O-79402. Dopuszcza się inne pudła w zakresie wykonania i wymiarów po uzgodnieniu z odbiorcą. Konserwy dla odbiorców umownych pakuje się w pudła tekturowe zgodnie z PN-73/O-79402 oraz Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy.

c) Wymiary i sposób ułożenia puszek w pudłach — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Rodzaj puszek	Wymiary zewnętrzne puszek mm	Wymiary wewnętrzne pudła mm	Sposób ułożenia i ilość puszek w pudle sztuk	Odbiorcy
1	2	3	4	5	6
1	okrągłe	102×119	475×285×253	4×3×2 = 24	rynek krajowy umowni

d) Zasada pakowania puszek do pudeł. Do uformowanego pudła włożona wkładka obwodowa, pozioma i kratownice. W polach kratownic ułożone puszek z konserwami. Przy pakowaniu w kilku warstwach między kratownicami umieszczone przekładki. Kratownice z puszkami przykryte wkładką poziomą. Pudła z konserwami na rynek krajowy mogą nie zawierać kratownic i przekładek. W przypadku konserw dla odbiorców umownych wymagania wg Załącznika Specjalnego do niniejszej normy.

e) Zamykanie i oklejanie pudeł. Kłapy czołowe i boczne wieka zagięte do środka pudła, sklejone powierzchniowo, oklejone taśmą samoprzylepną lub taśmą papierową powleconą klejem zgodną z PN-75/P-50551.

4.1.2.2. Folia termokurczliwa. Konserwy można pakować w folię polietylenową termokurczliwą zgodną z BN-73/6365-02. Sposób ułożenia i zapakowania na tackach z tektury lub z tworzyw sztucznych, lub bez

tacek w uzgodnieniu z odbiorcą i z uwzględnieniem możliwości technicznych producenta.

4.1.2.3. Skrzynki. Konserwy przeznaczone na rynek krajowy lub do składowania mogą być pakowane w skrzynki zgodnie z PN-72/D-79601 i PN-72/D-79602.

4.1.3. Znakowanie

4.1.3.1. Oznakowanie opakowań jednostkowych — wg PN-76/O-79251.

a) Oznakowanie wieczek. Na wieczku puszek powinny być wytłoczone czcionkami lub wykonane odpowiednim tuszem następujące dane:

na kraj

- nr zakładu produkcyjnego,
- data produkcji (rok, miesiąc, dzień),
- nazwa konserwy oznaczona szyfrem,
- numer kotła sterylizacji (oznaczony dużą literą alfabetu).

dla odbiorców umownych — wg Załącznika Specjalnego do niniejszej normy.

b) Oznakowanie na płaszczu puszek (litografia lub etykieta). Dla konserw przeznaczonych na rynek krajowy oznakowanie powinno zawierać następujące dane:

- nazwę producenta,
- nazwę konserwy,
- masę netto (w gramach),
- informację, że data produkcji podana jest na wieczku puszek,
- podstawowy skład surowcowy wg malejącego udziału ilościowego,
- okres przechowywania miesięcy,
- przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Inne napisy, jak sposób przechowywania w szczególnych warunkach, przygotowania do spożycia itp. stanowią informacje dodatkowe, które mogą być uwidocznione na etykietce czy litografii (ograniczyć do uzasadnionych przypadków). Konserw dla odbiorcy umownego nie etykietuje się. Etykiety powinny być czyste, całe i dobrze obciążone na puszkach tj. naklejane starannie bez fałd i zmarszczeń. Dopuszcza się nieetykietowanie konserw po uzgodnieniu z odbiorcą.

4.1.3.2. Oznakowanie opakowań transportowych — wg PN-85/O-79252.

Oznakowanie pudeł (skrzynek) powinno być wykonane jako nadruk lub za pomocą szablonu — czarną farbą szybko schnącą niezmywalną. Znaki powinny być wykonane czysto i estetycznie. Napisy powinny być zgodne z wymaganiami odbiorcy. Dopuszcza się inny sposób znakowania po uzgodnieniu z odbiorcą. Oznakowanie pudeł z konserwami dla odbiorców umownych — wg Załącznika Specjalnego do niniejszej normy.

4.1.4. Formowanie jednostek ładunkowych w przypadku paletyzacji. Do formowania jednostek ładunkowych stosuje się palety płaskie o wymiarach 800 × 1200 mm wg PN-88/M-78216. Pudła, skrzynki lub puszki w folii na paletach układa się warstwami w sposób zabezpieczający przed przesuwaniami w czasie transportu. Wysokość stosu na palecie (warstwy opakowań) powinna wynosić około 1 m lub 1,75 m (w zależności od uzgodnień z odbiorcą) nie mniej niż trzy warstwy opakowań. Pudła nie powinny wystawać poza obrys palety.

W przypadku konserw dla odbiorców umownych — formowanie jednostek ładunkowych zgodnie z Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy.

4.2. Przechowywanie. Warunki i okresy przechowywania powinny być zgodne z BN-66/8010-04 oraz Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy dla odbiorców umownych.

4.3. Transport. Transport konserw sterylizowanych zapakowanych do pudeł, skrzynek lub folii (luzem lub na paletach) powinien odbywać się środkami transportu zabezpieczającymi przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Pudła, skrzynki lub opakowania z folii powinny być ułożone ściśle obok siebie, a w przypadku niepełnego ładunku powinny być zabezpieczone przed przemieszczeniem.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek — wg PN-72/A-82052. W przypadku odbiorców umownych wg Załącznika Specjalnego do niniejszej normy.

5.2. Badania

5.2.1. Badania organoleptyczne i fizyczne. Przeprowadza się zgodnie z PN-85/A-82056 w odniesieniu do każdej partii lub okresowo po uzgodnieniu z odbiorcą.

5.2.2. Badania trwałości konserw. Przeprowadza się zgodnie z PN-81/A-82053. Próba termostatowa powinna być przeprowadzona w odniesieniu do każdej partii jednorodnej konserw sterylizowanych.

5.2.3. Badania chemiczne

5.2.3.1. Oznaczanie zawartości wody — wg PN-73/A-82110.

5.2.3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

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

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

5.2.3.5. Oznaczanie zawartości białka — wg PN-75/A-04018.

5.2.3.6. Oznaczanie zawartości skrobi — wg PN-85/A-82059.

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

5.2.3.8. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

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

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

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

Badania chemiczne przeprowadza się okresowo w ramach kontroli produkcji wykonywanej przez producenta lub na żądanie kontroli zewnętrznej, lub wg wymagań odbiorcy.

Badania na zawartość metali szkodliwych dla zdrowia należy przeprowadzać co najmniej raz w roku dla każdego asortymentu oraz każdorazowo w przypadku zmian surowcowych, technologicznych, zmian opakowań, aparatury, wody lub podejrzeń o występowanie zanieczyszczeń metalami.

5.2.4. Badania mikrobiologiczne i próbę szczelności wykonuje się na żądanie organów kontroli urzędowej lub dla potrzeb kontroli wewnętrznej wg PN-83/A-82054 wraz z Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy dla odbiorców umownych.

5.3. Ocena konserw. Partię konserw należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań pobranych próbek odpowiadają wymaganiom podanym w niniejszej normie, a w przypadku konserw dla odbiorców umownych również w Załączniku Specjalnym do niniejszej normy.

K O N I E C

Załączniki
Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIK 1

BEFSZTYKI W ZALEWIE — SZYFR 485

Określenia	Befszytki w zalewie szyfr 485 — konserwa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego, niepeklowanego mięsa wołowego, wieprzowego, skórek wieprzowych, białka niemięsnego oraz przypraw, uformowana w postaci befszytków podsmażanych i zalanych bulionem: wartość energetyczna 100 g produktu około 190 kcal (795 kJ)
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszk — widoczne porcje mięsa w zalewie z warstwą wytopionego tłuszczu
Barwa	befszytków — jasnobrunatna do brunatnej na powierzchni zewnętrznej, brunatnoróżowa — na przekroju, zalewy — jasnobrunatna z brunatnobezowym osadem, wytopionego tłuszczu — kremowa z odcieniem szarym

cd. tablicy

Konsystencja	a) w temperaturze 18°C: befszyków — dość ścisła, zalewy — półpłynna, wytopionego tłuszczu — miękka, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C: befszyków — dość ścisła, zalewy — płynna z zawiesiną i osadem cząstek stałych oraz warstwą płynnego tłuszczu na powierzchni			
Układ i jakość składników	porcje befszyków o kształcie okrągłym grubości około 20 mm zalane zalewą; składniki mięsno-tłuszczowe w porcjach równomiernie rozmieszczone			
Kruchość	befszyki kruche			
Smak i zapach	mięsa — właściwe dla befszyków wołowo-wieprzowych, podsmażanych, sterylizowanych w zalewie, wyczuwalne przyprawy, zalewy — charakterystyczne dla bulionu, smak — dość słony z lekkim wycuciem przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	rodzaj puszek	wymiary puszek, mm	masa netto konserwy, g	dopuszczalne odchylenia, g
	okrągłe	102×119	850	-15÷+20
Zawartość części stałych	po podgrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 20 min			
	a) masa mięsa i wytopionego tłuszczu, g, nie mniej niż			620
	b) liczba porcji w puszcze, sztuk			5
	c) masa 1 porcji oraz dopuszczalne odchylenia, g			124 ±10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			70
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			14
	zawartość białka, %, nie mniej niż			14
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			2
	zawartość soli (NaCl), %, nie więcej niż			1,6

KLOPSIKI W ZALEWIE — SZYFR 486

ZAŁĄCZNIK 2

Określenia	Klopsiki w zalewie szyfr 486 — konserwa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego, niepeklowanego mięsa wołowego, wieprzowego, tłuszczu wieprzowego drobnego, skórek wieprzowych i przypraw uformowana w postaci klopsików podsmażonych i zalanych bulionem; wartość energetyczna 100 g produktu około 260 kcal (1088 — kJ)			
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszek — widoczne porcje mięsa w zalewie z warstwą wytopionego tłuszczu na powierzchni			
Barwa	klopsików — jasnobrunatna do brunatnej na powierzchni zewnętrznej, brunatnoróżowa — na przekroju; zalewy — jasnobrunatna z beżowobrunatnym osadem; wytopionego tłuszczu — kremowa z odcieniem żółtym			
Konsystencja	w temperaturze 18°C: klopsików dość ścisła, zalewy — półpłynna, wytopionego tłuszczu miękka; po podgrzaniu do temperatury 60°C: klopsików dość ścisła, zalewy — płynna z zawiesiną i osadem cząstek stałych oraz warstwą płynnego tłuszczu na powierzchni			
Układ i jakość składników	porcje klopsików o kształcie kulistym lekko spłaszczony zalane bulionem, składniki mięsno-tłuszczowe w porcjach równomiernie rozmieszczone			
Kruchość	klopsiki kruche			
Smak i zapach	mięsa — właściwe dla klopsików wołowo-wieprzowych podsmażanych, sterylizowanych w zalewie, z wycuciem przypraw zalewy — charakterystyczne dla bulionu; smak — dość słony z lekkim wycuciem przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	rodzaj puszek	wymiary puszek, mm	masa netto konserwy, g	dopuszczalne odchylenia, g
	okrągłe	102×119	850	-15÷+20
Zawartość części stałych	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 20 min			
	a) masa mięsa i wytopionego tłuszczu, g, nie mniej niż			560
	b) liczba porcji w puszcze, sztuk			5
	c) masa 1 porcji oraz dopuszczalne odchylenia, g			112 ±10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			67
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			22
	zawartość białka, %, nie mniej niż			14
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			2
	zawartość soli (NaCl), %, nie więcej niż			1,6

WOŁOWINA W ZALEWIE — SZYFR 487

Określenie	Wołowina w zalewie szyfr 487 — konserwa wyprodukowana z grubo rozdrobnionego, niepeklowanego, ścięgniętego mięsa wołowego i przypraw; uformowana w postaci porcji podsmażanych i zalanych bulionem; wartość energetyczna 100 g produktu 170 kcal, (712 kJ)			
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszk — widoczne nieforemne porcje mięsa w zalewie z warstwą wytopionego tłuszczu			
Barwa	mięsa — brunatna na powierzchni zewnętrznej, brunatnobeżowa z odcieniem czerwonym — na przekroju, charakterystyczna dla mięsa wołowego niepeklowanego, sterylizowanego; zalewy — brunatna z beżowobrunatnym osadem, wytopionego tłuszczu — kremowożółta			
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C: mięsa — dość ścisła, zalewy — półpłynna, wytopionego tłuszczu — stała, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C: mięsa — dość ścisła, zalewy — płynna z zawiesiną i osadem cząstek stałych oraz warstwą płynnego tłuszczu na powierzchni			
Układ i jakość składników	porcje mięsa o kształcie nieforemnym, spłaszczonym zalane bulionem			
Kruchość	mięso kruche, lecz nie rozpadające się			
Smak i zapach	mięsa — właściwe dla mięsa wołowego podsmażanego, sterylizowanego w zalewie, wyczuwalne przyprawy, zalewy — charakterystyczne dla bulionu; smak — dość słony z lekkim wycuciem przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	rodzaj puszek	wymiary puszek, mm	masa netto konserwy, g	dopuszczalne odchylenia, g
	okrągłe	102×119	850	-15 ÷ +20
Zawartość części stałych	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 20 min			
	a) masa mięsa i wytopionego tłuszczu, g, nie mniej niż			580
	b) liczba porcji w puszcze, sztuk			5
	c) masa 1 porcji oraz dopuszczalne odchylenia, g			116 ±10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			72
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			12
	zawartość białka, %, nie mniej niż			14
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			2
	zawartość soli (NaCl), %, nie więcej niż			1,6

KIEŁBASKI W SOLANCE — SZYFR 488

Określenie	Kiełbaski w solance szyfr 488 — konserwa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego, peklowanego mięsa wieprzowego i wołowego w postaci porcji kiełbasek w osłonkach białkowych zalanych solanką; wartość energetyczna 100 g produktu około 350 kcal (1465 kJ)			
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszk — widoczne porcje kiełbasek w zalewie, ułożone prostopadłe do dna puszk			
Barwa	kiełbasek — brązowa na powierzchni zewnętrznej, różowa do czerwonej — mięsa i biała — tłuszczu na przekroju, właściwa dla kiełbasek wędzonych, sterylizowanych w solance; solanki — lekko słomkowa, klarowna			
Konsystencja	kiełbasek — dość ścisła			
Układ i jakość składników	batony kiełbasek o średnicy przekroju 18 ÷ 22 mm w zalewie solankowej; długość kiełbasek wyrównana odpowiadająca wysokości puszk; dopuszcza się popękania lub częściową hydrolizę osłonek białkowych; składniki mięsno-tłuszczowe w batonach kiełbasek równomiernie rozmieszczony			
Kruchość	kiełbaski dość kruche			
Smak i zapach	właściwe dla kiełbasek wędzonych, sterylizowanych wykonanych z mięsa peklowanego z wyraźnym wyczuwalnym smakiem przypraw i wędzenia; smak kiełbasek — lekko słony, zalewy — słony			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	rodzaj puszek	wymiary puszek, mm	masa netto konserwy, g	dopuszczalne odchylenia, g
	okrągłe	102×119	850	-15 ÷ +20

cd. tablicy

Zawartość części stałych	po ogrzaniu konserwy w wodzie w temperaturze 85°C, przez 20 min	
	a) masa kiełbasek, g, nie mniej niż	520
	b) liczba batonów kiełbasek w puszcze, sztuk	15
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż	
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	
	zawartość białka, %, nie mniej niż	
	zawartość soli (NaCl), %, nie więcej niż	
	zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO ₂ , nie więcej niż	

ZAŁĄCZNIK 5

PARÓWKI W SOLANCE — SZYFR 489

Określenie	Parówki w solance szyfr 489 — konserwa wyprodukowana z drobno rozdrobnionych: peklowanego mięsa wieprzowego, wołowego, tłuszczu wieprzowego drobnego w postaci porcji parówek w osłonkach celofanowych zalanych solanką; wartość energetyczna 100 g produktu około 255 kcal (1067 kJ)			
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki — widoczne porcje parówek w zalewie, ułożone prostopadłe do dna puszki			
Barwa	parówek — jednolita jasnobrązowa na powierzchni zewnętrznej, jasnoróżowa — na przekroju, właściwa dla parówek wędzonych, sterylizowanych w solance; solanki — jasnosłomkowa, klarowna			
Konsystencja	parówek — dość ścisła			
Układ i jakość składników	batony parówek o średnicy przekroju 18 ÷ 22 mm w zalewie solankowej; długość parówek wyrównana odpowiadająca wysokości puszki; składniki w parówkach dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone			
Kruchość	parówki dość kruche			
Smak i zapach	właściwe dla parówek wędzonych, sterylizowanych, wykonanych z mięsa peklowanego z wyraźnie wyczuwalnym smakiem przypraw i wędzenia; smak parówek — lekko słony, zalewy — słony			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	rodzaj puszek	wymiary puszek, mm	masa netto konserwy, g	odchylenia dopuszczalne, g
	okrągłe	102×119	800	-15 ÷ +20
Zawartość części stałych	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 20 min			
	a) masa parówek, g, nie mniej niż			600
	b) liczba batonów parówek w puszcze, sztuk			15
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			
	zawartość białka, %, nie mniej niż			
	zawartość soli (NaCl), %, nie więcej niż			
	zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO ₂ , %, nie więcej niż			

ZAŁĄCZNIK 6

PULPETY W ZALEWIE — SZYFR 490

Określenie	Pulpety w zalewie szyfr 490 — konserwa wyprodukowana z drobno rozdrobnionego, niepeklowanego mięsa wieprzowego, wołowego, tłuszczu wieprzowego drobnego, skórek wieprzowych i przypraw; uformowana w postaci pulpetów podsmażanych i zalanych bulionem; wartość energetyczna 100 g produktu około 300 kcal (1256 kJ)
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki — widoczne porcje mięsa w zalewie z warstwą wytopionego tłuszczu
Barwa	pulpetów — szarobrunatna na powierzchni zewnętrznej, jasnobrunatna — na przekroju, zalewy — jasnobrunatna z szarobrunatnym osadem; wytopionego tłuszczu — białoszara
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C: pulpetów dość ścisła, zalewy — półpłynna, wytopionego tłuszczu — miękka, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C: pulpetów dość ścisła, zalewy — płynna z zawiesiną i osadem cząstek stałych oraz warstwą wytopionego tłuszczu na powierzchni
Układ i jakość składników	porcje pulpetów o kształcie kulistym zalane bulionem; składniki mięsno-tłuszczowe w porcjach równomiernie rozmieszczone
Kruchość	pulpety kruche, lecz nie rozpadające się

cd. tablicy

Smak i zapach	pulpetów — właściwe dla mięsa wieprzowo-wołowego, podsmażanego, sterylizowanego, w zalewie, wyczuwalne przyprawy, zalewy — charakterystyczne dla bulionu; smak — dość słony z lekkim wycuciem przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	rodzaj puszek	wymiary puszek, mm	masa netto konserwy, g	dopuszczalne odchylenia, g
	okrągłe	102×119	850	-15 ÷ +20
Zawartość części stałych	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 20 min			
	a) masa mięsa i wytopionego tłuszczu, g, nie mniej niż	560		
	b) liczba porcji w puszcze, sztuk	10		
	c) masa 1 porcji oraz dopuszczalne odchylenia, g	56 ±6		
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			65
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			27
	zawartość białka, %, nie mniej niż			12
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			2
	zawartość soli (NaCl), %, nie więcej niż			1,6

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa i Wojskowy Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Służby Żywnościowej, Warszawa.

2. Istotne ustalenia w normie

a) podano określenia ogólne i wymagania ogólne dla konserw mięsnych sterylizowanych porcjowych, natomiast określenia i wymagania szczegółowe dla poszczególnych asortymentów konserw wydzielono w formie załączników;

b) uwzględniono nowe wymagania chemiczne dotyczące białek, azotanów i azotynów oraz wartości energetycznej wynikające z potrzeb odbiorcy umownego oraz ze znolizowanych przepisów resortu zdrowia;

c) wprowadzono wymagania jakościowe wynikające ze stosowanych składów surowcowych, procesów technologicznych z uwzględnieniem preparatów białkowych niemięsnych;

d) wymagania szczegółowe dla konserw zawarto w załącznikach 1 ÷ 6;

e) określono wymagania dla opakowań jednostkowych i transportowych;

f) powołany w normie Załącznik Specjalny zawiera wymagania dodatkowe dla konserw przeznaczonych dla odbiorców umownych — w zakresie opakowań jednostkowych, transportowych, pakowania, znakowania, transportu oraz okresów trwałości;

g) projekt normy BN-91/8017-10 „Konserwy mięsne sterylizowane w puszkach blaszanych — porcjowe” opracowano na podstawie prac badawczych pt:

— „Opracowanie nowych asortymentów konserw mięsnych do II dań obiadowych o trwałości docelowej 48 miesięcy”, Warszawa 1984 r.;

— „Badania użytkowo-żywnościowe nowych asortymentów konserw mięsnych sterylizowanych porcjowanych w opakowaniach blaszanych w warunkach wojska”, Warszawa 1989 r.;

wykonanych w ramach międzyresortowego programu „Raport” przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie i Wojskowy Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Służby Żywnościowej w Warszawie we współpracy z innymi placówkami badawczymi i Zakładami produkcyjnymi.

3. Symbol wg SWW — 2316.**4. 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-75/A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe. Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

PN-64/A-74022 Przetwory zbożowe. Mąka pszenna

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-72/A-77603 Przetwory warzywne. Warzywa suszone

PN-91/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

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

PN-81/A-82053 Konserwy mięsne i drobiowe. Badania 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-73/A-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody

PN-83/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-90/A-85802 Tłuszcze zwierzęce jadalne topione

PN-89/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

PN-86/C-84081/02 Sól (Chlorek sodowy). Wymagania

PN-72/D-79601 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy, zbijanie. Wspólne wymagania

PN-72/D-79602 Skrzynki i komplety skrzynkowe. Jakość drewna

PN-88/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytkowe czterowejściowe bez skrzydeł drewniane 800 × 1200 — EUR

PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-85/O-79252 Opakowania transportowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

PN-84/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki do artykułów konserwowych żywnościowych. Ogólne wymagania i badania

PN-90/P-50527 Tektury faliste

PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem

BN-85/5041-01 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe do artykułów żywnościowych konserwowych
BN-86/6191-97 Odczynniki. Azotyn sodowy
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-84/8131-04 Koncentraty zup
BN-63/8132-01 Przyprawy. Pieprz naturalny ziarnisty
BN-67/8132-06 Przyprawy. Papryka mielona
BN-87/8132-07 Koncentraty przypraw do potraw

BN-77/8132-13 Produkty spożywcze. Zioła przyprawowe
BN-72/9137-10 Warzywa świeże. Czosnek
ZN-86/CZSML/A-29 Kazeinian sodu
ZN-86/CZSML/A-78 Białczan sodowy
ZN-76/MPSS-M-19-149 Osłonki białkowe
Załącznik Specjalny do BN-91/8017-10 Konserwy mięsne sterylizowane w puszkach blaszanych — porcjowe.

5. Autorzy projektu normy: dr inż. Z. Kowalski, mgr inż. K. Drzazga — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego; mgr inż. H. Jasek — Wojskowy Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Służby Żywnościowej, Warszawa.