wyc. 16.11.99 (IV 1/2000)
zast. PN-A-86770:99

664.95;01.4

ZAGADNIENIA OGÓLNE	NORMA BRANŻOWA Ryby i przetwory rybne **Nazwy i określenia**	BN-73 8020-06 Grupa katalogowa XII 20

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są nazwy i określenia dotyczące ryb i przetworów rybnych oraz surowców i przetworów nierybnych pochodzenia wodnego. W określeniach dotyczących procesów technologicznych i produktów, dla uproszczenia mówi się o rybach; przez określenie to należy jednak rozumieć również niższe systematycznie, użytkowe zwierzęta wodne (szczególnie głowonogi i skorupiaki).

1.2. Zakres stosowania normy. Nazwy i określenia objęte niniejszą normą należy stosować we wszystkich normach i dokumentach technologicznych dotyczących ryb i przetworów rybnych oraz w pracach badawczych i literaturze fachowej.

2. OKREŚLENIA OGÓLNE

2.1. Ryby

(1) gatunek ryby — grupa blisko spokrewnionych, strukturalnie i funkcjonalnie podobnych do siebie ryb, które dają płodne potomstwo, a nie krzyżują się z organizmami z innych grup. Ryby jednego gatunku mogą być dzielone zależnie od miejsca połowu, np. dorsz bałtycki, śledź norweski oraz okresu tarła np. śledź jesienny.

(2) nazwa handlowa ryb — stosowana w obrocie nazwa ryb o zbliżonych cechach użytkowych, zasadniczo jednego gatunku (1), a co najmniej tej samej rodziny.

(3) ryby żywe — ryby w obrocie handlowym wykazujące cechy żywotności, jak naturalne ruchy ciała, naturalne ruchy oddechowe i właściwe reakcje na bodźce zewnętrzne.

(4) ryby śnięte — ryby pozbawione życia wskutek uduszenia.

(5) ryby zabite — ryby pozbawione życia w sposób mechaniczny lub za pomocą prądu elektrycznego.

(6) ryby świeże — ryby śnięte (4) lub zabite (5) nadające się do spożycia, które nie zostały poddane utrwalaniu (12) lub utrwalone przez ochłodzenie, zazwyczaj lodem.

(7) ryby utopione — ryby śnięte (4) w wodzie i pozostające w niej przez dłuższy czas w wyniku czego nastąpiło odbarwienie skrzeli, skóry i napęcznienie tkanki.

(8) ryby zatrute — ryby śnięte (4) w wodzie w wyniku działania środków trujących.

(9) ryby skażone — ryby skażone chemicznie (94) lub promieniotwórczo (95).

2.2. Sortowanie, obróbka, utrwalanie i dojrzewanie

(10) sortowanie — podział produktów sztukowych na grupy według określonych kryteriów w zależności od potrzeb i przeznaczenia.

(11) obróbka — celowe działanie zewnętrznego czynnika fizycznego lub chemicznego, np. działanie ciepła, promieni jonizujących, soli, kwasu octowego, narzędzi tnących.

(12) utrwalanie — obróbka (11) zmierzająca do zmniejszenia liczności zakażenia (96), pogorszenia warunków rozwoju drobnoustrojów lub zmniejszenia aktywności enzymów własnych surowca, np. wyjaławianie (19), działanie dymu, soli, kwasu octowego, zamrażanie (237).

(13) dojrzewanie przetworów — korzystna zmiana własności (szczególnie smakowych) produktu, zachodząca po zakończeniu obróbki (11),

Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 21 lutego 1973 r. jako norma obowiązująca w zakresie opracowywania dokumentacji technicznej od dnia 1 stycznia 1974 r. (Dz. Norm. i Miar nr 16/1973 poz. 44)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1973. Wpływ do WN 20. 03. 73. Oddano do składu 5. 05. 73. Cena zł 15,60
Druk ukończono w sierpniu 1973. Obj. 3,25 a. w. Nakład 2800+50 egz. Druk. CRS Inowrocław 2062

w odpowiednich warunkach pod wpływem czynników wewnętrznych.

(14) metoda obróbki — technicznie określony sposób działania czynnika zewnętrznego na produkt.

(15) metoda utrwalania — technicznie określony sposób działania czynnika zewnętrznego prowadzący do utrwalania (12) produktu.

(16) obróbka mechaniczna — obróbka (11) polegająca na działaniu narzędzi, urządzeń i (lub) wody, nie powodująca istotnych zmian własności chemicznych surowca.

(17) obróbka chłodnicza — obróbka (11) polegająca na obniżeniu temperatury produktu zwykle poniżej temperatury otoczenia.

(18) obróbka cieplna — obróbka (11) polegająca na podwyższeniu temperatury produktu zwykle powyżej temperatury otoczenia.

(19) wyjaławianie — metoda utrwalania (15) polegająca na niszczeniu wszelkich organizmów żywych w produkcie lub ich oddzieleniu od produktu, np. sterylizacja cieplna, wyjaławianie promieniami jonizującymi, ultrafiltacja.

(20) wędzenie — metoda utrwalania (15) polegająca na nasycaniu produktu składnikami dymu drzewnego.

(21) suszenie — metoda utrwalania (15) polegająca na usuwaniu z produktu wody przez jej parowanie z powierzchni.

(22) solenie — metoda utrwalania (15) polegająca na działaniu soli kuchennej na surowiec.

(23) marynowanie — metoda utrwalania (15) polegająca na działaniu kwasu octowego na surowiec.

(24) ubytek wagowy — zmniejszenie masy surowca lub przetworu przez przejście składników tkanki, głównie wody, do fazy ciekłej lub gazowej w wyniku obróbki lub przechowywania.

(25) wysuszka — ubytek wagowy (24) przez odparowanie wody (np. wysuszka zamrażalnicza, wysuszka podczas wędzenia).

(26) wyciek — ubytek wagowy (24) przez wydzielenie wody, składników ekstraktywnych tkanki oraz tłuszczu z produktu.

(27) temperatura dogrzania tkanki — temperatura osiągana przez tkankę podczas obróbki cieplnej (18), mierzona zasadniczo w najwolniej ogrzewającym się punkcie bryły.

(28) gotowość kulinarna — stan produktu osiągnięty w wyniku obróbki (11) oraz dojrzewania (13), charakteryzujący się utratą własności tkanki surowej, wykształceniem typowego zapachu i smakowitości oraz nadaniem swoistego wyglądu, barwy i tekstury, kwalifikujący ten produkt do spożycia przez ludzi.

(29) bielenie tkanki — jeden z objawów osiągania gotowości kulinarnej (28), polegający na denaturacji większości białek tkankowych, szczególnie przeważającej części mioglobiny. Bielenie tkanki podczas obróbki cieplnej oznacza zwykle osiągnięcie temperatury dogrzania (27) równej co najmniej 333 K (60°C).

2.3. Surowce

(30) surowce rybne — ryby żywe (3) i świeże (6) oraz ryby świeże po obróbce mechanicznej (16) i (lub) chłodniczej (17).

(31) surowce nierybne — odłowione zwierzęta wodne nie będące rybami przed obróbką (11) oraz po obróbce mechanicznej (16) i (lub) chłodniczej (17).

(32) wodorosty — glony morskie wielokomórkowe, np. widlik, morszczyn.

(33) surowce uboczne — surowce pozyskiwane podczas obróbki (11) surowców rybnych (30) i nierybnych (31) oraz przez wysortowanie domieszki w połowach (64). Surowce uboczne obejmują: przyłów (34), surowce wtórne (35), odpadki (36).

(34) przyłów — surowce uboczne (33), pozyskiwane przez wysortowanie domieszki ryb (64).

(35) surowce wtórne — surowce uboczne (33), stanowiące określone, zasadniczo niejadalne elementy anatomiczne ryb lub surowców nierybnych (31), celowo oddzielane podczas obróbki mechanicznej (16), np. głowy ryb, kręgosłupy, wnętrzności.

(36) odpadki — surowce uboczne (33), pozyskiwane podczas obróbki (11), nie stanowiące celowo oddzielanych określonych elementów anatomicznych, np. połamane części tuszy, spady w komorze wędzarniczej itp.

2.4. Przetwory

(37) przetwory rybne — produkty z ryb lub ryb z dodatkiem innych artykułów żywnościowych, które w wyniku obróbki (11) zostały dostosowane do spożycia przez ludzi.

(38) półprzetwory rybne — produkty z ryb lub ryb z dodatkiem innych artykułów żywnościowych, które w wyniku obróbki (11) zostały znacznie dostosowane do spożycia przez ludzi, wymagające jednak dodatkowej obróbki zwykle cieplnej (18) w celu doprowadzenia do gotowości kulinarnej (28).

(39) przetwory nierybne — produkty z surowców nierybnych (31), również z dodatkiem innych artykułów żywnościowych, które w wyniku obróbki (11) zostały dostosowane do spożycia przez ludzi.

(40) półprzetwory nierybne — produkty z surowców nierybnych (31), również z dodatkiem innych artykułów żywnościowych, które w wyniku obróbki (11) zostały znacznie dostosowane do spożycia przez ludzi, wymagające jednak dodatkowej obróbki, zwykle cieplnej (18) w celu doprowadzenia do gotowości kulinarnej (28).

(41) przetwory uboczne — wszystkie przetwory z surowców rybnych (30), nierybnych (31) oraz ubocznych (33), które w wyniku obróbki (11) stanowią środki lecznicze, pasze, dodatki do innych środków spożywczych lub artykuły techniczne.

(42) artykuły rybne — surowce (30), półprzetwory (38) i przetwory rybne (37).

(43) artykuły nierybne — surowce (31), półprzetwory (40) i przetwory nierybne (39).

(44) prezerwy rybne — przetwory rybne (37), utrwalone zasadniczo przez solenie (22) i ewentualnie za pomocą dozwolonych substancji dodatkowych, zamknięte w hermetycznych opakowaniach (nie poddawane sterylizacji).

(45) konserwy rybne — przetwory rybne (37) w hermetycznych opakowaniach, poddane wyjaławianiu (19) metodą sterylizacji (354).

(46) wyroby garmażeryjne — przetwory (37) lub półprzetwory rybne (38) zawierające zwykle znaczny dodatek innych artykułów żywnościowych, dostosowane do konsumpcji bezpośrednio lub po prostej obróbce (11), w zasadzie o krótkim okresie trwałości (53), wymagające przechowywania chłodniczego.

2.5. Okres ochronny, przechowywania i inne

(47) okres ochronny — okres określony ustawą, w ciągu którego ze względów biologicznych zabroniony lub ograniczony jest na określonych wodach połów jednego lub więcej gatunków zwierząt wodnych.

(48) okres letni — okres od 1 kwietnia (włącznie) do 30 września (włącznie).

(49) okres zimowy — okres od 1 października do 31 marca.

(50) data produkcji — oznaczenie dnia, w którym zakończono obróbkę (11) lub utrwalanie (12) artykułu (42, 43) i (lub) ewentualnie zamknięto produkt w opakowaniu bezpośrednim.

(51) okres przechowywania — okres liczony od daty produkcji (50), w ciągu którego artykuł (42, 43) jest zdatny do spożycia.

(52) okres dojrzewania — początkowa część okresu przechowywania (51), w ciągu której zachodzi istotna i korzystna zmiana jakości przetworu.

(53) okres trwałości — część okresu przechowywania (51), w ciągu którego artykuł (42, 43) zachowuje właściwą mu jakość.

(54) okres gwarancyjny — część lub całość okresu trwałości (53), w ciągu którego producent lub dostawca zobowiązuje się do odpowiedzialności za wady jakości artykułów (42, 43), nie krótszy od minimalnego okresu gwarancyjnego (55).

(55) okres gwarancyjny minimalny — część okresu trwałości (53), w ciągu którego producent lub dostawca jest obowiązany do odpowiedzialności za wady jakości artykułu (42, 43).

(56) okres transportu — okres liczony od chwili zakończenia załadunku towaru na pierwszy środek transportowy do chwili rozpoczęcia rozładunku tego towaru z ostatniego środka transportowego w miejscu przeznaczenia.

(57) czas transportu — okres liczony od chwili zakończenia załadunku do chwili podstawienia przez przewoźnika przesyłki przeznaczonej do rozładunku.

2.6. Towary

(58) grupa towarowa — zbiór towarów utrwalonych tą samą metodą (12), np. ryby świeże, ryby wędzone, konserwy rybne, ryby żywe (3) jako nieutrwalone stanowią grupę towarową.

(59) asortyment — zbiór towarów o takich samych własnościach użytkowych i nazwie, należących do tej samej grupy towarowej (58), np. śledź w sosie pomidorowym, dorsz patroszony. Towary o zbliżonych własnościach użytkowych stanowią grupy asortymentowe, np. ryby wędzone na gorąco (334), konserwy w zalewie olejowej (392).

(60) sortyment — zbiór towarów tego samego asortymentu (59) o takich samych lub zbliżonych wymiarach i masie, np. śledź bałtycki S, śledź w sosie pomidorowym 0,3.

(61) partia ryb jednogatunkowa — partia ryb tego samego gatunku (1) o tej samej nazwie handlowej (2).

(62) partia ryb wielogatunkowa — partia ryb różnych gatunków (1) lecz o jednej nazwie handlowej (2).

(63) partia ryb niesortowana — partia ryb o jednej nazwie handlowej (2), lecz różnych sortymentów (60).

(64) domieszka ryb — część partii, jaką stanowią ryby o innej nazwie handlowej (2) lub innego sortymentu (60).

(65) ryby niesortowane — ryby o różnych nazwach handlowych (2). Ryby niesortowane nie stanowią partii jednorodnej (75).

(66) partia ryb jednodniowa — partia ryb odłowionych w czasie nie dłuższym niż 24 godz.

3. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

3.1. Ocena jakości

(67) wyróżnik jakości — cecha produktu stanowiąca o jego jakości, będąca przedmiotem specjalnego badania.

(68) wyróżnik niezależny — wyróżnik jakości (67), który może być oceniony bez związku z poziomem jakości (71) innych wyróżników.

(69) wyróżnik krytyczny — wyróżnik jakości (67), którego wartość musi być utrzymana powyżej (ograniczenie dolne) lub poniżej (ograniczenie górne) określonego granicznego poziomu (71) we wszystkich produktach danej grupy asortymentów, bez względu na klasę jakości.

(70) wada niedopuszczalna — negatywna cecha produktu, której wystąpienie eliminuje dany produkt z obrotu handlowego i spożycia.

(71) poziom jakości — iloraz wyrażonego w punktach wyniku oceny pojedyńczego wyróżnika (67), jakości składowej (72) lub ogólnej (73) przez najwyższą ocenę przewidzianą w danej skali.

(72) jakość składowa — element jakości produktu określony przez poziom jakości (71) typowych tylko dla niego wyróżników niezależnych (68), który może być oceniony niezależnie od pozostałych elementów, np. dla ryb świeżych jakościami składowymi są: świeżość, umięśnienie, jakość obróbki.

(73) jakość ogólna — suma wyrażonych w punktach ocen jakości składowych (72).

(74) klasa jakości — przedział, określony przez poziom jakości ogólnej (73) i przez jakość składową (72) o najniższym poziomie (71), w którym zakwalifikowane do niego produkty są traktowane jednakowo w zakresie postępowania handlowego i technologicznego.

(75) partia jednorodna — partia produktu, której poszczególne sztuki mają tę własność, że różnice kontrolowanych wyróżników mają charakter przypadkowy.

(76) partia zgodna z normą — jednorodna partia produktu (75) nie wykazująca wad niedopuszczalnych (70), której średni poziom jakości (71) ogólnej (73) i jakości składowej (72) mieści się w przedziale określonym normą przedmiotową, pomniejszonym o błąd wyznaczania średniej arytmetycznej na poziomie ufności 0,95.

(77) partia niezgodna z normą — partia nie spełniająca wymagań przewidzianych dla partii zgodnej z normą (76). Zależnie od rodzaju wad rozróżnia się: partię poza normą — partia niezgodna z normą, lecz nie wykazująca wad niedopuszczalnych (70) oraz partię poniżej normy — partia niezgodna z normą, wykazująca wady niedopuszczalne (70).

3.2. Uszkodzenia

(78) uszkodzenie — naruszenie struktury tkanki pod wpływem przypadkowego lub niezamierzonego działania bodźców głównie mechanicznych, lecz również termicznych.

(79) uszkodzenie zewnętrzne — uszkodzenie (78) widoczne po ewentualnym otwarciu lub zdjęciu opakowania jednostkowego na powierzchni produktu lub powierzchni poszczególnych sztuk.

(80) uszkodzenie skóry — uszkodzenie zewnętrzne (79) ograniczające się do skóry.

(81) uszkodzenie powierzchowne — uszkodzenie zewnętrzne (79) ograniczone do wierzchniej warstwy tkanki mięsnej.

(82) uszkodzenie lustra — uszkodzenie zewnętrzne (79) celowo ukształtowanej powierzchni produktu.

(83) odgniecenie — trwała deformacja tkanki bez jej ubytku.

(84) wylew krwawy — wybroczyny krwi w tkance w postaci skrzepów.

(85) brzuszek mocny — brzuszek cały nie wykazujący na płatach zmian autolitycznych (99).

(86) brzuszek osłabiony — brzuszek cały wykazujący na płatach zmiany autolityczne (99) w postaci plam i przebarwień bez rozluźnienia tkanki lub z nieznacznym przypowierzchniowym rozluźnieniem.

(87) brzuszek pęknięty — brzuszek ze zmianami autolitycznymi (99) powodującymi głębokie rozluźnienie tkanki mięsnej płatów brzusznych do pęknięcia włącznie, jednak nie dalej niż do płetwy brzusznej.

(88) otwarta jama ciała — pęknięcie brzuszka poza płetwą brzuszną, umożliwiające wypadanie wnętrzności, powstałe w wyniku głębokich i rozległych zmian autolitycznych (99).

(89) ubytek płatów brzusznych — częściowy lub całkowity brak płatów brzusznych powstały w wyniku autolizy (99).

(90) ryby połamane — ryby rozdzielone przez niezamierzone działanie bodźca mechanicznego na nieregularne części, w stopniu umożliwiającym zestawienie ich w całości.

(91) ryby pokruszone — ryby rozdzielone przez niezamierzone działanie bodźca mechanicznego na dużą liczbę nieregularnych części w stopniu praktycznie uniemożliwiającym zestawienie ich w całości.

(92) rozstęp tkanki mięsnej — rozwarstwienie tkanki mięsnej i oddzielenie się poszczególnych miomerów od siebie.

3.3. Zanieczyszczenie, skażenie, zakażenie

(93) zanieczyszczenie — obecność w artykułach (42, 43) ciał i substancji obcych, np. smarów, kurzu, piasku, trocin itp.

(94) skażenie chemiczne — skażenie artykułów (42, 43) środkami chemicznymi w stopniu szkodliwym dla człowieka lub dyskwalifikującym ze względu na nieprawidłowy wygląd, smak i zapach.

(95) skażenie promieniotwórcze — skażenie artykułów (42, 43) substancjami promieniotwórczymi lub naświetlenie promieniowaniem jonizującym w stopniu niebezpiecznym dla zdrowia ludzkiego.

(96) zakażenie — stan artykułów (42, 43) lub dodatków, określony obecnością niepożądanych drobnoustrojów lub pasożytów, np. zakażenie bakteriami chorobotwórczymi, zakażenie beztlenowcami, zakażenie pasożytami.

3.4. Świeżość i jakość sensoryczna

(97) świeżość — stan artykułu (42, 43) określony jego zmianami pod wpływem drobnoustrojów oraz enzymów własnych.

(98) stężenie pośmiertne — usztywnienie i napęcznienie tkanek występujące po śmierci organizmu w wyniku procesów biochemicznych.

(99) autoliza — rozszczepienie białek tkankowych pod wpływem enzymów własnych surowca, objawiające się rozluźnieniem tkanki mięśniowej, szczególnie płatów brzusznych oraz postępującą zmianą barwy.

(100) rozkład gnilny — rozkład organicznych związków azotowych, głównie białek, pod działaniem drobnoustrojów.

(101) sprężystość tkanki — zdolność do wyrównywania odkształcenia powstającego przy ucisku ryby z określoną siłą w granicach sprężystości.

(102) stopień sprężystości tkanki — iloraz zanikającego odkształcenia tkanki przez odkształcenie całkowite.

(103) tkanka sprężysta — tkanka powracająca po odkształceniu praktycznie całkowicie do pierwotnej postaci.

(104) barwa naturalna — pierwotna barwa, charakterystyczna dla danego surowca (30, 31, 32), zasadniczo w momencie odłowienia.

(105) odbarwienie tkanki — utrata naturalnej barwy (104) tkanki.

(106) przekrwienie tkanki — jednolite, czerwonawe zabarwienie tkanki ryb nieodkrwawionych (209).

(107) pożółcenie podskórne — żółta barwa tłuszczu podskórnego obserwowana niekiedy tylko na przestrzeni tkanki mięsnej, najczęściej będąca wynikiem jełczenia.

(108) zapach gnilny — przykry, charakterystyczny zapach wywołany przez produkty powstające podczas rozkładu gnilnego (100).

(109) smak jełki — nieprzyjemny, gorzkawy smak wywołany przez produkty psucia się tłuszczu.

(110) zapach jełki — nieprzyjemny, ostry zapach wywołany przez produkty psucia się tłuszczu.

(111) próba gotowania — obróbka cieplna (18) próbki surowca do osiągnięcia gotowości kulinarnej (28), przeprowadzona w celu oceny zapachu i smakowitości surowców (30, 31, 33) i półprzetworów (38, 40).

(112) smak dymny — smak wywołany przez składniki dymu powstającego w generatorze typu żarowego ze zdrowego drewna drzew liściastych.

(113) zapach dymu — zapach wywołany przez składniki dymu powstającego w generatorze typu żarowego ze zdrowego drewna drzew liściastych.

(114) smak przypalenizny — smak nadawany przez produkty destrukcji składników odżywczych, głównie białek, podczas długotrwałej lub przebiegającej w zbyt wysokich temperaturach obróbki cieplnej, bez lub z małym dostępem wody.

(115) zapach przypalenizny — zapach nadawany przez produkty destrukcji składników odżywczych, głównie białek, podczas długotrwałej lub przebiegającej w zbyt wysokich temperaturach obróbki cieplnej produktu, bez lub z małym dostępem wody.

3.5. Jakość wymierna

(116) zawartość składnika — udział składnika w produkcie wyrażony w procentach wagowych.

(117) zawartość soli kuchennej — zawartość (116) chlorków w produkcie w przeliczeniu na chlorek sodowy.

(118) zawartość tłuszczu — zawartość składników (116) ulegających ekstrakcji eterem, zasadniczo z odwodnionego uprzednio (wysuszonego) produktu.

(119) zawartość azotu ogólnego — całkowita zawartość (116) azotu oznaczona metodą Kjeldahla. Zawartość azotu ogólnego nie jest przeliczalna na białko i w odróżnieniu od zawartości biał-

ka (oznaczonego przez wydzielenie z produktu lub oddzielenie azotowych związków niebiałkowych) można ją podawać jako zawartość N · 6,25.

(120) wskaźnik słoności — zawartości (116) chloru sodowego w roztworze o słoności sensorycznej odpowiadającej słoności danego produktu.

(121) umięśnienie — wykształcenie mięśni szkieletowych tułowia ryby, wyrażone profilem przekroju mięśni grzbietowych.

(122) współczynnik umięśnienia — iloraz masy ryby oprawionej przez przeciętną roczną masę ryby oprawionej o tej samej długości.

(123) wskaźnik posortowania — iloraz sumarycznej masy dwóch kolejno najmniejszych ryb przez sumaryczną masę dwóch kolejno największych ryb w danym opakowaniu.

3.6. Własności strukturalno-mechaniczne

(124) lepkość — wrażenie kinestetyczne odnoszące się do produktów ulegających rozpływaniu pod wpływem siły ciężkości, których szybkość odkształcenia jest proporcjonalna do siły działającej, p. lepkość oleju, syropu.

(125) konsystencja — wrażenie kinestetyczne odnoszące się do produktów ulegających rozpływaniu pod wpływem siły ciężkości, których szybkość odkształcenia nie rośnie proporcjonalnie do siły działającej, np. konsystencja sosu, pasty, koncentratu pomidorowego.

(126) tekstura — zespół wrażeń kinestetycznych odnoszący się do produktów wymagających do deformacji sił większych niż siła ciężkości (np. tekstura ryb, mięsa, warzyw). Do produktów tych nie zaleca się używania terminu konsystencja.

(127) twardość (mięsa) — wrażenie kinestetyczne z grupy tekstury (126), którego miarą jest opór, jaki stawia produkt podczas rozgryzania, wprost proporcjonalnie do siły oporu. Określenia słowne twardości mogą być stopniowane następująco: twardy — miękki (delikatny) — mazisty (smarowny).

(128) kruchość (mięsa) — wrażenie kinestetyczne z grupy tekstury (126), którego miarą jest opór, jaki stawia produkt podrzas rozdrabniania, głównie rozgryzania i żucia, odwrotnie proporcjonalnie do siły oporu. Onreślenia słowne kruchości mogą być stopniowane w skali podanej dla twardości oraz w ciągu: zwięzły (twardy) — kruchy (delikatny) — mazisty.

(129) stopień twardości — względna miara twardości (127) produktu, której wartość zależy od warunków oznaczenia, wyrażona ilorazem grubości warstwy sprasowanej do początkowej grubości warstwy.

(130) stopień kruchości — ułamek stanowiący uzupełnienie stopnia twardości (129) do jedności.

(131) struktura — budowa wewnętrzna produktu, określona współzależnością składników, np. struktura włóknista mięśnia, struktura sałatki. Struktura produktu może być, np. jednorodna, włóknista, miałka, kaszkowata, gruboziarnista itp.

(132) włóknistość — własność, uzależniona od struktury (131) produktu powodująca kierunkowe różnice oporu, jaki stawia produkt przy rozgryzaniu.

(133) soczystość — wrażenie czuciowe odbierane podczas żucia produktu, uzależnione od względnej ilości fazy ciekłej (głównie wody), siły jej wiązania w produkcie i równomierności uwalniania podczas żucia. Określenia słowne soczystości mogą być stopniowane następująco: niesoczysty (uwalnia małą ilość fazy ciekłej) — soczysty (uwalnia odpowiednią ilość fazy ciekłej, równomiernie podczas żucia) — wodnisty (uwalnia dużą ilość fazy ciekłej, prawie jednocześnie, zwykle w pierwszej fazie żucia).

4. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE RYB I SUROWCÓW

4.1. Dojrzałość płciowa ryb

(134) stopień dojrzałości płciowej — stadium rozwoju gruczołów płciowych wg skali Maiera (załącznik).

(135) ryby młodociane — ryby przed odbyciem pierwszego rozrodu w I i II stopniu wg skali Maiera (załącznik).

(136) ryby dojrzewające — ryby o rozwijających się gonadach (145) w III i IV stopniu wg skali Maiera (załącznik).

(137) ryby pełne — ryby o rozwiniętych gonadach (145), w V i VI stopniu wg skali Maiera (załącznik).

(138) ryby cieknące — ryby w okresie rozrodu, w VII stopniu wg skali Maiera (załącznik).

(139) ryby wytarte — ryby po odbytym rozrodzie w VIII i II stopniu wg skali Maiera (załącznik).

(140) tarlak — ryba dojrzała płciowo.

(141) mleczak — tarlak (140) samiec.

(142) ikrzyca — tarlak (140) samica.

(143) ikra — produkt gruczołów płciowych ikrzycy (142).

(144) mlecz — produkt gruczołów płciowych mleczaka (141).

(145) gonady — gruczoły płciowe wraz z ich produktami.

(146) szata godowa — charakterystyczny, zmieniony wygląd określonego gatunku ryby (1), związany z rozrodem.

(147) narybek — ryby w pierwszym roku życia, po ukończeniu stadium larwalnego.

(148) materiał zarybieniowy — ikra zapłodniona, ikra zaoczkowana, narybek (147) oraz ryby różnego wieku przeznaczone do zarybiania zbiorników wodnych.

4.2. Intensywność żerowania

(149) intensywność żerowania — stan ryby określony stopniem wypełnienia przewodu pokarmowego.

(150) ryby nieżerujące — ryby o pustym przewodzie pokarmowym.

(151) ryby żerujące — ryby o częściowo wypełnionym przewodzie pokarmowym.

(152) ryby intensywnie żerujące — ryby o całkowicie wypełnionym przewodzie pokarmowym.

4.3. Rozsiedlenie ryb

(153) ryby morskie — gatunki ryb (1) żyjących wyłącznie w morzu.

(154) ryby bałtyckie — ryby morskie (153) złowione w Morzu Bałtyckim i cieśninach duńskich na wschód od Skagen.

(155) ryby dalekomorskie — ryby morskie (153) złowione w morzach i oceanach poza Morzem Bałtyckim. Może być stosowany dalszy podział tych samych gatunków ryb (1) według rejonów połowowych, jeżeli ryby tych gatunków różnią się przydatnością technologiczną.

(156) ryby słodkowodne — gatunki ryb (1) żyjących i rozradzających się w wodach słodkich, niekiedy w słonawych przybrzeżnych wodach morskich, oraz węgorz.

(157) ryby dwuśrodowiskowe — gatunki ryb (1), których rozwój związany jest z morzem i wodami słodkimi, między którymi odbywają regularne wędrówki związane z rozrodem.

(158) ryby hodowlane — ryby żyjące w kontrolowanych warunkach i poddawane zabiegom zmierzającym do poprawienia i dziedzicznego utrwalania pożądanych cech.

4.4. Wymiary ryb

(159) długość całkowita ryby — odległość od początku pyska do końca najdłuższego promienia płetwy ogonowej.

(160) długość ciała ryby — odległość od początku pyska do nasady środkowego promienia płetwy ogonowej.

(161) długość tuszy anatomiczna — odległość od pierwszego kręgu do końca najdłuższego promienia płetwy ogonowej.

(162) długość tuszy ryby — odległość od pierwszego pozostawionego kręgu do końca najdłuższego promienia płetwy ogonowej.

(163) długość użytkowa tuszy ryby — odległość od pierwszego pozostawionego kręgu do ostatniego lub ostatniego pozostawionego kręgu.

(164) wymiar ochronny ryby — długość całkowita ryby (159) określonego gatunku (1) lub jej masa, ustalone przepisami, poniżej której odławianie jest zabronione.

(165) ryby niewymiarowe — ryby o wymiarze ochronnym (164) oraz ryby mniejsze od masy lub długości wymaganej przez normy przedmiotowe.

(166) grubość ciała ryby — maksymalna odległość między bokami ciała ryby, mierzona prostopadle do płaszczyzny kręgów ogonowych ryby.

(167) wysokość ciała ryby — maksymalna odległość między najbardziej odległymi punktami grzbietu i brzucha, mierzona prostopadle do osi kręgosłupa w płaszczyźnie kręgów ogonowych ryby.

(168) obwód ciała ryby — maksymalny obwód ciała ryby mierzony w płaszczyźnie prostopadłej do osi kręgosłupa.

4.5. Zawartość tłuszczu

(169) ryby chude — ryby zawierające poniżej 2% tłuszczu (118) w tkance mięsnej.

(170) ryby średniotłuste — ryby zawierające w tkance mięsnej 2÷7% tłuszczu (118).

(171) ryby tłuste — ryby zawierające w tkance mięsnej 7÷15% tłuszczu (118).

(172) ryby pełnotłuste — ryby zawierające w tkance mięsnej ponad 15% tłuszczu (118).

4.6. Głowonogi i skorupiaki

(173) długość głowonoga — długość tułowia mierzona wzdłuż osi ciała od jego końca do przedniej krawędzi płaszcza (174), w przypadku kalmarów i mątw lub do środka oka, w przypadku ośmiornic.

(174) płaszcz głowonoga — mięsista zewnętrzna część ciała.

(175) ramiona głowonoga — wyrostki mięsiste opatrzone przyssawkami, znajdujące się na przodzie głowy.

(176) kalmar i mątwa patroszona — płaszcz (174) kalmara lub mątwy.

(177) ośmiornica patroszona — ośmiornica pozbawiona oczu i wnętrzności.

(178) długość skorupiaka — odległość od szpica dzioba *(rostrum)* do końca najdłuższej płytki „płetwy ogonowej" *(telsona)*.

(179) szyjka — odwłok skorupiaka oddzielony od reszty ciała.

(180) długość szyjki — odległość od krawędzi pancerza w miejscu jego oderwania lub odcięcia od głowotułowia, do końca najdłuższej płytki płetwy ogonowej *(telsona)*.

(181) odnóża — szczypce i kończyny kroczne skorupiaków.

4.7. Surowce uboczne

(182) surowce miękkie — surowce wtórne (35), które stanowią wnętrzności ryb i innych zwierząt morskich wraz z treścią żołądkową.

(183) surowce twarde — surowce wtórne (35), które stanowią głowy, kręgosłupy, płetwy, kawałki ryb oraz ryby całe.

(184) surowce mieszane — surowce wtórne (35) niesortowane, w skład których wchodzą zarówno surowce twarde (183) jak i miękkie (182).

(185) surowce słone — surowce uboczne (33) i ryby po obróbce solą kuchenną i jej roztworami.

5. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI MECHANICZNEJ

5.1. Uśmiercanie i oprawianie

(186) uśmiercanie — obróbka mechaniczna (16) ryb żywych (3) polegająca na nagłym przerwaniu życia, zwykle przez uderzenie lub przecięcie naczyń krwionośnych.

(187) oprawianie — obróbka mechaniczna (16) zasadniczo surowców, polegająca na usuwaniu określonych elementów anatomicznych — zwykle niejadalnych lub szybciej psujących się oraz części niepożądanych, np. patroszenie, odkrwawianie, odskórzanie.

(188) odkrwawianie — oprawianie (187) ryb żywych (3) oraz niekiedy śniętych (4) natychmiast po uśnięciu, polegające na uszkodzeniu układu krwionośnego i prowadzące do usunięcia krwi z organizmu lub wypłynięcia części krwi.

(189) odgardlanie — oprawianie (187) ryb żywych (3) oraz śniętych (4), zasadniczo natychmiast po uśnięciu, polegające na usunięciu pasa barkowego z płetwami piersiowymi, skrzeli, serca, wątroby oraz znacznej części przewodu pokarmowego z pozostawieniem gonad i wyrostków pylorycznych.

(190) odłuszczanie — oprawianie (187), zwykle ryb świeżych (6) polegające na usunięciu łusek.

(191) odgławianie — oprawianie (187) ryb całych (207) lub patroszonych (212), polegające na oddzieleniu głowy, niekiedy wraz z pasem barkowym, z płetwami piersiowymi oraz sercem, wątrobą i częścią przewodu pokarmowego.

(192) patroszenie — oprawianie (187) ryb, zwykle całych (207), polegające na usunięciu wnętrzności, przeważnie po rozcięciu brzucha.

(193) filetowanie — oprawianie (187) ryb, zwykle patroszonych, polegające na odcięciu lub oddzieleniu mięśni od kręgosłupa.

(194) odskórzanie — oprawianie (187), zwykle filetów (218) lub płatów (217), polegające na zdarciu lub odcięciu skóry.

5.2. Porcjowanie i rozdrabnianie

(195) porcjowanie — obróbka mechaniczna (16) surowców, szczególnie ryb oprawionych (208), polegająca na ich dzieleniu na policzalną liczbę regularnych części. Np. krojenie ryb na dzwonka.

(196) rozdrabnianie — obróbka mechaniczna (16) surowców, zwykle tkanki mięsnej oraz mięsa po obróbce (11), najczęściej cieplnej (18), polegająca na ich dzieleniu na praktycznie niepoliczalną liczbę nieregularnych części.

(197) krojenie — porcjowanie (195), zwykle tusz (215) oraz filetów (218), na dzwonka (228) lub kawałki (229).

(198) cięcie — porcjowanie (195), zwykle bloków filetcw (224), na mniejsze regularne części, np. kostki (226), paluszki.

(199) mielenie — rozdrabnianie (196), w zasadzie przy pomocy wilka, na cząstki o wymiarach nie większych niż kilka milimetrów.

(200) kutrowanie — rozdrabnianie (196), przy pomocy kutra, na cząstki zwykle o wymiarach mniejszych niż 1 mm.

(201) przecieranie — rozdrabnianie (196), przy pomocy przecieraczek, zwykle mięsa wstępnie poddanego mieleniu (199), prowadzące do zwiększenia stopnia rozdrobnienia, poprawienia stopnia jednorodności i (lub) oddzielenia części twardszych np. kości.

(202) homogenizacja — jednoczesne rozdrabnianie (196) dwóch lub więcej faz, np. za pomocą młynków tzw. koloidalnych, prowadzące do wytworzenia jednorodnego, trwałego ich układu.

5.3. Obróbka mechaniczna uzupełniająca

(203) płukanie — obróbka mechaniczna (16), zwykle surowców, polegająca na użyciu zimnej wody, niekiedy solanki, w celu usunięcia zanieczyszczeń (93), śluzu, niepożądanych resztek tkanek oraz zmniejszenia zakażenia (96).

(204) mycie — obróbka mechaniczna (16) polegająca na użyciu wody, zwykle podgrzewanej z dodatkiem środków powierzchniowo czynnych, często dezynfekujących, w celu usunięcia substancji zanieczyszczających oraz zmniejszenia zakażenia (96), np. mycie opakowań, narzędzi, pomieszczeń.

(205) nawlekanie — obróbka mechaniczna (16) surowców, polegająca na ich przebiciu i (lub) przewleczeniu przez nie pręta zwykle stalowego, w sposób zabezpieczający przed zerwaniem.

(206) mieszanie składników — obróbka (11) dwóch lub więcej, zwykle rozdrobnionych składników, polegająca na ich wzajemnym przemieszczaniu, prowadząca do takiego układu, że różnice rozmieszczenia przestrzennego tych składników są przypadkowe.

5.4. Ryby całe, oprawione, porcjowane i rozdrobnione

(207) ryba cała — ryba o budowie anatomicznej ryby żywej (3), również po odkrwawieniu.

(208) ryba oprawiona — ryba pozbawiona niektórych lub wszystkich niejadalnych, lub niepożądanych elementów oraz części.

(209) ryba odkrwawiona — ryba pozbawiona znacznej części krwi, o nieprzekrwionej tkance mięsnej (106).

(210) ryba odgardlona — ryba pozbawiona pasa barkowego wraz z płetwami piersiowymi, skrzeli, serca, wątroby oraz znacznej części przewodu pokarmowego.

(211) ryba odłuszczona — ryba pozbawiona łuski.

(212) ryba bez głowy — ryba pozbawiona głowy. W przypadku ryb bez głów, pozbawionych również serca, wątroby i części przewodu pokarmowego, zaleca się użycie terminu ryby odgardlone bez głów (termin niezalecany — ryby odgłowione).

(213) ryba patroszona — ryba bez wnętrzności.

(214) ryba rozpłatana — ryba rozcięta tuż przy kręgosłupie, na całej jego długości i na całą głębokość mięśnia grzbietowego, cięciem prowadzonym przez grzbiet i nie przecinającym płatów brzusznych lub cięciem prowadzącym przez jamę brzuszną i nie przecinającym skóry na grzbiecie, pozbawiona wnętrzności.

(215) tusza — część ciała ryby wraz z kręgosłupem i płetwą ogonową, mięśniami szkieletowymi i skórą.

(216) tusza rozpłatana — tusza (215) rozcięta tuż przy kręgosłupie, na całej jego długości na całą głębokość mięśnia grzbietowego, cięciem prowadzonym przez grzbiet i nie przecinającym płatów brzusznych lub cięciem prowadzonym przez jamę brzuszną i nie przecinającym skóry na grzbiecie, pozbawiona wnętrzności.

(217) płat — zespół mięśni szkieletowych ryby ze skórą, żebrami, pasem barkowym, płetwami (z wyjątkiem grzbietowej), odcięty wzdłuż kręgosłupa z jednej strony ryby.

(218) filet — zespół mięśni szkieletowych ryby wraz z żebrami oraz okrywającą je skórą, odcięty wzdłuż kręgosłupa z jednej strony ryby.

(219) filet bez skóry — filet (218) pozbawiony skóry.

(220) filet bez ości — filet (218) pozbawiony skóry oraz ości.

(221) filet podwójny — filety (218) lewy i prawy, tej samej ryby połączone skórą w części grzbietowej.

(222) ścinki filetów — nieregularne, drobne części filetów bez skóry (219).

(223) wycinki filetów — drobne części filetów bez skóry (219), wycinane wraz z ośćmi tzw. cięciem V.

(224) blok filetów — mrożone filety uformowane w prostopadłościan o masie ponad 1500 g.

(225) kostka filetów — mrożone filety uformowane w prostopadłościan o masie do 1500 g.

(226) kostka cięta — odcięta z bloku filetów bez skóry (219) prostopadłościenna jego część o masie do 1500 g.

(227) ryby porcjowane — filety (218) oraz tusze ryb (215) bez płetwy ogonowej, podzielone na dzwonka (228) lub kawałki (229).

(228) dzwonko — część tuszy (215) o równoległych płaszczyznach cięć, zwykle prostopadłych do osi kręgosłupa, zasadniczo o długości nie większej od wysokości ryby (167).

(229) kawałek — część fileta (218) lub tuszy (215) o płaszczyznach krojenia zasadniczo prostopadłych od osi ciała.

(230) porcja konsumencka — wyodrębniona ilość produktu w zasadzie przeznaczona do jednorazowego spożycia, o masie nie większej niż 200 g, w opakowaniu jednostkowym.

(231) mięso mielone — tkanka mięsna ryb (ewentualnie innych zwierząt morskich), rozdrobniona (196) przez mielenie (199) do cząstek praktycznie wyrównanej wielkości, zasadniczo nie większej niż 3 mm.

(232) farsz — tkanka mięsna ryb (ewentualnie innych zwierząt morskich) rozdrobniona (196), zasadniczo przez kutrowanie (200) do cząstek wyrównanej wielkości, zasadniczo nie większych niż 1 mm, często z dodatkami stabilizującymi i smakowymi.

6. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI CHŁODNICZEJ

6.1. Chłodzenie, podmrażanie, zamrażanie i rozmrażanie

(233) chłodzenie — obróbka chłodnicza (17) do temperatury nie niższej od temepratury krioskopowej.

(234) lodowanie — przesypywanie produktu lodem lub przemieszczenie go z lodem.

(235) granulacja lodu — stopień rozdrobnienia lodu, określony wymiarami ziarna.

(236) podmrażanie — obróbka chłodnicza (17) poniżej temperatury krioskopowej nie niższej jednak niż 270 K (—3°C).

(237) zamrażanie — obróbka chłodnicza (17) do temperatury niższej od 258 K (—15°C).

(238) szybkość zamrażania — prędkość postępu płaszczyzny izotermicznej w głąb produktu w czasie zamrażania (237).

(239) zamrażanie głębokie — zamrażanie (237) do temperatury nie wyższej niż 255 K (—18°)

(240) zamrażanie luzem — zamrażanie (237) produktów sztukowych bez wzajemnego kontaktu.

(241) zamrażanie w blokach — zamrażanie (237) produktów uformowanych zasadniczo w płaskie prostopadłościany.

(242) zamrażanie w żelu alginowym — zamrażanie w blokach (241), z wypełnieniem wolnych przestrzeni oraz pokryciem powierzchni roztworem soli kwasu alginowego.

(243) mrożenie komorowe — metoda zamrażania (237) za pomocą wolno poruszającego się powietrza o obiegu naturalnym lub wymuszonym, nie tworzącym strumienia.

(244) mrożenie tunelowe — metoda zamrażania (237) za pomocą strumienia szybko przepływającego powietrza nie powodującego porywania produktu.

(245) mrożenie fluidyzacyjne — metoda zamrażania (237) w strumieniu szybko przepływającego powietrza, powodującego porywanie i przenoszenie produktu.

(246) mrożenie solankowe — metoda zamrażania w cyrkulującej solance.

(247) mrożenie stykowe — metoda zamrażania (237) polegająca na kontakcie produktu z metalowymi płytkami oziębianymi czynnikiem chłodzącym.

(248) mrożenie bezpośrednie — metoda zamrażania (237) polegająca na odprowadzeniu ciepła od produktu bezpośrednio do czynnika chłodzącego.

(249) mrożenie pośrednie — metoda zamrażania (237) polegająca na odprowadzeniu ciepła od produktu mrożonego przez przeponę omywaną czynnikiem chłodzącym.

(250) glazura — cienka, jednolita warstwa lodu na powierzchni produktu zamrożonego.

(251) glazurowanie — pokrywanie produktów mrożonych glazurą (250).

(252) wysuszka zamrażalnicza — wysuszka (25) produktów mrożonych.

(253) oparzelina zamrażalnicza — przypowierzchniowa warstwa produktów zamrożonych o barwie i strukturze zmienionej w wyniku wysuszki zamrażalniczej (252).

(254) wysuszka powierzchniowa — płytka oparzelina zamrażalnicza (253), łatwo dająca się zeskrobać paznokciem.

(255) wysuszka głęboka — oparzelina zamrażalnicza (253) trudna do zeskrobania lub nie dająca się zeskrobać paznokciem.

(256) rozmrażanie — obróbka (11) produktów zamrożonych (237) polegająca na podwyższeniu ich temperatury, np. za pomocą wody, powietrza, przez ogrzewanie dielektryczne.

6.2. Ryby ochłodzone, podmrożone, zamrożone, rozmrożone

(257) ryby ochłodzone — ryby poddane chłodzeniu (233) do temperatury co najmniej 278 K (5°C), nie niższej jednak niż 272 K (—1°C).

(258) ryby zalodowane — ryby poddane lodowaniu (234) i spełniające kryteria dla ryb ochłodzonych (257).

(259) ryby podmrożone — ryby o temperaturze nie wyższej niż 272 K (—1°C) i nie niższej niż 270 K (—3°C), osiągniętej w wyniku obróbki chłodniczej (17) surowca.

(260) ryby mrożone — ryby poddane zamrażaniu (237) i składowane w temperaturze nie wyższej niż 255 K (—18°C).

(261) ryby dwukrotnie zamrażane — ryby powtórnie zamrożone (237) po uprzednim rozmrożeniu, zwykle w celu uzupełniającego oprawienia (187).

(262) ryby rozmrożone — ryby poddane rozmrażaniu (256) w stopniu umożliwiającym swobodne oddzielenie poszczególnych sztuk.

(263) mrożonki rybne — wyroby garmażeryjne (46) poddane zamrożeniu (237).

7. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE SOLENIA, MARYNOWANIA I WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH

7.1. Solenie

(264) solenie na sucho — metoda solenia (22) solą kuchenną przez jej wymieszanie z surowcem. Rozróżnia się solenie na sucho z odpływem lub bez odpływu powstającej solanki naturalnej (271).

(265) solenie na mokro — metoda solenia (22) w solance zalewowej (270).

(266) solenie kombinowane — metoda solenia (22) suchą solą z równoczesnym dodatkiem solanki (269).

(267) solenie korzenne — solenie (22) z dodatkiem przypraw korzennych i innych składników smakowych.

(268) solenie enzymatyczne — solenie (22) z udziałem dodanych enzymów proteolitycznych.

(269) solanka — wodny roztwór soli kuchennej.

(270) solanka zalewowa — solanka (269) używana do uzupełnienia ubytku solanki naturalnej (271) lub solenia na mokro (265).

(271) solanka naturalna — solanka (269) powstająca podczas solenia, zawierająca ekstraktywne składniki tkanki.

(272) wskaźnik nasolenia — iloraz zawartości (116) wody do zawartości soli kuchennej (117) w produkcie.

(273) solankowanie — metoda obróbki (14) polegająca na działaniu solanki (269) na surowiec (30, 31, 33), zasadniczo w celu nadania mu smaku słonego.

(274) peklowanie — metoda utrwalania (12), polegająca na wspólnym działaniu soli kuchennej i azotanu sodowego lub potasowego w obecności cukru, powodująca utrwalanie naturalnej barwy (104) tkanki mięsnej.

(275) mieszanka peklująca — mieszanina soli kuchennej i azotanu sodowego lub potasowego (saletry) oraz cukru w określonych proporcjach.

(276) solanka peklująca — wodny roztwór mieszanki peklującej (275).

(277) odsalanie — obróbka ryb solonych (284) polegająca na zmniejszeniu zawartości soli, zwykle przez namoczenie.

7.2. Marynowanie, produkcja wyrobów garmażeryjnych

(278) marynowanie na zimno — metoda marynowania (23) surowca nie poddanego obróbce cieplnej (18).

(279) kąpiel marynująca — wodny roztwór kwasu octowego i soli kuchennej, używany w celu utrwalenia (12) surowca i doprowadzenia go do stanu gotowości kulinarnej (28).

(280) zalewa octowa — wodny roztwór kwasu octowego i soli kuchennej z dodatkiem innych składników smakowych i zapachowych, wchodzących w skład marynat (290).

(281) galareta — zżelowany roztwór żelatyny i (lub) agaragaru najczęściej zawierający składniki smakowe.

(282) mączenie — metoda obróbki (14) polegająca na pokryciu surowca cienką warstwą mąki.

(283) panierowanie — metoda obróbki (14) polegająca na pokryciu surowca warstwą ciasta.

7.3. Ryby solone

(284) ryby solone — przetwory rybne (37) otrzymane przez solenie (22) surowców rybnych (30).

(285) ryby mocno solone — ryby solone (284) o wskaźniku nasolenia (272) mniejszym niż 3,0, co po wyrównaniu stężeń odpowiada gęstości solanki (269) wyższej od 1190 kg/m^3 (1,19 g/cm^3).

(286) ryby średnio solone — ryby solone (284) o wskaźniku nasolenia 3,0 ÷ 3,7, co po wyrównaniu stężeń odpowiada gęstości solanki (269) 1160 ÷ 1190 kg/m^3 (1,16 ÷ 1,19 g/cm^3).

(287) ryby słabo solone — ryby solone (284) o wskaźniku nasolenia nie wyższym niż 3,7, co po wyrównaniu stężeń odpowiada gęstości solanki do 1160 kg/m^3 (1,16 g/cm^3).

(288) ryby solone korzennie — ryby poddane soleniu korzennemu (267), które osiągnęły gotowość kulinarną (28).

(289) ryby solenia morskiego (kanties) — ryby niesortowane (65) poddane na łowisku soleniu w beczkach na sucho (264) bez odpływu solanki.

7.4. Marynaty i wyroby garmażeryjne

(290) marynaty — przetwory rybne (37) otrzymane w wyniku marynowania (23) surowców rybnych (30), które osiągnęły gotowość kulinarną (28).

(291) marynaty zimne — marynaty (290) otrzymane metodą marynowania na zimno (278), które gotowość kulinarną (28) osiągnęły w wyniku działania kąpieli marynującej (279).

(292) marynaty gotowane — marynaty (290), które gotowość kulinarną (28) osiągnęły w wyniku gotowania lub parowania (300), z reguły w galarecie (281).

(293) marynaty smażone — marynaty (290), które gotowość kulinarną (28) osiągnęły w wyniku smażenia (309).

(294) ryby smażone — wyrób garmażeryjny (46) otrzymany z surowców (30) mączonych (282) lub panierowanych (283), poddanych smażeniu (309) do osiągnięcia gotowości kulinarnej (28).

(295) paluszki rybne — wyrób garmażeryjny (46) z mrożonego farszu (232) lub z mrożonych filetów bez skóry i ości (219, 220) pociętych (198) w wydłużone prostopadłościany, panierowany (283) i zamrożony (237).

(296) sałatka — wyrób garmażeryjny (46) z rozdrobnionego (196) na niewielkie cząstki mięsa ryb po obróbce (11) prowadzącej do osiągnięcia gotowości kulinarnej (28), ze znacznym dodatkiem produktów pochodzenia roślinnego.

(297) kotlet rybny — wyrób garmażeryjny (46) z mielonego mięsa (231) ryb z dodatkiem przypraw i ewentualnie innych dodatków smakowych, poddany mączeniu (282) lub panierowaniu (283), który gotowość kulinarną (28) osiągnął w wyniku smażenia (309).

(298) pasztet rybny — wyrób garmażeryjny (46) z farszu (232) lub mielonego mięsa (231) ryb po obróbce cieplnej (18), z dodatkami smakowymi, tłuszczem, zwykle poddany pieczeniu.

(299) pasta rybna — wyrób garmażeryjny (46) z mięsa ryb, zwykle solonych (284), z dodatkiem tłuszczu i przypraw, kutrowany (200) lub homogenizowany (202), smarowany.

8. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI CIEPLNEJ

8.1. Metody obróbki cieplnej

(300) parowanie — metoda obróbki (14) cieplnej (18) za pomocą pary wodnej bezpośrednio działającej na surowiec (30, 31, 33).

(301) parowanie na siatkach — parowanie (300) surowca (30, 31, 33) rozłożonego na siatkach parownika.

(302) parowanie w puszkach — parowanie (300) surowca (30, 31, 33) w nie zamkniętych puszkach konserwowych.

(303) gotowanie — metoda obróbki (14) cieplnej (18) surowca (30, 31, 33) przez zanurzenie w wodzie lub roztworach zasadniczo o temperaturze wrzenia.

(304) obgotowywanie — gotowanie (303), którego celem jest częściowe odwodnienie surowca (30, 31, 33) lub zmiana jego cech sensorycznych, zasadniczo nie prowadzące do osiągnięcia gotowości kulinarnej (28).

(305) parzenie — metoda obróbki (14) cieplnej (18) surowców, zwykle roślinnych, polegająca na krótkotrwałym ich kontakcie z przepływającym z góry strumieniem gorącej wody lub roztworów wodnych, najczęściej w celu inaktywacji enzymów.

(306) blanszowanie — metoda obróbki (14) cieplnej (18) surowców, polegająca na ich krótkotrwałym zanurzeniu do czynnika grzejnego w celu denaturacji białka, zasadniczo zewnętrznych warstw tkanki mięsnej, lub inaktywacji enzymów powodujących brunatnienie surowców roślinnych.

(307) blanszowanie w wodzie — blanszowanie (306) przez zastosowanie wody lub roztorów wodnych jako czynnika grzejnego. W przypadku surowców rybnych (30, 31, 33) termin ten należy zastępować terminem — obgotowywanie (304).

(308) blanszowanie w oleju — blanszowanie (306) przez zastosowanie jako czynnika grzejnego oleju o temperaturze zasadniczo nie wyższej niż 413 K (140°C).

(309) smażenie — metoda obróbki (14) cieplnej (18) surowca (30, 31, 33) przez zanurzenie go w oleju o temperaturze 433 ÷ 453 K (160—180°C), zasadniczo do chwili osiągnięcia gotowości kulinarnej (28).

(310) duszenie — metoda obróbki (14) cieplnej (18) surowca (30, 31, 33) w niewielkiej ilości wody z dodatkiem tłuszczu, zasadniczo w celu osiągnięcia gotowości kulinarnej (28).

(311) obróbka cieplna przedsterylizacyjna — obróbka cieplna (18) surowca (30, 31, 33) przeznaczonego do produkcji konserw, poprzedzająca proces wyjaławiania cieplnego (19), np. parowanie (300), obgotowywanie (304).

8.2. Zmiany produktów

(312) wyciek termiczny — wyciek (26) podczas obróbki cieplnej (18). Potocznie, również faza ciekła wydzielona z tkanki poddanej obróbce cieplnej, zasadniczo podczas parowania (300), poprawnie bulion (313).

(313) bulion — faza ciekła wydzielająca się z tkanki podczas obróbki cieplnej (18), szczególnie podczas parowania (300), zawierająca składniki ekstrakcyjne i tłuszcz, np. faza ciekła oddzielana podczas parowania ryb w puszkach.

(314) brunatnienie — proces ciemnienia mięsa podczas obróbki cieplnej (18) w wyniku reakcji związków o grupie aminowej (głównie aminokwasów) ze związkami o grupie karbonylowej (głównie cukrów) oraz w wyniku karmelizacji cukrów (315) i dekstrynizacji skrobi.

(315) karmelizacja cukru — proces zmian cukrów podczas obróbki cieplnej (18) bez dostępu wody (upalanie) prowadzący do powstania między innymi brunatnych i gorzkich produktów.

(316) krusta — krucha, brunatnozłocista, wierzchnia warstwa produktów smażonych (294) poddanych uprzednio mączeniu lub panierowaniu (282), będąca wynikiem dekstrynizacji skrobi i karmelizacji cukrów (315).

9. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE WĘDZENIA I SUSZENIA

9.1. Wędzenie i suszenie

(317) wędzenie zimne — wędzenie (20) w dymie wędzarniczym (325) o temperaturze nie wyższej niż 303 K (30°C), zasadniczo nie powodujące denaturacji białek mięśniowych.

(318) wędzenie w ciepłym dymie — wędzenie (20) w dymie o temperaturze nie przekraczającej 333 K (60°C) lecz wyższej niż 303 K (30°C).

(319) wędzenie gorące — złożony proces wędzenia (20) poprzedzony lub połączony z obróbką cieplną (18) w gorących gazach o temepraturze przekraczającej zwykle 353 K (80°C), powodującej praktycznie całkowitą denaturację białek mięśniowych.

(320) podsuszanie — metoda obróbki (14) w powietrzu o możliwie niskiej wilgotności względnej, prowadzona do znacznej wysuszki (25) w celu zmniejszenia zawartości wody w surowcu oraz podwyższenia termooporności kolagenu skóry.

(321) podwędzanie — wędzenie (20) po uprzednim podsuszeniu (320) surowca (30, 31) przeznaczonego do produkcji konserw (45) do chwili osiągnięcia pożądanej barwy skóry, zwykle złocistej, zasadniczo nie prowadzące do osiągnięcia gotowości kulinarnej (28).

(322) faza podsuszania — pierwsza część procesu wędzenia gorącego (319), polegająca na podsuszeniu (320) surowca (30, 31).

(323) faza obróbki cieplnej — druga część procesu wędzenia gorącego (319) polegająca na osiągnięciu gotowości kulinarnej (28) tkanki mięsnej przez denaturację białek mięśniowych i żelatynizację kolagenu tkanki łącznej. Faza ta może być połączona z fazą dymienia (324).

(324) faza dymienia — trzecia część procesu wędzenia gorącego (319), polegająca na nasycaniu produktu składnikami dymu w celu nadania mu odpowiedniej barwy oraz smaku (112) i zapachu dymnego (113).

(325) dym wędzarniczy — dym otrzymany w kontrolowanych warunkach zasadniczo z twardego drewna drzew liściastych.

(326) spady — odpadki (36) powstające podczas wędzenia (20) lub podsuszania (320) na skutek zrywania się surowców (30, 31) z drutów wędzarniczych.

(327) stopień uwędzenia — stopień nasycenia produktu wędzonego składnikami dymu wędzarniczego (325), określony jego barwą, intensywnością smaku dymnego (112) i zapachu dymnego (113) oraz zawartością składników (116) dymu w produkcie.

(328) wędzenie elektrostatyczne — wędzenie (20) dymem wędzarniczym (325), którego cząstki zostały zjonizowane lub obdarzone ładunkiem w polu elektrostatycznym.

(329) olej wędzony — olej jadalny poddany wędzeniu elektrostatycznemu (328), pozbawiony smolistej fazy stałej.

(330) preparat dymu wędzarniczego — kondensat określonej frakcji dymu wędzarniczego, np. związków fenolowych, w odpowiednim rozpuszczalniku np. tłuszczu, wodzie, spełniający wymagania dotyczące dodatków do produktów żywnościowych.

(331) roztwór wędzący — wodny roztwór określonej frakcji dymu wędzarniczego (325), przeznaczony do nasycania produktu składnikami dymu metodą zanurzeniową.

(332) suszenie sublimacyjne (liofilizacja) — suszenie (21) produktu w stanie zamrożonym przy bardzo niskiej prężności pary wodnej w czynniku suszącym.

9.2. Produkty wędzone i suszone

(333) ryby wędzone — przetwory rybne (37) otrzymane przez wędzenie (20) surowców rybnych (30).

(334) ryby wędzone na gorąco — ryby wędzone (333) w procesie wędzenia gorącego (319), które gotowość kulinarną (28) osiągnęły w wyniku obróbki cieplnej (18).

(335) ryby wędzone na zimno — ryby wędzone (333) w procesie wędzenia zimnego (317), które gotowość kulinarną (28) osiągnęły w wyniku solenia (22) lub peklowania (274).

(336) ryby wędzone w ciepłym dymie — ryby wędzone (333) w procesie wędzenia w ciepłym dymie (318), które gotowość kulinarną (28) osiągnęły częściowo w wyniku solenia (22) lub peklowania (274), częściowo w wyniku obróbki cieplnej (18).

(337) ryby podwędzane — ryby wędzone (333) w procesie podwędzania, przeznaczone do produkcji konserw (45).

(338) wędliny rybne — przetwory rybne (37) otrzymane z mięsa ryb, zwykle w postaci farszu

w osłonkach, przez wędzenie gorące (319) do osiągnięcia gotowości kulinarnej (28).

(339) ryby suszone — surowce rybne (30) utrwalone przez suszenie (21).

(340) ryby liofilizowane — surowce rybne (30) utrwalone przez suszenie sublimacyjne (332), charakteryzujące się porowatą strukturą (131).

(341) susz — surowiec, zasadniczo o pierwotnych naturalnych proporcjach w suchej masie, utrwalony (12) przez suszenie (21) lub suszenie sublimacyjne (332).

(342) koncentrat białkowy — ekstrakt białek surowca (30, 31, 33) o zawartości białka, znacznie większej od pierwotnej jego zawartości w surowcu, utrwalony (12) dozwolonymi metodami, zwykle przez suszenie (21) lub suszenie sublimacyjne (332), odpowiadający wymaganiom dotyczącym artykułów żywnościowych.

10. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE KONSERW

10.1. Skuteczność sterylizacji

(343) zakażenie początkowe konserwy — zakażenie (96) konserw zamkniętych (378) bezpośrednio przed sterylizacją (354).

(344) mikroflora szczątkowa konserwy — zakażenie (96) konserwy (45), stwierdzone po sterylizacji, zwykle jednorodne, bakteriami zarodnikującymi termofilnymi, które przeżyły proces sterylizacji (354).

(345) zakażenie wtórne konserwy — zakażenie (96) konserwy (45) stwierdzone po sterylizacji, zwykle mikroflorą mieszaną, która przeniknęła do konserw po sterylizacji (354), szczególnie w trakcie fazy chłodzenia (358) i manipulacji mokrymi konserwami.

(346) czas dziesięciokrotnej redukcji — czas działania określonej stałej temperatury na bakterie termofilne, powodujący 10-krotne zmniejszenie ich liczby tzn. zmniejszenie o jeden cykl logarytmiczny (symbol D).

(347) czas letalny — 12-krotna wartość czasu dziesięciokrotnej redukcji (346) dla *Clostridium botulinum* w buforze fosforanowym o pH 7, w określonej temperaturze (symbol τ_0).

(348) stopień letalności — odwrotność czasu letalnego (347) w określonej temperaturze (symbol L_t).

(349) temperatura zawartości puszki — temperatura dogrzania (27) mierzona w punkcie zawartości o najwolniejszej wymianie ciepła, zwykle w środku geometrycznym opakowania. Spośród temperatur mierzonych w kilku puszkach wyróżnia się najniższą temperaturę zawartości, wg której oblicza się skuteczność sterylizacji (350) (symbol t_k i $t_{k\ min}$).

(350) skuteczność sterylizacji — efekt sterylizacji (354) określony potencjalnym zmniejszeniem zakażenia początkowego (343), wyrażony za pomocą wskaźnika skuteczności sterylizacji (351).

(351) wskaźnik skuteczności sterylizacji — iloraz czasu działania danej temperatury zawartości puszki (349) przez czas letalny (347) *Clostridium botulinum* w tej temperaturze. Wskaźnik skuteczności sterylizacji całego procesu sterylizacji jest równy sumie skuteczności cząstkowych obliczonych dla poszczególnych temperatur (symbol $E = \Sigma\Delta E$).

(352) minimalny wskaźnik skuteczności sterylizacji — wskaźnik skuteczności (351) wyznaczony dla puszki o najwolniej wzrastającej temperaturze zawartości (349), zwykle w punkcie autoklawu o najgorszej wymianie ciepła (symbol E_{min}).

(353) czas zastępczy — czas obrazujący szybkość ogrzewania zawartości puszki, wyznaczony z krzywej wzrostu wskaźnika skuteczności sterylizacji (351) w czasie sterylizacji właściwej (360), jako czas liczony od chwili osiągnięcia temperatury zawartości (349) równej 373 K (100°C) do czasu wyznaczonego przez punkt przecięcia osi czasu przez styczną do krzywej wskaźnika skuteczności w punkcie odpowiadającym zadanej jego wartości. Czas zastępczy zastępuje krzywoliniowy odcinek krzywej wzrostu wskaźnika skuteczności, np. od 373 K (100°C) do wskaźnika $E = 3$ (zapis $\Delta\tau^3{}_{100}$). (symbol $\Delta\tau_{zast}$).

10. 2. Technika sterylizacji

(354) sterylizacja — wyjaławianie (19) cieplne prowadzone zwykle w temperaturze co najmniej 388 K (115°C) do osiągnięcia minimalnego wskaźnika skuteczności sterylizacji (352) $E_{min} = 3$.

(355) temperatura sterylizacji — średnia temperatura wody lub pary w autoklawie podczas sterylizacji właściwej (357), mierzona w punkcie autoklawu o najwolniejszej wymianie ciepła, praktycznie w odpowiednio skonstruowanej kieszeni autoklawu (symbol t_s).

(356) faza podgrzewania — pierwsza część procesu sterylizacji (354), polegająca na doprowadzeniu temperatury wody lub pary w autoklawie o pracy periodycznej, zasadniczo do założonej temperatury sterylizacji (355) lub na przemieszczaniu puszek o środowisku o coraz wyższej temperaturze. Potocznie — podgrzewanie.

(357) faza sterylizacji właściwej — druga część procesu sterylizacji (354), polegająca na utrzymaniu temperatury wody lub pary w autoklawie o pracy periodycznej, zasadniczo na stałym poziomie równym założonej temperaturze steryli-

zacji (355) lub na przemieszczaniu puszek w środowisku o temperaturze sterylizacji. Potocznie sterylizacja właściwa.

(358) faza chłodzenia — trzecia część procesu sterylizacji (354), polegająca na stopniowym obniżaniu temperatury wody w autoklawie o pracy periodycznej lub na przemieszczaniu puszek o środowisku o coraz niższej temperaturze. Potocznie — chłodzenie.

(359) czas podgrzewania — minimalny czas trwania fazy podgrzewania (356) pozwalający na osiągnięcie wewnątrz autoklawu założonej temperatury sterylizacji (365), z jednoczesnym doprowadzeniem temperatury zawartości puszek (349) co najmniej do początkowej temperatury skutecznej sterylizacji, tj. 373 K (100°C) (symbol τ_p).

(360) czas sterylizacji właściwej — minimalny czas trwania fazy sterylizacji właściwej (357), pozwalający na osiągnięcie wymaganego wskaźnika skuteczności sterylizacji (351), zwykle co najmniej $E = 3$, symbol τ_s).

(361) czas chłodzenia — minimalny czas trwania fazy chłodzenia (358), pozwalający na doprowadzenie temperatury zawartości puszek (349) do skutecznej sterylizacji, tj. 373 K (100°C) (symbol $\tau_{chł}$).

(362) wzór sterylizacji — umowny zapis parametrów sterylizacji (355, 359 ÷ 361), podający w pierwszym członie czas trwania fazy podgrzewania (356), w drugim ułamkowym: w liczniku czas trwania fazy sterylizacji właściwej (357), a w mianowniku temperaturę sterylizacji (355), w trzecim czas trwania fazy chłodzenia (358), połączone znakami dodawania:

$$\tau_p + \frac{\tau_s}{t_s} + \tau_{chł}$$

(363) poprawka korygująca odchylenia temperatury — poprawka wnoszona do czasu sterylizacji właściwej (360), powodująca jego przedłużenie, kompensujące ewentualne ujemne odchylenia temperatury sterylizacji właściwej (355) od temperatury podanej we wzorze sterylizacji (362), związane z prawdopodobnym błędem skalowania sprzętu termometrycznego (zwykle 1 deg), wyrażona równaniem:

$$\Delta\tau = \frac{L_t - L_{t-1}}{L_{t-1}}(\tau_s - \Delta\tau_{zast})$$

(364) sterylizacja z przeciwciśnieniem — sterylizacja (354) prowadzona przy ciśnieniu w autoklawie, wyższym od prężności pary wodnej w danej temperaturze sterylizacji (355), zasadniczo zbliżonym, a korzystnie wyższym od ciśnienia wewnętrznego (379).

(365) sterylizacja w wodzie — sterylizacja (354), podczas której podgrzewanie zawartości puszek odbywa się przez ich kontakt z wodą wypełniającą sterylizator, co najmniej w strefie zajmowanej przez konserwy.

(366) sterylizacja w parze — sterylizacja (354), podczas której podgrzewanie zawartości puszek odbywa się przez ich kontakt z parą grzejną wypełniającą sterylizator.

(367) sterylizacja niskotemperaturowa — sterylizacja (354), prowadzona w takiej temperaturze sterylizacji (355), że osiągnięcie wymaganego wskaźnika skuteczności sterylizacji (351) $E_{min} = 3$ jest poprzedzone osiągnięciem przez zawartość puszek gotowości kulinarnej (28), zasadniczo w temperaturach niższych od 390 K (117°C).

(368) Sterylizacja wysokotemperaturowa — sterylizacja (354), prowadzona w takiej temperaturze sterylizacji (355), że osiągnięcie gotowości kulinarnej (28) przez zawartość puszek jest związane z osiągnięciem znacznie wyższego wskaźnika skuteczności (351) niż wymagany $E_{min} = 3$, zwykle w temperaturze ponad 395 K (122°C).

10.3. Zalewy i sosy

(369) zalewa — ciekły, jednorodny, zasadniczo klarowny składnik konserwy, wprowadzony do puszki przed zamykaniem (378), np. olej, wodne roztwory soli i octu.

(370) zalewa olejowa — zalewa (369), której zasadniczym składnikiem jest olej roślinny, zwykle przyprawiony i (lub) zabarwiany.

(371) olej aromatyzowany — zalewa olejowa (370), przyprawiana i zabarwiona, zwykle przy użyciu koncentratu pomidorowego i (lub) papryki,

(372) sos — ciekły, zawiesisty składnik konserwy, wprowadzony do puszki przed zamykaniem (378), np. sos pomidorowy, sos musztardowy, sos grecki.

(373) sos pomidorowy — sos (372), którego zasadniczym składnikiem jest koncentrat pomidorowy, zwykle wymieszany z przetartymi (201) warzywami i mąką oraz dodatkiem oleju, kwasu octowego, cukru, soli i przypraw.

(374) pasta pomidorowa — gęsty, jednorodny sos (372), którego głównym składnikiem jest koncentrat pomidorowy z dodatkiem oleju, soli i przypraw.

(375) sos własny — bulion (313) powstający podczas sterylizacji konserw z ryb surowych nie poddanych obróbce cieplnej przedsterylizacyjnej (311), stanowiący ich jedyny składnik ciekły.

Nazwa ta używana jest również do skadnika ciekłego konserw z ryb parowanych (300), w których ubytek bulionu (313), zastąpiono najwyżej równą ilością solanki (269).

(376) tłuszcz własny — ciekły składnik konserw z wątrób rybich, zasadniczo dorszowych, wydzielonych z nich podczas sterylizacji (354).

10.4. Odpowietrzanie, zamykanie, ciśnienie wewnętrzne i odkształcenia konserw

(377) odpowietrzanie konserw — ogrzewanie napełnionych, nie zamkniętych puszek w celu wytwarzania podciśnienia (380) w konserwach.

(378) zamykanie puszek — maszynowe, hermetyczne łączenie płaszcza puszki konsewowej z wieczkiem przez utworzenie podwójnej zakładki.

(379) ciśnienie wewnętrzne — ciśnienie panujące wewnątrz zamkniętego opakowania z zawartością, np. wewnątrz puszki konserwowej.

(380) podciśnienie — różnica ciśnień między ciśnieniem normalnym a niższym od niego ciśnieniem wewnętrznym (379), mierzonym przy temperaturze zawartości puszki (349) 298 K (25°C).

(381) bombaż — wydęcie wieczka i (lub) denka zamkniętej konserwy, spowodowane wzrostem ciśnienia wewnętrznego (379), zwykle trwałe.

(382) bombaż chemiczny — bombaż (381) pod wpływem wodoru powstającego podczas korozji wewnętrznej powierzchni blachy opakowania.

(383) bombaż biologiczny — bombaż (381) pod wpływem gazów powstających podczas bakteryjnego psucia zawartości.

(384) bombaż fizyczny — bombaż (381) pod wpływem rozszerzalności objętościowej zawartości opakowania.

(385) puszka szeleszcząca — puszka o łagodnie odkształconym wieczku i (lub) denku, bez zmiany ciśnienia wewnętrznego (379), odznaczająca się charakterystycznym, falistym przemieszczaniem odkształcania.

10.5. Badanie konserw i podział faz

(386) badanie termostatowe — badanie konserw, polegające na utrzymaniu ich temperatury na określonym stałym poziomie w ciągu określonego czasu, umożliwiającego rozwój mikroflory szczątkowej (344) lub mikroflory stanowiącej zakażenie wtórne (345) konserw.

(387) wolna przestrzeń — część objętości zamkniętego (378) opakowania konserwowego, nie wypełniona produktem, zawarta między wieczkiem a górną warstwą produktu.

(388) zawartość składników ciekłych — zawartość w konserwie składników (116), odciekających swobodnie w ciągu ustalonego czasu z wyłożonej na określone sito zawartości opakowania.

(389) zawartość składników stałych — zawartość w konserwie składników (116), pozostających wraz z rybą na określonym sicie po oddzieleniu w ciągu ustalonego czasu składników ciekłych (388).

(390) warstwa wodna w konserwie — faza wodna wraz z zawiesiną, wydzielająca się ze składników ciekłych (388) konserwy w zalewie olejowej (392).

(391) udział warstwy wodnej w konserwie — masa warstwy wodnej w konserwie (390), wyrażona w procentach wagowych masy ryby przed sterylizacją, równej w przybliżeniu sumie masy składników stałych konserwy (389) i masy warstwy wodnej.

10.6. Grupy asortymentowe

(392) konserwy w zalewie olejowej — konserwy rybne (45), zawierające zalewę olejową (370) lub tłuszcz własny (376) jako zasadniczy składnik ciekły (388). Potocznie — konserwy olejowe.

(393) konserwy w sosie pomidorowym — konserwy rybne (45), zawierające sos pomidorowy (373) jako zasadniczy składnik ciekły (388). Potocznie — konserwy pomidorowe.

(394) konserwy w sosie własnym — konserwy rybne (45), zawierające sos własny (375) jako zasadniczy składnik ciekły (388).

(395) konserwy w galarecie — konserwy rybne (45), zawierające zależnie od temperatury, galaretę (281) albo zalewę żelatynową i (lub) agarową jako zasadniczy składnik ciekły (388).

(396) konserwy z ryb parowanych — konserwy rybne (45), zawierające jako zasadniczy składnik ryby poddane obróbce cieplnej przedsterylizacyjnej (311) przez parowanie (300).

(397) konserwy z ryb blanszowanych — konserwy rybne (45), zawierające jako zasadniczy składnik ryby poddane obróbce cieplnej przedsterylizacyjnej (311) przez blanszowanie w oleju (308).

(398) konserwy z ryb podwędzanych — konserwy rybne (45), zawierające jako zasadniczy składnik ryby podwędzane (337) lub wędzone (333).

(399) konserwy z ryb podsuszanych — konserwy rybne (45), zawierające jako zasadniczy składnik ryby poddane podsuszeniu (320) przed zapakowaniem do puszek.

(400) pasztety — konserwy rybne (45), zawierające zasadniczo jedną, praktycznie jednorodną fazę stałą, którą stanowi tkanka rybna, rozdrobniona (196) do postaci farszu (232).

(401) konserwy z ryb faszerowanych — konserwy rybne (45), zawierające jako zasadniczy składnik dzwonka (228) ryb wypełnione farszem (232), zwykle zmieszanym z rozdrobnionymi (196) warzywami lub odpowiednio uformowany farsz.

(402) konserwy rybne z owocami i warzywami — konserwy rybne (45), zawierające znaczny dodatek owoców i warzyw, zwykle całych lub krojonych, wypełniające przestrzeń między rybami lub nad rybą w postaci tusz (215), filetów (218), dzwonek (228) lub kawałków (229).

(403) konserwy rybno-warzywne — konserwy rybne (45), zawierające znaczny dodatek warzyw i (lub) innych surowców roślinnych krojonych lub rozdrabnianych (196), wymieszanych (206) z rozdrobnioną (196) rybą, np. sałatki rybne, bigos, gołąbki rybne.

11. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE PRZETWORÓW UBOCZNYCH

11.1. Mączka rybna

(404) mączka rybna — rozdrobniony susz (341) z surowca (30, 31, 33) korzystnie odłuszczony.

(405) wody poprasowe — płynna frakcja surowców (30, 31, 33), poddanych obróbce cieplnej (18) do temperatury zasadniczo ponad 388 K (65°C), oddzielona za pomocą prasy, zwykle ślimakowej, rozdzielająca się trzy fazy: olejową, wodną (zawierającą rozpuszczalne związki azotowe w tym żelatynę), witaminy grupy B, sole mineralne i sól kuchenną oraz frakcję stałą, którą stanowią głównie drobne cząstki ryby. Zaleca się używać określenia: sklarowane wody poprasowe, w odniesieniu do oddzielonej fazy wodnej wód poprasowych. Termin niezalecany — wody klejowe.

(406) mączka rybna paszowa — mączka rybna (404), przydatna do skarmiania, o możliwie zachowanej wartości odżywczej.

(407) mączka rybna nawozowa — mączka rybna (404), która nie osiągnęła lub utraciła własności mączki paszowej.

(408) mączka rybna sypka — mączka rybna paszowa (406), zasadniczo w postaci proszku z udziałem większych cząstek.

(409) mączka rybna granulowana — mączka rybna sypka (408) uformowana w granulki.

(410) mączka rybna brykietowana — mączka rybna sypka (408) uformowana w regularne nierozsypujące się brykiety.

11.2. Pasze płynne

(411) pasza płynna — pasza, otrzymana ze świeżych surowców rybnych (30), nierybnych (31), przyłowu (34) lub surowców wtórnych (35) w wyniku kierowanego procesu autolizy (99), utrwalona (12) przez zakwaszenie.

(412) siloryb — płynna pasza (411), utrwalona (12) kwasami: mrówkowym i solnym lub siarkowym.

(413) pirosiloryb — płynna pasza (411), utrwalona (12) pirosiarczynami w środowisku kwaśnym.

(414) protevit — płynna pasza (411), otrzymana z fazy białkowo-tłuszczowej wątrób rybich podczas produkcji tranu (416), utrwalona przez zakwaszenie.

11.3. Tłuszcze rybie

(415) olej rybi — tłuszcz otrzymany z surowców rybnych (30) i rybnych surowców ubocznych (33).

(416) tran — tłuszcz, otrzymany z wątrób rybich np. tran dorszowy.

(417) tłuszcze rybie — oleje rybie (415) i trany (416).

(418) tłuszcz rybi surowy — tłuszcz (417), wydzielony z tkanki, nie poddany rafinacji ani frakcjonowaniu.

(419) półfabrykat tranu leczniczego — tran (416) surowy (418), o własnościach umożliwiających wyprodukowanie tranu leczniczego (420).

(420) tran leczniczy — tran (416), pozbawiony frakcji tłuszczowej krzepnącej w temperaturze 273 K (0°C), zgodny z wymaganiami Farmakopei Polskiej.

(421) tłuszcze rybie spożywcze — tłuszcze rybie (417), zgodne z wymaganiami dotyczącymi tłuszczów jadalnych.

(422) tłuszcze rybie techniczne — tłuszcze rybie (417), niezgodne z wymaganiami dotyczącymi tłuszczów leczniczych i spożywczych.

(423) miazga wątrobiana — rozdrobnione (196) wątroby ryb dorszowych, zwykle ze znacznym dodatkiem wody.

(424) wody odpływowe — wodna frakcja miazgi wątrobianej (423) stanowiąca pozostałość po oddzieleniu tranu (416) metodą wirówkową, zawierająca jako zasadniczy składnik białko związane z tłuszczem (lipoproteidy) oraz ekstraktywne składniki azotowe, witaminy grupy B i sole mineralne.

11.4. Wykorzystanie łuski i innych surowców klejowych

(425) błotko guaninowe — masa, zawierająca oprócz kryształków guaniny, śluz i inne zanieczyszczenia organiczne oraz mineralne, oddzielone za pomocą wirówek z wód użytych do wymywania guaniny z łuski rybiej.

(426) zupa klejowa — wodny roztwór żelatyny i produktów destrukcji kolagenu, zwykle nieklarowny, żelujący w temperaturze pokojowej lub niższej, otrzymany przez obróbkę cieplną (18) surowców wtórnych (35) o dużej zawartości tkanki łącznej, zwykle łuski, skór lub tkanki kostnej.

(427) łuska odklejona — pozostałość po oddzieleniu od łuski zup klejowych (426) jednego lub więcej rzutów.

(428) klej rybi — stężony roztwór żelatyny i produktów destrukcji kolagenu, o dużej lepkości i sile klejenia, otrzymany przez zatężenie filtrowanych zup klejowych (426), zwykle konserwowany lub suszony (21). Rozróżnia się klej stały, płynny i suchy.

12. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA

(429) przechowywanie — przetrzymywanie artykułu w okresie po produkcji a przed konsumpcją lub zużyciem, zasadniczo w określonych warunkach (430) i w sposób chroniący przed zaginięciem.

(430) warunki przechowywania — zespół parametrów mikroklimatu panującego w pomieszczeniu, w którym odbywa się przechowywanie (429) towarów, szczególnie zaś: temperatura, zmiany temperatury, wilgotność powietrza, wielokrotność wymiany powietrza i szybkość jego przepływu.

(431) temperatura przechowywania — średnia w czasie i przestrzeni temperatura powietrza, w którym odbywa się przechowywanie w ciągu określonego czasu lub okresu przechowywania (51).

(432) klimatyzacja — celowa zmiana warunków przechowywania (430) zmierzająca do ich utrzymania na określonym poziomie.

(433) ubytki naturalne — niezamierzone ubytki wagowe (24), podczas przechowywania (429) i transportu.

(434) sztaplowanie — układanie opakowań zbiorczych w stosy, w sposób zapewniający bezpieczeństwo obsługujących i trwałość opakowań.

(435) przechowywanie luzem — przechowywanie (429) produktów bezkształtnych lub produktów w sztukach nie stanowiących jednostek dyspozycyjnych, bez opakowania handlowego lub w opakowaniach nieprzenośnych, np. mączki, ryby w ładowni statku.

KONIEC

Załącznik
Informacje dodatkowe

Załącznik
do BN-73/8020-06

Skala Maiera

Stopień	Stadium	Samica	Samiec
I	Młodociane	jajniki szkliste, czasami przeświecają różową barwą, małe, o grubych ścianach i wąskim świetle; jaj nie można rozpoznać nieuzbrojonym okiem, pod lupą przeświecają niejednolicie; ściana jajnika gładka albo słabo punktowana; pod mikroskopem jaja dają obraz zupełnie przezroczystych komórek wielobocznych, różnej długości, ściśle przylegających do siebie	jądra małe, szkliste, jasno przeświecające, bezbarwne do szarych
II	Spoczynkowe	jajniki przeświecające mętnie, z zabarwieniem różowym do różowoszarego, małe, z grubymi ścianami; światło wypełnione płynem i mało wyraźne; jaja można wyróżnić za pomocą lupy jako zaokrąglone przeświecające punkty, obok których znajdują się również jaja młodociane właściwe dla stadium I	jądra małe, mętne, szaroróżowe, przeświecające
III	Przygotowawcze	jajniki zazwyczaj zupełnie nieprzezroczyste, zabarwione na różowoszaro do ciemnopomarańczowego, niewiele większe od jajników stadium II, mniej lite, bogato unaczynione, światło większe; pojedyncze jaja widać nieuzbrojonym okiem są one wielkie, nieprzezroczyste, zabarwione na pomarańczowo; zaczyna się w nich tworzenie żółtka	jądra małe, nieprzezroczyste, różowe, bogate w naczynia krwionośne
IV	Tężenia	jajniki zupełnie nieprzezroczyste, pomarańczowe do czerwonobiałych, stosunkowo czyste, osiągają najwyżej połowę ostatecznej długości, bardzo zbite, a wobec tego kruche; światło jeszcze wyraźne; jaja są wypełnione żółtkiem, a więc jasnopomarańczowe do czerwonawobiałych i przezroczystych; przylegają do siebie tak ściśle, że zgniatają się wzajemnie przyjmując kształty wieloboczne	jądra czerwonawobiałe do białych, jeszcze małe; brak przy ściśnięciu kropel mleczu, zbite
V	Wydłużania się	jajniki nieprzezroczyste, pomarańczowe, do czerwonawobiałych, doszły do ostatecznej długości (stąd nazwa tego stadium) bardzo zbite, kruche; światło bardzo ścieśnione; jaja jak w stadium IV, ale ponownie zaokrąglone, mogą już mieć postać oddzielonych, dojrzałych do tarła, szklanoprzezroczystych	jądra nieprzezroczyste białe, osiągnęły dostateczną długość; przy naciśnięciu lepka kropla białego mleczu, ściany zbite
VI	Dojrzałe	jajniki przeświecające, szaroczerwonawe, pojedyncze miejsca jeszcze niekiedy barwy pomarańczowej do białoszarej, nieprzezroczyste, długość jak w stadium V, bardzo zbite, ale przy ucisku ustępują, światło wypełnione płynną ikrą, większość jaj przyzroczysta, jasnoszklana; z miejsc tych przy nacisku łatwo wypływają jaja, obok jaja jeszcze nieprzezroczyste jak w stadium V	jądra nieprzezroczyste białe, długość ostateczna; przy nacisku spływa mlecz, ściany wiotkie
VII	Na wpół wytarte	jajniki szare do niebieskoczerwonych, przeświecające, nieco skrócone, ściany obwisłe, bogate w krew, światło bardzo wielkie, z ikrą płynną i obficie wypełnioną płynem; nie ma już jaj nieprzezroczystych (ze stadium V) większość jasnoszklanych jaj jest już wytarta, inne w świetle	jądra nieprzezroczyste, białe, ze słabym zaczerwienieniem, nieco skrócone, przy naciśnięciu spływa mlecz, ściany słabe i wiotkie
VIII	Wytarte	jajniki niebieskoczerwone, wyraźnie skrócone, ściany bardzo słabe, często zmarszczone, przekrwione, światło bardzo wielkie, z wielką ilością płynu, zaledwie ślady ikry; przypomina stadium II; z białych jaj jedynie resztki, większość już zmarszczona i ulega wessaniu, inaczej jak w stadium II	jądra niebieskoczerwone, do szaroczerwonych, silnie skrócone, już nie ma mleczu, ściany bardzo słabe, bogate w naczynia krwionośne; zwolna przechodzą w stadium II

1. Skorowidz alfabetyczny terminów

A

anatomiczna długość tuszy 161
aromatyzowany olej 371
artykuły nierybne 43
a. rybne 42
asortyment 59
autoliza 99
azot ogólny, zawartość 119

B

badanie termostatowe 386
bałtyckie ryby 154
barwa naturalna 104
bezpośrednie mrożenie 248
białkowy koncentrat 342
bielenie tkanki 29
biologiczny bombaż 383
blanszowanie 306
b. w oleju 308
b. w wodzie 307
blok filetów 224
bloki, zamrażanie 241
błotko guaninowe 425
bombaż 381
b. biologiczny 383
b. chemiczny 382
b. fizyczny 384
brunatnienie 314
brykietowana mączka rybna 410
brzuszek mocny 85
b. osłabiony 86
b. pęknięty 87
bulion 313

C

cała ryba 207
chemiczne skażenie 94
chemiczny bombaż 382
chłodnicza obróbka 17
chłodzenie 233
c., czas 361
c., faza sterylizacji 358
chude ryby 169
cieknące ryby 138
cieplna obróbka 18
cięcie 198
cięta kostka 226
ciśnienie wewnętrzne 379
czas chłodzenia 361
c. dziesięciokrotnej redukcji 346
c. letalny 347
c. podgrzewania 359
c. sterylizacji właściwej 360
c. transportu 57
c. zastępczy 353

D

dalekomorskie ryby 155
data produkcji 50
długość anatomiczna tuszy 161
d. całkowita ryby 159
d. ciała ryby 160
d. głowonoga 173
d. skorupiaka 178
d. szyjki 180
d. tuszy ryby 162
d. użytkowa tuszy ryby 163
dojrzałość płciowa, stopień 134
dojrzewające ryby 136
dojrzewanie przetworów 13
d., okres 52
domieszka ryb 64
duszenie 310
dwukrotnie zamrażane ryby 261
dwuśrodowiskowe ryby 157
dym wędzarniczy 325
d.w., preparat 330
dymienie, faza wędzenia 324
dymny smak 112
d. zapach 113
dziesięciokrotnej redukcji czas 346
dzwonko 228

E

elektrostatyczne wędzenie 328
enzymatyczne solenie 268

F

farsz 232
faza chłodzenia 358
f. dymienia 324
f. obróbki cieplnej 323
f. podgrzewania 356
f. podsuszania 322
f. sterylizacji właściwej 357
filet 218
f. bez ości 220
f. bez skóry 219
f. podwójny 221
filetowanie 193
filety, blok 224
f., kostka 225
f., ścinki 222
f., wycinki 223
fizyczny bombaż 384
fluidyzacyjne mrożenie 245

G

galareta 281
garmażeryjne wyroby 46
gatunek ryby 1
glazura 250
glazurowanie 251
głęboka wysuszka 255
głębokie zamrażanie 239
głowonoga długość 173
g., płaszcz 174
g., ramiona 175
gnilny rozkład 100
g. zapach 108
godowa szata 146
gonady 145
gorące wędzenie 319
gotowane marynaty 292
gotowania próba 111
gotowanie 303
gotowość kulinarna 28
granulacja lodu 235
granulowana mączka rybna 409
grubość ciała ryby 166
grupa towarowa 58
guaninowe błotko 425
gwarancyjny okres 54
g.o. minimalny 55

H

hodowlane ryby 158
homogenizacja 202

I

ikra 143
ikrzyca 142
intensywność żerowania 149

J

jakość, klasa 74
j., ogólna 73
j., poziom 71
j., składowa 72
j., wyróżnik 67
jama ciała otwarta 88
jednorodna partia 75
jełki smak 109
j. zapach 110

K

kalmar patroszony 176
kanties 289
karmelizacja cukru 315
kawałek 229
kąpiel marynująca 279
klasa jakości 74
klej rybi 428
klejowa zupa 426
klimatyzacja 432
kombinowane solenie 266
komorowe mrożenie 243
koncentrat białkowy 342
konserwa, warstwa wodna 390
konserwy, mikroflora szczątkowa 344
k., odpowietrzanie 377
k., rybne 45
k.r. z owocami i warzywami 402
k. rybno-warzywne 403
k. w galarecie 395
k. w sosie pomidorowym 393
k. w s. własnym 394
k. w zalewie olejowej 392
k., zakażenie początkowe 343
k., z. wtórne 345
k. z ryb blanszowanych 397
k. z r. faszerowanych 401
k. z r. parowanych 396
k. z r. podsuszanych 399
k. z r. podwędzanych 398
konsumencka porcja 230

konsystencja 125
kostka cięta 226
k. filetów 225
korzenne solenie 267
korzennie solone ryby 288
kotlet rybny 297
krojenie 197
kruchość mięsa 128
k. — stopień 130
krusta 316
krwawy wylew 84
krytyczny wyróżnik 69
kulinarna gotowość 28
kutrowanie 200

L

leczniczy tran 420
l.t., półfabrykat 419
lepkość 124
letalności stopień 348
letalny czas 347
letni okres 48
liofilizacja 323
liofilizowane ryby 340
lodowanie 234
lód, granulacja 235
lustro, uszkodzenie 82

Ł

łuska odklejona 427

M

marynaty 290
m. gotowane 292
m. smażone 293
m. zimne 291
marynowanie 23
m. na zimno 278
marynująca kąpiel 279
materiał zarybieniowy 148
mączenie 282
mączka rybna 404
m.r. brykietowana 410
m.r. granulowana 409
m.r. nawozowa 407
m.r. paszowa 406
m.r. sypka 408
mątwa patroszona 176
mechaniczna obróbka 16
metoda obróbki 14
m. utrwalania 15
miazga wątrobiana 423
mielenie 199
mielone mięso 231
mieszane surowce 184
mieszanie składników 206
mieszanka peklująca 275
miękkie surowce 182
mięso, kruchość 128
m. mielone 231
m., twardość 127
mikroflora szczątkowa konserwy 344
minimalny wskaźnik skuteczności sterylizacji 352
mlecz 144
mleczak 141
młodociane ryby 135
mocno solone ryby 285
mocny brzuszek 85
morskie ryby 153
morskiego solenia ryby 289
mrożenie bezpośrednie 248
m. fluidyzacyjne 245
m. komorowe 243
m. pośrednie 249
m. solankowe 246
m. stykowe 247
m. tunelowe 244
mrożone ryby 260
mrożonki rybne 263
mycie 204

N

narybek 147
nasolenie, wskaźnik 272
naturalna barwa 104
n. solanka 271
naturalne ubytki 433
nawlekanie 205
nawozowa mączka rybna 407
nazwa handlowa ryb 2
niedopuszczalna wada 70
nierybne artykuły 43
n. półprzetwory 40
n. przetwory 39
n. surowce 31
niewymiarowe ryby 165
niezależny wyróżnik 68
nieżerujące ryby 150
niskotemperaturowa sterylizacja 367

O

obgotowywanie 304
obróbka 10
o. chłodnicza 17
o. cieplna 18
o.c., faza wędzenia 323
o.c. przedsterylizacyjna 311
o. mechaniczna 16
o., metoda 14
obwód ciała ryby 168
ochłodzone ryby 257
ochronny okres 47
o. wymiar ryby 164
octowa zalewa 279
odbarwienie tkanki 105
odchylenia temperatury, poprawka korygująca 363
odgardlanie 189
odgardlona ryba 210
odgardlone ryby bez głów 212
odgławianie 191
odgłowione ryby 212
odgniecenie 83
odklejona łuska 427
odkrwawianie 188
odkrwawiona ryba 209
odłuszczanie 190
odłuszczona ryba 211
odnóża 181
odpadki 36
odpływowe wody 424
odpowietrzanie konserw 377
odsalanie 277
odskórzanie 194
ogólna jakość 73
okres dojrzewania 52
o. gwarancyjny 54
o.g. minimalny 55
o. letni 48
o. ochronny 47
o. przechowywania 51
o. transportu 56
o. trwałości 53
o. zimowy 49
olej aromatyzowany 371
o. rybi 415
o. wędzony 329
o. rybi 415
o. wędzony 329
olejowa zalewa 370
oparzelina zamrażalnicza 253
oprawianie 187
oprawiona ryba 208
osłabiony brzuszek 86
ośmiornica patroszona 177
otwarta jama ciała 88

P

paluszki rybne 295
panierowanie 283
parowanie 300
p. na siatkach 301
p. w puszkach 302
partia jednorodna 75
p. niezgodna z normą 77
p. poniżej normy 77
p. poza normą 77
p. ryb jednodniowa 66
p.r. jednogatunkowa 61
p.r. niesortowana 63
p.r. wielogatunkowa 62
p. zgodna z normą 76
parzenie 305
pasta pomidorowa 374
p. rybna 299
pasza płynna 411
paszowa mączka rybna 406
pasztet rybny 298
pasztety 400
patroszenie 192
patroszona mątwa 176
p. ośmiornica 177
patroszona ryba 213
patroszony kalmar 176
peklowanie 274
peklująca mieszanka 275
peklująca solanka 276
pełne ryby 137
pełnotłuste ryby 172
pęknięty brzuszek 87
pirosiloryb 413
płaszcz głowonoga 174
płat 217
płaty brzuszne, ubytek 89
płukanie 203
płynna pasza 411
początkowe zakażenie konserwy 343

podciśnienie 380
podgrzewanie, czas 359
p., faza sterylizacji 356
podmrażanie 236
podmrożone ryby 259
podskórne pożółcenie 107
podsuszanie 320
p., faza wędzenia 322
podwędzanie 321
podwędzane ryby 337
podwójny filet 221
pokruszone ryby 91
połamane ryby 90
pomidorowa pasta 374
pomidorowy sos 373
poprasowane wody 405
poprawka korygująca odchylenia temperatury 363
porcja konsumencka 230
porcjowane ryby 227
porcjowanie 195
posortowania wskaźnik 123
pośmiertne stężenie 98
pośrednie mrożenie 249
powierzchniowa wysuszka 254
powierzchniowe uszkodzenie 81
poziom jakości 71
pożółcenie podskórne 107
półfabrykat tranu leczniczego 419
półprzetwory nierybne 40
p. rybne 38
preparat dymu wędzarniczego 330
prezerwy rybne 44
produkcja, data 50
promieniotwórcze skażenie 95
protevit 414
próba gotowania 111
przechowywanie 429
p. luzem 435
p., okres 51
p., temperatura 431
p., warunki 430
przecieranie 201
przeciwciśnienie podczas sterylizacji 364
przedsterylizacyjna obróbka cieplna 311
przekrwienie tkanki 106
przestrzeń wolna 387
przetwory nierybne 39
p., dojrzewanie 13
p. rybne 37
p. uboczne 41
przyłów 34
przypalenizny smak 114
p. zapach 115
puszka szeleszcząca 385
puszki, zamykanie 378

R

ramiona głowonoga 175
rozdrabnianie 196
rozkład gnilny 100
rozmrażanie 256
rozmrożone ryby 262
rozpłatana tusza 216
rozpłatana ryba 214
rozstęp tkanki mięsnej 92
roztwór wędzący 331
ryba bez głowy 212
r. cała 207
r., gatunek 1
r. odgardlona 210
r. odkrwawiona 209
r. odłuszczona 211
r. oprawiona 208
r. patroszona 213
r. rozpłatana 214
rybna mączka 404
r. pasta 299
rybne artykuły 42
r. konserwy 45
r. mrożonki 263
r. paluszki 295
r. prezerwy 44
r. surowce 30
r. wędliny 338
rybi klej 428
r. olej 415
r. tłuszcz surowy 418
rybie tłuszcze 417
rybno-warzywne, konserwy 403
rybny kotlet 297
r. pasztet 298
ryby bałtyckie 154
r. chude 169
r. cieknące 138
r. dalekomorskie 155
r., długość całkowita 159
r., d. ciała 160
r., d. tuszy 162
r., d. t. anatomiczna 161
r., d. t. użytkowa 163
r. dojrzewające 136
r., domieszka 64
r. dwukrotnie zamrażane 261
r. dwuśrodowiskowe 157
r., grubość ciała 166
r. hodowlane 156
r. intensywnie żerujące 152
r. liofilizowane 340
r. mocno solone 285
r. morskie 153
r. młodociane 135
r. mrożone 260
r., nazwa handlowa 2
r. niesortowane 65
r. niewymiarowe 165
r. nieżerujące 150
r., obwód ciała 168
r. ochłodzone 257
r. odgardlone bez głów 212
r. odgłowione 212
r., partia jednodniowa 66
r., p. jednogatunkowa 61
r., p. niesortowana 63
r., p. wielogatunkowa 62
r. pełne 137
r. pełnotłuste 172
r. podmrożone 259
r. podwędzane 337
r. pokruszone 91
r. połamane 90
r. porcjowane 227
r., półprzetwory 38
r., przetwory 37
r. rozmrożone 262
r. skażone 9
r. słabo solone 287
r. słodkowodne 156
r. smażona 294
r. solenia morskiego 289
r. solone 284
r. s. korzennie 288
r. suszone 339
r. śnięte 4
r. średnio solone 286
r. średniotłuste 170
r. świeże 6
r. tłuste 171
r. utopione 7
r. wędzone 333
r. w. na gorąco 334
r. w. na zimno 335
r. w. w ciepłym dymie 336
r., wymiar ochronny 164
r., wysokość ciała 167
r. wytarte 139
r. zabite 5
r. zalodowane 258
r. zatrute 8
r. żerujące 151
r. żywe 3

S

sałatka 296
siloryb 412
skażenie chemiczne 94
s. promieniotwórcze 95
skażone ryby 9
składnik, zawartość 116
składniki ciekłe, zawartość 388
s., mieszanie 206
s. stałe, zawartość 389
składowa jakość 72
skorupiaka długość 178
skóra, uszkodzenie 80
skuteczność sterylizacji 350
s. s., wskaźnik 351
s. s., w. minimalny 352
słabo solone ryby 287
słodkowodne ryby 156
słone surowce 185
słoność, wskaźnik 120
smak dymny 112
s. jełki 109
s. przypalenizny 114
smażenie 309
smażone ryby 294
smażone marynaty 293
soczystość 133
solanka 269
s. naturalna 271
s. peklująca 276
s. zalewowa 270
solankowanie 273
solankowe mrożenie 246
solenia morskiego ryby 289
solenie 22
s. enzymatyczne 268
s. kombinowane 266
s. korzenne 267
s. na mokro 265
s. na sucho 264

solone korzennie ryby 288
s. mocno ryby 285
s. ryby 284
s. słabo ryby 287
s. średnio ryby 286
sortowanie 10
sortyment 60
sos 372
s. pomidorowy 373
s. własny 375
sól kuchenna, zawartość 117
spady 326
spożywcze tłuszcze rybie 421
sprężysta tkanka 103
sprężystość tkanki 101
średnio solone ryby 286
sterylizacja 354
s. faza chłodzenia 358
s. f. podgrzewania 356
s. niskotemperaturowa 367
s., skuteczność 350
s., temperatura 355
s. w parze 366
s. w wodzie 365
s. właściwa, czas 360
s.w., faza sterylizacji 357
s., wskaźnik skuteczności 351
s.,w.s. minimalny 352
s., wysokotemperaturowa 368
s., wzór 362
s. z przeciwciśnieniem 364
stężenie pośmiertne 98
stopień dojrzałości płciowej 134
s. kruchości 130
s. letalności 348
s. sprężystości tkanki 102
s. twardości 129
s. uwędzenia 327
struktura 131
stykowe mrożenie 247
sublimacyjne suszenie 323
suche solenie 264
surowce mieszane 184
s. miękkie 182
s. nierybne 31
s. rybne 30
s. słone 185
s. twarde 183
s. uboczne 33
s. wtórne 35
surowy tłuszcz rybi 418
susz 341
suszenie 21
s. sublimacyjne 323
suszone ryby 339
sypka mączka rybna 408
szata godowa 146
szczątkowa mikroflora konserwy 344
szeleszcząca puszka 385
sztaplowanie 434
szybkość zamrażania 238
szyjka 179
s., długość 180

Ś

ścinki filetów 222
śnięte ryby 4
średniotłuste ryby 170
świeże ryby 6
świeżość 97

T

tarlak 140
techniczne tłuszcze rybie 422
tekstura 126
temperatura dogrzania tkanki 27
t. przechowywania 431
t. sterylizacji 355
t. zawartości puszki 349
termiczny wyciek 312
termostatowe badanie 386
tkanka, bielenie 29
t. mięsna, rozstęp 92
t. odbarwienie 105
t. przekrwienie 106
t. sprężysta 103
t., sprężystość 101
t., stopień sprężystości 102
t., temperatura dogrzania 27
tłuste ryby 171
tłuszcz rybi surowy 418
t. własny 376
t., zawartość 118
tłuszcze rybie 417
t. r. spożywcze 421
t. r. techniczne 422
towary, grupa 58
tran 415
t. leczniczy 420
tranu leczniczego półfabrykat 419
transport, okres 56
transport, czas 57
trwałość, okres 53
tunelowe mrożenie 244
tusza 215
t. rozpłatana 216
t. ryby, długość 152
t.r., d. anatomiczna 161
t.r., d. użytkowa 163
twarde surowce 183
twardość mięsa 127
t. stopień 129

U

uboczne przetwory 41
u. surowce 33
ubytek płatów brzusznych 89
u. wagowy 24
ubytki naturalne 433

udział warstwy wodnej w konserwie 391
umięśnienie 121
u., współczynnik 122
uszkodzenie 78
u. lustra 82
u. powierzchowne 81
u. skóry 80
u. zewnętrzne 79
uśmiercanie 186
utopione ryby 7
utrwalanie 12
u., metoda 15
uwędzenia stopień 327

W

wada niedopuszczalna 70
wagowy ubytek 24
warstwa wodna w konserwie 390
w.w., udział w konserwie 391
warunki przechowywania 430
wątrobiana miazga 423
wewnętrzne ciśnienie 379
wędliny rybne 338
wędzarniczy dym 325
wędzący roztwór 331
wędzenie 20
w. elektrostatyczne 328
w. gorące 319
w. w ciepłym dymie 318
w. zimne 317
wędzone ryby 333
w.r. na gorąco 334
w.r. na zimno 335
w.r. w ciepłym dymie 336
wędzony olej 329
własny sos 375
w. tłuszcz 376
włóknistość 132
wodorosty 32
wody odpływowe 424
w. poprasowe 405
wolna przestrzeń 387
wskaźnik nasolenia 272
w. posortowania 123
w. skuteczności sterylizacji 351
w. słoności 120
współczynnik umięśnienia 122
wtórne surowce 35
w. zakażenie konserwy 345
wyciek 26
w. termiczny 312
wycinki filetów 223
wyjaławianie 19
wylew krwawy 84
wymiar ochronny ryby 164
wyroby garmażeryjne 46
wyróżnik jakości 67
w. krytyczny 69
w. niezależny 68
wysokość ciała ryby 167
wysokotemperaturowa sterylizacja 368
wysuszka 25
głęboka 255
w. powierzchniowa 254
w. zamrażalnicza 252
wytarte ryby 139
wzór sterylizacji 362

Z

zabite ryby 5
zakażenie 96
z. początkowe konserwy 343
z. wtórne konserwy 345
zalewa 369
z. octowa 279
z. olejowa 370
zalewowa solanka 270
zalodowane ryby 258
zamrażalnicza wysuszka 252
z. oparzelina 253

zamrażanie 237
z. głębokie 239
z. luzem 240
z. ryb dwukrotne 261
z., szybkość 238
z. w blokach 241
z. w żelu alginowym 242
zamykanie puszek 378
zanieczyszczanie 93
zapach dymny 113
z. gnilny 108
z. jełki 110
z. przypalenizny 115
zarybieniowy materiał 148
zastępczy czas 353
zatrute ryby 8
zawartość azotu ogólnego 119
z. puszki, temperatura 349
z. składnika 116
z. składników ciekłych 388
z. s. stałych 389
z. soli kuchennej 117
z. tłuszczu 118
zewnętrzne uszkodzenie 79
zimne marynaty 291
z. marynowanie 278
z. wędzenie 317
zimowy okres 49
zupa klejowa 426

ż

żel alginowy, zamrażanie 242
żerowania intensywność 149
żerujące ryby 151
ż. intensywnie ryby 152
żywe ryby 3

2. Istotne zmiany w stosunku do PN-64/A-86750

a) rozszerzono przedmiot normy, która oprócz ryb obejmuje surowce nierybne pochodzenia wodnego

b) rozszerzono zakres stosowania normy na wszystkie normy, dokumenty technologiczne i luteraturę fachową

c) zwiększono objętość normy z 38 haseł do 435, wprowadzając wszystkie podstawowe określenia dotyczące procesów technologicznych oraz jakości surowców i przetworów rybnych

d) wprowadzono systematyczny podział haseł na rozdziały wg metod obróbki i utrwalania, grupując oddzielnie określenia ogólne (używane w innych rozdziałach) oraz dotyczące jakości i surowców

e) poszczególne określenia powiązano wzajemnie przy pomocy odnośników

f) normę uzupełniono skalą Maiera, wykazem skrótów i oznaczeń oraz skorowidzem alfabetycznym terminów

Dotychczas obowiązująca PN-64/A-86750 zostaje unieważniona z dniem 1 stycznia 1974 r.

3. Wykaz stosowanych skrótów i oznaczeń

	Określenie	Nr określenia w normie	Skrót lub oznaczenie
1	Oznaczenia sortymentów ryb w partii jednogatunkowej (60) lub wielogatunkowej (61)		
	— sortyment ryb dużych	60	D
	— sortyment ryb średnich	60	S
	— sortyment ryb małych	60	M
2	Oznaczenia partii ryb niesortowanej	63	N
3	Skróty dotyczące oprawienia 187 ryb		
	— ryba odkrwawiona	209	odkrw.
	— ryba odgardlana	210	odgd.
	— ryba bez głów	212	b/gł.
	— ryba odgardlana bez głów	212	odgd. b/gł.
	— ryba patroszona (ryba patroszona z głowami)	213	patr. z/gł.
	— ryba patroszona bez głów (tusza)	212/213, 215	patr. b/gł.
	— filet bez skóry	219	filet b/s
	— filet bez ości	220	filet V

SPIS TREŚCI

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy
1.2. Zakres stosowania normy

2. OKREŚLENIA OGÓLNE

2.1. Ryby (1÷9)
2.2. Sortowanie, obróbka, utrwalanie, dojrzewanie (10÷29)
2.3. Surowce (30÷36)
2.4. Przetwory (37÷46)
2.5. Okres ochronny, przechowywania i inne (47÷56)
2.6. Towary (58÷66)

3. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

3.1. Ocena jakości (67÷77)
3.2. Uszkodzenia (78÷92)
3.3. Zanieczyszczenie, skażenie, zakażenie (93÷96)
3.4. Świeżość i jakość sensoryczna (97÷115)
3.5. Jakość wymierna (116÷123)
3.6. Własności strukturalno-mechaniczne (124÷133)

4. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE RYB I SUROWCÓW

4.1. Dojrzałość płciowa ryb (134÷148)
4.2. Intensywność żerowania (149÷152)
4.3. Rozsiedlenie ryb (153÷158)
4.4. Wymiary ryb (159÷168)
4.5. Zawartość tłuszczu (169÷172)
4.6. Głowonogi i skorupiaki (173÷181)
4.7. Surowce uboczne (182÷185)

5. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI MECHANICZNEJ

5.1. Uśmiercanie i oprawianie (186÷194)
5.2. Porcjowanie i rozdrabnianie (195÷202)
5.3. Obróbka mechaniczna uzupełniająca (203÷206)
5.4. Ryby całe, oprawiane, porcjowane i rozdrabniane (207÷232)

6. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI CHŁODNICZEJ

6.1. Chłodzenie, podmrażanie, zamrażanie i rozmrażanie (233÷256)
6.2. Ryby ochłodzone, podmrożone, zamrożone, rozmrożone (257÷263)

7. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE SOLENIA, MARYNOWANIA I WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH

7.1. Solenie (264÷277)
7.2. Marynowanie, produkcja wyrobów garmażeryjnych (278÷283)
7.3. Ryby solone (284÷289)
7.4. Marynaty i wyroby garmażeryjne (290÷299)

8. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI CIEPLNEJ

8.1. Metody obróbki cieplnej (300÷311)
8.2. Zmiany produktów (312÷316)

9. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE WĘDZENIA I SUSZENIA

9.1. Wędzenie i suszenie (317÷332)
9.2. Produkty wędzone i suszone (333÷342)

10. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE KONSERW

10.1. Skuteczność sterylizacji (343÷353)
10.2. Technika sterylizacji (354÷368)
10.3. Zalewy i sosy (369÷376)
10.4. Odpowietrzanie, zamykanie, ciśnienie wewnętrzne i odkształcenia konserw (377÷385)
10.5. Badanie konserw i podział faz (386÷391)
10.6. Grupy asortymentowe (392÷403)

11. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE PRZETWORÓW UBOCZNYCH

11.1. Mączka rybna (404÷410)
11.2. Pasze płynne (411÷414)
11.3. Tłuszcze rybie (415÷424)
11.4. Wykorzystanie łuski i innych surowców klejowych (425÷428)

12. OKREŚLENIA DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA (429÷435)

Załączniki
1. Skala Maiera
2. Wykaz stosowanych skrótów i oznaczeń

Informacje dodatkowe