

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-84
	Głownogi mrożone Kalmary	8022-09
		Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są kalmary całe i oprawione mrożone, przeznaczone do spożycia lub dalszego przerobu.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w produkcji i obrocie krajowym oraz eksporcie.

1.3. Określenia

1.3.1. kalmary — typ mięczaki, gromada głownogi, rząd dziesięciornice, rodzina Loliginidae z rodzajem Loligo, rodzina Ommastrephidae z rodzajem Illex, Todarodes i Martialia.

1.3.2. długość kalmarów — długość płaszcza po stronie grzbietowej, od jego końca do przedniej krawędzi.

1.3.3. ramiona — mięsiste wyrostki odcięte z częścią głowy kalmarów, z usuniętym aparatem gębowym i oczami, ze skórą lub bez skóry.

1.3.4. tuby — mięsista zewnętrzna część ciała kalmarów ze skórą, bez głowy, przewodu pokarmowego i gonad; dopuszcza się pozostawienie części szkieletowej (piórka) i skrzelii.

1.3.5. tuszki — tuby z usuniętymi płetwami, ze skórą lub bez skóry.

1.3.6. cylindry — tuszki z odciętą częścią ogonową, odkórzzone i dokładnie wewnątrz oczyszczone.

1.3.7. płaty — rozcięte cylindry lub tuszki odkórzzone, dokładnie wewnątrz oczyszczone.

1.3.8. pierścienie — cylindry cięte prostopadłe do osi ciała na odcinki.

1.3.9. paski — płaty cięte prostopadłe do osi ciała na odcinki.

1.3.10. uszkodzenia — mechaniczne uszkodzenia tkanki mięsnej.

1.3.11. wysusзка — odwodnienie tkanki mięsnej na powierzchni objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry objawiające się zmatowieniem i utratą elastyczności.

1.3.12. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. W zależności od sposobu obróbki różni się i oznacza kalmary:

- całe — nie oznacza się,
- ramiona ze skórą — ramiona z/s,
- ramiona bez skóry — ramiona b/s,
- płetwy bez skóry — płetwy b/s,
- płetwy ze skórą — płetwy z/s,
- tuby — tuby,
- tuszki ze skórą — tuszki z/s,
- tuszki bez skóry — tuszki b/s,
- cylindry — cylindry,
- płaty — płaty,
- pierścienie — pierścienie,
- paski — paski.

2.2. Oznaczenie

2.2.1. Sposób budowy oznaczenia

Treść słowną oznaczenia stanowi:

- nazwa handlowa, rodzaj,
- forma — sposób obróbki,
- wyróżnik obróbki chłodniczej (mrożone),
- sortyment,
- klasa jakości,
- numer normy.

2.2.2. Przykład oznaczenia tub z kalmarów rodzaju Loligo mrożonych pierwszej jakości o długości powyżej 15 cm:

KALMARY LOLIGO — TUBY mr L-I-BN-84/8022-09

2.3. Klasy jakości. Dla kalmarów ustala się dwie klasy jakości i oznacza I i II.

2.4. Nazwy handlowe ustala się wg nazwy rodzaju kalmarów występujących w partii.

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec. Surowcem do produkcji kalmarów oprawionych są kalmary świeże lub mrożone o jakości zgodnej z wymaganiami I klasy niniejszej normy.

3.2. Nazwy naukowe, rodzaje obróbki, sortymenty i wymiary — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Urząd Gospodarki Morskiej
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 21 maja 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1984 poz. 13)

Tablica 1

Rodzina	Rodzaj	Forma obróbki	Sortymenty — długość, cm			
			X	S	M	L
Ommastrephidae	Illex Todarodes Martialia	całe tuby cylindry tuszki płaty	do 18	18 ÷ 23	23 ÷ 28	powyżej 28
Loliginidae	Loligo		—	do 10	10 ÷ 15	powyżej 15

Dopuszcza się do 10% masy kalmarów o długości mniejszej lub większej od przewidzianej dla danego sortymentu. Kalmary całe i oprawione nie spełniające wymagań określonego sortymentu (niesortowane) należy oznaczać literą N.

3.3. Uformowanie bloków. Kalmary całe powinny być ułożone równolegle do dłuższych krawędzi bloków, z ramionami podwiniętymi do wnętrza. Tuby, tuszki, cylindry, płaty i ramiona powinny być ułożone równolegle do dłuższych krawędzi bloków. Dopuszcza się nieukładanie ramion.

3.4. Wymagania jakościowe. Kalmary całe i oprawione powinny odpowiadać wymaganiom podanym w tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cecha	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd zewnętrzny	kalmary całe i oprawione nie uszkodzone, dopuszcza się ubytki skóry oraz do 10% masy z uszkodzeniami tkanki mięsnej dopuszcza się do 15% masy z uszkodzeniami	
2	Oprawienie	powierzchnia cięć gładka, nie poszarpana; dopuszcza się do 3% masy tub z pozostawioną końcową częścią przewodu pokarmowego i częścią gonad oraz do 10% masy kalmarów z drobnymi usterkami oprawienia dopuszcza się do 15% masy z drobnymi usterkami oprawienia	
3	Barwa mięsa	naturalna (biała do różowej), charakterystyczna dla poszczególnych gatunków, w przypadku Martialia ciemniejszy kolor mięsa dopuszcza się lekkie przebarwienie mięsa	
4	Zapach i smak po ugotowaniu	charakterystyczny dla poszczególnych gatunków kalmarów, bez zapachu i smaku obcego dopuszcza się nieco odbiegający od charakterystycznego, bardziej intensywny, lecz nie budzący zastrzeżeń	
5	Czystość	kalmary czyste, bez obcych zanieczyszczeń	
6	Wysuszką	powierzchnia bloków bez oznak wysuszek; dopuszcza się wysuszkę powierzchniową nie przekraczającą 10% powierzchni bloku dopuszcza się wysuszkę głęboką nie przekraczającą 20% ogólnej powierzchni bloku	

3.5. Pozostałe wymagania — wg PN-73/A-86767 jak dla ryb mrożonych.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe powinny chronić przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i wysuszką.

Do pakowania kalmarów całych i oprawionych zamrożonych w blokach należy stosować owinięcia z pergaminu lub folii polietylenowej (np. ergopak) oraz worki z folii.

Do pakowania porcji kalmarów oprawionych należy stosować torebki z folii polietylenowej oraz torebki lub opakowania termoformowane z folii wielowarstwowych, zamykane próżniowo lub bez wytwarzania próżni, pudełka z kartonów powlekanych lub inne wytworzone z materiałów dopuszczonych przez władze sanitarne do kontaktu ze środkami spożywczymi.

4.1.2. Zawartość opakowania. W każdym opakowaniu powinny znajdować się kalmary tego samego rodzaju, sposobu obróbki, sortymentu i tej samej klasy jakości.

4.1.3. Opakowania transportowe stanowią pudła wg BN-71/7351-06 lub opakowania z tworzyw sztucznych posiadające atest władz sanitarnych.

4.1.4. Znakowanie opakowań — wg PN-76/O-79252 i BN-79/8020-02. Dopuszcza się w obrocie krajowym oznaczenie w języku obcym lub kodowe.

4.1.5. Masa netto wyrobu powinna być zgodna z deklarowaną, z dopuszczalnymi tolerancjami dla:

- opakowań jednostkowych do 1000 g $\pm 2\%$,
- bloków do 10 kg $+2\%$.

W przypadku bloków mrożonych w szafach pionowych masa netto bloków może być różna, lecz nie niższa od deklarowanej dla każdego bloku.

Masę netto tub, tuszek i cylindrów ustala się po ich rozmrożeniu i usunięciu wody.

4.2. Przechowywanie — kalmary oprawione powinny być przechowywane w pomieszczeniach i warunkach wg BN-79/8020-02 i przez okres podany w PN-83/A-07005 jak dla ryb chudych.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań, opis i ocena wyników badań — jak dla ryb mrożonych, wg PN-73/A-86767.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-71/A-86752.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia oraz Przedsiębiorstwo Połowów Dalekomorskich i Usług Rybackich DALMOR, Gdynia.

2. Normy związane

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

PN-71/A-86752 Ryby świeże i mrożone. Pobieranie próbek

PN-73/A-86767 Ryby świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

PN-76/O-79252 Transportowe jednostki opakowaniowe. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

BN-71/7351-06 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła (kartonáže) do mrozonek

BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

3. Symbol wg SWW — 2343-711.

4. Autor projektu normy — mgr inż. Adam Sotkowski, PPDiUR DALMOR

5. Przykłady oznaczeń kalmarów w języku obcym

a) tuby z kalmarów rodzaju Loligo mrożone, pierwszej klasy jakości o długości powyżej 15 cm:

FROZEN SQUIDS

CALAMARI CONGELATI (LOLIGO) TU L

b) tuby z kalmarów rodzaju Illex mrożone, pierwszej klasy jakości o długości powyżej 23 cm:

FROZEN SQUIDS

TOTANI CONGELATI (ILLEX) TU M

lub

FROZEN SQUIDS

CALAMARI CONGELATI SELEZIONATI (ILLEX) TU M

c) ramiona ze skórą z kalmarów rodzaju Illex mrożone pierwszej klasy jakości:

FROZEN SQUIDS

CALAMARI CONGELATI SELEZIONATI (ILLEX) TE