

| | | |
|---|---|--|
| RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE | N O R M A B R A N Ż O W A | |
| | Ryby świeże i mrożone Filety z ryb białych | |
| | BN-86 8022-10 | |
| | Zamiast BN-80/8022-04 ¹⁾ | |
| Grupa katalogowa 1224 | | |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są filety świeże i mrożone z ryb białych następujących rodzin:

- dorszowate (*Gadidae*),
- skorpenowate (*Scorpaenidae*),
- buławikowate (*Macruridae*),
- flądrowate (*Pleuronectidae*),
- skarpiowate (*Bothidae*)

przeznaczone do przetwórstwa i spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. filet — płat mięsa ryby o nieregularnej wielkości i kształcie, uzyskany z ryby cięciem wykonanym równoległe do kręgosłupa, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa. Otrzewna i żebra usunięte.

1.2.2. filet bez skóry — filet pozbawiony skóry.

1.2.3. filet bez ości — filet bez skóry pozbawiony wyrostków ościstych kręgosłupa.

1.2.4. blok filetów — mrożone filety uformowane w kształcie prostopadłościanu, o masie ponad 1500 g.

1.2.5. kostka filetów — mrożone filety uformowane przed zamrożeniem w kształcie prostopadłościanu o masie do 1500 g lub cięte z bloku na kostki o masie od 200 do 1500 g.

1.2.6. kostka cięta filetów — mrożone filety bez ości uformowane przed zamrożeniem w kształcie prostopadłościanu, cięte z bloku na kostki, o masie do 200 g.

1.2.7. porcja filetów — od 2 do kilku mrożonych filetów w opakowaniu lub oddzielone przekładkami w bloku w sposób umożliwiający łatwe ich oddzielenie od pozostałych części bloku.

1.2.8. filet mrożony pojedynczo — oddzielnie mrożony i pakowany filet.

1.2.9. wysuszka — odwodnienie tkanki mięsnej na powierzchni, objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry, objawiające się jej zmatowieniem i utratą elastyczności.

1.2.10. tkanka mięsna sprężysta — tkanka mięsna, która po odkształceniu spowodowanym lekkim ucis-

kiem palca z siłą w granicach sprężystości powraca szybko, praktycznie całkowicie do pierwotnej postaci.

1.2.11. tkanka mięsna osłabiona — tkanka mięsna, która po odkształceniu spowodowanym uciskiem palca z siłą w granicach sprężystości powraca powoli, nie całkowicie do pierwotnej postaci.

1.2.12. tkanka mięsna miękka — tkanka mięsna nie mająca praktycznie zdolności wyrównywania odkształcenia spowodowanego lekkim uciskiem palca lub ma ją w znikomym zakresie.

1.2.13. tkanka mięsna mazista — tkanka mięsna, w której przy potarciu palcem miomery zacierają się.

1.2.14. pozostałe określenia — wg: BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje utrwalania chłodniczego produktu. W zależności od sposobu i głębokości (stopnia) schłodzenia produktu rozróżnia się:

- filety świeże (schłodzone) — św,
- filety mrożone — mr.

2.2. Sposoby opracowania. W zależności od rodzaju zastosowanego opracowania rozróżnia się i oznacza:

- filety — filety z/s,¹⁾
- filety bez skóry — filety b/s,
- filety bez ości — filety b/o (lub filety V).

2.3. Rodzaje uformowania filetów mrożonych. W zależności od sposobu uformowania filetów mrożonych rozróżnia się i oznacza:

- bloki filetów — nie oznacza się,
- kostki filetów — FK,
- kostki cięte filetów — CFK,
- porcje filetów — FP,
- filety mrożone pojedynczo — FI.

2.4. Klasy jakości. W zależności od produktu ustala się dwie klasy jakości i oznacza cyframi rzymskimi: I i II.

2.5. Nazwy handlowe ustala się wg nazwy gatunkowej ryby, z której produkt uzyskano.

2.6. Przykład oznaczania filetów z dorsza bez skóry, mrożonych w blokach, pierwszej klasy jakości:

FILETY Z DORSZA mr. b/s I BN-86/8022-10

¹⁾ W zakresie filetów z gatunków ryb objętych przedmiotem normy.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 10 stycznia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1986 poz. 10)

3. WYMAGANIA

3.1. Wspólne wymagania — wg PN-86/A-86767.

3.2. Surowiec. Ryby pierwszej klasy jakości wg norm przedmiotowych.

3.3. Wymagania szczegółowe

3.3.1. Wymagania zdrowotne — wg PN-86/A-86767.

W przypadku występowania pasożytów należy postępować zgodnie z Zarządzeniem nr 3 i 22 Dyrektora ZGR.

3.3.2. Uformowanie i kształty bloków filetów bez ości.

Bloki filetów bez ości powinny być mrożone w pudłach kartonowych (innerach). Bloki tych produktów powinny tworzyć regularne zwarte prostopadłościany bez wolnych przestrzeni powietrznych i lodowych, o gładkich i równych powierzchniach. Dopuszcza się tolerancje wymiarów $\pm 3,2$ mm.

3.3.3. Uformowanie i kształty bloków, filetów lub filetów bez skóry. Bloki tych produktów powinny tworzyć regularne prostopadłościany, wypełnione ułożonymi filetami. Powierzchnie boków mogą być lekko pofalowane i nierówne, a krawędzie zaokrąglone; dopuszcza się niewielkie kieszenie powietrzne i/lub lodowe. Wymiarów bloków nie normalizuje się.

3.3.4. Uformowanie i kształty kostek. Kostki uformowane przed zamrożeniem powinny mieć równe powierzchnie i kształt regularnego prostopadłościanu. Kostki powinny być utworzone z ułożonych całych filetów. Dopuszcza się jeden kawałek filetu dla uzyskania deklarowanej masy kostki. Kostki uzyskane z cięcia bloków powinny mieć kształt prostopadłościanu. Liczby kawałków w takiej kostce nie normalizuje się.

3.3.5. Kostki cięte filetów bez ości o masie do 200 g powinny mieć kształt regularnego prostopadłościanu o równych i gładkich powierzchniach, ostrych krawędziach i nie powinny mieć kieszeni powietrznych i lodowych.

3.3.6. Zabezpieczenie przed wysuszką. Filety, filety bez skóry i filety bez ości mrożone powinny być pokryte glazurą i/lub opakowane w sposób zabezpieczający przed wysuszką.

3.3.7. Wymagania jakościowe. Filety, filety bez skóry i filety bez ości świeże i mrożone powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym podanym w tabl. 1, a suma wartości liczbowych wad wg tabl. 2 nie może przekraczać sumy podanej w 3.3.8.

Tablica 1

| Lp. | Cecha | Wymagania dla klas jakości | |
|-----|---------------------------------------|--|---|
| | | I | II |
| 1 | Wygląd | filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; na filetach ze skórą dopuszcza się przezroczysty śluz; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla ryb danego gatunku; dopuszcza się dla morskuszka i miruny nieznaczne rozwarstwienie mięsa | dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa i nieznaczne zmiany naturalnej barwy mięsa nie przenikające w głąb tkanki; dla filetów świeżych dopuszcza się niewielką ilość zmętniałego śluzu |
| 2 | Ułożenie | bloki i kostki uformowane z filetów ułożonych płasko warstwami, równoległe wzdłuż bloku lub kostki; warstwy zewnętrzne ułożone stroną odskórną, a w przypadku filetów ze skórą — skórą do środka bloku lub kostki; filety świeże ułożone płasko skórą do góry | |
| 3 | Oprawianie | powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań i postrzępień krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości | |
| 4 | Sprężystość tkanki | filetów świeżych — sprężysta, mrożonych — sprężysta do osłabionej | osłabiona do miękkiej; nie dopuszcza się mazistej |
| 5 | Zapach lub zapach i smak po gotowaniu | świeży, naturalny, charakterystyczny dla ryb danego gatunku; po gotowaniu zapach i smak przyjemny, typowy dla świeżej ryby; nie dopuszcza się zapachu obcego lub jełkiego i smaku obcego lub gorzkiego; dopuszcza się zapach i smak intensywny, swoisty dla ryb; nie dopuszcza się jełkiego ani obcego | |
| 6 | Tekstura po gotowaniu | zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla danego gatunku, dopuszcza się lekko miękką; dopuszcza się miękką lub twardawą; nie dopuszcza się mazistej, galaretowatej ani łykowatej | |

Tablica 2

| Lp. | Nazwa wady i jej definicja | Opis wady | Wartość liczbową wady w punktach |
|-----|---|--|----------------------------------|
| 1 | Wysuszka głęboka — wysuszka, której objawy nie dają się łatwo zeszkrobać paznokciem | do 10% powierzchni bloku, kostki lub filetów pojedynczo mrożonych | 4 |
| 2 | Wysuszka powierzchniowa — wysuszka, której objawy mogą być łatwo zeszkrobane paznokciem | powyżej 10% powierzchni bloku, kostki lub filetów pojedynczo mrożonych | 2 |
| 3 | Kawałki filetów poniżej 25 g masy (nie dotyczy kostek ciętych) | każdy przypadek powyżej 2 sztuk | 4* |

cd. tabl. 2

| Lp. | Nazwa wady i jej definicja | Opis wady | Wartość liczbowa wady w punktach |
|-----|--|--|----------------------------------|
| 4 | Niewłaściwe oprawienie — filety poszarpane, powierzchnie cięć postrzępione | każde 100 g fileta | 1 |
| 5 | Pozostałość czarnej błony otrzewnej | każdy przypadek o powierzchni od 3 do 100 m ² | 4 |
| | | każde dodatkowe 5 cm ² | 2 |
| 6 | Pozostałość skóry | każdy kawałek skóry o powierzchni od 3 do 10 cm ² | 4 |
| | | każde dodatkowe 5 cm ² | 2 |
| 7 | Pozostawienie łusek — łuska przytwierdzona do skóry (nie dotyczy filetów z dorsza, filetów bez ości i filetów bez skóry) — łuska luźna wyraźnie widoczna (dotyczy filetów bez skóry i filetów bez ości) | każde pozostawienie łuski na powierzchni od 3 do 10 cm ² | 2 |
| | | pierwsze 5÷10 łusek (w przypadku morskiczka 10÷20 łusek) | 2 |
| | | pozostałe powyżej 10 (dla morskiczka powyżej 20) | 2 |
| 8 | Skrzepy krwi, kawałek skrzepniętej krwi | każdy skrzep o średnicy powyżej 5 mm lub powierzchni powyżej 0,2 cm ² | 2 |
| 9 | Przekrwienia tkanki — zabarwienia tkanki ryb spowodowane krwią np. krwiak, siniak | każdy przypadek o powierzchni 5 cm ² | 2 |
| 10 | Przebarwienie tkanki — wyraźna zmiana naturalnej barwy tkanki, spowodowana odłożeniem melaniny, rozlaniem żółci, wątroby itp. | każdy przypadek o powierzchni od 3 do 5 cm ² | 2 |
| 11 | Ości o długości powyżej 10 mm i średnicy powyżej 1 mm | każdy przypadek | 2 |
| 12 | Płetwy lub ich części — 2 lub więcej promieni płetwy łączonych błoną | każdy przypadek | 4 |
| 13 | Pasożyty (jeżeli nie są uważane za wadę niedopuszczalną) — każdy pasożyt o średnicy powyżej 3 mm i/lub długości powyżej 10 mm | każdy przypadek | 2 |

3.3.8. Dopuszczalna liczba sumy punktów za wady fizyczne. Maksymalna liczba sumy punktów za wady fizyczne dla próbki o masie 1 kg nie może być wyższa niż:

| | I klasa | II klasa |
|--|---------|----------|
| Dla filetów, filetów b/s i filetów b/o | | |
| — z dorsza, plamiaka i morskiczka | 20 | 30 |
| — pozostałych ryb | 32 | 48 |

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-79/8020-02.

4.1.1. Opakowania powinny być całe, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać filety przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, spełniać wymagania stawiane opakowaniom przeznaczonym dla ryb świeżych i mrożonych oraz mieć atest upoważnionych władz sanitarnych.

Filety świeże należy pakować do skrzynek drewnianych wg BN-74/7161-54 nowych i używanych lub z tworzyw sztucznych oraz zabezpieczać lodem wodnym wg PN-74/A-86761. Filety mrożone w blokach należy pakować do pudeł tekturowych wg PN-73/O-79402. Przed pakowaniem do pudeł filety powinny być opakowane w folię lub w innery. Pudełka tekturowe zawierające bloki filetów powinny być zabezpieczone przed otwieraniem się.

4.1.2. Znakowanie opakowań — zgodnie z BN-79/8020-02.

Na opakowaniach transportowych filetów mrożonych należy podać symbol ich uformowania zgodnie z 2.3.

4.1.3. Masa netto filetów bez glazury w opakowaniu — zgodna z deklarowaną, z dopuszczeniem tolerancji dla:

- bloków i filetów świeżych $\pm 2\%$,
- porcji, kostek mrożonych pojedynczo w opakowaniach jednostkowych $\pm 7\%$,
- porcji, kostek mrożonych pojedynczo w opakowaniu zbiorczym $\pm 3\%$.

Średnia masa netto opakowań jednostkowych pobranych losowo z partii powinna być zgodna z deklarowaną.

4.2. Przechowywanie. Warunki przechowywania w chłodniach — wg PN-83/A-07005, a w obrocie — wg BN-79/8020-02.

4.3. Transport. Filety świeże na czas transportu powinny być zabezpieczone wg PN-74/A-86761, a filety mrożone wg PN-75/A-86764. Transport powinien odbywać się krytymi środkami zgodnie z PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-86/A-86767.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-85/A-86752.

5.3. Opis badań — wg PN-86/A-86767.

5.4. Ocena wyników badań — wg PN-86/A-86767.

K O N I E C

GATUNKI RYB OBJĘTE NINIEJSZĄ NORMĄ

1. Dorszowate (*Gadidae*)

- dorsz, *Gadus morrhua*, cod,
- plamiak, *Melanogrammus*, haddock,
- czarniak, *Pollachius virens*, saithe coalfish (USA-pollock),
- witlinek, *Merlangius merlangus*, whiting,
- rdzawiec, *Pollachius pollachius*, pollack,
- nawaga, *Gadus navaga*,
- błękit, *Gadus poutassoce*, blue whiting, poutassoce, couch's whiting,
- błękit południowy, *Micromesistius australis* southern, blue whiting, southern poutassoce,
- morszczuk, *Merluccius merluccius*, hake, *Merluccius bilinearis*, silver hake, *Merluccius hubbsi*, hake, *Merluccius gayi*, hake, *Merluccius productus*, hake, pacific whiting, pacific hake,
- molwa, *Molva molva*, ling,
- brośma, *Brosimius brosme*, torsk, tusk (USA-cusk),
- mintaj, *Theragra chalcogramma*, walleye pollock.

2. Skorpenowate (*Scorpaenidae*)

- karmazyn, *Sebastes marinus*, redfish, norway haddock (USA-Rosefish, ocean perch),
- montela, *Sebastes montella*, redfish,
- karmazynek, *Sebastes viviparus*, redfish.

3. Buławikowate (*Macruridae*)

- buławik ostrogon, *Macrurus goodei*, ratfish,
- buławik siwy, *Macrurus berglax*, grenadier,
- buławik czarny, *Macrurus rupestris*, grenadier,
- buławik ostronosy, *Macrurus coelorrhynchus*, soldier fish,
- miruna, buławik patagoński, *Macruronus magellanicus* blue grenadier, whiptail.

4. Flądrowate (*Pleuronectidae*)

- halibut, *Hippoglossus hippoglossus*, halibut,
- kulbak czarny, *Reinhardtius hippoglossoides*, greenland halibut,
- stornia, *Platichthys flesus*, flounder fluka,
- gładzica, *Pleuronectes platessa*, plaica,
- zimnica, *Limanda limanda*, dab,
- szkarłacica, *Pleuronectes cynoglossus*, witch,
- złocica, *Pleuronectes microcephalus*, lemon sole,
- niegładzica, *Drepanopsetta platessoides*, long rough dab.

5. Skarpowate (*Bothidae*)

- skarp, *Psetta maxima*, turbot,
- nągład, *Scophthalmus rhombus*, brill.

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-80/8022-04

a) wyłączono w odrębną normę produkty o wyraźnym ukierunkowaniu sprzedaży detalicznej oraz eksportu do drugiego obszaru płatniczego w postaci filetów świeżych i mrożonych, pozostawiając w poprzedniej normie filety wykorzystywane w przemyśle do dalszego przetwórstwa,

b) wprowadzono punktowy sposób oceny wad fizycznych produktów)

c) podniesiono wymagania, zapewniając jakość produktu na poziomie światowym,

d) stworzono podstawę do prostej metody wzrostu wymagań przez stopniowe zmniejszanie dopuszczalnej sumy punktów za wady fizyczne; może to być realizowane po upływie 2 lat od wejścia normy w życie.

3. Normy i dokumenty związane

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

PN-85/A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Pobieranie próbek

PN-74/A-86761 Ryby świeże. Chłodzenie lodem wodnym

PN-75/A-86764 Ryby mrożone. Chłodzenie suchym lodem przy załadunku

PN-86/A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania

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

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

BN-74/7161-54 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do ryb
BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia
Zarządzenie nr 3 Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej z dnia 6 lutego 1978 r. oraz nr 22 z dnia 14 listopada 1978 r. w sprawie ustanowienia instrukcji postępowania z rybami zarażonymi pasożytami.

4. Symbol wg SWW — 2343-35 i 2343-45.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Jan Zalewski — Morski Instytut Rybacki, Gdynia.

-86/8022-10

na str. 3, w tabl. 2, w rubr. 5, w kol.: opis wady, zamiast: każdy przypadek o powierzchni od 3 do 1000 m³, powinno być: każdy przypadek o powierzchni od 3 do 10 m².