

PRODUKTY HODOWLI DROBIU	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Tuszki drobiowe podzielone	
	BN-84 8031-01	
	Zamiast BN-74/8031-01	
Grupa katalogowa 1216		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są podzielone tuszki drobiu grzebiącego i wodnego, przygotowane w stanie schłodzonym lub zamrożonym.

1.2. Terminologia

1.2.1. tuszki drobiowe podzielone schłodzone — uzyskane przez cięcia sortymenty, których temperatura wynosi od -1 do $+4^{\circ}\text{C}$; dopuszcza się podwyższenie temperatury do $+6^{\circ}\text{C}$ w czasie transportu, manipulacji przeładunkowych i w sprzedaży.

1.2.2. tuszki drobiowe podzielone zamrożone — uzyskane przez cięcia sortymenty, których temperatura jest nie wyższa niż -12°C ; dopuszcza się podwyższenie temperatury do -8°C w czasie transportu, manipulacji przeładunkowych i w sprzedaży.

1.2.3. połówka — wyodrębniona część tuszki ograniczona liniami cięcia, przebiegającymi wzdłuż grzebienia mostka i kręgosłupa, z połową długości szyi lub bez szyi; łapy obcięte w odległości do 2 cm poniżej stawu skokowego.

1.2.4. ćwiartka — połówka tuszki wg 1.2.3 przecięta poprzecznie w miejscu zakończenia żeber; do ćwiartki przedniej dołączona połowa szyi (dopuszcza się brak szyi), do ćwiartki tylnej dołączony tłuszcz sadełkowy (dopuszcza się brak tłuszczu).

1.2.5. pierś z kością — wyodrębniona część tuszki ograniczona kośćmi kruczymi i zakończeniem mostka oraz linią boczną cięcia przebiegającą wzdłuż zakończenia żeber.

1.2.6. pierś bez kości — zespół mięśni piersiowych wraz ze skórą, oddzielonych od kości krucznych, kości mostka i pozostałości żeber; cięcia boczne od strony barku, boku i mostka równoległe do krawędzi mięśni.

1.2.7. noga — wyodrębniona z tuszki kończyna tylna (udo i podudzie) wraz ze skórą, ograniczona stawem biodrowym i skokowym; linia cięcia mięśni i skóry owalna, przebiegająca poza stawem biodrowym w kierunku kupra.

1.2.8. skrzydło — kończyna przednia oddzielona w stawie barkowym; dla indyków brak ostatniego członu skrzydła.

1.2.9. szyja — wyodrębniona część tuszki ze skórą lub bez skóry, ograniczona pierwszym kręgiem szyjnym i barkiem.

1.2.10. połówka z indyka — mięsień piersiowy głęboki oddzielony od pozostałej grupy mięśni piersiowych.

1.2.11. filet z piersi indyka — mięsień piersiowy powierzchniowy bez skóry, w całości lub rozdzielony cięciem wzdłuż grzebienia mostka.

1.2.12. udziec z indyka — wyodrębniona część nogi, ograniczona stawem biodrowym i stawem kolanowym.

1.2.13. podudzie z indyka — wyodrębniona część nogi, ograniczona stawem kolanowym i stawem skokowym.

1.2.14. porcja kulinarna — kościec tuszki z szyją, skrzydłami i kuprem, z dodatkiem skóry, oczyszczonych łap oraz żołądka i/tub serca; dopuszcza się brak łap.

1.2.15. porcja kulinarna z indyka

a) **barkowa** — przednia połowa grzbietu z żebrami, kośćmi kruczymi i obojczykowymi, połowa szyi bez skóry, ostatni człon skrzydła, z dodatkiem skóry.

b) **krzyżowa** — tylna połowa grzbietu z kuprem i kośćmi łonowymi, połowa szyi bez skóry, ostatni człon skrzydła, z dodatkiem skóry.

1.2.16. kości drobiowe — wg PN-76/A-85712.

Pozostała terminologia — wg PN-84/A-86520.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Gatunki. Tuszki drobiowe podzielone pochodzą z następujących gatunków drobiu:

- kurczęta,
- kury,
- indyki,
- gęsi,
- kaczki.

2.2. Sortymenty — wg 1.2.3 do 1.2.16.

2.3. Przykład oznaczenia połówki gęziej:

POŁÓWKA Z GĘSI BN-84/8031-01

Zgłoszona przez Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa dnia 25 maja 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1984 poz. 13)

3. WYMAGANIA

3.1. Surowiec. Surowcem do produkcji tuszek drobiowych podzielonych są patroszone, schłodzone tuszki drobiowe wg PN-84/A-86520.

3.2. Wymagania ogólne. Tuszki drobiowe podzielone powinny być dobrze wykrwawione, czyste, dobrze oskubane i odcieknięte. Powierzchnia schłodzonych sortymentów powinna być wilgotna. W sortymentach zamrożonych dopuszcza się w opakowaniu jednostkowym niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania jednostkowego.

3.3. Wymagania szczegółowe — wg tabl. 1.

Tablica 1

Nazwa sortymentu	Wymagania		
	Wygląd ogólny	Barwa	Zapach
Potówka, ćwiartka, pierś z kością, pierś bez kości, noga, skrzydło, szyja, udziec z indyka, podudzie z indyka	sortymenty dobrze umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych z całością; linia cięcia równa, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia; w sortymentach ze skrzydłami dopuszcza się lekkie zaczerwienienie lub brak ostatniego członu skrzydeł	charakterystyczna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; dopuszcza się przyciemnienia skóry wynikające z technologii zamrażania	naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy oraz zapachy świadczące o zepsuciu
Porcja kulinarna, porcja kulinarna z indyka, kości drobiowe	kości z szyją i skrzydłami zawierający pozostałości mięśni i błony międzyżebrowe; jakość podrobów wg BN-73/8031-04, jakość łap drobiowych wg BN-75/8035-04	charakterystyczna dla danego gatunku drobiu	naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy oraz zapachy świadczące o zepsuciu
Polędwica z indyka, filet z piersi indyka	mięśnie pozbawione skóry, kości, ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia powstałe podczas oddzielania skóry i kości; nie dopuszcza się luźnych części mięśni nie związanych z całością	bladoróżowa do różowej	naturalny, charakterystyczny dla mięśni z indyka; niedopuszczalny zapach obcy oraz zapachy świadczące o zepsuciu

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Opakowaniem jednostkowym dla tuszek drobiowych podzielonych schłodzonych i zamrożonych są tacki wg BN-75/6415-02 zawinięte w folię termokurczliwą wg BN-73/6365-02, torby z folii polietylenowej zgrzewane wg PN-81/O-79781 lub torby z folii termokurczliwej wg BN-73/6365-02. Dopuszcza się po uzgodnieniu z odbiorcą inne opakowanie jednostkowe przeznaczone do pakowania żywności. Torby należy zamykać za pomocą zacisku metalowego, gumki, taśmy samoprzylepnej lub w inny trwały sposób.

Dopuszcza się brak opakowania jednostkowego dla sortymentu kości drobiowe.

Na opakowaniach jednostkowych za pomocą nadruku lub w inny trwały sposób należy umieścić co najmniej następujące dane:

- nazwę producenta,
- oznaczenie wg 2.3,
- datę produkcji,
- znak kontroli weterynaryjnej,
- cenę za 1 kg.

Dopuszcza się do obrotu oznakowanie opakowań jednostkowych z nadrukiem wykonanym dla odbiorcy zagranicznego.

4.1.2. Opakowania transportowe dla tuszek drobiowych podzielonych stanowią:

— skrzynki bezprzegrodowe z tworzyw sztucznych o wymiarach 600×400×170 mm dopuszczone do kontaktu z żywnością,

— skrzynki drewniane wg BN-69/7161-41 lub BN-71/7161-47,

— pudła tekturowe wg PN-73/O-79402.

Dopuszcza się po uzgodnieniu z odbiorcą inne opakowania transportowe zabezpieczające produkt, przeznaczone do pakowania żywności.

Każde opakowanie transportowe powinno być przeznaczone dla jednego sortymentu. Tuszki drobiowe podzielone powinny być ułożone swobodnie, w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd handlowy.

Opakowaniem transportowym dla kości drobiowych są skrzynki bezprzegrodowe z tworzyw sztucznych o wymiarach 600×400×170 mm dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Wszystkie opakowania transportowe powinny być czyste, bez obcych zapachów. Skrzynki drewniane i pudła tekturowe powinny być zabezpieczone przed otwarciem za pomocą taśmy lub w inny trwały sposób.

Opakowania transportowe powinny być zaopatrzone w etykietę lub zawieszkę zawierającą co najmniej następujące dane:

- nazwę producenta,
- oznaczenie wg 2.3,
- datę produkcji,
- masę netto, kg,
- cenę za 1 kg, zł.

4.2. Przechowywanie. Schłodzone tuszki drobiowe podzielone należy przechowywać w temperaturze od -1 do +2°C przez najwyżej 48 h, licząc od daty produkcji.

Zamrożone tuszki drobiowe podzielone powinny być przechowywane w chłodniach zgodnie z warunkami

określonymi w PN-83/A-07005. Okres przechowywania zamrożonych sortymentów w punkcie sprzedaży powinien wynosić najwyżej 7 dni w temperaturze nie wyższej niż -8°C . Nie dopuszcza się ponownego zamrażania rozmrożonych tuszek drobiowych podzielonych.

4.3. Transport. Tuszki drobiowe podzielone należy przewozić w ładowniach środków transportowych kolejowych i samochodowych dostosowanych do przewozu żywności w stanie schłodzonym lub zamrożonym, zabezpieczających produkt przed wzrostem temperatury ponad wartości określone w 1.2.1 i 1.2.2.

Stan załadowania środka transportowego powinien uniemożliwiać przemieszczanie i uszkodzenie opakowań transportowych podczas przewozu.

Środek transportowy powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- sprawdzanie stanu opakowania jednostkowego (4.1.1),
- określanie wyglądu ogólnego (3.3),
- określanie barwy (3.3),
- określanie zapachu (3.3),
- określanie temperatury (1.2.1, 1.2.2).

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię stanowią tuszki drobiowe podzielone jednego sortymentu i stanu termicznego, w jednakowym opakowaniu transportowym, przedstawione jednorazowo do odbioru. Masa partii nie powinna być większa niż 5 t.

5.2.2. Sposób pobierania próbek. Z przedstawionej do odbioru partii tuszek drobiowych podzielonych należy pobrać losowo liczbę opakowań transportowych wg tabl. 2.

Tablica 2

Liczba opakowań transportowych w partii	Liczba opakowań transportowych wylosowanych do badań
do 15	2
16 ÷ 25	3
26 ÷ 63	5
64 ÷ 160	8
161 ÷ 250	10
251 ÷ 400	15

Badaniom należy poddać całą zawartość opakowania transportowego. Próbkę do badań powinny być oznakowane w sposób umożliwiający ustalenie ich przynależności do badanej partii. Próbkę należy przechowywać w warunkach wg 4.2 i dokonać oceny nie później niż po 24 h od momentu pobrania.

5.2.3. Przygotowanie próbek do badań — wg PN-84/A-86520 p. 5.2.3.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzanie stanu opakowania jednostkowego należy wykonać przez oglądanie w trakcie pobierania próbek, sprawdzając zgodność z postanowieniami wg 4.1.1.

5.3.2. Określanie wyglądu ogólnego i barwy należy wykonać organoleptycznie w świetle dziennym na tuszkach drobiowych podzielonych w stanie schłodzonym lub zamrożonym. W przypadkach spornych sortymenty zamrożone należy poddać rozmrożeniu wg 5.2.3.

5.3.3. Określanie zapachu należy wykonać organoleptycznie na sortymentach schłodzonych lub zamrożonych, wachając powierzchnię, warstwy mięśni wokół kości oraz zapach podrobów i łap. W przypadkach spornych sortymenty zamrożone należy poddać rozmrożeniu wg 5.2.3.

5.3.4. Określanie temperatury należy wykonać bezpośrednio po pobraniu próbki, wprowadzając termometr do wnętrza badanego sortymentu. Do pomiarów nie należy stosować termometrów rtęciowych. Za wynik należy przyjąć średnią arytmetyczną wyników co najmniej dwóch pomiarów.

5.4. Ocena wyników badań i tolerancje. Partię tuszek drobiowych podzielonych należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań wg 5.1 odpowiadają postanowieniom normy. Dopuszcza się w pobranej liczbie opakowań do 4% wyrobów niezgodnych z normą, przy czym niedopuszczalny jest zapach nieświeżości i obcy.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8031-01

- a) zweryfikowano określenia sortymentów,
- b) określono ogólne i szczegółowe wymagania,
- c) uaktualniono warunki pakowania, przechowywania i transportu.

d) włączono sortymenty określone normami ZN.

3. Normy i dokumenty związane

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

PN-76/A-85712 Kości spożywcze

PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe

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

PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych.

Torby z folii polietylenowej zgrzewane

BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa

BN-75/6415-02 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych.

Tacki do artykułów spożywczych. Wymagania i badania

BN-69/7161-41 Opakowania transportowe drewniane. Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do drobiu schłodzonego

BN-71/7161-47 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do drobiu mrożonego w obrocie krajowym

BN-73/8031-04 Podroby drobiowe jadalne

BN-75/8035-04 Łapy drobiowe

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17.9.1971 r.

(Mon. Pol. nr 50, poz. 320) w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych

4. Normy zagraniczne

NRD TGL 8657/02 Schlachtgeflügel geschlachtet

Węgry MSZ 6920/1 Vágot baromfi. Darabolt

5. Symbol wg SWW — 2331-2.

6. Autor projektu normy — mgr inż. Mirosława Stanisławiak, Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa

4. **BN-84/8031-01 Tuszki drobiowe podzielone**

1216

1. W punkcie **4.1.1. Opakowania jednostkowe**, w części dotyczącej znakowania, dopisuje się zdanie: Informację o cenie detalicznej opakowań jednostkowych podaje bezpośrednio sprzedawca.

2. W punkcie **4.1.2. Opakowania transportowe**, w części dotyczącej znakowania, skreśla się podpunkt e) cenę za 1 kg, zł.

zmiana 2

90.10.25

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14)

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/87 poz. 72

11 **BN-84/8031-01 Tuszki drobiowe podzielone**
1216

zmiana 1
87.03.10

1. Wprowadza się punkt 2.3 następującej treści:
2.3. **Klasy jakości.** Sortymenty 1.2.3÷1.2.7 oraz 1.2.12 i 1.2.13 uzyskane z tuszek indyka produkowane są w dwóch klasach jakości oznaczonych I i II.

2. Punkt 2.3 zmienia się następująco:

2.4. Przykład oznaczenia

a) połówki gęziej

POŁÓWKA Z GĘSI BN-84/8031-01

b) połówki z indyka klasy I

POŁÓWKA Z INDYKA I BN-84/8031-01

3. W punkcie 3.3. **Wymagania szczegółowe**, skreśla się w tabl. 1, kol. 1, rubr. 1: udziec z indyka, podudzie z indyka.

Dopisuje się tablicę 1a pod tytułem:

Tablica 1a Tuszki podzielone z indyka (połówka, ćwiartka, pierś z kością, pierś bez kości, noga, udziec, podudzie)

Cechy	Wymagania	
	Klasa I	Klasa II
Wygląd mięśni	elementy dobrze umięśnione, linia cięcia równa, dopuszcza się nieznaczne nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia Nie dopuszcza się skóry i mięśni	umięśnienia nie normalizuje się, dopuszcza się rąnięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia nie związanych z całością
Stan układu kostnego	dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła, nie dopuszcza się złamania kości	dopuszcza się brak skrzydła oraz złamania kości kończyn bez obnażania kości
Oskubanie	upierzenie zdjęte całkowicie:	
	dopuszcza się pojedyncze pałki podskórne i pióra włosowate	dopuszcza się pałki podskórne, pojedyncze pałki wystające i pióra włosowate
Wygląd skóry uszkodzenia	dopuszcza się w różnych miejscach elementu z tym, że jedno uszkodzenie do 25 mm, łączna wada nie powinna przekraczać 80 mm, w połówkach do 100 mm	dopuszcza się w różnych miejscach elementu, bez zasadniczego wpływu na wartość handlową
zaczernienia	dopuszcza się w różnych miejscach z tym, że średnica jednego nie powinna przekraczać 20 mm, łączna średnica nie powinna przekraczać 70 mm, w połówkach do 100 mm	dopuszcza się w różnych miejscach elementu o łącznej średnicy do 100 mm, w połówkach o 160 mm
oparzeliny mrozowe	niedopuszczalne	dopuszcza się powierzchniowe o łącznej średnicy do 35 mm, w połówkach do 50 mm
Barwa	jednolita, dopuszcza się przyciemnienia wynikające z technologii zamrażania	bladoróżowa do różowej dopuszcza się niejednorodność barwy, przyciemnienia wynikające z technologii zamrażania
Zapach	naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalne zapachy obce oraz świadczące o zepsuciu	

4. W punktach 4.1.1. **Opakowania jednostkowe** i 4.1.2. **Opakowania transportowe** zmienia się treść znakowania w podp. b) oznaczenie wg 2.4.

5. Tytuł punktu 5.3.2 zmienia się: **Określanie wyglądu ogólnego, barwy oraz wyglądu mięśni, stanu układu kostnego, oskubania, wyglądu skóry.**