

PRODUKTY HODOWLI DROBIU	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Podroby drobiowe	
	BN-84 8031-04	
	Zamiast BN-73/8031-04	
Grupa katalogowa 1216		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są jadalne podroby drobiowe w stanie schłodzonym lub zamrożonym.

1.2. Określenia

1.2.1. podroby drobiowe — jadalne narządy wewnętrzne uzyskane podczas patroszenia drobiu; w skład podrobów wchodzi wątroba, żołądek i serce.

1.2.2. podroby drobiowe schłodzone — podroby, których temperatura wynosi od -1 do $+4^{\circ}\text{C}$, w tym dla żołądków z indyków i gęsi od -1 do $+6^{\circ}\text{C}$; dopuszcza się w czasie transportu, manipulacji przeładunkowych i w sprzedaży podwyższenie temperatury do $+6^{\circ}\text{C}$, a dla żołądków z indyków i gęsi do $+8^{\circ}\text{C}$.

1.2.3. podroby drobiowe zamrożone — podroby, których temperatura wynosi nie więcej niż -12°C ; dopuszcza się w czasie transportu, manipulacji przeładunkowych i w sprzedaży podwyższenie temperatury do -8°C .

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Rozróżnia się następujące rodzaje podrobów drobiowych:

- wątroba,
- żołądek,
- serce.

2.2. Przykład oznaczenia wątroby drobiowej:

WĄTROBA DROBIOWA BN-84/8031-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dla surowca. Surowcem do produkcji podrobów drobiowych jest drób rzeźny żywy wg PN-70/R-78556, BN-68/9155-01, BN-69/9155-02 i BN-72/9155-03, zbadany przed i po uboju przez urzędowego lekarza weterynarii. Podroby drobiowe powinny być uznane przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

3.2. Wymagania dla wątroby — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	schłodzona	zamrożona
Wygląd zewnętrzny	podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, woreczek żółciowy usunięty wraz ze skrawkiem zazieleniałej powierzchni; dopuszcza się uszkodzenie mechaniczne lub części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płyta powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się powierzchnię lekko obeschniętą dopuszcza się nieznaczne	powierzchnia bryły gładka, sucha; dopuszcza się lekkie oszronienie; niedopuszczalna oślizłość lub nalot pleśni wycieki w opakowaniu
Barwa	beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej	beżowa do brunatnowiśniowej, rozjaśniona; dopuszcza się przyciemnienie powierzchni na skutek uprzedniego obsuszenia
Zapach	naturalny, charakterystyczny dla wątroby drobiowej niedopuszczalny zapach stęchły, kwaśny lub inny obcy	słabo wyczuwalny
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż		
arsen		0,2
miedź		10
cynk		50
ołów		1,0
kadm		0,1

Zgłoszona przez Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa dnia 14 grudnia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1985 poz. 8)

3.3. Wymagania dla żołądka — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	
	schłodzony	zamrożony
Wygląd zewnętrzny	żołądek mięśniowy z odciętymi tuż przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą; dopuszcza się uszkodzenia mechaniczne mięśnia żołądka; na powierzchni zewnętrznej pozostałość tkanki łącznej i tłuszczowej; powierzchnia wewnętrzna oczyszczona z treści pokarmowej i rogowatego nabłonka powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie	powierzchnia bryły gładka, sucha; dopuszczalne oszronienie
Barwa	naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasną śluzówką	naturalna, rozjaśniona; dopuszcza się przyciemnienie powierzchni na skutek uprzedniego obsuszenia
Zapach	charakterystyczny dla żołądka drobiowego nie dopuszczalny zapach stęchły, kwaśny lub inny obcy	słabo wyczuwalny

3.4. Wymagania dla serca — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania	
	schłodzone	zamrożone
Wygląd zewnętrzny	usunięte osierdzie, pnie naczyń krwionośnych odcięte, przy mięśniu sercowym, nieobecne skrzepy krwi powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie	powierzchnia bryły gładka, sucha; dopuszczalne oszronienie
Barwa	naturalna, jasnoczerwona do wiśniowoczerwonej	naturalna, rozjaśniona; dopuszcza się przyciemnienie barwy na skutek uprzedniego obsuszenia
Zapach	charakterystyczny dla serca drobiowego nie dopuszczalny zapach stęchły, kwaśny lub inny obcy	słabo wyczuwalny

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Opakowaniem jednostkowym dla podrobów drobiowych schłodzonych i zamrożonych przeznaczonych do obrotu detalicznego są torby z folii polietylenowej zgrzewane wg PN-81/O-79781, do których należy pakować po 0,5, 1,0 lub 2,0 kg netto podrobów. Torby powinny być zamknięte w trwały sposób, np. klipsem.

Opakowaniem jednostkowym dla podrobów drobiowych przeznaczonych do zamrażania w dużych porcjach są torby z folii polietylenowej zgrzewane wg PN-81/O-79781.

Dla podrobów drobiowych schłodzonych dopuszcza się brak opakowania jednostkowego.

Na opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do obrotu detalicznego należy umieścić za pomocą nadruku lub w inny trwały sposób następujące dane:

- nazwę producenta,
- oznaczenie wg 2.2,
- datę produkcji,
- masę netto, kg,
- cenę detaliczną, zł.

4.1.2. Opakowania transportowe. Opakowaniem transportowym dla podrobów drobiowych w opakowa-

niach jednostkowych są pudła tekturowe wg PN-73/O-79402 lub skrzynki drewniane wg BN-71/7161-47.

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

Opakowaniem transportowym dla podrobów drobiowych schłodzonych bez opakowania jednostkowego 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. Opakowania transportowe z podrobami zamrożonymi powinny być zabezpieczone przed otwarciem, np. taśmą samoprzylepną, metalową lub w inny trwały sposób.

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

- nazwę producenta,
- oznaczenie wg 2.2,
- datę produkcji,
- masę netto, kg,
- masę brutto, kg (dotyczy podrobów zamrożonych).

4.2. Przechowywanie. Podroby drobiowe schłodzone powinny być przechowywane łącznie u producenta i w punkcie sprzedaży w okresie nie dłuższym niż 2 dni od daty produkcji, w temperaturze nie wyższej niż +4°C.

Podroby drobiowe zamrożone powinny być przechowywane zgodnie z warunkami określonymi w PN-83/A-07005.

Okres przechowywania podrobów drobiowych zamrożonych w punkcie sprzedaży po wyjęciu z chłodni powinien wynosić najwyżej 7 dni w temperaturze nie wyższej niż -8°C .

Nie dopuszcza się powtórnego zamrażania podrobów rozmrożonych.

4.3. Transport. Podroby drobiowe 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 1.2.2 i 1.2.3.

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

- określanie wyglądu zewnętrznego (3.2, 3.3, 3.4),
- określanie barwy (3.2, 3.3, 3.4),
- określanie zapachu (3.2, 3.3, 3.4),
- określanie temperatury (1.2.2, 1.2.3),
- oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia w wątrobie drobiowej (3.2).

Badania wg 5.1.1a) ÷ d) należy wykonywać w każdej partii, badania wg 5.1.1e) — co najmniej raz w roku.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczebność partii. Partię stanowią podroby drobiowe jednego rodzaju i stanu termicznego, z tą samą datą produkcji, przedstawione jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Sposób pobierania próbek. Z partii podrobów drobiowych należy pobrać w sposób losowy liczbę opakowań transportowych wg tabl. 4.

Tablica 4

Liczba opakowań transportowych w partii	Liczba opakowań transportowych wylosowanych do pobrania próbek
do 15	2
16 ÷ 25	3
26 ÷ 63	5
64 ÷ 160	8
161 ÷ 200	10

Z każdego wylosowanego opakowania transportowego należy pobrać z różnych miejsc 2 — 3 opakowania jednostkowe, a w przypadku podrobów drobiowych luzem, pobrać z różnych miejsc 3 próbki o łącznej masie około 500 g.

5.3. Opis badań

5.3.1. Określanie wyglądu zewnętrznego i barwy podrobów schłodzonych lub zamrożonych należy wykonać organoleptycznie w naturalnym oświetleniu.

5.3.2. Określanie zapachu należy wykonać organoleptycznie bezpośrednio po otwarciu opakowania jednostkowego. Należy wachać powierzchnię podrobów pod osłonką oraz wyjętych z wnętrza bloku.

W przypadkach wątpliwych podroby zamrożone należy rozmrozić w szczelnym opakowaniu w wodzie o temperaturze około 30°C w ciągu 2 ÷ 5 h do osiągnięcia wewnątrz bloku temperatury 0 ÷ $+4^{\circ}\text{C}$.

5.3.3. Określanie temperatury należy wykonać bezpośrednio po pobraniu próbki, wprowadzając termometr do próbki.

Do pomiarów temperatury nie należy stosować termometrów rtęciowych.

5.3.4. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia w wątrobie drobiowej należy wykonać wg PN-59/A-04010, PN-80/A-04012, PN-59/A-04013, BN-80/9104-06.

5.4. Ocena wyników badań. Partię podrobów drobiowych należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań są zgodne z wymaganiami rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8031-04

- zróznicowano wymagania dla podrobów drobiowych schłodzonych i zamrożonych,
- wprowadzono wymagania dotyczące zawartości metali szkodliwych dla zdrowia w wątrobie drobiowej, z tym że wartości określone w normie dla ołowiu i kadmu będą sprawdzane w ciągu 2 lat, a następnie poddane weryfikacji,
- uaktualniono warunki pakowania, przechowywania i transportu,
- uściślono metody badań.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
 PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi
 PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

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

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
 PN-81/O-79781 Opakowania jednostkowe z tworzyw sztucznych.

Torby z folii polietylenowej zgrzewane
 PN-70/R-78556 Drób rzeźny żywy

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

BN-80/9104-06 Tkanki zwierząt. Oznaczanie ołowiu i kadmu metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej

BN-68/9155-01 Drób rzeźny. Kurczęta typu brojler

BN-69/9155-02 Drób żywy rzeźny. Perlice typu brojler

BN-72/9155-03 Drób rzeźny żywy. Młode kaczki tuczone

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

4. Symbol wg SWW — 2339-2.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Jacek Jeske — Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Drobiarstwa, Poznań.

5. **BN-84/8031-04 Podroby drobiowe**
1216

zmiana 1
90.10.25

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

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14)

przez Dyrektora Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Drobiarstwa

8. **BN-84/8031-04 Podroby drobiowe**
1216

zmiana 2
91.07.29

Punkt **4.1.1. Opakowania jednostkowe** uzupełnia się zdaniem: Dopuszcza się stosowanie innych opakowań jednostkowych posiadających atest kompetentnych jednostek resortu zdrowia.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/91 poz. 14

(Biuletyn PKNMiJ nr 11/91 poz. 77)