

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-78 8135-01
	Konserwy warzywno-mięsne	
	Zamiast BN-71/8135-01	
	Grupa katalogowa XII 58	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dotyczące konserw warzywno-mięsnych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. Konserwy warzywno-mięsne - produkty sterylizowane z warzyw, kasz, makaronów, grzybów itp. składników i masy mięsno-tłuszczowo-podrobowej z ewentualnym dodatkiem białek niemięsnych, zgodnie z aktualnym zezwoleniem Głównego Inspektora Sanitarnego, w których wsad masy mięsno-tłuszczowo-podrobowej stanowi poniżej 50% łącznego wsadu surowców.

1.3.2. Wsad masy mięsno-tłuszczowo-podrobowej - ilość mięsa, tłuszczu i podrobów z ewentualnym dodatkiem białek niemięsnych, łącznie ze stratami produkcyjnymi, jaka została zużyta na wyprodukowanie jednej tony wyrobu gotowego wyrażona w procentach w stosunku do ilości wszystkich składników konserwy ujętych w recepturze.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział - wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa asortymentu	Szyfr oznaczeniowy
1	Bigos domowy	1
2	Bigos pikantny	2
3	Fasola z wieprzowiną	3
4	Fasola w sosie pomidorowym z boczkiem	4
5	Fasola w sosie pomidorowym z kielbasą lub parówkami	5
6	Fasola po bretońsku z boczkiem	6
7	Flaki wieprzowe	7

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa asortymentu	Szyfr oznaczeniowy
8	Gołąbki w sosie pomidorowym	8
9	Gołąbki delikatesowe z grzybami	9
10	Gołąbki w sosie grzybowym	10
11	Groch z mięsem	11
12	Głowizna wieprzowa z kapustą	12
13	Gulasz wieprzowy w sosie węgierskim	13
14	Gulasz wołowy w sosie węgierskim	14
15	Gulasz wieprzowo-wołowy w sosie węgierskim	15
16	Gulasz wołowy z jarzynami	16
17	Gulasz śląski	17
18	Gulasz bałkański	18
19	Kapusta z kielbasą	19
20	Kapusta z baraniną	20
21	Kasza jęczmienna w sosie mięsny	21
22	Klopsiki w sosie pomidorowym	22
23	Pulpety w sosach:	
	- pomidorowym	23
	- białym	24
	- cebulowym	25
	- ogórkowym	26
	- koperkowym	27
	- neapolitańskim	28
24	Pulpety z marchwią	29
25	Warzywa z mięsem:	
	- po myśliwsku	30
	- po księżacku	31
	- po łowicku	32
26	Wołowina w sosie wiejskim	33
27	Wieprzowina w sosie wiejskim	34
28	Zrazy mielone z kaszą	35
29	Zrazy siekane z kapustą	36

Zgłoszona przez Centralę Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego dnia 28 marca 1978 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1978 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1978 poz. 51)

2.2. Przykład oznaczenia gołąbków w sosie pomidorowym:

GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM BN-78/8135-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Wymagania dotyczące surowców. Jakość surowców używanych do produkcji konserw warzywno-mięsnych powinna być zgodna z wymaganiami obowiązujących norm jakościowych na te produkty.

3.1.2. Wymagania mikrobiologiczne - wg BN-73/8135-03.

3.1.3. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 kg produktu, nie więcej niż:

- arsenu - 1,0,
- ołowiu - 2,0,
- miedzi - 30,0,
- cynku - 50,0,
- cyny
- w opakowaniach szklanych - 50,0,
- w opakowaniach metalowych - 200,0.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Bigos domowy - 1 - wg tabl. 2.

Tablica 2

Określenie	produkt sporządzony z kapusty kwaszonej z ewentualnym dodatkiem kapusty świeżej, mięsa wieprzowego i wołowego, boczku i kielbasy, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Bigos domowy - liczba 1			
Wygląd i konsystencja:	<p>- konserwy</p> <p>w krajance kapusty kawałki mięsa i boczku oraz plasterki kielbasy zalane sosem; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka; na powierzchni i w treści konserwy skupienia tłuszczu</p> <p>- mięsa</p> <p>kawałki mięsa z ewentualnie przylegającym do niego tłuszczem różnego kształtu i wielkości; dopuszczalne kawałki tłuszczu luzem; konsystencja mięsa miękka; barwa mięsa typowa dla mięsa wieprzowego i wołowego gotowanego w kapuście; plasterki kielbasy w osłonce naturalnej, o konsystencji kruchej</p> <p>- kapusty</p> <p>skrawki kapusty o barwie charakterystycznej dla kapusty kwaszonej gotowanej z dodatkiem koncentratu pomidorowego, konsystencja kapusty miękka; dopuszcza się zielone skrawki kapusty oraz rozdrobnione części głabowe i przyglabowe</p> <p>- sosu</p> <p>po podgrzaniu zawartości konserwy przez około 15 min do temperatury 70 ± 80°C sos powinien mieć konsystencję płynną; na powierzchni liczne oczka tłuszczu; w sosie widoczne przyprawy; barwa sosu typowa dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego</p>			
Smak i zapach	typowy dla bigosu z kapusty kwaszonej z dodatkiem mięsa, boczku i kielbasy, słodko-kwaśny z wyczuwalnym dodatkiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa i kielbasy (łącznie) w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	<p>słoje:</p> <p>0,35</p> <p>0,5</p> <p>puszki:</p> <p>99 × 47</p> <p>99 × 51</p> <p>73 × 102,5</p> <p>99 × 63</p> <p>73 × 114</p> <p>99 × 119</p> <p>99 × 119</p> <p>155 × 253</p>	<p>350</p> <p>500</p> <p>310</p> <p>340</p> <p>380</p> <p>425</p> <p>425</p> <p>850</p> <p>800</p> <p>4400</p>	<p>± 20</p> <p>± 30</p> <p>± 20</p> <p>± 20</p> <p>± 20</p> <p>± 30</p> <p>± 30</p> <p>± 40</p> <p>± 40</p> <p>± 150</p>	<p>15</p>
Wskaźniki chemiczne	<p>zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 12</p> <p>zawartość soli, % wag., 0,8 ± 1,8</p>			

3.2.2. Bigos pikantny - 2 - wg tabl. 3.

Tablica 3

Określenie	produkt sporządzany z kapusty kwaszonej, z ewentualnym dodatkiem kapusty świeżej, mięsa wołowego, kielbasy, z dodatkiem papryki, koncentratu pomidorowego i przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Bigos pikantny - liczba 2			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	w krajance kapusty kawałki mięsa i kielbasy zalane sosem; dopuszczalne przyciemnienia powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka; na powierzchni i w treści konserwy skupienia tłuszczu			
- mięsa	kawałki mięsa różnego kształtu i wielkości z ewentualnie przylegającym do niego tłuszczem; dopuszczalne kawałki tłuszczu luzem; konsystencja mięsa miękka; plasterki kielbasy w osłonie naturalnej o konsystencji kruchej; barwa mięsa typowa dla mięsa wołowego gotowanego w kapuście			
- kapusty	skrawki kapusty o barwie charakterystycznej dla kapusty kwaszonej gotowanej z dodatkiem koncentratu pomidorowego; konsystencja kapusty miękka; dopuszcza się zielone skrawki kapusty oraz rozdrobnione części głębowe i przyglębowe			
- sosu	po podgrzaniu zawartości konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; na powierzchni liczne oczka tłuszczu; w sosie widoczne przyprawy; barwa sosu typowa dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego			
Smak i zapach	charakterystyczny dla bigosu z kwaszonej kapusty z dodatkiem mięsa wołowego i kielbasy, pikantny z wyczuwalnym dodatkiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa i kielbasy (łącznie) w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			
	0,50	500	± 30	15
	puszki:			
73 x 114	425	± 30		
99 x 63	425	± 30		
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., $1,0 \pm 1,8$ zawartość tłuszczu - nie normalizuje się			

3.2.3. Fasola z wieprzowiną - 3 - wg tabl. 4.

Tablica 4

Określenie	produkt sporządzony z ziarn fasoli, mięsa wieprzowego, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Fasola z wieprzowiną - liczba 3			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	ziarna fasoli i kawałki mięsa zalane sosem; dopuszczalne przyciemnienia powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka; w sosie drobne cząstki warzyw i przypraw; na powierzchni i w treści konserwy skupienia tłuszczu			
- mięsa	kawałki mięsa różnego kształtu i wielkości z ewentualnie przylegającym do niego tłuszczem; dopuszczalne kawałki tłuszczu luzem; konsystencja mięsa miękka, krucha; barwa mięsa szaro-brunatna do ciemnoróżowej typowa dla mięsa wieprzowego gotowanego			
- fasoli	ziarna miękka zachowujące kształt; dopuszcza się część ziarn rozgotowanych; barwa fasoli białokremowa do brunatnej			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; barwa sosu szaro-brunatna; na powierzchni sosu widoczne oczka tłuszczu			

cd. tabl. 4

Smak i zapach	charakterystyczny dla gotowanej fasoli z mięsem wieprzowym i przyprawami; dopuszczalny wyczuwalny posmak goryczki typowy dla fasoli, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa i fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,35 0,5 puszki: 99 × 47 99 × 51 73 × 102,5 73 × 114 99 × 63 99 × 119	350 500 310 340 380 425 425 850	±20 ±30 ±20 ±20 ±20 ±30 ±30 ±40	- mięsa 13 - fasoli 45
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 9 zawartość soli, % wag., 0,8 + 1,4			

3.2.4. Fasola w sosie pomidorowym z boczkiem - 4 - wg tabl. 5.

Tablica 5

Określenie	produkt sporządzony z ziarn fasoli, boczku niewędzonego, zalany sosem pomidorowym z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Fasola w sosie pomidorowym z boczkiem - liczba 4			
Wygląd i konsystencja:	- konserwy	ziarna fasoli i kawałki boczku zalane sosem pomidorowym; w sosie drobne cząstki przypraw i warzyw; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka; na powierzchni i w treści konserwy skupienia tłuszczu o zabarwieniu kremowym z odcieniem barwy koncentratu pomidorowego		
	- fasoli	ziarna miękka zachowujące kształt; dopuszcza się ziarna rozgotowane; barwa fasoli białokremowa do kremowej z odcieniem barwy koncentratu pomidorowego		
	- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury 70 + 80°C sos powinien mieć konsystencję płynną, zawieszistą; barwa sosu szaropomarańczowa; w sosie drobne cząstki przypraw i warzyw		
	- boczku	boczek pokrojony na drobne kawałki; konsystencja boczku miękka, lecz nie rozpadająca się; barwa typowa dla gotowanego boczku z dodatkiem koncentratu pomidorowego		
Smak i zapach	charakterystyczny dla gotowanej fasoli z boczkiem z dodatkiem koncentratu pomidorowego i przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość boczku i fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,35 0,45 0,5 0,9 puszki: 99 × 47 99 × 51 73 × 102,5 73 × 114 99 × 63 99 × 119	350 450 500 1000 310 340 380 425 425 850	±20 ±30 ±30 ±40 ±20 ±20 ±20 ±30 ±30 ±40	- boczku 8 - fasoli 50
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., 1,1 + 1,5 zawartość tłuszczu - nie normalizuje się			

3.2.5. Fasola w sosie pomidorowym z kielbasą lub parówkami - 5 - wg tabl. 6.

Tablica 6

Określenie	produkt sporządzony z ziarn fasoli, parówek lub kielbasy serdelowej, zalany sosem pomidorowym, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Fasola w sosie pomidorowym z kielbasą lub parówkami - liczba 5			
Wygląd i konsystencja:	ziarna fasoli i kawałki kielbasy zalane sosem pomidorowym; w sosie drobne cząstki warzyw i przypraw; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka; na powierzchni i w treści konserwy niewielkie skupienia tłuszczu o zabarwieniu szarokremowym z odcieniem barwy koncentratu pomidorowego			
- konserwy				
- kielbasy lub parówek	kielbasa serdelowa lub parówki w osłonce naturalnej pokrojona w plasterki lub kawałki; konsystencja kielbasy miękka; barwa mięsa szaroróżowa, charakterystyczna dla kielbas z peklowanego mięsa			
- fasoli	ziarna miękka, zachowujące kształt; dopuszcza się ziarna rozgotowane; barwa fasoli białokremowa do brunatnej			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną, zawieszistą; barwa sosu szaropomarańczowa do brunatnej; w sosie drobne cząstki przypraw i warzyw			
Smak i zapach	charakterystyczny dla fasoli gotowanej z kielbasą w sosie pomidorowym, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa i fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			
	0,35	350	± 20	
	0,45	450	± 30	
	0,5	500	± 30	
	0,9	1000	± 40	
	puszki:			- mięsa 7
	99 × 47	310	± 20	- fasoli 45
	99 × 51	340	± 20	
	73 × 102,5	380	± 20	
	73 × 114	425	± 20	
	99 × 63	425	± 30	
	99 × 119	850	± 40	
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., 1,1 ± 1,5 zawartość tłuszczu - nie normalizuje się			

3.2.6. Fasola po bretońsku z boczkiem - 6 - wg tabl. 7.

Tablica 7

Określenie	produkt sporządzony z ziarn fasoli i boczku wędzonego, koncentratu pomidorowego i przypraw aromatyczno-smakowych, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Fasola po bretońsku z boczkiem - liczba 6			
Wygląd i konsystencja:	ziarna fasoli i kawałki boczku zalane sosem pomidorowym; w sosie drobne cząstki przypraw i warzyw; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka; na powierzchni i w treści konserwy niewielkie skupienia tłuszczu o zabarwieniu szarokremowym z odcieniem barwy koncentratu pomidorowego			
- konserwy				

cd. tabl. 7

Wygląd i konsystencja:				
- fasoli	ziarna miękkie, zachowujące kształt; dopuszcza się ziarna rozgotowane; barwa fasoli białokremowa do brunatnej			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury 70 + 80°C sos o konsystencji półpłynnej, zawieszisty; barwa sosu szaropomarańczowa; w sosie drobne cząstki przypraw			
- boczk	kawałki boczku różnego kształtu i wielkości; konsystencja boczku miękka lecz nie rozpadająca się; barwa typowa dla gotowanego boczku z dodatkiem koncentratu pomidorowego			
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość boczku i fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			
	0,5	500	± 30	
	puszki:			
99 × 63	425	± 30	- fasoli 40	
73 × 114	450	± 30	- boczku 12	
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., 1,2 + 1,8 zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 18			

3.2.7. Flaki wieprzowe - 7 - wg tabl. 8.

Tablica 8

Określenie	produkt sporządzony z żołądków wieprzowych, warzyw, przypraw aromatyczno-smakowych, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Flaki wieprzowe - liczba 7			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	kawałki flaków i warzyw oraz drobne cząstki przypraw w sosie; na powierzchni warstewka tłuszczu lub skupienia tłuszczu, w treści konserwy, o barwie kremowej; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka			
- mięsa	flaki pokrojone w nieregularne kawałki o naturalnej grubości; konsystencja flaków miękka; barwa flaków szarokremowa do szarej; dopuszczalne nieznaczne miejscowe ściemnienie pojedynczych kawałków flaków			
- sosu	po podgrzaniu przez około 15 min do temperatury 70 + 80°C sos powinien mieć konsystencję płynną do półpłynnej; w sosie widoczne kawałki warzyw oraz drobne cząstki przypraw; na powierzchni sosu oczka tłuszczu; barwa sosu szarokremowa			
Smak i zapach	charakterystyczny dla flaków wieprzowych gotowanych z warzywami z wyczuwalnym smakiem i zapachem dodanych przypraw; bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalny posmak goryczki typowy dla żołądków wieprzowych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość flaków w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	puszki:			
	73 × 102,5	380	± 20	40
	73 × 114	440	± 30	
99 × 119	800	± 40		
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., nie więcej niż 1,8 zawartość tłuszczu - nie normalizuje się			

3.2.8. Gołąbki w sosie pomidorowym - 8 - wg tabl. 9.

Tablica 9

Określenie	produkt sporządzony z farszu przygotowanego z mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub wołowego i wieprzowego, z dodatkiem gotowanego ryżu i przypraw, zawiniętego w liście kapusty, zalany sosem pomidorowym i utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Gołąbki w sosie pomidorowym - liczba 8			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	gołąbki zalane sosem pomidorowym; na powierzchni sosu lub w treści konserwy skupienia tłuszczu o barwie kremowej z odcieniem charakterystycznym dla tłuszczu z koncentratem pomidorowym; górna warstwa gołąbków oraz treść konserwy na wewnętrznej stronie wieczka może być ściemniała; dopuszcza się rozwarstwienie sosu			
- gołąbków	gołąbki kształtem zbliżone do walca; farsz zawinięty w liście kapusty; dopuszczalne częściowe odsłonięcie farszu; liście kapusty o barwie od kremowej do zielonej charakterystycznej dla gotowanej kapusty; konsystencja kapusty miękka; w przypadku użycia młodej kapusty dopuszczalne rozgotowane liście; mięso zmielone, wymieszane z ryżem i drobno mielonymi przyprawami; barwa mięsa na powierzchni farszu szara lub szaroróżowa, na przekroju szaroróżowa lub szara; konsystencja farszu miękka, lekko mazista; ryż o barwie od jasno do ciemnokremowej, związany z mielonym mięsem; wewnątrz farszu i na stronie zewnętrznej widoczne ziarenka ryżu, powodujące chropowatość powierzchni farszu			
- sosu	po podgrzaniu zawartości opakowania przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; na powierzchni sosu warstewka wytopionego tłuszczu; barwa sosu charakterystyczna dla sosu pomidorowego; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki i przypraw			
Smak i zapach	smak gołąbków typowy dla użytych surowców, zapach charakterystyczny dla mięsa gotowanego w sosie pomidorowym z wyczuwalnym zapachem kapusty i przypraw; sos pomidorowy o smaku charakterystycznym kwaśno-słodkawym, w miarę słony; dopuszczalna lekko wyczuwalna goryczka sosu; zapach właściwy dla sosu pomidorowego z dodatkiem przypraw smakowo-zapachowych, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			
	0,5	500	± 30	24
	puszki:			
	73 × 114	410	± 30	
	99 × 63	410	± 30	
99 × 119	800	± 40		
155 × 253	4400	± 150		
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 12 zawartość soli, % wag., 0,8 ± 1,4			

3.2.9. Gołąbki delikatesowe z grzybami - 9 - wg tabl. 10.

Tablica 10

Określenie	produkt sporządzony z farszu przygotowanego z mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub wołowego i wieprzowego, z dodatkiem ryżu, grzybów suszonych lub świeżych, przypraw, zawiniętego w liście kapusty, zalany sosem grzybowym i utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Gołąbki delikatesowe z grzybami - liczba 9			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	gołąbki zalane sosem grzybowym; na powierzchni sosu lub w treści konserwy skupienia tłuszczu o barwie kremowej z odcieniem zbliżonym do barwy sosu; górna warstwa gołąbków oraz treść konserwy na wewnętrznej stronie wieczka może być ściemniała; dopuszcza się rozwarstwienie sosu			

cd. tabl. 10

Wygląd i konsystencja: - gołąbków	gołąbki kształtem zbliżone do walca; farsz zawinięty w liście kapusty; dopuszczalne częściowe odsłonięcie farszu; liście kapusty o barwie od kremowej do zielonej charakterystycznej dla gotowanej kapusty; konsystencja kapusty miękka; w przypadku użycia kapusty młodej dopuszcza się rozgotowanie liści; mięso zmielone wymieszane z ryżem rozdrobnionymi grzybami i przyprawami; barwa mięsa na powierzchni farszu szara lub szaroróżowa - na przekroju szaroróżowa lub szara; konsystencja farszu miękka, lekko mazista; ryż o barwie szarokremowej związany z mielonym mięsem; wewnątrz farszu i na stronie zewnętrznej widoczne ziarenka ryżu, powodujące chropowatość powierzchni farszu			
	- sosu po podgrzaniu zawartości opakowania przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; na powierzchni sosu warstewka wytopionego tłuszczu; barwa sosu charakterystyczna dla sosu grzybowego bez dodatku śmietany; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki i przypraw			
Smak i zapach	smak gołąbków typowy dla użytych surowców, zapach charakterystyczny dla mięsa gotowanego w sosie grzybowym z wyczuwalnym zapachem kapusty i przypraw; smak sosu charakterystyczny dla sosu z dodatkiem grzybów i przypraw aromatyczno-smakowych, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,5 puszki: 99 x 119	500 800	± 30 ± 40	24
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 12 zawartość soli, % wag., $0,8 \pm 1,4$			

3.2.10. Gołąbki w sosie grzybowym - 10 - wg tabl. 11.

Tablica 11

Określenie	produkt sporządzony z farszu przygotowanego z mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub wołowego i wieprzowego z dodatkiem gotowanego ryżu i przypraw, zawiniętego w liście kapusty, zalany sosem grzybowym i utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych
Szyfr oznaczeniowy	Gołąbki w sosie grzybowym - liczba 10
Wygląd i konsystencja: - konserwy	gołąbki zalane sosem grzybowym; na powierzchni sosu lub w treści konserwy skupienia tłuszczu o barwie charakterystycznej dla tłuszczu z grzybami; górna warstwa gołąbków oraz treść konserwy na wewnętrznej stronie wieczka może być ściemniała; dopuszcza się rozwarstwienie sosu
	- gołąbków gołąbki kształtem zbliżone do walca; farsz zawinięty w liście kapusty; dopuszczalne częściowe odsłonięcie farszu; liście kapusty o barwie od kremowej do zielonej charakterystycznej dla gotowanej kapusty; konsystencja kapusty miękka; w przypadku użycia młodej kapusty, dopuszczalne rozgotowanie liści; mięso zmielone, wymieszane z ryżem i drobno mielonymi przyprawami; barwa mięsa na powierzchni farszu szara lub szaroróżowa na przekroju szaroróżowa lub szara; konsystencja farszu miękka lekko mazista; ryż o barwie szarokremowej związany z mielonym mięsem; wewnątrz farszu i na stronie zewnętrznej widoczne ziarenka ryżu powodujące chropowatość powierzchni farszu
	- sosu po podgrzaniu zawartości opakowania przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; na powierzchni sosu warstewka wytopionego tłuszczu; barwa sosu szara, charakterystyczna dla sosu grzybowego; na dnie słoja dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki
Smak i zapach	smak gołąbków typowy dla użytych surowców, zapach charakterystyczny dla mięsa gotowanego w sosie grzybowym z wyczuwalnym zapachem kapusty i przypraw; sos grzybowy o smaku scharmonizowanym, w miarę słony, z zapachem właściwym dla sosu grzybowego z dodatkiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych

cd. tabl. 11

Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenie g	Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			
	0,5	500	±30	24
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 12 zawartość soli, % wag., 1 + 1,8			

3.2.11. Groch z mięsem - 11 - wg tabl. 12.

Tablica 12

Określenie	produkt sporządzony z grochu, mięsa, boczku wędzonego oraz kielbasy, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Groch z mięsem - liczba 11			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	ziarna grochu, kawałki mięsa, boczku i kielbasy zalane sosem; na powierzchni warstewka wytopionego tłuszczu oraz skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka			
- mięsa	kawałki boczku i mięsa z ewentualnie przylegającym do niego tłuszczem różnego kształtu i wielkości; dopuszczalne kawałki tłuszczu luzem; konsystencja mięsa miękka, krucha; barwa mięsa szarobrunatna do ciemnoróżowej; plasterki kielbasy w osłonce naturalnej; barwa kielbasy różowa do ciemnoróżowej			
- grochu	groch o barwie kremowożółtej do żółtobrunatnej lub zielonej do zielonobrunatnej; konsystencja grochu miękka; dopuszczalne spękanie skórek, częściowe rozgotowanie ziarna grochu i występowanie kielków			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury 70 + 80°C sos powinien mieć konsystencję płynną; w sosie widoczne rozdrobnione warzywa i cząstki przypraw; barwa sosu kremowobrunatna			
Smak i zapach	charakterystyczny dla mięsa gotowanego z wędzonką i grochem, z wyczuwalnym dodatkiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenie g	Zawartość mięsa i kielbasy w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag. nie mniej niż
	słoje:			
	0,35	350	±20	13
	0,5	500	±30	
	puszki:			
	99 × 47	310	±20	
	99 × 51	340	±20	
	73 × 102,5	380	±20	
	99 × 63	425	±30	
	99 × 119	850	±40	
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 12 zawartość soli, % wag., 0,8 + 1,5			

3.2.12. Głowizna wieprzowa z kapustą - 12 - wg tabl. 13.

Tablica 13

Określenie	produkt sporządzony z mięsa peklowanego, głów wieprzowych, kapusty kwaszonej, zalany sosem, utrwalonym przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Głowizna wieprzowa z kapustą - liczba 12			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	skrawki kapusty kwaszonej z kawałkami mięsa i tłuszczu z głów wieprzowych zalane sosem; na powierzchni warstewka wytopionego tłuszczu i skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka; na dnie opakowania może być widoczna mała ilość osadu			
- mięsa	kawałki mięsa i tłuszczu z peklowanych głów wieprzowych różnego kształtu i wielkości; barwa mięsa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego peklowanego, gotowanego z kapustą kwaszoną; barwa tłuszczu biała do szarokremowej			
- kapusty	barwa charakterystyczna dla kapusty kwaszonej gotowanej z mięsem; dopuszcza się zielone skrawki kapusty oraz rozdrobnione części głabowe i przyglabowe			
Smak i zapach	charakterystyczny dla konserwy sporządzonej z peklowanego mięsa z głów wieprzowych i kapusty kwaszonej z dodatkiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,5	500	±30	30
	puszki:			
	99 × 47	310	±20	
	99 × 51	340	±20	
	73 × 102,5	380	±20	
	99 × 63	425	±30	
	73 × 114	425	±30	
	99 × 119	850	±40	
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., 1,7 + 2,7 zawartość tłuszczu - nie normalizuje się			

3.2.13. Gulasz wieprzowy w sosie węgierskim - 13 - wg tabl. 14.

Tablica 14

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wieprzowego, zalany sosem węgierskim, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Gulasz wieprzowy w sosie węgierskim - liczba 13			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	kawałki mięsa łącznie z kawałkami tłuszczu zalane sosem; na powierzchni sosu warstewka wytopionego tłuszczu i skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka			
- mięsa	kawałki mięsa z ewentualnie przylegającym do niego tłuszczem oraz kawałki tłuszczu luzem różnego kształtu i wielkości; konsystencja mięsa miękka, krucha; barwa mięsa od szaro-brunatnej do brunatnej, kawałków tłuszczu od kremowej do kremoworóżowej; dopuszcza się mięso zbrylone, rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury 70 + 80°C konsystencja sosu płynna do półpłynnej; barwa sosu ceglastobrunatna, charakterystyczna dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki			

cd. tabl. 14

Smak i zapach	typowy dla mięsa wieprzowego, gotowanego z dodatkiem sosu węgierskiego i przypraw, bez posmaków i zapachów obcych				
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż	
	stoje:				
	0,35	350	± 20	40	
	0,5	500	± 30		
	puszki:				
	73 × 48	165	± 10		
	73 × 55	200	± 10		
	99 × 47	310	± 20		
	99 × 51	340	± 20		
	73 × 102,5	400	± 20		
73 × 114	425	± 30			
99 × 63	425	± 30			
99 × 119	850	± 40			
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 25 zawartość soli, % wag., 1,0 + 1,8				

3.2.14. Gulasz wołowy w sosie węgierskim - 14 - wg tabl. 15.

Tablica 15

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, zalany sosem węgierskim, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych				
Szyfr oznaczeniowy	Gulasz wołowy w sosie węgierskim - liczba 14				
Wygląd i konsystencja:	- konserwy				
	kawalki mięsa wołowego zalane sosem; warstewka wytopionego tłuszczu na powierzchni i skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka				
	- mięsa				
kawalki mięsa różnego kształtu i wielkości; konsystencja mięsa miękka, krucha; dopuszczalne przerosty tkanki tłuszczowej i obecność błon mięsnych; barwa mięsa od szarobrunatnej do brunatnej typowa dla mięsa gotowanego z sosem pomidorowym; dopuszcza się mięso zbrylone rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem					
- sosu					
po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury 70 + 80°C konsystencja sosu płynna do półpłynnej; barwa sosu ceglastobrunatna, charakterystyczna dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki					
Smak i zapach	typowy dla mięsa wołowego gotowanego z dodatkiem sosu węgierskiego z wyczuwalnym smakiem i zapachem koncentratu pomidorowego, cebuli i przypraw, bez zapachów i posmaków obcych				
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż	
	stoje:				
	0,35	350	± 20	40	
	0,5	500	± 30		
	puszki:				
	73 × 48	165	± 10		
	99 × 51	340	± 20		
	73 × 102,5	400	± 20		
	73 × 114	425	± 30		
	99 × 63	425	± 30		
Wskaźniki chemiczne					
zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 15 zawartość soli, % wag., 1,0 + 1,8					

3.2.15. Gulasz wieprzowo-wołowy w sosie węgierskim - 15 - wg tabl. 16.

Tablica 16

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wieprzowego i wołowego, zalany sosem węgierskim, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Gulasz wieprzowo-wołowy w sosie węgierskim - liczba 15			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	kawałki mięsa wieprzowego i wołowego, zalane sosem; na powierzchni konserwy dopuszczalna warstewka wytopionego tłuszczu oraz skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka			
- mięsa	kawałki mięsa z przerostem tkanki tłuszczowej różnego kształtu i wielkości; dopuszczalna obecność błon mięsnych; konsystencja mięsa miękka, krucha; barwa mięsa od szarobrunatnej do brunatnej, typowa dla mięsa wieprzowego i wołowego gotowanego z sosem pomidorowym; kawałki tłuszczu barwy kremowej; dopuszcza się mięso zbrylone, rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ konsystencja sosu półpłynna do płynnej; barwa sosu ceglastobrunatna, charakterystyczna dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki			
Smak i zapach	typowy dla mięsa wieprzowego i wołowego gotowanego z sosem węgierskim, z wyczuwalnym dodatkiem koncentratu pomidorowego, cebuli i przypraw, bez posmaków zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag. nie mniej niż
	słoje:			
	0,5	500	± 30	40
	puszki:			
	99 x 47	300	± 20	
	73 x 102,5	400	± 20	
	73 x 114	430	± 30	
99 x 63	430	± 30		
99 x 119	850	± 40		
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 20 zawartość soli, % wag., $1,0 \pm 1,8$			

3.2.16. Gulasz wołowy z jarzynami - 16 - wg tabl. 17.

Tablica 17

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, fasoli i warzyw, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Gulasz wołowy z jarzynami - liczba 16			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	kawałki mięsa różnego kształtu i wielkości, rozdrobnione warzywa, ziarna fasoli zalane sosem; na powierzchni konserwy warstewka wytopionego tłuszczu oraz skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszcza się przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka			
- mięsa	kawałki mięsa o nieregularnym kształcie i różnej wielkości; konsystencja mięsa miękka, krucha; dopuszczalne przerosty tkanki tłuszczowej i obecność błon mięsnych; barwa mięsa od szarobrunatnej do brunatnej, typowa dla mięsa wołowego gotowanego; dopuszcza się mięso zbrylone rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem			

cd. tabl. 17

Wygląd i konsystencja:	- warzyw				kawałki warzyw (marchew, pietruszka, seler, por) różnego kształtu i wielkości; konsystencja warzyw miękka; dopuszcza się rozgotowanie warzyw; ziarna fasoli miękkie, zachowujące kształt; dopuszcza się ziarna rozgotowane; barwa fasoli kremowa do szarokremowej
	- sosu				po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ konsystencja sosu płynna do półpłynnej; w sosie widoczne kawałki warzyw i cząstki przypraw; na powierzchni warstewka wytopionego tłuszczu; barwa sosu kremowa z odcieniem zielonym; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki
Smak i zapach		typowy dla mięsa wołowego gotowanego z jarzynami i fasolą z wyczuwalnym dodatkiem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż	
	słoje:				14
	0,35	350	± 20		
	0,5	500	± 30		
	puszki:				
	73 × 55	200	± 10		
	99 × 47	310	± 20		
	99 × 51	340	± 20		
	73 × 102,5	400	± 20		
	73 × 114	425	± 30		
99 × 63	425	± 30			
99 × 119	850	± 40			
Wskaźniki chemiczne		zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 8 zawartość soli, % wag., $0,9 \pm 1,3$			

3.2.17. Gulasz śląski - 17 - wg tabl. 18.

Tablica 18

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, zalany sosem z udziałem koncentratu pomidorowego i grzybów, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych	
Szyfr oznaczeniowy	Gulasz śląski - liczba 17	
Wygląd i konsystencja:	- konserwy	kawałki mięsa wołowego zalane sosem; warstewka wytopionego tłuszczu na powierzchni i skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka
	- mięsa	kawałki mięsa wołowego różnego kształtu i wielkości; barwa mięsa od szarobrunatnej do brunatnej, typowa dla mięsa wołowego gotowanego w sosie grzybowym, z dodatkiem koncentratu pomidorowego; konsystencja mięsa miękka, krucha; widoczne przerosty tkanki tłuszczowej i obecność błon mięsnych; dopuszcza się mięso zbrylone rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem
	- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ konsystencja sosu płynna do półpłynnej; w sosie widoczne kawałki grzybów lub drobne cząstki mączki grzybowej; barwa sosu szarobrunatna z odcieniem charakterystycznym dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego i użytych grzybów; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki
Smak i zapach	typowy dla mięsa wołowego gotowanego w sosie, z dodatkiem koncentratu pomidorowego i grzybów, bez posmaków i zapachów obcych	

cd. tabl. 18

Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			34
	0,35	350	± 20	
	0,5	500	± 30	
	puszki:			
	73 × 55	200	± 10	
	99 × 47	310	± 20	
	99 × 51	340	± 20	
	73 × 102,5	400	± 20	
	73 × 114	425	± 30	
	99 × 63	425	± 30	
	99 × 119	850	± 40	
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 12 zawartość soli, % wag., 0,8 ± 1,5			

3.2.18. Gulasz bałkański - 18 - wg tabl. 19.

Tablica 19

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego i warzyw, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Gulasz bałkański - liczba 18			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	kawałki mięsa i warzyw zalane sosem; na powierzchni konserwy warstewka wytopionego tłuszczu i skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka			
- mięsa	kawałki mięsa różnego kształtu i wielkości; konsystencja mięsa miękka, krucha; widoczne przerosty tkanki tłuszczowej oraz obecność błon mięsnych; barwa mięsa od szarobrunatnej do brunatnej, typowa dla mięsa wołowego gotowanego; dopuszcza się mięso zbrylone rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem			
- warzyw	kawałki warzyw: ziemniaki, ogórki konserwowe, marchew oraz papryka - różnego kształtu i wielkości; konsystencja warzyw miękka; dopuszczalne rozgotowanie ogórków i papryki			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury 70 ± 80°C konsystencja sosu płynna do półpłynnej w zależności od stopnia rozgotowania warzyw; barwa sosu szarobrunatna; na powierzchni warstewka wytopionego tłuszczu; w treści widoczne drobne cząstki przypraw; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki			
Smak i zapach	typowy dla mięsa wołowego gotowanego z dodatkiem warzyw i przypraw, pikantny, z wyczuwalnym dodatkiem papryki, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			15
	0,35	350	± 20	
	0,5	500	± 30	
	puszki:			
	73 × 55	200	± 10	
	99 × 47	310	± 20	
	99 × 51	340	± 20	
	73 × 102,5	400	± 20	
	73 × 114	425	± 30	
	99 × 119	850	± 40	
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 10 zawartość soli, % wag., 0,8 ± 1,4			

3.2.19. Kapusta z kielbasą - 19 - wg tabl. 20.

Tablica 20

Określenie	produkt sporządzony z kapusty kwaszonej oraz kawałków kielbasy, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Kapusta z kielbasą - liczba 19			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	krajanka kapusty i kawałki kielbasy zalane sosem; na powierzchni konserwy skupienia tłuszczu; dopuszczalne ściemnienie powierzchni treści konserwy oraz obecność treści konserwy na wewnętrznej stronie wieczka			
- kielbasy	kielbasa cienka w osłonce naturalnej pokrojona w kawałki; dopuszczalne pęknięcia osłonki; barwa kielbasy typowa dla kielbasy gotowanej w kapuście; konsystencja kielbasy miękka, krucha			
- kapusty	skrawki kapusty o barwie kremowozielonej, charakterystyczne dla kapusty gotowanej z dodatkiem koncentratu pomidorowego; konsystencja kapusty miękka; dopuszcza się zielone skrawki kapusty oraz rozdrobnione części głąbowe i przygłabowe			
- sosu	po podgrzaniu konserwy przez 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; barwa sosu typowa dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego; w sosie widoczne drobne cząstki przypraw; na powierzchni oczka tłuszczu			
Smak i zapach	słodkokiśny charakterystyczny dla kapusty kwaszonej gotowanej z dodatkiem kielbasy, koncentratu pomidorowego i przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość kielbasy w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			
	0,35	350	± 20	
	0,5	500	± 30	25
	puszki:			
	99 × 47	310	± 20	
	99 × 51	340	± 20	
	73 × 102,5	380	± 20	
	99 × 63	425	± 30	
	73 × 114	425	± 30	
	99 × 119	820	± 40	
	99 × 119	850	± 40	
	155 × 253	4400	± 150	
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 15 zawartość soli, % wag., $0,8 \pm 1,8$			

3.2.20. Kapusta z baraniną - 20 - wg tabl. 21.

Tablica 21

Określenie	produkt sporządzony z kapusty świeżej, mięsa baraniego, przypraw aromatyczno-smakowych, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Kapusta z baraniną - liczba 20			
Wygląd i konsystencja:				
- konserwy	skrawki kapusty i kawałki mięsa różnego kształtu zalane sosem; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka; dopuszczalna warstewka wytopionego tłuszczu na powierzchni konserwy i skupienia tłuszczu wewnątrz konserwy			
- kapusty	skrawki kapusty różnej wielkości i kształtu wraz z częściami głąbowymi; barwa skrawków kapusty kremowozielona; dopuszczalne skrawki kapusty o barwie zielonej; konsystencja miękka			

cd. tabl. 21

Wygląd i konsystencja:	- mięsa				kawałki mięsa różnego kształtu i wielkości z przylegającym do niego tłuszczem; dopuszczalne kawałki tłuszczu luzem; konsystencja mięsa miękka; barwa mięsa brązowa do brąznoczerwonej, typowa dla mięsa baraniego gotowanego w kapuście
	- sosu				po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; barwa sosu typowa dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego; na powierzchni sosu widoczne oczka tłuszczu
Smak i zapach		typowy dla kapusty świeżej gotowanej z mięsem baraniną z dodatkiem koncentratu pomidorowego i przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż	
	słoje:				
	0,35	350	± 20	13	
	0,5	500	± 30		
	puszki:				
	99 x 47	310	± 20		
	99 x 51	340	± 20		
	73 x 102,5	380	± 20		
	73 x 114	425	± 30		
99 x 63	425	± 30			
99 x 119	850	± 40			
Wskaźniki chemiczne		zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 10 zawartość soli, % wag., $0,8 \pm 1,4$			

3.2.21. Kasza jęczmienna w sosie mięsny - 21 - wg tabl. 22.

Tablica 22

Określenie	produkt sporządzony z kaszy i mięsa wieprzowego zalany sosem mięsny z dodatkiem mączki grzybowej i przypraw, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych		
Szyfr oznaczeniowy	Kasza jęczmienna w sosie mięsny - liczba 21		
Wygląd i konsystencja:	- konserw		
	konsystencja konserwy ścisła w treści konserwy widoczna kasza i mielone mięso; dopuszczalne wydzielenie sosu na powierzchni konserwy i pokrycie zawieszoną koloru szarobrunatnego pochodzącego z mączki grzybowej, mielonego mięsa i przypraw; widoczne skupienia wytopionego tłuszczu		
- kaszy	kasza jęczmienna o barwie szarobrunatnej, miękka; ziarna kaszy rozdzielające się; dopuszczalne rozklejanie kaszy		
Smak i zapach	typowy dla kaszy jęczmiennej gotowanej z mięsem z dodatkiem mączki grzybowej i przypraw; dopuszczalny posmak goryczki pochodzący z mączki grzybowej i przypraw; bez posmaków i zapachów obcych		
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g
	słoje:		
	0,35	350	± 20
	0,5	500	± 30

cd. tabl. 22

Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g
		puszki:	
	99 × 47	310	± 20
	99 × 51	340	± 20
	73 × 102,5	380	± 20
	73 × 114	425	± 40
	99 × 119	800	± 40
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., 1,0 ± 1,6 zawartość suchej masy w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż 24 zawartość tłuszczu - nie normalizuje się		

3.2.22. Klopsiki w sosie pomidorowym - 22 - wg tabl. 23.

Tablica 23

Określenie	produkt sporządzony z mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub wołowego i wieprzowego, z dodatkiem kaszy manny, jaj i przypraw, uformowanego w kuliste porcje, zalany sosem pomidorowym i poddany sterylizacji w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Klopsiki w sosie pomidorowym - liczba 22			
Wygląd i konsystencja:	<p>- konserwy</p> <p>częściowo wystające klopsiki w sosie pomidorowym; na powierzchni sosu grudki tłuszczu o barwie kremowej z odcieniem charakterystycznym dla tłuszczu gotowanego z koncentratem pomidorowym; w sosie widoczne cząstki warzyw i przypraw; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka; dopuszczalna warstewka tłuszczu na powierzchni konserwy i skupienia tłuszczu wewnątrz konserwy</p> <p>- klopsików</p> <p>klopsiki kształtem zbliżone do kulistego z dopuszczalnym spłaszczeniem, o powierzchni chropowatej; barwa mięsa na powierzchni szara, na przekroju szaroróżowa lub szara; mięso rozdrobnione, wymieszane z kaszą manną i drobno mielonymi przyprawami; konsystencja klopsików miękka; dopuszczalne pęknięcia oraz zdeformowanie klopsików</p> <p>- sosu</p> <p>po podgrzaniu zawartości konserwy przez około 15 min do temperatury 70 ± 80°C sos powinien mieć konsystencję płynną do półpłynnej; na powierzchni sosu warstewka wytopionego tłuszczu; w sosie widoczne cząstki warzyw oraz drobno zmielone przyprawy; przy mechanicznym dozowaniu sosu warzywa niewidoczne - shomogenizowane; barwa sosu pomarańczowo-brunatna, charakterystyczna dla sosu pomidorowego; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki</p>			
Smak i zapach	smak i zapach klopsików łagodny, w miarę słony, charakterystyczny dla gotowanego mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub wołowego i wieprzowego z dodatkiem kaszy manny i przypraw; sos o smaku łagodnym, kwaśno-słodkawym, w miarę słony; zapach właściwy dla sosu pomidorowego z dodatkiem przypraw smakowo-zapachowych, bez posmaków i zapachów, obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość klopsików w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,35 0,5 puszki: 99 × 47 99 × 51 73 × 102,5 99 × 63 73 × 114 99 × 119 155 × 253	350 500 310 340 400 425 425 850 4400	± 20 ± 30 ± 20 ± 20 ± 20 ± 30 ± 30 ± 40 ± 150	
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu w: - klopsikach z mięsa wieprzowego, % wag., nie więcej niż 20 - klopsikach z mięsa wieprzowego i wołowego, % wag., nie więcej niż 14 - klopsikach z mięsa wołowego - nie normalizuje się zawartość soli, % wag., 0,8 ± 1,6			

3.2.23. Pulpety w sosach

- pomidorowym - 23,
- białym - 24,
- cebulowym - 25,
- ogórkowym - 26,
- koperkowym - 27,
- neapolitańskim - 28 - wg tabl. 24.

Tablica 24

Określenie	produkt sporządzony z mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub wołowego i wieprzowego z dodatkiem kaszy manny, jaj i przypraw, uformowanego w kuliste porcje, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Pulpety w sosie pomidorowym - liczba 23 Pulpety w sosie białym - liczba 24 Pulpety w sosie cebulowym - liczba 25 Pulpety w sosie ogórkowym - liczba 26 Pulpety w sosie koperkowym - liczba 27 Pulpety w sosie neapolitańskim - liczba 28			
Wygląd i konsystencja:	- konserwy pulpety o kształcie zbliżonym do kulistego zalane sosem; na powierzchni i w treści konserwy grudki tłuszczu o barwie charakterystycznej dla tłuszczu gotowanego z danym rodzajem sosu; powierzchnia konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka może być ściemniała; dopuszcza się rozwarstwienie sosu - pulpetów pulpety kształtem zbliżone do kulistego z dopuszczalnym spłaszczeniem o powierzchni chropowatej; mięso rozdrobnione, wymieszane z kaszą manną i przyprawami; konsystencja pulpetów miękka; barwa szaroróżowa lub szara; dopuszczalne pęknięcia oraz zdeformowania pulpetów - sosu po podgrzaniu zawartości konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną do półpłynnej; na powierzchni sosu dopuszczalna warstewka wytopionego tłuszczu; w sosie widoczne cząstki warzyw oraz drobno zmielone przyprawy; przy mechanicznym dozowaniu zalewy warzywa niewidoczne, shomogenizowane; barwa sosu zależna od użytych składników; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki			
Smak i zapach	charakterystyczny dla mięsa mielonego gotowanego z danym rodzajem sosu, z dodatkiem manny i przypraw, łagodny, właściwy dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość pulpetów w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje:			
	0,35	350	± 20	33
	0,5	500	± 30	
	puszki:			
	99 × 47	310	± 20	33
	99 × 51	340	± 20	
	73 × 102,5	400	± 20	
	99 × 63	425	± 30	
	73 × 114	425	± 30	
	89 × 119	850	± 40	
	155 × 253	4400	± 150	
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu w: - pulpetach z mięsa wieprzowego, % wag., nie więcej niż 16 - pulpetach z mięsa wieprzowego i wołowego, % wag., nie więcej niż 11 - pulpetach z mięsa wołowego - nie normalizuje się zawartość soli, % wag., $1,0 \pm 1,6$			

3.2.24. Pulpety z marchwią - 29 - wg tabl. 25.

Tablica 25

Określenie	produkt sporządzony z mielonego mięsa wieprzowego, wołowego lub wołowego i wieprzowego, z dodatkiem kaszy manny, jaj i przypraw, uformowany w kuliste porcje, z dodatkiem marchwi pokrojonej w nieregularną kostkę w sosie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Pulpety z marchwią - liczba 29			
Wygląd i konsystencja:	<p>- konserwy</p> <p>pulpety o kształcie zbliżonym do kulistego z dodatkiem sosu i marchwi pokrojonej w nieregularną kostkę; na powierzchni sosu warstewka wytopionego tłuszczu lub jego obecność w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki</p> <p>- pulpetów</p> <p>pulpety o kształcie zbliżonym do kulistego z dopuszczalnym spłaszczeniem, o powierzchni chropowatej; konsystencja pulpetów miękka; barwa szaroróżowa lub szara; dopuszczalne pęknięcia oraz zdeformowania pulpetów</p> <p>- sosu z marchwią</p> <p>po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję od półpłynnej do zawiesistej; w sosie widoczna marchew pokrojona w nieregularną kostkę i drobno zmielone przyprawy; na powierzchni liczne oczka tłuszczu; barwa kremowoczerwona; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki</p>			
Smak i zapach	charakterystyczny dla mięsa mielonego gotowanego z dodatkiem sosu z marchwią, łagodny, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenie g	Zawartość pulpetów w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,5	500	± 30	33
Wskaźniki chemiczne	<p>zawartość tłuszczu w:</p> <p>- pulpetach z mięsa wieprzowego, % wag., nie więcej niż 16</p> <p>- pulpetach z mięsa wieprzowego i wołowego, % wag., nie więcej niż 11</p> <p>- pulpetach z mięsa wołowego - nie normalizuje się</p> <p>zawartość soli, % wag., 1,0 + 1,6</p>			

3.2.25. Warzywa z mięsem

- po myśliwsku - 30,
- po książacku - 31,
- po łowicku - 32 - wg tabl. 26.

Tablica 26

Określenie	produkt sporządzony z warzyw, mięsa wołowego lub wieprzowego, tłuszczu, przypraw aromatyczno-smakowych, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych
Szyfr oznaczeniowy	<p>Warzywa z mięsem:</p> <p>po myśliwsku - liczba 30</p> <p>po książacku - liczba 31</p> <p>po łowicku - liczba 32</p>
Wygląd i konsystencja:	<p>- konserwy</p> <p>kawałki mięsa i warzyw zalane sosem; na powierzchni konserwy warstewka wytopionego tłuszczu i skupienia tłuszczu wewnątrz konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka</p>

cd. tabl. 26

Wygląd i konsystencja: -mięsa - warzywa - sosu	kawałki mięsa różnego kształtu i wielkości; konsystencja mięsa miękka, krucha; widoczne przerosty tkanki tłuszczowej oraz obecność błon mięsnych; barwa mięsa od szaroróżowej do brązowej, typowa dla gotowanego mięsa wołowego i wieprzowego z warzywami			
	Kawałki warzyw w konserwie: <u>a) po myśliwsku:</u> marchew, kapusta biała, cebula, pietruszka, seler, groch zielony, fasola biała, <u>b) po księżacku:</u> marchew, kalarepa, cebula, <u>c) po łowicku:</u> marchew, cebula, ogórki kwaszone, pietruszka, kapusta biała różnego kształtu i wielkości; konsystencja warzyw miękka; dopuszczalne rozgotowanie kapusty białej, cebuli, ogórków			
	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ konsystencja sosu płynna do półpłynnej w zależności od stopnia rozgotowania warzyw; na powierzchni widoczne oczka tłuszczu; w treści sosu drobne cząstki przypraw			
Smak i zapach	typowy dla warzyw gotowanych z dodatkiem mięsa wołowego lub wieprzowego, koncentratu pomidorowego i przypraw; bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,5 0,5 puszki: 99 X 51 73 X 102,5 99 X 63 73 X 114 99 X 119	500 520 320 370 400 440 840	± 30 ± 30 ± 20 ± 20 ± 30 ± 30 ± 40	 a) po myśliwsku 10 b) po księżacku 13 c) po łowicku 17
Wskaźniki chemiczne	zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż: a) po myśliwsku 10 b) po księżacku 11 c) po łowicku 12 zawartość soli, % wag., $0,8 \pm 1,6$			

3.2.26. Wołowina w sosie wiejskim - 33 - wg tabl. 27.

Tablica 27

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wołowego, zalany sosem, z dodatkiem koncentratu pomidorowego, cebuli i przypraw, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych
Szyfr oznaczeniowy	Wołowina w sosie wiejskim - liczba 33
Wygląd i konsystencja: - konserwy	kawałki mięsa wołowego zalane sosem; na powierzchni widoczna warstewka wytopionego tłuszczu i skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienia powierzchni konserwy w opakowaniu i na wewnętrznej stronie wieczka

cd. tabl. 27

Wygląd i konsystencja:	- mięsa				kawałki mięsa o niewyrównanym kształcie i wielkości; widoczne przerosty tkanki tłuszczowej i obecność błon mięsnych; konsystencja mięsa miękka, krucha; barwa mięsa od szarobrunatnej do brunatnej, typowa dla mięsa wołowego gotowanego z dodatkiem koncentratu pomidorowego cebuli i przypraw; dopuszcza się mięso zbrylone, rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem
	- sosu				po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ konsystencja sosu płynna do półpłynnej; barwa sosu ceglastobrunatna do brunatnej, charakterystyczna dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki
Smak i zapach		typowy dla mięsa wołowego gotowanego z dodatkiem koncentratu pomidorowego, cebuli i przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż	
	puszki:				
	73 × 55	200	±10	40	
	99 × 51	340	±20		
	73 × 114	425	±30		
99 × 63	425	±30			
Wskaźniki chemiczne		zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 18 zawartość soli, % wag., 1,0 ± 1,8			

3.2.27. Wieprzowina w sosie wiejskim - 34 - wg tabl. 28.

Tablica 28

Określenie	produkt sporządzony z mięsa wieprzowego, zalany sosem, z dodatkiem koncentratu pomidorowego, cebuli i przypraw, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych				
Szyfr oznaczeniowy	Wieprzowina w sosie wiejskim - liczba 34				
Wygląd i konsystencja:	- konserwy				kawałki mięsa wieprzowego łącznie z ewentualnie przylegającymi kawałkami tłuszczu, zalane sosem; na powierzchni widoczna warstewka wytopionego tłuszczu oraz skupienia tłuszczu w treści konserwy; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka
	- mięsa				kawałki mięsa z przylegającym do nich tłuszczem oraz kawałki tłuszczu luzem różnego kształtu i wielkości; konsystencja mięsa miękka, krucha; barwa mięsa szarobrunatna, kawałków tłuszczu kremowa; dopuszcza się mięso zbrylone rozpadające się po podgrzaniu pod naciskiem
	- sosu				po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ konsystencja sosu płynna do półpłynnej; barwa sosu ceglastobrunatna charakterystyczna dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego; na dnie opakowania dopuszczalne wytrącenie osadu z mąki
Smak i zapach		typowy dla mięsa wieprzowego, gotowanego z dodatkiem koncentratu pomidorowego, cebuli, przypraw, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż	
	puszki:				
	73 × 55	200	±10	40	
	99 × 51	340	±20		
	73 × 114	425	±30		
99 × 63	425	±30			
Wskaźniki chemiczne		zawartość tłuszczu, % wag., nie więcej niż 25 zawartość soli, % wag., 1,0 ± 1,8			

3.2.28. Zrazy mielone z kaszą - 35 - wg tabl. 29.

Tablica 29

Określenie	produkt sporządzony z mielonego mięsa wołowego i wieprzowego, bułki, kaszy jęczmiennej i przypraw, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	Zrazy mielone z kaszą - liczba 35			
Wygląd i konsystencja:	- konserwy	zrazy mielone i kasza jęczmienna; konsystencja konserwy ścisła; na powierzchni konserwy widoczny sos koloru szarobrazowego pochodzącego z mączki grzybowej, mielonego mięsa i przypraw; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniach i na wewnętrznej stronie wieczka; skupienia tłuszczu w treści konserwy i na jej powierzchni		
	- zrazów	zrazy kształtem zbliżone do owalnego z dopuszczalnym spłaszczeniem i zdeformowaniem, o powierzchni chropowatej; barwa charakterystyczna dla mięsa mielonego gotowanego, szaroróżowa do ceglastobrunatnej; mięso rozdrobnione, wymieszane z bułką i przyprawami; konsystencja zrazów miękka		
	- kaszy	kasza jęczmienna o barwie szarobrunatnej, miękka; ziarna kaszy rozdzielające się; może występować rozklejenie kaszy; w kaszy widoczne kawałki mięsa, przyprawy		
Smak i zapach	typowy dla kaszy jęczmiennej gotowanej z mięsem i dodatkiem mączki grzybowej oraz przypraw; wyczuwalny posmak bułki i goryczki pochodzącej z mączki grzybowej, bez posmaków i zapachów obcych			
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto g	Dopuszczalne odchylenia g	Zawartość zrazów w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy % wag., nie mniej niż
	słoje: 0,35 0,5 puszki: 99 × 47 99 × 51 73 × 102,5 73 × 114 99 × 63 99 × 119	350 500 310 340 380 425 425 800	±20 ±30 ±20 ±20 ±20 ±30 ±30 ±40	16
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., 0,8 ± 1,6 zawartość tłuszczu - nie normalizuje się			

3.2.29. Zrazy siekane z kapustą - 36 - wg tabl. 30.

Tablica 30

Określenie	produkt sporządzony z mielonego mięsa wołowego i wieprzowego, kapusty, bułki, przypraw, zalany sosem, utrwalony przez sterylizację w opakowaniach hermetycznych			
Szyfr oznaczeniowy	zrazy siekane z kapustą - liczba 36			
Wygląd i konsystencja:	- konserwy	zrazy siekane i rozdrobniona kapusta zalane sosem z dodatkiem przypraw; na powierzchni w treści konserwy mogą występować skupienia tłuszczu o barwie kremowej, charakterystycznej dla tłuszczu z koncentratem pomidorowym; dopuszczalne przyciemnienie powierzchni konserwy w opakowaniu oraz na wewnętrznej stronie wieczka		
	- zrazów	zrazy o kształcie zbliżonym do owalnego z dopuszczalnym spłaszczeniem, o powierzchni chropowatej; barwa charakterystyczna dla mięsa gotowanego szaroróżowa do ceglastobrunatnej; mięso w zrazach rozdrobnione wymieszane z bułką i przyprawami; konsystencja zrazów miękka		

cd. tabl. 30

Wygląd i konsystencja:	- kapusty	kawałki kapusty białej różnej wielkości i kształtu wraz z częściami głąbowymi; barwa kremowozielona, konsystencja kapusty miękka			
	- sosu	po podgrzaniu konserwy przez około 15 min do temperatury $70 \pm 80^{\circ}\text{C}$ sos powinien mieć konsystencję płynną; barwa brunatna zmieniona dodatkiem koncentratu pomidorowego; na powierzchni widoczne oczka tłuszczu			
Smak i zapach	typowy dla kapusty gotowanej z mięsem z dodatkiem koncentratu pomidorowego, kapusty i sosu ostry z wyczuwalnym zapachem i smakiem koncentratu pomidorowego oraz przypraw; dopuszczalny posmak goryczki; bez zapachów i posmaków obcych				
Wskaźniki fizyczne	Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego	Masa netto, g	Dopuszczalne odchylenia, g	Zawartość zrazów w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag., nie mniej niż	
	słoje:				
	0,35	350	± 20		
	0,5	500	± 30		
	puszki:				
	99x47	310	± 20	20	
	99x63	425	± 20		
	73x114	425	± 20		
	73x102,5	380	± 20		
99x51	340	± 20			
99x119	800	± 40			
Wskaźniki chemiczne	zawartość soli, % wag., $0,8 \pm 1,6$ zawartość tłuszczu - nie normalizuje się				

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania jednostkowe. Konserwy warzywno-mięsne powinny być pakowane w puszki metalowe i słoje - wg PN-77/A-75032 tabl. 1.

a) Wygląd zewnętrzny opakowań jednostkowych z zawartością. Puszki i słoje powinny być czyste, szczelne, bez oznak bombażu i wycieków, pogięć, rdzy i uszkodzeń. W puszkach dopuszcza się niewielkie zdeformowanie płaszczka, nie utrudniające wyjęcia zawartości konserwy z puszek i nie zagrażające szczelności puszek.

Puszki powinny być właściwie wypełnione. Dopuszcza się występowanie puszek niepełnych (wystuki, chlupotanie) pod warunkiem zachowania deklarowanej masy netto i właściwej jakości konserwy.

Słoje powinny być wypełnione zawartością do dolnej krawędzi kołnierza słoja. Dopuszcza się niedopełnienie słoja pod warunkiem zachowania deklarowanej masy netto.

b) Wygląd wewnętrzny puszek i zamknięcia metalowego słoja po wyjęciu zawartości. Wewnętrzna powierzchnia puszek lakierowanych i zamknięć lakierowanych do słoja powinna być równomiernie pokryta lakierem bez pęknięć i odprysków.

Dopuszczalne jest ściemnienie powłoki lakierowanej nie przechodzące na treść konserwy.

4.1.2. Znakowanie opakowań jednostkowych. Opakowania jednostkowe powinny zawierać co najmniej następujące oznaczenia:

- oznaczenie wg 2.2,
- nazwę producenta,
- masę netto,
- skład konserwy (podstawowe składniki),
- cenę detaliczną,
- datę produkcji (dzień, miesiąc, rok),
- numer zmiany lub waru.

Opakowania jednostkowe mogą być oznaczane za pomocą kodowania, etykietowania, litografowania, drukowania lub inną techniką.

W przypadku stosowania kodowania na wieczku słoja lub puszek należy wytłoczyć czcionkami o zaokrąglonych krawędziach oznaczenia według następującej kolejności:

- a) dla opakowań etykietowanych
 - datę produkcji (dzień, miesiąc, rok),
 - numer zmiany lub waru,
 - szyfr konserwy,
- b) dla opakowań litografowanych
 - numer zakładu produkcyjnego,
 - datę produkcji (dzień, miesiąc, rok),
 - numer zmiany lub waru.

W przypadku stosowania techniki litografowania z szatą graficzną uniwersalną na płaszczu puszek podaje się na-

stępujące oznaczenia:

- nazwę produktu,
- numer normy,
- masę netto,
- znak firmowy pionu,
- nazwy i numery zakładów produkujących dany asortyment,
- cenę detaliczną,
- napis: numer zakładu na wieczku.

Na opakowaniach etykietowanych i litografowanych można oznaczać cenę na wieczku.

4.1.3. Opakowania transportowe - wg PN-77/A-75032.

4.2. Przechowywanie - wg PN-77/A-75032, z tym że okres przechowywania konserw warzywno-mięsnych w warunkach według PN-77/A-75032 p. 3.2, wynosi nie mniej niż 12 miesięcy.

4.3. Transport - wg PN-77/A-75032.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) określanie stanu opakowań,
- b) określanie wyglądu i konsystencji,
- c) określanie smaku i zapachu,
- d) sprawdzanie masy netto konserwy,
- e) sprawdzanie zawartości składników (mięsa, farszu, fasoli) w konserwie,
- f) oznaczanie zawartości wody,
- g) oznaczanie zawartości tłuszczu,
- h) oznaczanie zawartości soli,
- i) oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- j) badania mikrobiologiczne.

Badania pełne należy wykonywać co najmniej raz w roku oraz w przypadku zmian surowcowych technologicznych, wyposażenia technicznego lub zakłóceń procesu technologicznego oraz na specjalne żądanie odbiorcy, organów nadzoru i kontroli.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1 z wyjątkiem poz. f), g), h), i) oraz j).

Z badań mikrobiologicznych należy wykonywać:

- sprawdzanie szczelności opakowań,
- oznaczanie trwałości metodą próby termostatowej.

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

5.2. Kontrola jakości - wg PN-72/A-82052.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania wg 5.1.1 od poz. a) do e) należy przeprowadzać zgodnie z PN-59/A-82056, z tym że sprawdzanie szczelności należy wykonywać wg BN-73/8135-03.

5.3.2. Oznaczanie zawartości wody - wg PN-73/A-82110.

5.3.3. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-73/A-82111.

5.3.4. Oznaczanie zawartości soli - wg PN-73/A-82112.

5.3.5. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia

- arsenu - wg PN-59/A-04010,
- ołowiu - wg PN-59/A-04011,
- miedzi - wg PN-59/A-04012,
- cynku - wg PN-59/A-04013,
- cyny - wg Roczników PZH 1955 t. VI. nr 3.

5.3.6. Badania mikrobiologiczne - wg BN-73/8135-03.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań próbek pobranych wg 5.2 zgodne są z postanowieniami normy, a liczba sztuk wadliwych w partii dostawczej wg PN-72/A-82052 wykazujących zewnętrzne objawy zepsucia w okresie przechowywania nie przekracza 0,5%, z tym że sztuki wykazujące te wady powinny być eliminowane przed przekazaniem do sprzedaży konsumentom.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z symbolem BN-71/8135-01.

ZN-76/CZO-94,
 ZN-76/MPSS-C-16-403,
 ZN-75/MPSS-C-8-236,
 ZN-74/MPSS-C-4-340,
 ZN-73/MPSS-C-9-298,
 ZN-73/MPSS-C-4-274,
 ZN-75/MPSS-C-2-378,
 ZN-75/MPSS-C-1-367,
 ZN-77/MPSS-C-10-436,
 ZN-76/MPSS-C-15-392,
 ZN-77/MPSS-C-7-433,
 ZN-74/MPSS-H-8-352,
 ZN-74/MPSS-H-8-353.

- K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8135-01

a) wyeliminowano wymagania dotyczące konserw warzywno-mięsnych przeznaczonych na eksport,

b) zmieniono częściowo asortyment konserw ujętych w normie przez wyeliminowanie kilku asortymentów oraz włączenie kilku konserw z norm zakładowych,

c) zmieniono określenie konserw warzywno-mięsnych,

d) wprowadzono pojęcie wsadu,

e) uaktualniono rozdz. 4. Pakowanie, przechowywanie i transport.

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie wartości arsenu za-

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie wartości ołowiu za-

PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie wartości miedzi za-

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczenie wartości cynku za-

PN-77/A-75032 Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne. Pakowanie, przechowywanie, transport

PN-72/A-82052 Przetwory mięsne. Konserwy. Pobieranie próbek

PN-59/A-82056 Przetwory mięsne. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-73/A-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczenie zawartości wody

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczenie zawartości tłuszczu

PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczenie zawartości soli kuchennej

BN-73/8135-03 Konserwy warzywno-mięsne i mięsno-warzywne sterylizowane. Wymagania mikrobiologiczne

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny. I. 4, nr 3, 1955 r.

Systematyczny Wykaz Wyrobów. Główny Urząd Statystyczny. Wyd. Katalogów i Cenników t. 3.

4. Symbol wg SWW - 2529-1.

5. Autorzy projektu normy - inż. Józef Kaczmarzki, inż. Irena Szachewicz - Centrala Zjednoczenia Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Warszawa, inż. Alina Szostakowska - Rzeszowskie Zakłady Przemysłu Owocowo-Warzywnego, Rzeszów, mgr Janina Wesółkowska - Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych, Włocławek.

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Koncentratów Spożywczych

- 16 **BN-77/8135-04 Konserwy warzywno-mięsne dla dzieci** zmiana 1
1258 1.2.84 r.
- W punkcie 3.1.4. **Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia mg/kg,**
zamiast: miedzi — 1 wpisuje się: miedzi — 4
cynku — 5 cynku — 30.

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/84 poz. 44)

- 9 **BN-78/8135-01 Konserwy warzywno-mięsne** zmiana 5
1258 13.3.85 r.

W punkcie 3.2.23. **Pulpety w sosach**, tabl. 24, poz. Wskaźniki fizyczne,
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego — dopisuje się:
słoje TO 0,5 sześćciozaczepowe
słoje TO 0,72 sześćciozaczepowe
Masa netto, g,
dopisuje się: 440
680
Dopuszczalne odchylenia, g,
dopisuje się ± 30
 ± 30
Zawartość pulpetów w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag.,
nie mniej niż,
dopisuje się: 33.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 11—12/79 poz. 98
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/83 poz. 42
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/83 poz. 18
zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/85 poz. 72)

- 42 **BN-78/8135-01 Konserwy warzywno-mięsne** zmiana 4
1258 19.12.84 r.

W punkcie 3.2.23. **Pulpety w sosach**,
Rodzaj i wielkość opakowania jednostkowego, dopisać: słoje 0,8
Masa netto, g, dopisać: 800

Dopuszczalne odchylenia, g, dopisać: ± 40
Zawartość pulpetów w stosunku do deklarowanej masy netto konserwy, % wag.,
nie mniej niż, dopisać: 33.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/79 poz. 98
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 6/83 poz. 42
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 9/83 poz. 59

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50)

Przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Fermentacyjnego

14 **BN-78/8135-01 Konserwy warzywno-mięsne**
1258

zmiana 2
22.2.83 r.

1. W punkcie 3.2.22. **Klopsiki w sosie pomidorowym** — 22, wg tabl. 23, Wskaźniki fizyczne — dopisuje się:

puszki — 99×148

Masa netto, g — 1060

Dopuszczalne odchylenia, g ±50.

2. W punkcie 3.2.26. **Wołowina w sosie wiejskim** — 33, wg tabl. 27, Wskaźniki fizyczne — dopisuje się:

słoje 0,5

Masa netto, g 500

Dopuszczalne odchylenia, g ±30.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/79 poz. 98

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/83 poz. 42)

10 **BN-78/8135-01 Konserwy warzywno-mięsne**
1258

zmiana 3
1.6.83 r.

1. W punkcie 1.3.1, zamiast: w których wsad masy mięsno-tłuszczowo-podrobowej stanowi poniżej 50% łącznego wsadu surowców, powinno być: w których zawartość masy mięsno-tłuszczowo-podrobowej stanowi poniżej 50% masy netto konserwy.

2. Punkt 1.3.2 skreśla się.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/79 poz. 98
zmiana — Biuletyn PKNMiJ nr 6/83 poz. 42

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/83 poz. 59)

12 **BN 78/8135-01 Konserwy warzywno-mięsne**
1253

zmiana 6
86.04.02

W punkcie 3.2.7. **Flaki wieprzowe — 7** — wg tabl. 8, w rubryce 3, zamiast: Masa netto, g 550, powinno być: Masa netto, g 520.

zmiana 1 Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/79 poz. 98
zmiana 2 Biuletyn PKNMiJ nr 6/83 poz. 42
zmiana 3 Biuletyn PKNMiJ nr 9/83 poz. 59
zmiana 4 Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50
zmiana 5 Biuletyn PKNMiJ nr 7/85 poz. 72

(Biuletyn PKNMiJ nr 8/86 poz. 73)