wycof 1.07.91
2/91 poz 5
ob. 91/8150-03

6695

UKD 641:81.64.024

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO WYROBY GARMAŻERYJNE	NORMA BRANŻOWA Wyroby garmażeryjne Nazwy, określenia i klasyfikacja	BN-80 8150-03 Zamiast BN-75/8150-03 Grupa katalogowa XII 10

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są nazwy i określenia surowców i wyrobów garmażeryjnych oraz klasyfikacja wyrobów garmażeryjnych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w dokumentacji technologicznej, w sprawozdawczości, w planowaniu produkcji, w normalizacji oraz opracowywaniu instrukcji i receptur związanych z produkcją wyrobów garmażeryjnych.

2. NAZWY I OKREŚLENIA

2.1. Wyroby garmażeryjne — półfabrykaty, wyroby gotowe i potrawy kulinarne przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub szybkiego przyrządzania posiłków.

Cechami charakterystycznymi wyrobów garmażeryjnych są:

a) różnorodność surowców oraz różnorodność stosowanych procesów technologicznych,

b) duża pracochłonność w przygotowaniu wyrobów,

c) wieloskładnikowość,

d) przydatność do bezpośredniego spożycia wyrobów gotowych, natomiast potraw kulinarnych i półfabrykatów — po krótkiej i nieskomplikowanej obróbce (podgrzanie, smażenie),

e) krótkotrwała przydatność do spożycia,

f) estetyczny wygląd.

2.2. Półfabrykaty — wyroby spożywcze poddane obróbce technologicznej, wymagające przed spożyciem dalszych zabiegów kulinarnych.

2.3. Wyroby gotowe — wyroby spożywcze poddane obróbce technologicznej, nadające się do bezpośredniego spożycia.

2.4. Potrawy kulinarne — wyroby spożywcze lub ich zestawy, nadające się do bezpośredniego spożycia bez stosowania dalszych zabiegów technologicznych z wyjątkiem podgrzania.

2.5. Wyroby garmażeryjne z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ptactwa łownego, królików, nutrii — półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne zawierające jako składniki podstawowe ponad 50% surowców mięsnych i podrobowych określonych gatunków zwierząt poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

2.6. Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ptactwa łownego, królików, nutrii — półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne zawierające jako składniki podstawowe od 25,1 do 50% surowców mięsnych i podrobowych poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

2.7. Wyroby garmażeryjne z ryb i innych organizmów wodnych — półfabrykaty, wyroby gotowe i potrawy kulinarne zawierające w składzie surowców podstawowych ponad 50% ryb i innych organizmów wodnych oraz ich podrobów poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

2.8. Wyroby garmażeryjne z dodatkiem ryb i innych organizmów wodnych — półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne zawierające w składzie surowców podstawowych od 10,1 do 50% ryb i innych organizmów wodnych oraz ich podrobów poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

2.9. Wyroby garmażeryjne niemięsne — półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne, w których surowcami podstawowymi są różne rodzaje kasz, mąki, ziemniaków (płatki ziemniaczane, grysik ziemniaczany) oraz ryżu, warzyw, owoców, jaj, sera twarogowego lub podpuszczkowego, z dodatkiem składników wiążących, spulchniających, smakowych oraz z dodatkiem surowców mięsnych i podrobowych poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym w ilości nie większej niż 25%.

2.10. Wyroby garmażeryjne pozostałe — wyroby gotowe, zestawy wyrobów, wyprodukowane z różnych spożywczych surowców roślinnych i zwierzęcych, stanowiące wyrób gotowy lub dodatek do wyrobu garmażeryjnego.

2.11. Pasztety — wyroby gotowe z drobnorozdrobnionych surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych, niepeklowanych, poddanych uprzednio obróbce cieplnej, z dodatkiem surowców skrobiowych, jaj, warzyw, przypraw, poddane w fazie końcowej obróbce pieczenia lub parzenia.

2.12. Rolady — wyroby gotowe o wysokich walorach dekoracyjnych i kolorystycznych, produkowane z surowców mięsnych, podrobowych, tłuszczowych i ryb-

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora do spraw Produkcji Garmażeryjnej i Napojów WSS SPOŁEM dnia 31 stycznia 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1980 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/80 poz. 40)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1980. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd.1,30 Nakł. 3000+55 Zam. 1110/80 Cena zł. 9,00

nych, peklowanych i niepeklowanych, z dodatkiem lub bez dodatku krwi, jaj, owoców, warzyw rozmieszczonych w sposób charakterystyczny, nadający typowy wzór na przekroju, otrzymane przy zastosowaniu różnych metod obróbki cieplnej.

2.13. Galarety mięsne — wyroby gotowe o zestalonej konsystencji ze względu na dużą zawartość tkanki łącznej, z surowców mięsnych i podrobowych otrzymane w wyniku gotowania ich w małej ilości wody z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, przypraw smakowych, środków żelujących, porcjowane lub nieporcjowane.

2.14. Bloki (studzionki) — wyroby gotowe bezosłonkowe, z różnorodnych surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych peklowanych i niepeklowanych zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny, królików i nutrii, o różnorodnym stopniu rozdrobnienia, z dodatkiem lub bez dodatku krwi i przypraw, charakteryzujące się kształtem wynikającym z kształtu użytej formy, poddane obróbce termicznej.

2.15. Pieczenie — wyroby gotowe z uformowanych lub rozdrobnionych elementów zasadniczych zwierząt rzeźnych, dziczyzny, ptactwa łownego i drobiu, poddane procesowi pieczenia.

2.16. Klopsy — wyroby gotowe o charakterystycznym, owalnym kształcie, z peklowanych lub niepeklowanych, równomiernie rozdrobnionych surowców mięsnych, podrobowych, tłuszczowych, z dodatkiem surowców skrobiowych, jaj, przypraw, warzyw, poddane procesowi pieczenia i parzenia.

2.17. Pulpety — wyroby gotowe z równomiernie rozdrobnionych surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych, peklowanych lub niepeklowanych, z dodatkiem surowców skrobiowych, jaj, przypraw, warzyw, poddane łagodnej obróbce termicznej, charakteryzujące się kulistym kształtem, sporządzane z dodatkiem sosów.

2.18. Pasty — utarta masa o konsystencji smarownej z surowców białkowych pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego, masła lub innego tłuszczu z dodatkiem substancji aromatyczno-smakowych.

2.19. Paprykarze — wyroby gotowe z surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych, rozdrobnionych, poddanych pierwotnie obróbce termicznej, z dodatkiem sosu, surowców skrobiowych, warzywnych, przypraw smakowych, nadające się do spożycia po uprzednim podgrzaniu.

2.20. Zapiekanki (prażonki) — wyroby gotowe z dodatkiem surowców mięsnych, podrobowych, tłuszczowych zwierząt rzeźnych, dziczyzny, królików, ptactwa łownego, ryb lub bez dodatku tych surowców, z makaronów, kasz, ziemniaków gotowanych, warzyw, grzybów, owoców, przypraw, odpowiednio połączone, uformowane, poddane dodatkowo procesowi krótkotrwałego pieczenia.

2.21. Kanapki — wyroby gotowe z pieczywa porcjowanego, smarowanego masłem lub innym tłuszczem, z głównym produktem białkowym zwierzęcym, dekorowane sezonowymi warzywami i owocami lub niedekorowane.

2.22. Majonezy — emulsje typu olej w wodzie o zawartości 50 ÷ 80% tłuszczu, otrzymane z rafinowanych olejów roślinnych, z żółtek jaj kurzych lub całych jaj, żółtek mrożonych, masy jajowej mrożonej, jaj lub żółtek w proszku, mleka, wody, musztardy, octu, lub kwasu cytrynowego albo mlekowego, cukru, soli i przypraw, z ewentualnym dodatkiem substancji aromatyzujących, naturalnych barwników organicznych lub środków konserwujących, dopuszczonych przez władze sanitarne do majonezów.

2.23. Wyroby panierowane — wyroby gotowe lub półfabrykaty z odpowiednio przygotowanych surowców mięsnych, pokryte obustronnie warstwą ciasta lub jaj oraz obtoczone lub nieobtoczone w bułce tartej lub grzankach, poddane procesowi smażenia lub surowe.

2.24. Wyroby porcjowe — półfabrykaty, wyroby gotowe o określonej masie, przeznaczone do sprzedaży, opakowane lub nieopakowane.

2.25. Surowiec mięsny — mięso otrzymane w wyniku rozbioru określonych gatunków zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, królików, nutrii, ptactwa łownego, ryb i innych organizmów wodnych uznanych przez organ urzędowego badania za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

2.26. Surowiec podrobowy — podroby otrzymane w wyniku rozbioru określonych gatunków zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, królików, nutrii, ptactwa łownego, ryb i innych organizmów wodnych uznanych przez organ urzędowego badania za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

2.27. Surowiec tłuszczowy — tłuszcze otrzymane w wyniku rozbioru określonych gatunków zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ptactwa łownego, królików, nutrii uznanych przez organ urzędowego badania za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

2.28. Surowiec podstawowy — środki spożywcze będące głównymi składnikami wyrobów garmażeryjnych, których cechy i właściwości wpływają w decydującym stopniu na charakter i wartość jakościową półfabrykatów, wyrobów gotowych, potraw kulinarnych, decydując o zaliczeniu wyrobów do odpowiedniej grupy klasyfikacyjnej. W skład surowca podstawowego zaliczamy również wszystkie dopuszczone przez władze sanitarne substytuty białkowe.

2.29. Surowiec dodatkowy — środki spożywcze będące składnikami podnoszącymi właściwości wyrobu tj. smak, zapach, konsystencję, wartość odżywczą, stanowiące czynnik wiążący, spulchniający i dekoracyjny.

2.30. Przyprawy — różne części roślin i inne środki spożywcze używane do poprawienia smaku i aromatyzowania wyrobów garmażeryjnych.

2.31. Materiały pomocnicze — materiały i artykuły służące do wykańczania wyrobów lub nadania im określonego kształtu; zalicza się do nich: nici, szpagat, kołki oraz opakowania jednostkowe z etykietami i zamknięciami integralnie związane z wyrobami lub jednostką sprzedażną.

2.32. Proces technologiczny — szereg kolejnych czynności i zabiegów zmierzających do wyprodukowania

z surowców wyjściowych określonego wyrobu lub półfabrykatu.

2.33. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta, określony w normach przedmiotowych, w którym wyrób odpowiada wymaganiom jakościowym.

2.34. Wady wyrobów — cechy i właściwości obniżające jakość wyrobów garmażeryjnych lub je dyskwalifikujące, jako niezgodne z przepisami receptur i wymaganiami norm.

2.35. Wady ukryte — wady obniżające jakość wyrobów, dające się stwierdzić przy ocenie organoleptycznej przeprowadzonej po upływie określonego czasu od momentu zakończenia produkcji.

3. KLASYFIKACJA

3.1. Zasady klasyfikacji

3.1.1. Zasady ogólne. Ogólny podział wyrobów garmażeryjnych opiera się na następującym schemacie: wyroby garmażeryjne — grupy wyrobów — podgrupy wyrobów — odmiany wyrobów — półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne — grupy asortymentowe.

3.1.2. Podział wyrobów garmażeryjnych wg surowca podstawowego. W zależności od użytego surowca podstawowego rozróżnia się sześć grup wyrobów garmażeryjnych:

a) Wyroby garmażeryjne z mięsa i podrobów o zawartości powyżej 50% mięsa i podrobów. W skład tej grupy wchodzą następujące podgrupy wyrobów garmażeryjnych z mięsa i podrobów:
— zwierząt rzeźnych,
— dziczyzny, królików, nutrii,
— drobiu i ptactwa łownego,
— mieszane.

b) Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa i podrobów o zawartości od 25,1 do 50,0% ww. składników. W skład tej grupy wchodzą następujące podgrupy wyrobów garmażeryjnych z dodatkiem mięsa i podrobów:
— zwierząt rzeźnych,
— dziczyzny, królików, nutrii,
— drobiu i ptactwa łownego,
— mieszane.

c) Wyroby garmażeryjne z ryb i innych organizmów wodnych oraz z ich podrobów o zawartości powyżej 50% ww. składników. W skład tej grupy wchodzą następujące podgrupy wyrobów garmażeryjnych:
— z ryb,
— z innych organizmów wodnych,
— z ryb i innych organizmów wodnych mieszane.

d) Wyroby garmażeryjne z dodatkiem ryb i innych organizmów wodnych oraz ich podrobów o zawartości od 10,1 do 50,0% ww. składników. W skład tej grupy wchodzą następujące podgrupy wyrobów garmażeryjnych z dodatkiem ryb i innych organizmów wodnych oraz podrobów:
— ryb,
— innych organizmów wodnych,
— ryb i innych organizmów wodnych mieszane.

e) Wyroby garmażeryjne niemięsne. W skład tej grupy wchodzą następujące podgrupy wyrobów:
— nabiałowe,
— mączne,
— kaszowe,
— mączno-kaszowe,
— mączno-warzywne,
— kaszowo-warzywne,
— warzywno-owocowe.

f) Wyroby garmażeryjne pozostałe. W skład tej grupy wchodzą następujące podgrupy:
— majonezy,
— sosy,
— zupy,
— kanapki,
— inne.

3.1.3. Podział wyrobów garmażeryjnych w zależności od fazy procesu technologicznego. W zależności od fazy procesu technologicznego rozróżnia się podgrupy wyrobów garmażeryjnych: półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne.

3.1.4. Zasady oznaczania literowo- cyfrowego wyrobów garmażeryjnych. Każdą grupę asortymentową wyrobów garmażeryjnych można oznaczyć za pomocą liter i cyfry arabskiej, przy czym pierwsza litera oznacza grupę wyrobów, druga — podgrupę wyrobu, trzecia — odmianę wyrobu, czwarta — stopień przygotowania wyrobu, cyfra arabska natomiast grupę asortymentową.

Zasada ta służy do jednolitego oznaczania numerów receptur na wyroby garmażeryjne.

3.2. Szczegółowa klasyfikacja wyrobów garmażeryjnych w zależności od surowca podstawowego i stopnia przygotowania wyrobu wg schematów na rys. 1 ÷ 6. na str. 1 ÷ 9

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8150-03

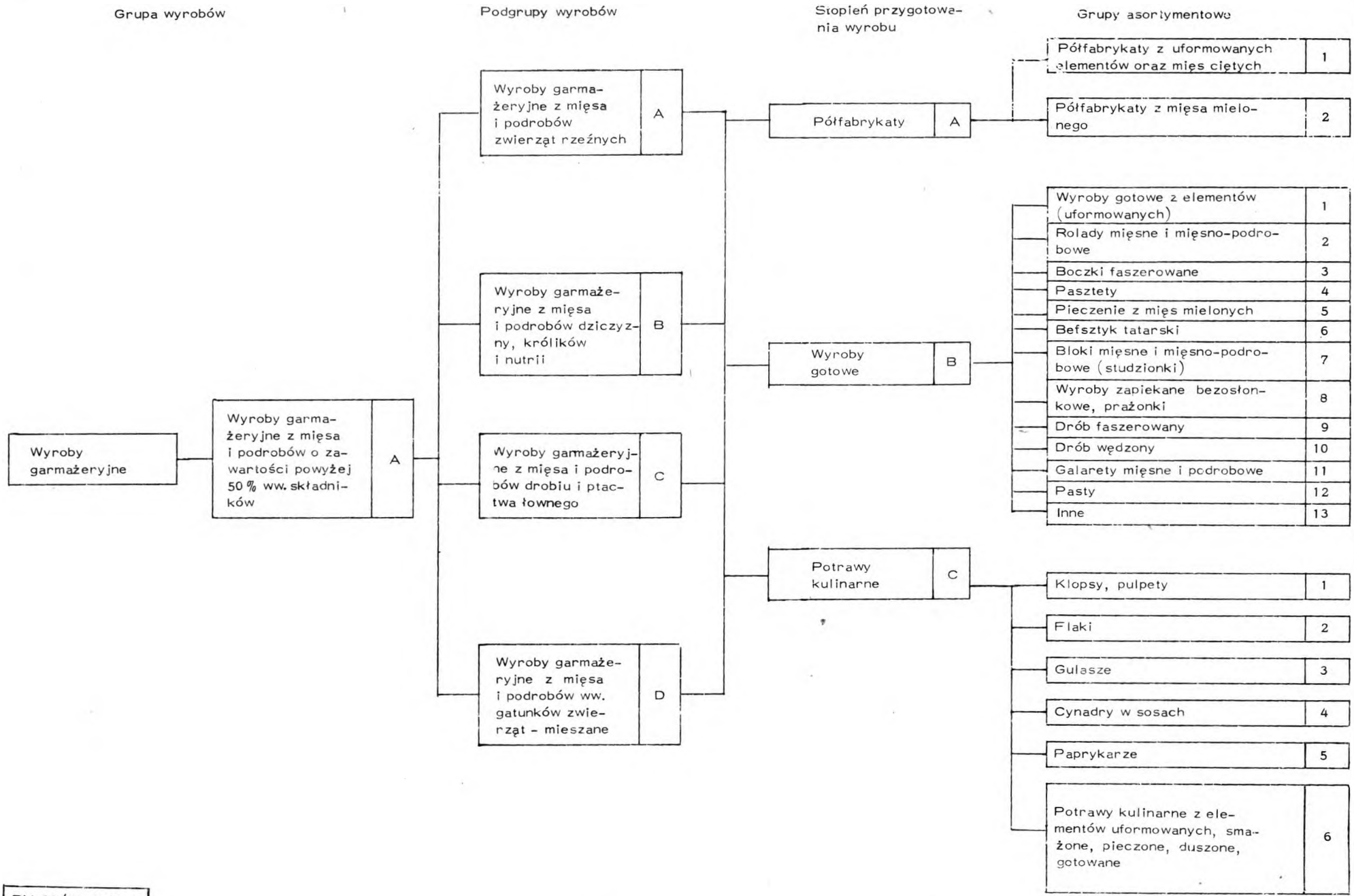
a) zaktualizowano i uściślono szereg pojęć związanych z produkcją wyrobów garmażeryjnych z uwzględnieniem nazw regionalnych,

b) ujednolicono kryterium stanowiące podstawę podziału wyrobów garmażeryjnych,

c) w ramach danej grupy wyrobów wyodrębniono w zależności od składu podstawowego, stopnia przygotowania wyrobu, stosowanych dodatków — podgrupy wyrobów, odmiany wyrobów, stopień przygotowania, asortyment,

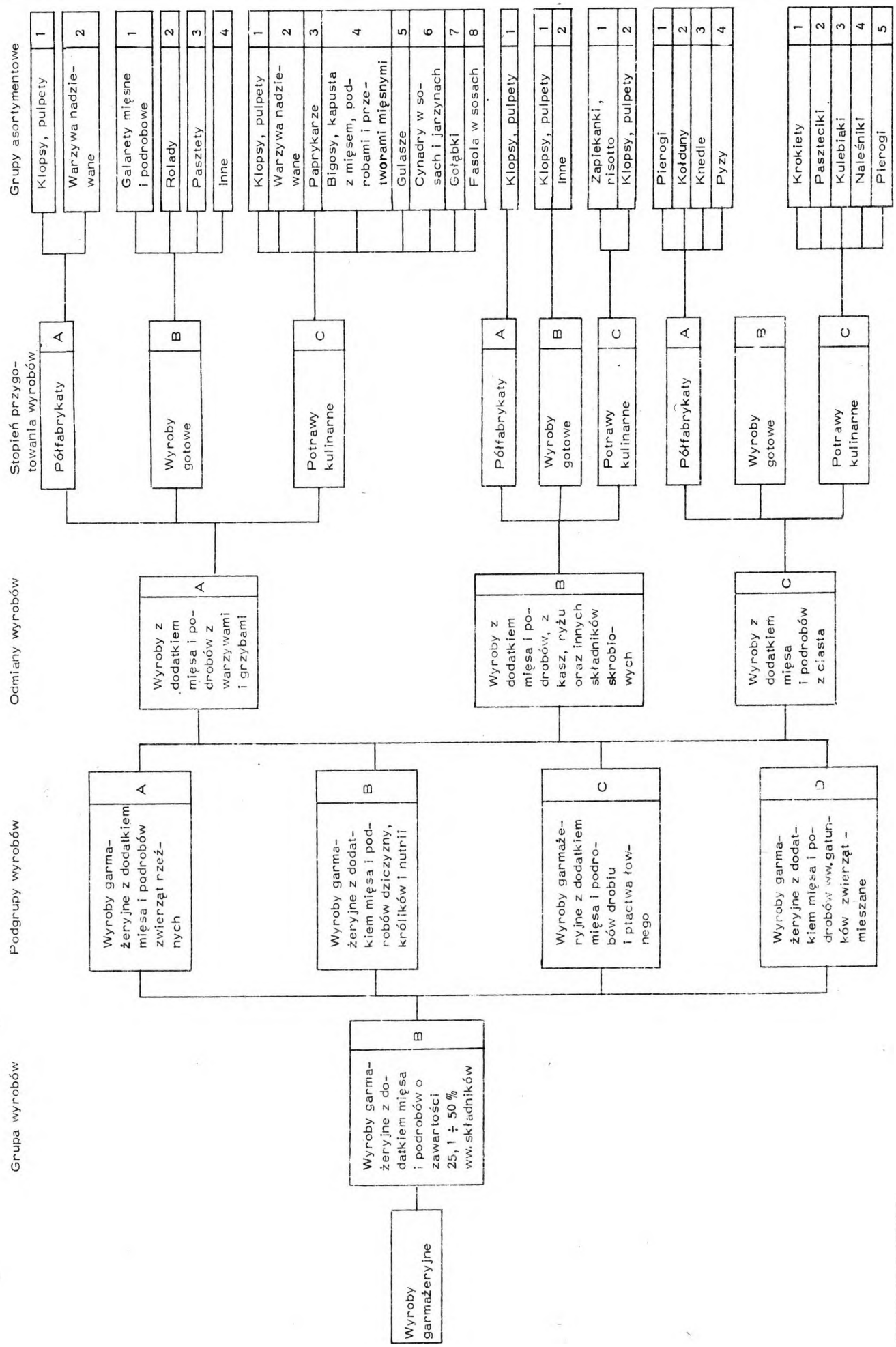
d) zasady klasyfikacji wyrobów przedstawiono w formie graficznej.

3. Autorzy projektu normy — mgr inż. Zbigniew Pietrzyk, mgr inż. Maciej Garliński — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji w Warszawie.

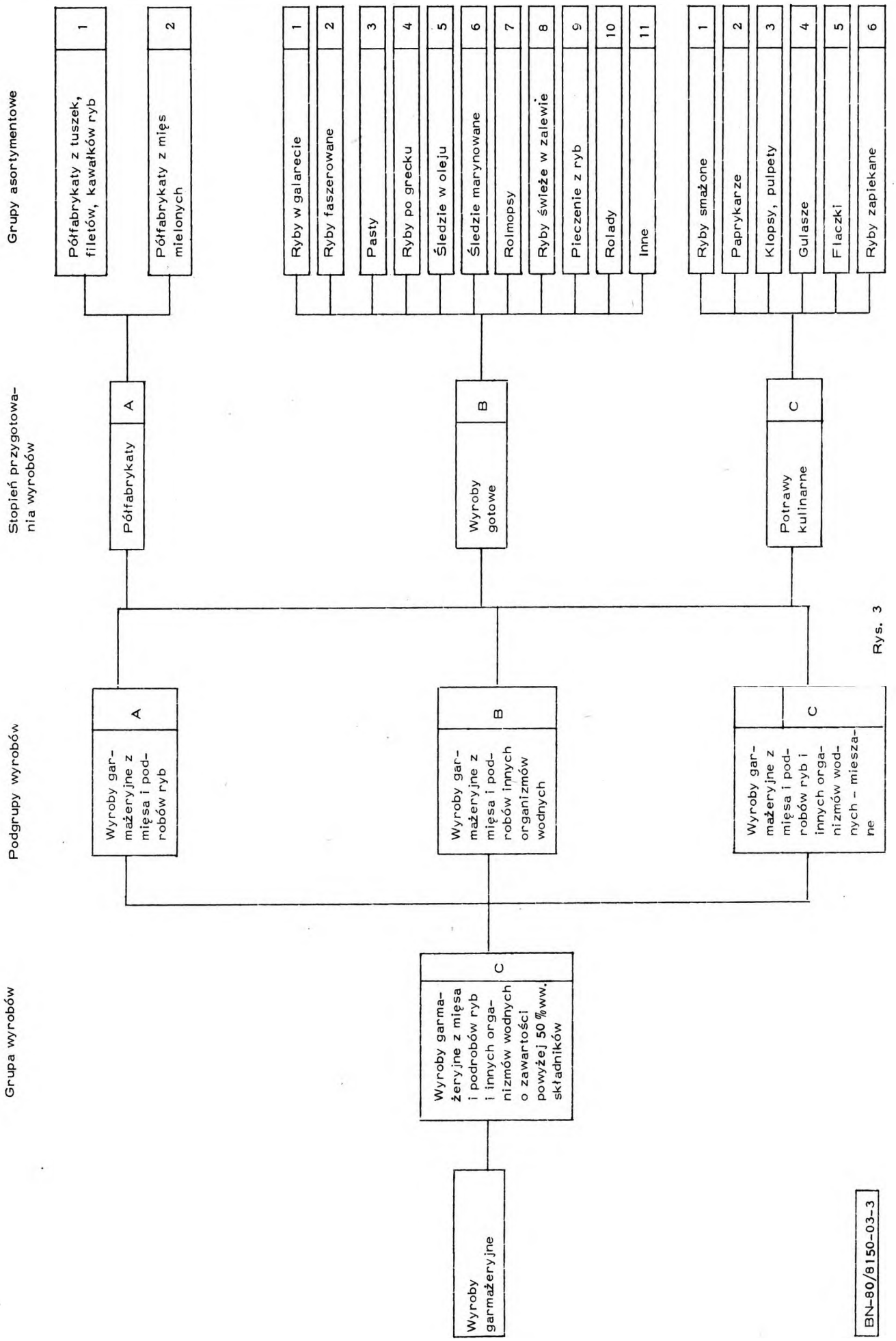


BN-80/8150-03-1

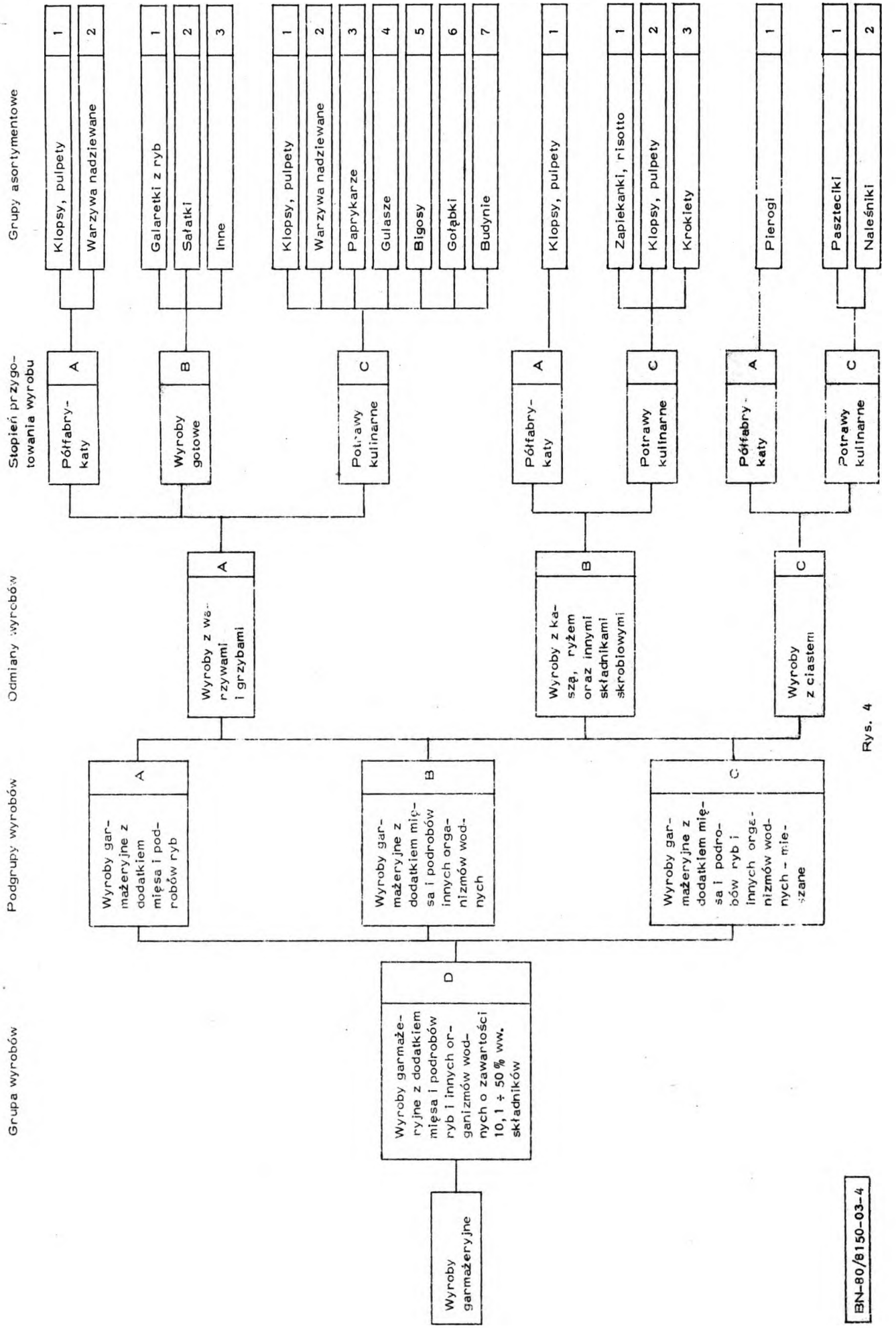
Rys. 1


Grupy asortymentowe
Klopsy, pulpety 1
Warzywa nadziewane 2
Galarety mięsne i podrobowe 1
Rolady 2
Pasztety 3
Inne 4
Klopsy, pulpety 1
Warzywa nadziewane 2
Paprykarze 3
Bigosy, kapusta z mięsem, podrobami i przetworami mięsnymi 4
Gulasze 5
Cynadry w sosach i jarzynach 6
Gołąbki 7
Fasola w sosach 8
Klopsy, pulpety 1
Klopsy, pulpety 1
Inne 2
Zapiekanki, risotto 1
Klopsy, pulpety 2
Pierogi 1
Kołduny 2
Knedle 3
Pyzy 4
Krokiety 1
Paszteciki 2
Kulebiaki 3
Naleśniki 4
Pierogi 5
Stopień przygotowania wyrobów
Półfabrykaty A
Wyroby gotowe B
Potrawy kulinarne C
Półfabrykaty A
Wyroby gotowe B
Potrawy kulinarne C
Półfabrykaty A
Wyroby gotowe B
Potrawy kulinarne C
Odmiany wyrobów
Wyroby z dodatkiem mięsa i podrobów z warzywami i grzybami A
Wyroby z dodatkiem mięsa i podrobów, z kasz, ryżu oraz innych składników skrobiowych B
Wyroby z dodatkiem mięsa i podrobów z ciasta C
Podgrupy wyrobów
Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa i podrobów zwierząt rzeźnych A
Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa i podrobów dziczyzny, królików i nutrii B
Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa i podrobów drobiu i ptactwa łowego C
Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa i podrobów ww. gatunków zwierząt - mieszane D
Grupa wyrobów
Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa i podrobów o zawartości 25,1 ÷ 50 % ww. składników B
Wyroby garmażeryjne

Rys. 2

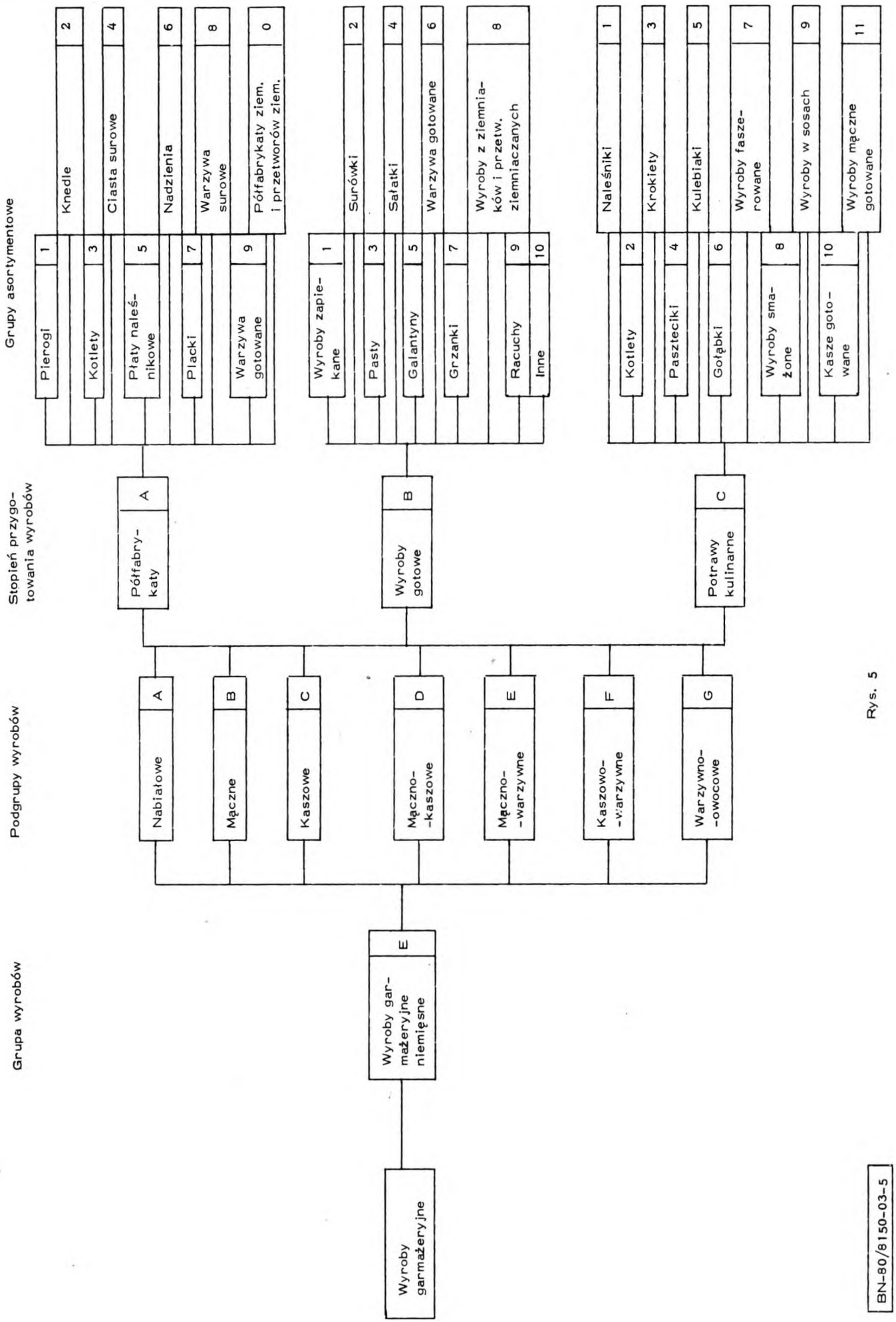

Grupy asortymentowe
Półfabrykaty z tuszek, filetów, kawałków ryb 1
Półfabrykaty z mięs mielonych 2
Ryby w galarecie 1
Ryby faszerowane 2
Pasty 3
Ryby po grecku 4
Śledzie w oleju 5
Śledzie marynowane 6
Rolmopsy 7
Ryby świeże w zalewie 8
Pieczenie z ryb 9
Rolady 10
Inne 11
Ryby smażone 1
Paprykarze 2
Klopsy, pulpety 3
Gulasze 4
Flaczki 5
Ryby zapiekane 6
Stopień przygotowania wyrobów
Półfabrykaty A
Wyroby gotowe B
Potrawy kulinarne C
Podgrupy wyrobów
Wyroby garmażeryjne z mięsa i podrobów ryb A
Wyroby garmażeryjne z mięsa i podrobów innych organizmów wodnych B
Wyroby garmażeryjne z mięsa i podrobów ryb i innych organizmów wodnych - mieszane C
Grupa wyrobów
Wyroby garmażeryjne z mięsa i podrobów ryb i innych organizmów wodnych o zawartości powyżej 50 %ww. składników C
Wyroby garmażeryjne
BN-80/8150-03-3

Rys. 3



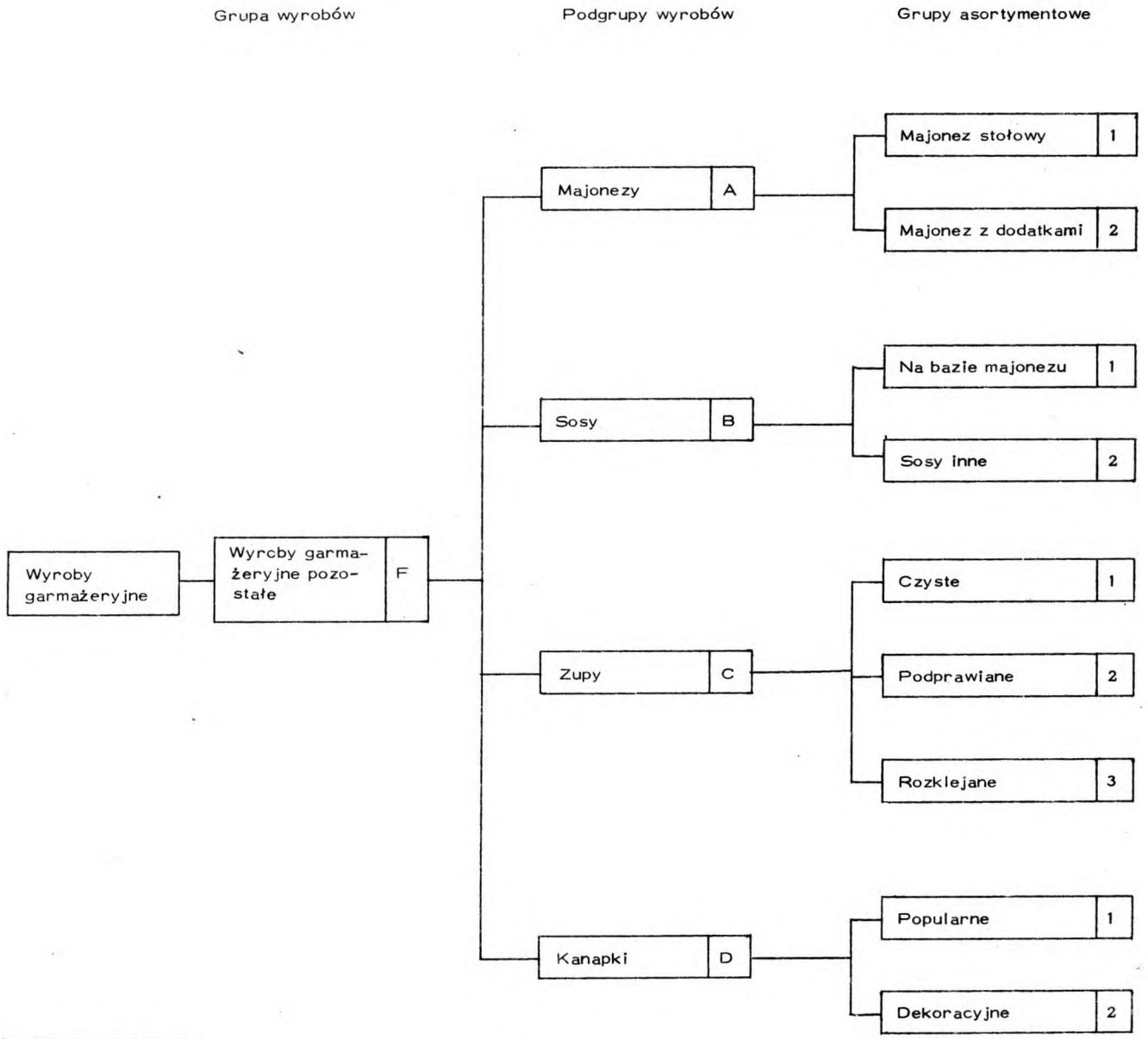
Rys. 4

BN-80/8150-03-4



Rys. 5

BN-80/8150-03-5



BN-80/8150-03-6

Rys. 6

przez Prezesa Społem Warszawskiej Spółdzielni Garmażeryjnej

14 **BN-80/8150-03 Wyroby garmażeryjne. Nazwy określenia i klasyfikacja** **zmiana 1**
1210 88.11.18

W punkcie 2.14, po słowach :wyroby gotowe bezosłonkowe dopisuje się: i osłonkowe.

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/89 poz. 25)