

myc 4.I 98/N. 4/98/
Zast. DN-A- 82018:98

UKD 664.841.8

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-83
	Wyroby garmażeryjne mączno-kaszowo-warzywne z dodatkiem surowców mięsnych	8151-01
	Wymagania ogólne	Zamiast BN-77/8151-01
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych mączno-kaszowo-warzwywnych z dodatkiem mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, ptactwa łownego, nutrii i królików.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, ptactwa łownego, nutrii i królików — półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne zawierające w składzie surowców podstawowych od 25,1 do 50,0 % mięsa i podrobów poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

1.3.2. półfabrykaty mączne, kaszowe, warzywne — wyroby spożywcze produkowane z różnych rodzajów mąki, kasz, ryżu, ziemniaków i ich przetworów, mięs i podrobów z dodatkiem składników wiążących, spulchniających, smakowych; ilość surowców i dodatków, a także sposób i stopień ich przetworzenia określa receptura — mrożone lub niemrożone, wymagające przed spożyciem dalszych zabiegów kulinarnych.

1.3.3. wyroby gotowe mączne — wyroby i potrawy kulinarne, w których surowcem podstawowym jest mąka w postaci ciasta łączonego z nadzieniem lub dodatkami sporządzonymi z mięsa i podrobów; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określa receptura.

1.3.4. wyroby gotowe kaszowe — wyroby i potrawy kulinarne, w których surowcem podstawowym jest kasza lub ryż poddane uprzednio obróbce kulinarnej i połączone z mięsem, podrobami; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określa receptura.

1.3.5. wyroby gotowe warzywne — wyroby i potrawy kulinarne, w których surowcem podstawowym są warzywa, grzyby lub ich przetwory, mięso i podroby; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określa receptura.

1.3.6. kaszanki garmażeryjne (kaszanki-bułczanki) — wyroby gotowe osłonkowe i bezosłonkowe sporządzone z kasz, ryżu lub innych składników skrobiowych, mięsa i podrobów z dodatkiem krwi; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określa receptura.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne mączno-kaszowo-warzywne z dodatkiem mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, ptactwa łownego i królików dzieli się na:

- półfabrykaty,
- wyroby gotowe.

Półfabrykaty dzieli się:

ze względu na stan termiczny na

- mrożone,
- chłodzone.

w zależności od użytego surowca podstawowego

- mączne,
- kaszowe,
- warzywne.

Wyroby gotowe dzieli się w zależności od użytego surowca podstawowego na:

a) mączne — w skład tej grupy wchodzi następująca podgrupa

— ciasta pieczone z dodatkami, nadzieniem lub bez nadzienia,

- naleśniki i krostki,

— pierogi,

— paszteciki,

— kulebiaki i pierogi drożdżowe pieczone,

— makarony z dodatkami i zapiekanki z makaronów.

b) kaszowe — w skład tej grupy wchodzi następująca podgrupa:

— zapiekanki i prażonki z kaszy i ryżu,

— kotlety,

c) warzywne — w skład tej grupy wchodzi następująca podgrupa

— kotlety, klopsy, pulpety,

— gołąbki,

Zgłoszona przez SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjnej i Napojów WSS Społem dnia 28 czerwca 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1983 poz. 20)

- pasztety,
- warzywa nadziewane,
- gulasze,
- paprykarze,
- d) kaszanki garmażeryjne
 - w osłonkach (kaszanki-bułczanki),
 - bezosłonkowe.

2.2. Przykład oznaczenia wyrobów garmażeryjnych, mącznych z dodatkiem mięsa zwierząt rzeźnych:

WYROBY GARMAŻERYJNE MĄCZNE Z DODATKIEM MIĘSA
ZWIERZĄT RZEŹNYCH BN-83/8151-01

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki, i przyprawy

3.1.1. Surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.1.2. Surowce mięsne, podrobowe i tłuszczowe. Mięso, podroby, tłuszcze ze zwierząt rzeźnych, dziczyzny, królików i plectwa łownego użyte do produkcji powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Mięso rozdrobnione powinno odpowiadać wymaganiom BN-81/8011-06.

Tłuszcze surowe powinny odpowiadać wymaganiom PN-63/A-85816.

Podroby powinny odpowiadać wymaganiom PN-66/A-82004.

3.2. Wymagania dotyczące półfabrykatów

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące półfabrykatów mącznych — pierogów, knedli, pyz, pasztecików — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania			
	pierogi	knedle	pyzy	paszteciki
Wygląd ogólny	kształt i wielkości uzależnione od użytych matryc, wielkość wyrównana, powierzchnia gładka, czysta, posypana mąką, ciasto na spojeniach dokładnie zlepione niedopuszczalne zabrudzenia powierzchni i prześwity nadzienia półfabrykaty mrożone — porcjowane i pakowane w torebki z folii, na tackach lub w pudełka kartonowe półfabrykaty niemrożone — ułożone w jednej warstwie na tackach, półmiskach	kształt kulisty lub owalny, wielkość wyrównana, powierzchnia gładka, czysta, posypana mąką	kształt kulisty lub owalny, dopuszczalny lekko spłaszczony, powierzchnia gładka lub porowata	kształt i wielkość określona recepturą, wielkość wyrównana, powierzchnia błyszcząca lub matowa; dopuszczalne jest na powierzchni bocznej widoczne nadzienie
Konsystencja i struktura	dla półfabrykatów mrożonych: ciasta — jednolita, utwardzona przez zamrożenie po ugotowaniu miękka, nie rozpadająca się nadzienia — charakterystyczna dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia użytych składników, określonych recepturą; stosunek ciasta do nadzienia zgodny z wymaganiami podanymi w tablicy	po ugotowaniu miękka, zwarta, na przekroju porowata	po ugotowaniu miękka, nie rozpadająca się, porowata	po upieczeniu elastyczna, pulchna, krucha lub listkowana w zależności od ciasta
Barwa ciasta	białokremowa nadzienia — charakterystyczna do użytych składników określonych recepturą	białokremowa do szarokremowej	szarokremowa	białokremowa do kremowółtej
Smak i zapach	charakterystyczny dla surowego ciasta i użytego nadzienia; niedopuszczalny gorzki, stęchły lub inny obcy			

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące półfabrykatów kaszowych — kotletów — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt okrągły lub owalny — spłaszczony, masa około 100 g, powierzchnia wyrównana, panierowana bułką lub innym panierunkiem; niedopuszczalne zdeformowania i zabrudzenia powierzchni półfabrykaty mrożone — pakowane w torebki, pudełka półfabrykaty niemrożone — ułożone w jednej warstwie na tackach, półmiskach
Konsystencja i struktura	jednolita; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników, związanie dobre dla półfabrykatów mrożonych konsystencja utwardzona przez zamrożenie
Barwa	na powierzchni — charakterystyczna dla tartej bułki lub zastosowanego panierunku na przekroju — charakterystyczna dla użytego rodzaju kasz lub ryżu i pozostałych składników określonych recepturą
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytego rodzaju kaszy lub ryżu oraz pozostałych składników i przypraw; niedopuszczalny stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy

3.2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące półfabrykatów warzywnych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania		
	kotlety	gołąbki	warzywa nadziewane
Wygląd ogólny	kształt okrągły lub owalny, spłaszczony, masa około 100 g, powierzchnia wyrównana, panierowana bułką lub innym panierunkiem; niedopuszczalne zdeformowania niedopuszczalne zanieczyszczenie i zabrudzenie powierzchni półfabrykaty mrożone — pakowane w torebki, pudełka półfabrykaty niemrożone — ułożone w jednej warstwie na tackach i półmiskach	liście kapusty słodkiej lub kwaszonej uprzednio blanszowane, wypełnione nadzieniem; kształt owalny lub spłaszczonego walca; niedopuszczalne popęknięcia z prześwietem nadzienia	warzywa wypełnione nadzieniem, kształt naturalny warzywa, na powierzchniach ciętych widoczne nadzienie
Konsystencja i struktura	jednolita; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników, związanie dobre	kapusty — właściwa liściom blanszowanym, nadzienia — jednolita, związanie dobre	warzyw — jędrna; nadzienia — jednolita, związanie dobre
Barwa	na powierzchni charakterystyczna dla tartej bułki lub zastosowanego panierunku, na przekroju charakterystyczna dla użytego surowca	kapusty — charakterystyczna dla świeżych lub kwaszonych liści kapusty poddanych blanszowaniu; niedopuszczalne miejscowe przebarwienie liści, nadzienia — charakterystyczna dla użytego surowca	zewnątrzna — charakterystyczna dla zastosowanego warzywa; niedopuszczalne miejscowe przebarwienie, na przekroju niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników surowcowych
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, zjełczały lub inny obcy		

3.2.4. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych mącznych — pasztecików, kulebiaków, ciasta pieczonego z dodatkami — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania		
	paszteciki	kulebiaki i pierogi drożdżowe pieczone	ciasta pieczone z dodatkami, nadzieniem
Wygląd ogólny	kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie walca ciętego ukośnie lub prostopadłe lub inny określony recepturą; masa sztuki do 150 g, powierzchnia górna gładka lub nierówna, błyszcząca, na ciętej powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie; dopuszcza się nieliczne pęknięcia na powierzchni ciasta	kształt zbliżony do podłużnych bochenków lub inny określony recepturą, powierzchnia — upieczonego ciasta — gładka, błyszcząca, może też być uformowana dekoracyjnie; dopuszcza się nieliczne pęknięcia na powierzchni ciasta	bloki ciasta o podstawie prostokąta, kwadratu, owalnej lub innej, określonej recepturą z widocznymi na powierzchni dodatkami
Konsystencja i struktura	ciasta drożdżowego — elastyczna, pulchna, porowata, ciasta półkruchego i kruchego — jednolita, krucha, ciasta półfrancuskiego i francuskiego — listkowana, łamliwa niedopuszczalny zakalec nadzienia — miękka jednolita, właściwa dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia		dodatków — miękka, właściwa dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia
Barwa	niejednolita, od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; nadzienia — właściwa dla użytych składników i zastosowanego procesu technologicznego		niejednolita, ciasta — kremowozłocista do złocistej dodatków — właściwa do użytych składników; niedopuszczalna czarna, powstała wskutek przypalenia
Smak i zapach	właściwy dla pieczonego ciasta drożdżowego, półkruchego, kruchego, półfrancuskiego, francuskiego oraz nadzienia i dodatków; niedopuszczalny gorzki, kwaśny, stęchły lub inny obcy		

3.2.5. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych mącznych — naleśników, krokietów, pierogów — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Wymagania		
	naleśniki	krokiety	pierogi
Wygląd ogólny	usmażone cienkie płaty ciasta ukształtowane w formie spłaszczonego walca lub trójkąta z równomiernie nałożoną warstwą nadzienia niedopuszczalne przypalenia	usmażone płaty naleśnikowe zwinięte w rulon z równomiernie nałożoną warstwą nadzienia, panierowane, powtórnie smażone	kształt półkolisty, trójkątny, kwadratowy, owalny, wielkość określona recepturą, powierzchnia gładka; dopuszczalne nieliczne pęknięcia ciasta
Konsystencja i struktura	ciasta — jednolita lub porowata w zależności od rodzaju ciasta; niedopuszczalne rozerwanie ciasta z wydostającym się nadzieniem nadzienia — miękka, jednolita, właściwa dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	ciasta — jednolita, właściwa dla ciasta naleśnikowego panierowanego i powtórnie usmażonego; niedopuszczalne rozerwanie powierzchni z wydostającym się nadzieniem	ciasta — miękka nie rozpadająca się, nadzienia — charakterystyczna dla użytych składników
Barwa	niejednolita kremowa do złocistej z widocznymi plamkami brązowymi powstałymi w wyniku smażenia nadzienia — charakterystyczna dla użytych składników	niejednolita, złocista do brązowej	ciasta — kremowoszara, charakterystyczna dla gotowanego ciasta pierogowego
Smak i zapach	właściwy dla ciasta naleśnikowego i rodzaju nadzienia niedopuszczalny gorzki, kwaśny, zjełczały, stęchły i inny obcy	właściwy dla ciasta naleśnikowego, panierowanego smażonego i rodzaju nadzienia	właściwy dla gotowanego ciasta pierogowego i nadzienia

3.2.6. Wymagania organoleptyczne dotyczące gotowych wyrobów mącznych — makaronów z dodatkami, zapiekank makaronowych — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cechy	Wymagania	
	makarony z dodatkami	zapiekanki makaronowe
Wygląd ogólny	jednolita mieszanina gotowanego makaronu lub łazank z dodatkami, rodzaj dodatków, ich stopień rozdrobnienia i obróbki termicznej określa receptura	wyrób wyciorowany, w formach; kształt i wielkości zależne od użytej formy, powierzchnia zapieczona z widocznymi składnikami zapiekanki; niedopuszczalne przypalenie i zabrudzenie powierzchni
Konsystencja i struktura	poszczególnych składników miękka, związanie dobre	niejednolita, porowata, poszczególnych składników miękka
Barwa	niejednolita, właściwa dla gotowanego ciasta makaronowego i użytych składników	na powierzchni niejednolita, wynikająca z zapiekania makaronu, widoczne składniki; niedopuszczalne zabrudzenia powierzchni oraz barwa ciemnobrązowa, świadcząca o przypaleniu, na przekroju niejednolita właściwa dla gotowanego makaronu i użytych składników
Smak i zapach	właściwy dla gotowanego ciasta makaronowego połączonego z dodatkami i przyprawami; niedopuszczalny stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy	

3.2.7. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych — kaszowych — zapiekank, prażonek z kasz i ryżu, kotletów — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cechy	Wymagania	
	zapiekanki i prażonki z kasz i ryżu	kotlety
Wygląd ogólny	wyrób porcjowany w formach, kształt i wielkość zależna od użytej formy, powierzchnia zapieczona z widocznymi składnikami zapiekanki, dekoracyjnie lub dowolnie ułożonymi niedopuszczalne zdeformowanie i zabrudzenia	kształt okrągły lub owalny, masa 1 sztuki około 100 g, powierzchnia wyrównana, właściwa dla wyrobu smażonego
Konsystencja i struktura	niejednolita, nie rozpadająca się, porowata, poszczególne składniki miękkie	jednolita, miękka, związanie dobre, górna i dolna powierzchnia lekko spieczona, chrupka

cd. tabl. 7

Cechy	Wymagania	
	zapiekanki i prażonki z kasz i ryżu	kotlety
Barwa	niejednorodna, charakterystyczna dla rodzaju kaszy lub ryżu i pozostałych składników nie dopuszczalna brudna lub czarna wynikająca z przypalenia	niejednorodna, na powierzchni złocista do jasnobrązowej, na przekroju charakterystyczna dla mieszaniny poszczególnych rodzajów kaszy i pozostałych składników
Smak i zapach	właściwy dla zapiekanki sporządzonej z różnego rodzaju kasz lub ryżu i innych surowców i przypraw nie dopuszczalny stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy	charakterystyczna dla smażonych wyrobów sporządzonych z różnych rodzajów kasz i ryżu oraz składników i przypraw określonych recepturą

3.2.8. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych — warzyw-gołąbków, warzyw nadziewanych, paprykarzy, gulaszy — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cechy	Wymagania			
	gołąbki	warzywa nadziewane	paprykarze	gulasze
Wygląd ogólny	liście kapusty słodkiej lub kiszanej, uprzednio blanszowanej, wypełnione nadzieniem, kształt owalny lub spłaszczonego walca; nie dopuszczalne rozzerwanie powierzchni liści z wystającym się nadzieniem nie dopuszczalne zanieczyszczenia wyrobów oraz występowanie ciał obcych, niejadalnych	warzywa napełnione nadzieniem poddane obróbce termicznej; kształt naturalny warzywa; na powierzchni ciętych widoczne nadzienie, wyjątek stanowią pomidory, które nadziewa się i nie poddaje obróbce termicznej	rozdrobniona, gotowana papryka z widocznymi kawałkami mięsa, podrobów lub przetworów mięsnych z dodatkami i przyprawami, równomiernie rozmieszczone w sosie; stopień rozdrobnienia zgodny z recepturą	rozdrobnione, gotowane warzywa, kawałki mięsa, podrobów lub przetworów mięsnych, makaron lub kluski, dodatki i przyprawy rozmieszczone równomiernie w sosie; stopień rozdrobnienia zgodny z recepturą
Konsystencja i struktura	kapusty — miękka, elastyczna, nie rozgotowana, nadzienia — miękka, związanie dobre	warzyw — miękka, nie rozgotowana pomidorów — jędrna nadzienia — miękka, związanie dobre	cząstek stałych — miękka lecz nie rozgotowana, sosu — lekko zawieszista; nie dopuszczalne występowanie grudek	składników stałych — miękka, lecz nie rozgotowana, sosu — lekko zawieszista; nie dopuszczalne występowanie grudek
Barwa	zewnątrzna — charakterystyczna dla świeżych lub kiszonych liści kapusty poddanych obróbce termicznej; nie dopuszczalne miejscowe brudne przebarwienia liści na przekroju — niejednorodna, z widocznymi ziarnkami ryżu lub kaszy i innymi składnikami użytymi zgodnie z recepturą	zewnątrzna — charakterystyczna dla zastosowanego warzywa, na przekroju — niejednorodna, z widocznymi ziarnkami ryżu lub kaszy i innymi składnikami użytymi zgodnie z recepturą	papryki — charakterystyczna dla rodzaju i przeprowadzonego procesu technologicznego, kawałków mięsa — charakterystyczna dla mięsa gotowanego, sosu — uzależniona od użytych dodatków	niejednorodna, charakterystyczna dla składników stałych i sosu w zależności od użytych surowców i dodatków
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw określonych recepturą poddanych zabiegom technologicznym; nie dopuszczalny smak i zapach przypaleniowy, zjełczałego tłuszczu, kwaśny, gorzki, nadmiernie słony lub inny obcy			

3.2.9. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych warzywnych — kotletów, klopsików, pasztetów — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cechy	Wymagania	
	kotlety i klopsy	pasztety
Wygląd ogólny	kształt okrągły lub owalny spłaszczony, masa 1 sztuki — nie więcej niż 120 g, powierzchnia wyrównana, właściwa dla wyrobu smażonego; nie dopuszczalne zdeformowanie i zabrudzenie powierzchni	blok w kształcie prostopadłościanu lub inny zależny od użytej formy, powierzchnia bloków i spodu gładka, wierzch wyrównany; dopuszcza się nieco wklęsły
Konsystencja i struktura	jednorodna, miękka, związanie dobre, górna i dolna powierzchnia lekko spieczona, chrupka	jednorodna, składniki równomiernie wymieszane, konsystencja miękka, związanie dobre, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpaść
Barwa	niejednorodna, na powierzchni złocista do jasnobrązowej, na przekroju charakterystyczna dla mieszaniny poszczególnych składników; nie dopuszczalna brudna lub czarna wynikająca z przypalenia	niejednorodna, na powierzchni brązowa; nie dopuszczalna brudna lub czarna wynikająca z przypalenia na przekroju kremowobiała lub charakterystyczna dla mieszaniny poszczególnych składników

cd. tabl. 9

Cechy	Wymagania	
	kotlety i klopsy	pasztety
Smak i zapach	charakterystyczny dla smażonych wyrobów sporządzanych z mieszaniny mięsa, podrobów i warzyw niedopuszczalny: stęchły, gorzki, zjełczały lub inny obcy	charakterystyczny dla zapiekanych wyrobów sporządzanych z mieszaniny składników i przypraw przewidzianych recepturą, z lekkim wycuciem wątroby

3.2.10. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych — kaszanek garmazeryjnych w osłonkach (kaszanek — bułczanek) — wg tabl. 10.

Tablica 10

Cechy	Wymagania dotyczące wyrobów w osłonkach		
	z jelit wieprzowych lub wołowych cienkich	z jelit naturalnych pozostałych	sztucznych
Wygląd ogólny	kiszki porcjowane długości około 12 cm, nieporcjowane zwinięte w wianek; dopuszcza się 2 % kiszek złamanych, złamane końce równo obcięte, powierzchnia gładka, czysta, lekko wilgotna, nielepka dopuszcza się występowanie nielicznych, pojedynczych pęknięć osłonek, puste końcówki osłonek poza wiązaniami równo obcięte niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, zanieczyszczenie wyrobów i występowanie ciał obcych, zdeformowanie	kształt użytego jelita, powierzchnia lekko pofalowana, końce związane przędzą, złamane końce równo obcięte, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, nielepka	batony długości 35 ÷ 50 cm, średnicy zależnej od użytej osłonki; powierzchnia czysta, nielepka, gładka lub lekko pomarszczona
Konsystencja i struktura	dość ścisła, związanie dobre, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać rozdrobnienie poszczególnych składników charakterystyczne dla danego wyrobu, zgodne z recepturą, wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu pod osłoną		
Barwa	powierzchnia jednolita, ciemnobrązowa do ciemnobrunatnej z odcieniem szarym na przekroju — niejednolita; składników mięsnych i podrobowych — ciemnobrunatna; dopuszczalna jasnokremowa kostek tłuszczu, kaszy, ryżu — szara z odcieniem brunatnym; niedopuszczalne: czerwone i jasnobrunatne plamy świadczące o niedoparzeniu	powierzchnia niejednolita szara do brunatnej, matowa	powierzchnia brunatna z widocznymi prześwitami składników
Smak i zapach	sharmonizowany, charakterystyczny dla gotowych wyrobów z podrobów, mięsa, tłuszczu, krwi, kaszy oraz innych dodatków; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, zjełczały, nieświeżych składników, pleśni lub inny obcy		

3.2.11. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych — kaszanek garmazeryjnych bezosłonkowych — zapiekanych — wg tabl. 11.

Tablica 11

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	bloki o kształcie uzależnionym od użytej formy; powierzchnie boczne i spód gładkie, wierzch bloku wyrównany; niedopuszczalne zdeformowania, przypalenia, zanieczyszczenia wyrobów, występowanie ciał obcych
Konsystencja i struktura	ścista, związanie dobre, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, składniki rozdrobnione zgodnie z recepturą, dobrze wymieszane
Barwa	niejednolita; składników mięsnych — ciemnobrunatna, kaszy, ryżu — szara z odcieniem brunatnym; niedopuszczalne czerwone i jasnobrunatne plamy świadczące o niedoparzeniu
Smak i zapach	sharmonizowany, charakterystyczny dla gotowanych wyrobów z podrobów, mięsa, tłuszczu, krwi, kaszy oraz innych dodatków; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, przypalenia, gorzki, zjełczały, nieświeżych składników, pleśni lub inny obcy

3.3. Wymagania fizyczne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych mączno-kaszowo-warzywnych

3.3.1. Wymagania fizyczne dotyczące zawartości nadzienia w półfabrykatkach i wyrobach gotowych mączno-kaszowo-warzywnych — wg tabl. 12.

Tablica 12

Wyszczególnienie	Wymagania dotyczące zawartości nadzienia, %
Pierogi	nie mniej niż 40
Knedle	nie mniej niż 20
Pyzy	nie mniej niż 40
Paszteczki	nie mniej niż 40
Kulebiaki	nie mniej niż 50
Naleśniki	nie mniej niż 40
Krokiety	nie mniej niż 35
Gołąbki	nie mniej niż 50
Warzywa nadziewane	nie mniej niż 50

3.3.2. Wymagania fizyczne dotyczące temperatury wewnętrznej półfabrykatów mrożonych — temperatura nie wyższa niż -6 °C.

3.4. Wymagania chemiczne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych mączno-kaszowo-warzywnych oraz kaszanek garmazeryjnych

3.4.1. Wymagania chemiczne dotyczące wyrobów w osłonkach — kaszanek garmażeryjnych — bułczanek — wg tabl. 13.

Tablica 13

Lp.	Wyszczególnienie	Zawartość wody	Zawartość tłuszczu	Zawartość soli
		%		
1	Kaszanki garmażeryjne w osłonkach naturalnych i sztucznych	nie więcej niż 70	nie mniej niż 9	nie więcej niż 2,5
2	Bułczanki	nie więcej niż 62	nie więcej niż 16	nie więcej niż 2,5

Podane w tablicy wskaźniki są wartościami granicznymi. Wymagania chemiczne dotyczące wartości wody, tłuszczu i soli powinny uściślać receptury.

3.4.2. Wymagania chemiczne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych mączno-kaszowo-warzywnych pozostałych. Wymagania chemiczne dotyczące zawartości wody, tłuszczu, skrobi i soli ustalają receptury lub normy zakładowe. W przypadku braku sprecyzowania wymagań szczegółowych w czynnościach kontrolnych albo przy rozstrzyganiu sporu wskaźniki odnosi się do wzorca, tj. wyrobu uzyskanego z produkcji nadzorowanej.

3.5. Wymagania mikrobiologiczne

3.5.1. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące półfabrykatów niemrożonych

- pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,001 g,
- bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g produktu,
- gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g produktu.

3.5.2. Wymagania mikrobiologiczne dla półfabrykatów mrożonych

- pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,001 g,
- bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g produktu,
- laseczki przetrwalnikujące beztlenowe oraz gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g.

3.5.3. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych

- pałeczki z grupy coli — nieobecne w 0,01 g produktu,
- pałeczki z rodzaju Proteus — nieobecne w 0,1 g produktu,
- laseczki przetrwalnikujące beztlenowe — nieobecne w 0,1 g produktu,
- gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu,
- pałeczki z rodzaju Salmonella — nieobecne w 25 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Wyroby należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Przy porcjowaniu

należy stosować opakowanie bezpośrednie jednostkowe dopuszczone przez służbę zdrowia.

Na opakowaniach jednostkowych powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:

- a) nazwę producenta,
- b) pełną nazwę wyrobu,
- c) datę produkcji,
- d) masę jednostkową netto,
- e) cenę detaliczną.

Na opakowaniach zawierających produkt mrożony — dodatkowo informację o treści: „Chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do powtórnego zamrożenia“.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Półfabrykaty mrożone powinny być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż -18°C .

Półfabrykaty niemrożone i wyroby gotowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze do $+4^{\circ}\text{C}$ i wilgotności nie większej niż 85 %.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków zgodnych z 4.2.1 nie powinien przekraczać dla:

- półfabrykatów mrożonych — 3 miesiące,
- półfabrykatów niemrożonych — 24 h,
- wyrobów gotowych — 48 h.

4.3. Transport — wg BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 14.

Tablica 14

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie kształtu i wielkości	+	+	+
2	Określenie powierzchni	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie struktury	+	+	+
5	Określenie konsystencji	+	+	+
6	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
7	Określenie zawartości nadzienia	+	+	+
8	Określenie temperatury półfabrykatów mrożonych	+	-	+
9	Oznaczanie zawartości wody	+	-	+
10	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
11	Oznaczanie zawartości skrobi ogółem	+	-	+
12	Oznaczanie zawartości cukru	+	-	+
13	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
14	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy coli	+	-	-
15	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
16	Wykrywanie obecności laseczek przetrwalnikujących beztlenowych	+	-	-

cd. tabl. 14

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
17	Wykrywanie obecności gronkoców (koagulazododatnich) chorobotwórczych	+	-	-
18	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru, powinna stanowić określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nieopakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-71/8150-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-71/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-70/A-82051.

Wykrywanie gronkoców chorobotwórczych (koagulazododatnich) — wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za prawidłową, jeżeli odpowiada wymaganiom rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8151-01

a) wprowadzono zmianę w określeniach normalizowanych wyrobów dostosowując do BN-80/8150-03,

b) wprowadzono szerszy asortyment wyrobów mączno-kaszowo-warzywnych oraz kaszanek,

c) uwzględniając aktualną sytuację gospodarczą w zmienności podaży surowców, wprowadzono nowe zasady oceny partii w części dotyczącej wymagań chemicznych, co umożliwi operatywne działanie producentom przy zachowaniu wymagań jakościowych i zabezpieczeniu interesów konsumentów.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkoców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-66/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

BN-81/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autorzy projektu normy — mgr inż. Barbara Wróbel, mgr inż. Maria Bernardyn — CZSS SPOŁEM Oddział w Gdańsku.