UKD 637.517.213

PÓŁFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA **Produkcja garmażeryjna** # Mięso z rozbioru świeżych tusz cielęcych kl. 2	**BN-71** **8151-11** Grupa katalogowa XII 11[1])

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso uzyskane z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 2.

1.2. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania

PN-69/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

2. WYMAGANIA

2.1. Tusze cielęce klasy 2 (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z tusz cielęcych klasy 2 uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	tusze cielęce klasy 2 pochodzące ze sztuk mięsnych, o mięśniach dobrze rozwiniętych, część tylna ma mięśnie uwypuklone nerki okryte cienką warstwą łoju; dopuszczalne prześwity (zgodnie z PN-69/A-82001)
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; tusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięsa — jasnoróżowa do szaroróżowej, tłuszczu — kremowa z odcieniem szaroróżowym
Konsystencja	tusz studzonych, schłodzonych, półchłodzonych, chłodzonych — jędrna, elastyczna
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

[1]) Symbol wg SWW: 2313-83.

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmażeryjnego dnia 31 marca 1971 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r.
(Mon. Pol. nr 30/1971, poz. 193)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE KDA w Kaliszu z. 2360 Obj. 0,25 a.w. Nakład 3500+50 egz. Cena zł 1,20

2.2. Elementy porozbiorowe

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso nieścięgniste; dopuszczalne cienkie błonki tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły; barwa mięsa — jasnoróżowa do szaroróżowej
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso ścięgniste lecz bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa — jasnoróżowa do szaroróżowej
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, łój; tłuszcz zewnętrzny, przetłuszczenia międzymięśniowe, grubsze tkanki łączne, gruczoły — bez ograniczeń; dopuszczalne przekrwienia bez większych skrzepów krwi

3. BADANIA

Badania organoleptyczne — wg PN-65/A-82000.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-11

1. Rozbiór świeżych tusz cielęcych klasy 2 polega na dokonaniu podziału tuszy na część przednią i tylną cięciem pomiędzy przedostatnim i ostatnim kręgiem lędźwiowym.

Następnie należy:

a) odciąć od części tylnej ogon u nasady na ostatnim kręgu nieruchomym,

b) od części przedniej odciąć łopatki oraz nieprzepołowiony kark pomiędzy ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym,

c) przepołowić tusze wzdłuż kręgosłupa.

Z uzyskanych części należy wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji drobnych mięs wg podanych w normie wymagań jakościowych.

Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięs drobnych z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 2

Lp.	Asortyment	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyleń, %
1	Mięso drobne bez kości klasy 1	48,00	47,00÷49,00
2	Mięso drobne bez kości klasy 2	22,00	21,00÷23,00
3	Mięso drobne bez kości klasy 3	4,50	4,30÷ 4,70
4	Nerki	0,70	0,60÷ 0,80
5	Ogony	0,40	0,30÷ 0,50
6	Kości	23,90	23,30÷24,50
7	Strata rozbiorowa	0,50	0,50
	Razem	100,00	—