

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-79 8151-14
	Produkcja garmazeryjna Łopatka bez kości uformowana oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z golonką lub bez golonki	Zamiast BN-71/8151-14 BN-71/8151-15
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest łopatka bez kości uformowana do produkcji garmazeryjnej oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z golonką lub bez golonki świeżej lub mrożonej.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy prowadzeniu rozbioru łopatki z golonką lub bez golonki dla produkcji garmazeryjnej, opracowywaniu receptur na wyroby z dodatkiem mięsa wieprzowego oraz kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. Łopatka z golonką (surowiec wyjściowy) — mięso z kością pochodzące z górnej, przedniej części półtuszy wieprzowej, pokryte tłuszczem, skórą lub częściowo skórą, bez fałdu tłuszczu pachowego i nogi.

1.3.2. Łopatka bez kości uformowana do produkcji garmazeryjnej — mięso bez kości otrzymane z górnej części kończyny przedniej półtuszy wieprzowej.

1.3.3. Golonka — część kończyny przedniej pomiędzy nogą a łopatką.

1.3.4. Mięso drobne bez kości kl. II — mięso tłuste otrzymane z wykrawania i obróbki łopatki.

1.3.5. Mięso drobne bez kości kl. III — mięso chude, ścięgniste, otrzymane z obróbki łopatki.

1.3.6. Mięso drobne bez kości kl. IV — mięso krwawe, gruczoły międzymięśniowe i ścięgna.

1.3.7. Tłuszcz drobny — tkanka tłuszczowa podskórna i międzymięśniowa otrzymana przy obróbce łopatki.

1.3.8. Skóry — zewnętrzna powłoka łopatki.

1.3.9. Kości kl. I — kości rurkowe.

1.3.10. Kości kl. II — kości płaskie.

2. WYMAGANIA

2.1. Łopatka z golonką lub bez golonki (surowiec wyjściowy) — zgodnie z wymaganiami PN-64/A-82002.

2.2. Łopatka bez kości uformowana do produkcji garmazeryjnej oraz pozostałe elementy porozbiorowe i mięsa drobne

2.2.1. Łopatka bez kości uformowana. Łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej, pozbawione tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz mięsa krwawego; w skład łopatki wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia i zespol mięśni ramienia; brzegi łopatki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego o grubości do 10 mm.

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe i mięsa drobne

Wyszczególnienie	Wymagania
Golonka	środkowa część kończyny przedniej odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego, tak aby podramię bez części wyrostka łokciowego, kości łokciowej, bez nasady dolnej kości podramienia pozostało w golonce; golonka zawiera między innymi następujące mięśnie: prostowniki i zginacze palców; w skład golonki wchodzi kości: nasada dolna kości ramiennej i kości podramienia (łokciowa i promieniowa) bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej, pozostałej przy łopatce

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji

Ustanowiona przez Dyrektora do spraw produkcji Garmazeryjnej i Napojów Oddziału Produkcji WSS SPOŁEM dnia 26 stycznia 1979 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1979 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 6/1979 poz. 35)

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości kl. II	mięso tłuste, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, tłuszcz międzymięśniowy do 1 cm, tłuszcz śródtkankowy i nieznaczna zawartość tkanki łącznej; niedopuszczalne przekrwienia, ścięgna i gruczoły; barwa mięsa — różowa do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do białej z odcieniem różowym lub kremowym; przy badaniu analitycznym zawartość tłuszczu do 40%
Mięso drobne bez kości kl. III	mięso ścięgniaste z dużą zawartością tkanki łącznej; niedopuszczalne: tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy, przekrwienia, gruczoły; dopuszczalne przetłuszczenia tkanki mięśniowej (tłuszcz śródtkankowy); barwa mięsa — różowa do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do białej z odcieniem różowym lub kremowym; przy badaniu analitycznym zawartość tłuszczu do 25%
Mięso drobne bez kości kl. IV	mięso krwawe, gruczoły międzymięśniowe, ścięgna; dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, międzymięśniowy, śródtkankowy; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwa mięsa — niejednorodna, właściwa dla poszczególnych tkanek gruczołów i ścięgien, barwy tłuszczu nie określa się; przy badaniu analitycznym zawartość tłuszczu do 36%

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Tłuszcz drobny	tłuszcz otrzymany przy obróbce łopatki, powstały z oddzielenia tkanki tłuszczowej znajdującej się pod skórą
Skóry	zewnętrzna powłoka łopatki pozbawiona tkanki tłuszczowej i szpecziny
Kości kl. I	kości rurkowe zawierające jamę szpikową przebiegającą wzdłuż trzonu i wypełnione całkowicie szpikiem kostnym
Kości kl. II	kości płaskie o nieforemnym kształcie

2.3. Wymagania chemiczne i organoleptyczne dotyczące mięs drobnych — zgodnie z BN-73/8011-03.

3. BADANIA

3.1. Rodzaje badań

3.1.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — zgodnie z PN-65/A-82000.

3.1.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości tłuszczu — zgodnie z PN-73/A-82111.

3.2. Pobieranie próbek — zgodnie z PN-65/A-82000.

3.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom zawartym w rozdz. 2.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8151-14 i BN-71/8151-15

a) ujednoczono wymagania organoleptyczne dla łopatki z golonką i bez golonki, jako surowca wyjściowego do produkcji garmażeryjnej oraz dla pozostałych elementów porozbiorowych,

b) ustalono wskaźniki porozbiorowe na podstawie aktualnych potrzeb produkcji garmażeryjnej,

c) dostosowano treść i formę normy do obowiązujących wymagań normalizacyjnych.

3. Normy związane

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

Wspólne wymagania i badania

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

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

BN-73/8011-03 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

4. Autorzy projektu normy — inż. Marian Burzyński, mgr Barbara Guzewicz, mgr inż. Elżbieta Piekarska, Krystyna Paliwoda, Tadeusz Ulacha — WSS SPOŁEM, Łódź.

5. Rozbiór łopatki z golonką w celu uzyskania łopatki uformowanej do produkcji garmażeryjnej

— oddzielenie golonki na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ra-

miennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej przy łopacie,

— zdjęcie tłuszczu z powierzchni łopatki z pozostawieniem warstwy o grubości do 10 mm,

— wyjęcie kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej,

— odcięcie mięśnia podłopatkowego, wycięcie grubszej tkanki łącznej, tłuszczu międzymięśniowego oraz grubszych naczyń krwionośnych,

— wyrównanie brzegów łopatki do kształtu półokrągłego, aby po upeklowaniu nie zachodziła konieczność dodatkowej obróbki,

— doczyszczanie kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,

— segregacja uzyskanych mięs drobnych — według wymagań jakościowych podanych w niniejszej normie.

6. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru łopatki z golonką z przeznaczeniem łopatki do produkcji garmażeryjnej

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyień, %
1	Łopátka bez kości uformowana	37,2	36,0 ÷ 38,0
2	Golonka	11,1	10,0 ÷ 12,0
3	Mięso drobne bez kości kl. II	26,0	25,0 ÷ 28,0
4	Mięso drobne bez kości kl. III	5,1	4,6 ÷ 6,7
5	Mięso drobne bez kości kl. IV	2,1	0,5 ÷ 2,8
6	Tłuszcz drobny	6,3	5,6 ÷ 7,5
7	Skórki	3,2	2,8 ÷ 4,0
8	Kości kl. I	5,4	5,2 ÷ 5,8
9	Kości kl. II	3,2	2,6 ÷ 3,5
10	Strata	0,4	—
Razem		100,0	—

przez Dyrektora d/s Produkcji Garmazeryjnej
i Napojów Oddziału Produkcji Warszawskiej Spółdzielni Spożywców „Społem”

54

BN-79/8151-14 Produkcja garmazeryjna. Łopatka bez kości uformowana oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z golonką lub bez golonki
XII 11

zmiana 1
4.2.80 r.

W INFORMACJACH DODATKOWYCH dopisuje się punkty 7, 8, 9, i 10

7. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru łopatki bez golonki przeznaczonej do produkcji garmazeryjnej

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyień, %
1	Łopatka b/k uformowana	41,9	40,8÷42,7
2	Mięso drobne b/k kl. II	29,2	28,1÷31,2
3	Mięso drobne b/k kl. III	5,7	5,2÷ 6,3
4	Mięso drobne b/k kl. IV	2,4	1,9÷ 3,1
5	Tłuszcz drobny	7,1	6,4÷ 8,3
6	Skórki	3,6	3,3÷ 4,3
7	Kości kl. I	6,1	5,8÷ 6,5
8	Kości kl. II	3,6	3,0÷ 4,0
9	Strata rozbiorowa	0,4	—
Razem:		100,0	—

8. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru łopatki obrobionej bez golonki przeznaczonej do produkcji garmazeryjnej

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyień, %
1	Łopatka b/k uformowana	45,7	44,2÷47,2
2	Mięso drobne b/k kl. II	27,8	26,8÷28,8
3	Mięso drobne b/k kl. III	5,5	5,0÷ 6,0
4	Mięso drobne b/k kl. IV	2,3	1,8÷ 2,8
5	Tłuszcz drobny	5,7	4,7÷ 6,7
6	Skórki	1,2	0,7÷ 1,7
7	Kości kl. I	6,7	6,2÷ 7,2
8	Kości kl. II	4,7	4,2÷ 5,2
9	Strata rozbiorowa	0,4	—
Razem:		100,0	—

9. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięs drobnych z rozbioru łopatki nie obrobionej bez golonki

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyłeń, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	22,0	20,5÷23,5
2	Mięso drobne b/k kl. II	46,9	45,4÷48,4
3	Mięso drobne b/k kl. III	7,0	6,0÷ 8,0
4	Mięso drobne b/k kl. IV	2,4	1,9÷ 3,1
5	Tłuszcz drobny	8,0	6,5÷ 9,5
6	Skórki	3,6	3,3÷ 4,3
7	Kości kl. I	6,1	5,8÷ 6,5
8	Kości kl. II	3,6	3,0÷ 4,0
9	Strata rozbiorowa	0,4	—
Razem:		100,0	—

10. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięs drobnych z rozbioru łopatki obrobionej bez golonki

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźniki średnie, %	Granice odchyłeń, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	29,9	28,8÷31,0
2	Mięso drobne b/k kl. II	42,5	41,5÷43,4
3	Mięso drobne b/k kl. III	5,5	5,5÷ 6,0
4	Mięso drobne b/k kl. IV	2,3	1,8÷ 2,8
5	Tłuszcz drobny	6,8	5,7÷ 7,8
6	Skórki	1,2	0,7÷ 1,7
7	Kości kl. I	6,7	6,2÷ 7,2
8	Kości kl. II	4,7	4,2÷ 5,2
9	Strata rozbiorowa	0,4	—
Razem:		100,0	—