UKD 637.517.4/637.525.2

PÓŁFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA **Produkcja garmażeryjna** **Boczek bez kości oraz żeberka**	**BN-71 8151-17** Grupa katalogowa XII 11[1]

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest boczek bez kości oraz żeberka.

1.2. Normy związane

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

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

2. WYMAGANIA

2.1. Boczek z żeberkami (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtusz wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	boczek z żeberkami jest to dolna część tłuszczowo-mięsna półtuszy wieprzowej wraz z dolnymi końcami żeber od piątego do ostatniego oraz częścią przepołowionego mostka wraz z chrząstkami żebrowymi; boczek z żeberkami powinien mieć kształt prostokąta; boczek może być ze skórą lub bez skóry zgodnie z PN-64/A-82002
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; element nie powinien mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięśni — od bladoróżowej do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalne odcienie różowy i kremowy
Konsystencja	mięśni — jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza elastyczność i jędrność mięśni
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: 2313-81.

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. Zam. 2348 Obj. 0,20 aw. Nakład 3500+50 egz. Cena zł 1,20

2.2. Boczek bez kości oraz żeberka

Element	Wymagania
Boczek bez kości	dolna część tłuszczowo-mięsna półtuszy wieprzowej uformowana do kształtu prostokąta; grubość boczku nie mniej niż 15 mm; na przekroju poprzecznym powierzchnia mięsa nie powinna być mniejsza niż 1/5 (20%) całej powierzchni przekroju poprzecznego; boczek może być ze skórą lub bez skóry
Żeberka	mięso z kością z odcinka piersiowego półtusz wieprzowych; żeberka zawierają kości mostka oraz kości żeber wraz z częścią chrząstkową, bez części żeber pozostałych przy schabie i karkówce, pokryte cienką warstwą mięśni i tłuszczu; głównymi mięśniami żeberek są mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne

3. BADANIA

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

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-17

1. **Rozbiór boczku z żeberkami** polega na oddzieleniu żeberek od boczku. Na powierzchni żeberek, chrząstek żeberkowych i mostka należy pozostawić cienką warstwę mięśni i tłuszczu, nie naruszając mięśni międzyżebrowych.

2. **Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru boczku z żeberkami na boczek bez kości oraz żeberka**

Lp.	Element porozbiorowy	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyleń %
1	Boczek bez kości	79,00	78,00 ÷ 80,00
2	Żeberka	20,80	19,80 ÷ 21,80
3	Strata rozbiorowa	0,20	0,20
Razem		100,00	—