UKD 637.517.4:637.525.2

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA Produkcja garmażeryjna **Szynka bez kości uformowana oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką lub bez golonki**	**BN-79** **8151-20** Zmaiast BN-71/8151-20 BN-71/8151-22 Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest szynka bez kości uformowana oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką lub bez golonki świeżej lub mrożonej.

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

1.3. Określenia

1.3.1. Szynka z golonką (surowiec wyjściowy) — mięso z kością pochodzące z górnej, zadniej części półtuszy wieprzowej; pokryte tłuszczem, skórą lub częściowo skórą, z pozostawionym fałdem tłuszczu pachwinowego, bez nogi.

1.3.2. Szynka bez golonki — mięso z kością pochodzące z górnej, zadniej części półtuszy wieprzowej; pokryte tłuszczem, skórą lub częściowo skórą, z pozostawionym fałdem tłuszczu pachwinowego, golonka oddzielona od szynki na wysokości $^1/_3$ kości goleni w dół od stawu kolanowego.

1.3.3. Szynka bez kości uformowana do produkcji garmażeryjnej — mięso bez kości otrzymane z tylnej części półtuszy wieprzowej.

1.3.4. Golonka — część kończyny tylnej między nogą a szynką.

1.3.5. Mięso drobne bez kości kl. II — mięso tłuste otrzymane z wykrwawienia i obróbki szynki.

1.3.6. Mięso drobne bez kości kl. III — mięso chude, ścięgniste, otrzymane z obróbki szynki.

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

1.3.8. Tłuszcz drobny — tkanka tłuszczowa podskórna i międzymięśniowa otrzymana przy obróbce szynki.

1.3.9. Skóry — zewnętrzna powłoka szynki.

1.3.10. Kości kl. I — kości rurkowe.

2. WYMAGANIA

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

2.2. Szynka bez kości uformowana oraz pozostałe elementy porozbiorowe i mięsa drobne

2.2.1. Szynka bez kości uformowana do produkcji garmażeryjnej. Szynkę tworzy mięso bez kości pochodzące z tylnej części półtuszy wieprzowej pozbawione: tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych i mięsa krwawego, skóry; w skład szynki wchodzą między innymi następujące mięśnie: półścięgnisty, półbłoniasty (górna zrazowa), czterogłowy uda (myszka), dwugłowy (dolna zrazowa) i częściowo mięśnie pośladkowe (ogonówka); brzegi szynki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów, pozacinań; z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego o grubości do 10 mm.

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora do spraw Produkcji Garmażeryjnej i Napojów 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)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1979. Wpływ do WN 16.2.79. Oddano do składu 16.4.79. Cena zł 3,60
Druk ukończono w lipcu 79. Obj. 0,40 a.w. Nakład 3700+42 egz. KDA w Kaliszu, zam. 2891

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe i mięsa drobne

Wyszczególnienie	Wymagania
Golonka	element stanowiący środkową część kończyny odciętą od szynki na wysokości $^1/_3$ kości goleni, licząc od stawu kolanowego w dół, golonka zawiera $^2/_3$ kości goleni (strzałkowej i piszczelowej) bez dolnej nasady; w skład golonki wchodzą między innymi mięśnie: prostowniki i zginacze palców oraz dolna część mięśnia brzuchatego (łydkowego)
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, 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 ścięgniste z dużą zawartością tkanki łącznej; niedopuszczalne: tłuszcz zewnętrzny, międzymięśniowy, przekrwienia, gruczoły; dopuszczalne przetłuszczenia tkanki mięśniowej (tłuszcz śródtkankowy); barwa mięsa — różowa do ciemnoczerwonej; barwa 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%
Tłuszcz drobny	tłuszcz otrzymany przy obróbce szynki, powstały z oddzielenia tkanki tłuszczowej znajdującej się pod skórą
Skóry	zewnętrzna powłoka szynki pozbawiona tkanki tłuszczowej i szczeciny
Kości kl. I	kości rurkowe, zawierające jamę szpikową przebiegającą wzdłuż trzonu i wypełnione całkowicie szpikiem kostnym

2.3. Wymagania chemiczne i organoleptyczne dla 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-71/8151-20 i BN-71/8151-22

a) ujednolicono wymagania organoleptyczne dla szynki 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 szynki z golonką w celu uzyskania szynki uformowanej do produkcji garmażeryjnej

— odcięcie golonki w stawie udowym w sposób wykluczający uszkodzenie mięśnia brzuchatego,

— usunięcie tkanki mięsno-tłuszczowej przylegającej do kości miednicy,

— odcięcie całkowite fałdu tłuszczu pachwinowego,

— wyrównanie powierzchni szynki z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego o grubości do 10 mm,

— wykrojenie kości miednicy i kości udowej z rzepką,

— wycięcie mięsa ścięgnistego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego,

— uformowanie brzegów szynki do kształtu półokrągłego, aby po peklowaniu nie zachodziła konieczność dodatkowej obróbki,

— oczyszczenie kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,

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

6. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru szynki z golonką przeznaczonej do produkcji garmażeryjnej

Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyleń, %
Szynka bez kości uformowana	46,9	45,6 ÷ 48,8
Golonka	10,4	9,8 ÷ 11,0
Mięso drobne bez kości kl. II	16,3	14,6 ÷ 17,3
Mięso drobne bez kości kl. III	2,2	1,3 ÷ 3,1
Mięso drobne bez kości kl. IV	1,1	0,6 ÷ 1,4
Tłuszcz drobny	12,6	11,7 ÷ 13,7
Skórki	3,6	3,1 ÷ 3,8
Kości kl. I	6,5	6,2 ÷ 7,2
Strata	0,4	—
Razem	100,0	—

BN-79/8151-20 Produkcja garma: jna. Szynka bez kości uformowana oraz pozostałe elementy porozbiorow uzyskane z rozbioru szynki z golonką lub bez golonki **zmiana 1**
XII 11 4.2.80 r.

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

7. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru szynki bez golonki przeznaczonej do produkcji garmażeryjnej

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyleń, %
1	Szynka b/k uformowana	52,3	51,0÷54,2
2	Mięso drobne b/k kl. II	18,2	16,5÷19,3
3	Mięso drobne b/k kl. III	2,5	1,6÷ 3,4
4	Mięso drobne b/k kl. IV	1,2	1,0÷ 1,4
5	Tłuszcz drobny	14,1	13,2÷15,2
6	Skórki	4,0	3,0÷ 5,0
7	Kości	7,3	6,0÷ 8,0
8	Strata rozbiorowa	0,4	—
	Razem:	100,0	—

8. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru szynki obrobionej bez golonki przeznaczonej do produkcji garmażeryjnej

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyleń, %
1	Szynka b/k uformowana	55,5	54,0÷57,0
2	Mięso drobne b/k kl. II	22,0	21,0÷23,0
3	Mięso drobne b/k kl. III	2,2	1,7÷ 2,7
4	Mięso drobne b/k kl. IV	1,6	1,1÷ 2,1
5	Tłuszcz drobny	7,7	6,7÷ 8,7
6	Skórki	1,6	1,1÷ 2,1
7	Kości kl. I	9,0	8,5÷ 9,5
8	Strata rozbiorowa	0,4	—
	Razem:	100,0	—

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

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźniki średnie, %	Granice odchyleń, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	35,0	33,5÷36,5
2	Mięso drobne b/k kl. II	30,8	29,5÷32,1
3	Mięso drobne b/k kl. III	3,5	2,5÷ 4,5
4	Mięso drobne b/k kl. IV	1,2	1,0÷ 1,4
5	Tłuszcz drobny	17,8	15,9÷19,6
6	Skórki	4,0	3,0÷ 5,0
7	Kości	7,3	6,0÷ 8,0
8	Strata rozbiorowa	0,4	—
	Razem:	100,0	—

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

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyleń, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	38,2	37,0÷39,5
2	Mięso drobne b/k kl. II	34,8	34,0÷35,7
3	Mięso drobne b/k kl. III	3,7	3,2÷ 4,2
4	Mięso drobne b/k kl. IV	1,6	1,1÷ 2,1
5	Tłuszcz drobny	10,7	9,7÷11,7
6	Skórki	1,6	1,1÷ 2,1
7	Kości kl. I	9,0	8,5÷ 9,5
8	Strata rozbiorowa	0,4	—
	Razem:	100,0	—

(Biuletyn PKNMiJ nr 6—7/80 poz. 44)