

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE | NORMA BRANŻOWA | BN-71 |
| | Produkcja garmażeryjna | 8151-22 |
| | Szynka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką | W |
| | | Grupa katalogowa XII 11 ¹⁾ |

1. WSTĘP

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

1.2. Normy związane

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

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

PN-56/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

2. WYMAGANIA

2.1. Szynka z golonką (surowiec wyjściowy)

| Cecha | Wymagania |
|---------------------|---|
| Pochodzenie surowca | surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń |
| Wygląd ogólny | cała zewnętrzna powierzchnia szynki pokryta tłuszczem, fałd tłuszczu pachwinowego pozostawiony przy szynce, a noga wraz z guzem kości piętowej oddzielona od szynki nad stawem skokowym; w skład szynki wchodzi między innymi następujące mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe; szynka zawiera następujące kości: kości miednicy (kulszową, łonową, biodrową bez skrzydła), kość udową z rzepką, kości goleni (piszczelową, strzałkową) bez dolnych nasad i przepołowione (od drugiego) kręgi kości krzyżowej, które mogą występować przy szynkach pochodzących z półtuszy, przy których nie pozostawiono ogona (zgodnie z PN-64/A-82002) |

¹⁾ Symbol wg SWW: 2313-81.

cd. tablicy

| Cecha | Wymagania |
|--------------|--|
| 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 bladuróżowej do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalne odcienie różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy |
| Konsystencja | mięśni — jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza jędrność i elastyczność mięśni |
| Zapach | swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa, oraz inne zapachy obce |

2.2. Szynka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Szynka bez kości uformowana do pieczenia. Szynkę stanowi mięso bez kości pochodzące z tylnej części półtuszy wieprzowej, pozbawione tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej oraz grubszych naczyń krwionośnych.

Brzegi szynki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 2 mm.

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)

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe

| Element | Wymagania |
|--------------------------------|--|
| Mięso drobne bez kości klasy 1 | mięso bez tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne w warstwach do 2 mm; dopuszczalna lekka marmurkowatość; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa — jasnoróżowa i różowa do czerwonej; niedopuszczalne kawałki o barwie białej, tzw. rybie mięso, oraz o barwie ciemnoczerwonej; barwa tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 18% |
| Mięso drobne bez kości klasy 2 | mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowatość) bez ograniczeń; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły oraz grubszą tkankę łączną; barwa mięsa — różowa do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 35% |

cd. tablicy

| Element | Wymagania |
|--------------------------------|--|
| Mięso drobne bez kości klasy 3 | mięso ścięgniaste, z dużą zawartością tkanki łącznej; nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa różowa do czerwonej przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 23% |
| Mięso drobne bez kości klasy 4 | mięso krwawe, gruczoły, ścięgna; tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, barwa tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; zawartość tłuszczu bez ograniczeń |

3. BADANIA

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

3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-56/A-82111.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-22

1. Rozbiór szynki z golonką w celu uzyskania szynki uformowanej do pieczenia polega na:

- a) odcięciu golonki w stawie udowym w sposób wykluczający uszkodzenie mięśnia brzuchatego,
- b) usunięciu tkanki mięsno-tłuszczowej przylegającej do kości miednicy,
- c) całkowitym odcięciu fałdu tłuszczu pachwinowego,
- d) wyrównaniu powierzchni szynki z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 2 mm,
- e) wykrojeniu kości miednicy i kości udowej z rzepką,
- f) wycięciu mięsa ścięgniętego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu między-mięśniowego,

g) uformowaniu brzegów szynki do kształtu półokrągłego, aby po upekowaniu nie zachodziła konieczność dodatkowej obróbki,

h) rozbiórce golonki,

i) oczyszczeniu kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,

j) segregacji uzyskanych mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w normie.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania elementów z rozbioru szynki z golonką (nieobrobionej) w celu uzyskania szynki przygotowanej do pieczenia

| Lp. | Element porozbiorowy | Z półtusze wieprzowych klasy 2 | | Z półtusze wieprzowych klasy 3 | |
|-------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| | | orientacyjny wskaźnik, % | orientacyjne granice odchyłeń, % | orientacyjny wskaźnik, % | orientacyjne granice odchyłeń, % |
| 1 | Szynka bez kości do pieczenia | 42,00 | 41,00 ÷ 43,00 | 47,50 | 46,50 ÷ 48,50 |
| 2 | Mięso drobne bez kości klasy 1 | 2,50 | 2,40 ÷ 2,60 | 2,40 | 2,20 ÷ 2,60 |
| 3 | Mięso drobne bez kości klasy 2 | 6,50 | 6,00 ÷ 7,00 | 7,50 | 7,00 ÷ 8,00 |
| 4 | Mięso drobne bez kości klasy 3 | 3,50 | 3,30 ÷ 3,70 | 4,10 | 3,90 ÷ 4,30 |
| 5 | Mięso drobne bez kości klasy 4 | 0,70 | 0,60 ÷ 0,80 | 0,80 | 0,70 ÷ 0,90 |
| 6 | Tłuszcz drobny | 34,50 | 33,50 ÷ 35,50 | 25,70 | 24,70 ÷ 26,70 |
| 7 | Skórki wieprzowe | 3,30 | 3,20 ÷ 3,40 | 3,90 | 3,80 ÷ 4,00 |
| 8 | Kości | 6,70 | 6,50 ÷ 6,90 | 7,80 | 7,60 ÷ 8,00 |
| 9 | Strata rozbiorowa | 0,30 | 0,30 | 0,30 | 0,30 |
| Razem | | 100,00 | — | 100,00 | — |