

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-79</b>
	<b>Produkcja garmażeryjna Karkówka bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe</b>	<b>8151-25</b>
		Zamiast BN-71/8151-25
		Grupa katalogowa XII 11

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest karkówka bez kości dla produkcji garmażeryjnej, uzyskana z karkówki z kością świeżej lub mrożonej.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować przy prowadzeniu rozbioru karkówki z kością dla produkcji garmażeryjnej, opracowaniu receptur na wyroby z dodatkiem mięsa wieprzowego oraz kontroli produkcji.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. Karkówka z kością** (surowiec wyjściowy) — mięso z kością pochodzące z odcinka szyjnego przedniej grzbietowej części odcinka piersiowego.

**1.3.2. Karkówka bez kości** — mięso bez kości otrzymane z przedniej grzbietowej części odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej.

**1.3.3. Mięso drobne bez kości kl. II** — mięso tłuste otrzymane z wykrawania i obróbki karkówki.

**1.3.4. Mięso drobne bez kości kl. IV** — mięso krwawe, ścięzna.

**1.3.5. Kości kl. I** — kości kręgosłupa.

## 2. WYMAGANIA

**2.1. Karkówka z kością** — zgodnie z PN-64/A-82002.

**2.2. Karkówka bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe i mięsa drobne**

**2.2.1. Karkówka bez kości.** Karkówkę tworzy mięso bez kości pochodzące z odcinka szyjnego przedniej, grzbietowej części odcinka piersiowego, pozbawione wąskiego, ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony pierwszego kręgu szyjnego; uformowany element w kształcie nieforemnego walca uzyskuje się przez okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów krę-

gów szyjnych i piersiowych oraz zewnętrznych i luźnych strzępów mięsa; brzegi powinny być wyrównane.

**2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe i mięsa drobne**

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; barwa mięsa — różowa do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do białej z odcieniem różowym lub kremowym; przy badaniu analitycznym zawartość wody — do 63%, tłuszczu — do 40%
Mięso drobne bez kości kl. IV	mięso krwawe, ścięzna; dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, międzymięśniowy i śródtkankowy; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwa mięsa niejednorodna, właściwa dla poszczególnych ścięgien; barwy tłuszczu nie określona
Kości kl. I	kości kręgosłupa z trybowania karczku

**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; oznaczanie zawartości wody — zgodnie z PN-73/A-82110.

Zgłoszona przez WSS Spółem Oddział Produkcji  
Ustanowiona przez Dyrektora do spraw produkcji Garmażeryjnej i Napojów WSS Spółem  
dnia 26 stycznia 1979 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1979 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 6/1979 poz. 35)

**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-71/8151-26.** Ustalono wskaźniki porozbiorowe na podstawie aktualnych potrzeb w produkcji garmazeryjnej.

#### 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-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody

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 karkówki z kością na karkówkę bez kości** — wyjęcie kości przepołowionych kręgów szyjnych i piersiowych z górnymi odcinkami żeber,

— okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz luźnych strzępów mięśnia, — wyrównanie brzegów i powierzchni karkówki do kształtu nieforemnego walca;

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

**6. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania elementów z obróbki karkówki z kością**

Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, ‰	Granice odchyień, ‰
Karczek bez kości	62,5	61,2—64,0
Mięso bez kości kl. II	16,1	15,0—17,0
Mięso bez kości kl. IV	0,6	0,5—0,8
Kości kl. I	20,4	19,0—21,0
Strata	0,4	—
Razem	100,0	—