

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Produkcja garmażeryjna Schab uformowany oraz pozostałe elementy porozbiorowe	8151-26
		Zamiast BN-71/8151-26
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest schab uformowany oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru schabu z kością świeżego lub mrożonego.

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

1.3. Określenia

1.3.1. Schab z kością (surowiec wyjściowy) — mięso z kością pochodzące z odcinka piersiowego i lędźwiowego półtuszy wieprzowej, w skład którego wchodzi mięśnie: polędwica zewnętrzna, polędwiczka wewnętrzna oraz kości: przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z górnymi odcinkami żeber oraz przepołowione kręgi lędźwiowe.

1.3.2. Schab uformowany (garmażeryjny) — mięso z kością otrzymane z odcinka piersiowego i lędźwiowego półtuszy z pozostawieniem górnych odcinków żeber.

1.3.3. Mięso drobne bez kości kl. I — mięso chude, w skład którego wchodzi polędwiczki wieprzowe obrobione.

1.3.4. Mięso drobne bez kości kl. II — mięso tłuste otrzymane z obróbki schabu z kością.

1.3.5. Kości kl. I — kości kręgosłupa.

2. WYMAGANIA

2.1. Schab z kością (surowiec wyjściowy) — zgodnie z PN-64/A-82002.

2.2. Schab uformowany oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Schab uformowany. Schab tworzy mięso z kością, w którego skład wchodzi najdłuższy mięsień grzbietu, część mięśnia karkowego przy-

legająca do mięśnia najdłuższego grzbietu oraz górne odcinki żeber od piątego do ostatniego; pozostałe przy schabie uformowanym kości żeberowe powinny być takiej długości, aby nie wystawały poza mięsień najdłuższy grzbietu; powierzchnia schabu powinna być wyrównana, bez strzępów mięsa i tłuszczu, z pozostawieniem na omięsnej mięśnia najdłuższego grzbietu warstwy tłuszczu o grubości do 2 mm: schab uformowany nie zawiera mięśnia biodrowo-udowego tzw. polędwiczki.

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe i mięsa drobne

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości kl. I	mięso chude bez tkanki łącznej, tłuszczu zewnętrznego; dopuszczalne przetłuszczenia międzymięśniowe — do 2 mm (lekka marmurkowatość); niedopuszczalne przekrwienia; barwa mięsa — jasnoróżowa do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do białej z odcieniem kremowym lub różowym
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; barwa mięsa — różowa do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do białej z odcieniem różowym lub kremowym
Kości kl. I	kości kręgosłupa (z formowania schabu)

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

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)

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

nie zawartości wody — zgodnie z PN-73/A-82110.

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 — SPOLEM WSS Oddział Produkcji w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8151-26. Ustalono wskaźniki porzbirowe na podstawie aktualnych potrzeb w produkcji garmażeryjnej.

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-73/8911-03 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 SPOLEM, Łódź.

5. Rozbiór schabu z kością na schab uformowany

— usunięcie części kręgosłupa (pokrzeptu), wyrostków poprzecznych i ościstych,

— usunięcie mięśnia biodrowo-udowego (tzw. polędwiczki),

— wyrównanie powierzchni schabu,

— segregacja uzyskanych mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w niniejszej normie; po należytej obróbce mięsień biodrowo-udowy należy zaliczyć do mięsa drobnego kl. I.

6. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów z obróbki schabu z kością

Lp.	Elementy porzbirowe	Wskaźnik średni, %	Granice odchyłań, %
1	Schab uformowany	67,3	66,0 ÷ 70,0
2	Mięso drobne bez kości kl. I	3,7	2,9 ÷ 6,0
3	Mięso drobne bez kości kl. II	6,6	6,0 ÷ 9,0
4	Kości kl. I	22,0	20,0 ÷ 24,0
5	Strata	0,4	—
Razem		100,0	—