

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Produkcja garmazeryjna	8151-28
	Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 2 z jałowic i walców	W Grupa katalogowa XII 11 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso uzyskane z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 2 z jałowic i walców.

1.2. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania
PN-69/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

2. WYMAGANIA

2.1. Ćwierćtusze wołowe tylne z jałowic i walców (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z ćwierćtuszy wołowych tylnych z jałowic i walców uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdalny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	ćwierćtusze wołowe klasy 2 z jałowic i walców pochodzące ze sztuk mięsnych o mięśniach dobrze rozwiniętych, wyrostkach kręgów grzbietowych i krzyżowych mało wystających; warstwa tłuszczu zewnętrznego średnia, nieznaczna lub nie występuje; tłuszcz międzymięśniowy występuje w niewielkich złożach lub brak tłuszczu międzymięśniowego (zgodnie z PN-69/A-82001)
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; ćwierćtusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni

¹⁾ Symbol wg SWW: 2313-82.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Barwa	mięsa — jasnoczerwona i czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała z odcieniem różowym lub kremowym
Konsystencja	ćwierćtuszy studzonych, schłodzonych, półschłodzonych i chłodzonych — jędrna, elastyczna
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa, oraz inne zapachy obce

2.2. Elementy porozbiorowe

Wyszczególnienie	Wymagania
Polędwica obrobiona	mięsień lędźwiowy wewnętrzny wraz z głową mięśnia, bez otaczającej tkanki łącznej i tłuszczu
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso chude, bez ścięgien, powięzi, błon, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły, przekrwienia, grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa — jasnoczerwona do czerwonej
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso chude, ścięgniaste i nieścięgniaste, bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; dopuszczalne mierne przetłuszczenie śródtkankowe (marmurkowość); niedopuszczalne gruczoły, przekrwienia i grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa — jasnoczerwona do czerwonej

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 31 marca 1971 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r.
(Mon. Pol. nr 30/1971 poz. 193)

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso tłuste, ścięgniste i nieścięgniste; dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy w cienkich warstwach; niedopuszczalne grubsze ścięgna, gruczoły, przekrwienia oraz grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa — jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — białokremowa do jasnożółtej

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 4	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, powięzie z wyjątkiem niekonsumpcyjnych (ścięgno Achillesa); przetłuszczenie międzymięśniowe oraz tłuszcz zewnętrzny bez ograniczeń; przekrwienia i grubsze naczynia krwionośne dopuszczalne bez większych skrzepów krwi

3. BADANIA

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

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-28

1. Rozbiór świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych z jałowic i walców polega na:

a) oddzieleniu polędwicy przez wykrojenie nożem głowy mięśnia lędźwiowego wewnętrznego w okolicy kości biodrowej i oddzieleniu mięśnia lędźwiowego wewnętrznego od przepołowionych trzonów kręgów lędźwiowych i wyrostków poprzecznych, aż do zupełnego zwolnienia mięśnia,

b) oczyszczeniu polędwicy z przylegającego tłuszczu i otaczającej tkanki łącznej,

c) oddzieleniu goleni tylnej w stawie kolanowym tak, aby mięśnie udowo-piętowe pozostały przy udźcu, a całe ścięgno Achillesa — przy goleni,

d) odcięciu części lędźwiowo-brzuszej od udźca cięciem pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej po omiesnej mięśnia czworogłowego tak, aby mięśnie brzucha (łata) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej.

Po dokonaniu podziału na części należy wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w normie.

Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania mięs drobnych z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 2 z jałowic i walców

Lp.	Asortyment	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyłań, %
1	Polędwica obrobiona	2,60	2,50 ÷ 2,70
2	Mięso drobne bez kości klasy 1	43,50	43,00 ÷ 44,00
3	Mięso drobne bez kości klasy 2	15,50	15,00 ÷ 16,00
4	Mięso drobne bez kości klasy 3	11,50	11,00 ÷ 12,00
5	Mięso drobne bez kości klasy 4	7,80	7,60 ÷ 8,00
6	Ścięgna niekonsumpcyjne	0,40	0,30 ÷ 0,50
7	Ogony	0,90	0,80 ÷ 1,00
8	Kości	17,30	16,80 ÷ 17,80
9	Strata rozbiorowa	0,50	0,50
Razem		100,00	—