

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	<b>BN-71</b>
	<b>Produkcja garmażeryjna</b>	<b>8151-29</b>
	<b>Elementy i mięsa drobne z rozbioru póltusz wieprzowych kl. 2 i 3 z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do wędzenia, gotowania</b>	W
		Grupa katalogowa XII 11 <sup>1)</sup>

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne z rozbioru póltusz wieprzowych klasy 2 i 3, świeżych lub mrożonych, z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do wędzenia i gotowania.

### 1.2. Normy związane

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

PN-69/A-82001 Mięso w tuszach, póltuszach i ćwierćtuszach

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

## 2. WYMAGANIA

### 2.1. Póltusza wieprzowa klasy 2 i 3 (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z póltusz wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	póltusza wieprzowa jest to połowa tuszy ze skórą lub bez skóry; rozcięcie póltuszy powinno być wykonane wzdłuż linii prostej przez środek kręgosłupa i kości głowy; połówka nie powinna być uszkodzona, kręgi niezmiężdżone i niepostrzępione; niedopuszczalne pozostałości strzępków kości, części narządów płciowych, gałek ocznych, szczeciny, wewnętrznych części ucha, sutek macior, sadła, nerek, rdzenia pacierzowego i nasad rogowych raciczek (zgodnie z PN-69/A-82001)

<sup>1)</sup> Symbol wg SWW: 2313-81.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; póltusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w póltuszach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięsa — jasnoróżowa, różowa do czerwonej, tłuszczu — biała z odcieniem różowym lub kremowym; w póltuszach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni jędrna, elastyczna; w póltuszach 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. Łopatka bez kości i szynka bez kości do wędzenia i gotowania oraz pozostałe elementy porzbiorowe

**2.2.1. Łopatka bez kości do wędzenia i gotowania.** Łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej, pozbawione grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm. Brzegi łopatki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 20 mm oraz skóry stanowiącej około  $\frac{1}{3}$  (30%) powierzchni elementu. W skład łopatki przygotowanej do wę-

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)

dzenia i gotowania wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, trójgłowy ramienia oraz zespół mięśni ramienia.

**2.2.2. Szynka bez kości do wędzenia i gotowania.** Szynkę tworzy mięso bez kości pochodzące z tylnej części półtuszy wieprzowej, pozbawione grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm. Brzegi szynki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 20 mm oraz części skóry pokrywającej około  $\frac{1}{3}$  (30%) powierzchni szynki. W skład szynki wchodzi między innymi następujące mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, mięśnie pośladowe.

### 2.2.3. Pozostałe elementy porzbirowe

Element	Wymagania
Głowa	element odcięty w stawie potylicznym i dalej wzdłuż krawędzi dolnej szczęki tak, aby mięsień żuchwy został odsłonięty, a tłuszcz policzkowy pozostał przy podgardlu; głowa zawiera między innymi następujące mięśnie: żuchwowy (żwacz), okrężny ust, jarzmowy, policzkowy i skroniowy; w skład głowy wchodzi następujące kości: przepołowione kości czaszki (otaczające jamę nosową i ustną i przepołowioną dolną szczękę, zwaną żuchwą) oraz przepołowione kości otaczające jamę mózgową
Karczek bez kości	mięso pochodzące z odcinka szyjnego przedniej grzbietowej części odcinka piersiowego, pozbawione wąskiego, ścięgnistego mięśnia od strony górnej, twardego mięśnia od strony pierwszego kręgu szyjnego; uformowany element w kształcie nieforemnego walca uzyskuje się przez okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz zewnętrznych i luźnych strzępów mięsa; brzegi powinny być wyrównane
Schab uformowany	mięso z kością, w którego skład wchodzi mięsień najdłuższy grzbietu, część mięśnia karkowego przylegająca do mięśnia najdłuższego grzbietu oraz górne odcinki żeber od piątego do ostatniego; pozostałe przy schabie uformowanym kości żebrów powinny być takiej długości, aby nie wystawały

cd. tablicy

Element	Wymagania
Schab uformowany	poza mięsień najdłuższy grzbietu; powierzchnia schabu powinna być wyrównana, bez strzępów mięsa i tłuszczu, z pozostawieniem na omięsnej mięśnia najdłuższego grzbietu warstwy tłuszczu grubości do 2 mm; schab uformowany nie zawiera mięśnia biodrowo-udowego, tzw. poledwiczki
Podgardle	część skórno-tłuszczowo-gruczołowa policzka i szyi porośnięta tkanką mięsną
Żeberka	mięso z kością z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowych; żeberka zawierają kości mostka oraz kości żeber wraz z częścią chrząstkową, bez części żeber pozostałych przy schabie i karkówce, pokryte cienką warstwą mięśni i tłuszczu; głównymi mięśniami żeber są mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne
Boczek bez żeberek	dolna część tłuszczowo-mięsna półtuszy, uformowana w kształcie prostokąta; grubość boczku — nie mniej niż 15 mm; na przekroju poprzecznym powierzchnia mięsa — nie mniej niż $\frac{1}{3}$ (20%) całej powierzchni przekroju; boczek może być ze skórą lub bez skóry
Noga przednia	kończyna przednia oddzielona od golonki w górnej części stawu nadgarstkowego tak, aby kości nadgarstka pozostawały przy nodze
Noga tylna	kończyna tylna oddzielona od golonki nieco powyżej stawu skokowego w ten sposób, aby guz piętowy pozostał przy nodze
Golonka przednia	środkowa część kończyny przedniej odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby podramię bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej i bez nasady dolnej kości podramienia pozostało przy golonce; noga odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej; golonka zawiera między innymi następujące mięśnie: prostowniki i zginacze palców; w skład golonki wchodzi między innymi następujące kości: nasada dolna kości ramiennej i kości podramienia (łokciowa i promieniowa), bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej, pozostałej przy łopatce

cd. tablicy

Element	Wymagania
Golonka tylna	element stanowiący środkową część kończyny odciętej od szynki na wysokości $\frac{1}{3}$ kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; noga odcięta od golonki minimalnie powyżej stawu skokowo-goleniowego w ten sposób, aby cały guz piętowy pozostał przy nodze; golonka tylna zawiera $\frac{2}{3}$ kości goleniowej (strzałkowej i piszczelowej) bez nasady dolnej; w skład golonki wchodzi między innymi następujące mięśnie: prostowniki i zginacze palców oraz dolna część mięśnia brzuchatego (łydkowego)
Słonina	zewnątrzna warstwa tłuszczu ze skórą lub bez skóry po usunięciu zarówno widocznych warstw mięśni jak i mięśni okrytych tkanką tłuszczową od strony wewnętrznej płata słoninowego; grubość słoniny bez skóry powinna wynosić co najmniej 15 mm, ze skórą — co najmniej 20 mm
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso bez tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne do 2 mm (lekka marmurkowatość); niedopuszczalne są przekrwienia i gruczoły; barwą mięsa — jasnoróżowa, różowa do czerwonej; niedopuszczalne kawałki o barwie białej, tzw. rybnie mięso, oraz o barwie ciemnoczerwonej; barwa tłuszczu — biała; niedopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 18%

cd. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach grubości do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowatość) bez ograniczeń; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły oraz grubsza tkanka łączna; barwa mięsa — różowa do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso ścięgniaste, z dużą zawartością tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego, przetłuszczenia międzymięśniowego i śródtkankowego; niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły; 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 przetłuszczenia międzymięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, 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.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

## INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-29

### 1. Rozbór półtuszy wieprzowej na elementy i mięsa drobne

**1.2. Odcięcie głowy** — w stawie potylicznym i dalej wzdłuż krawędzi dolnej szczęki tak, aby mięsień żuchwowy (żwacz) został odsłonięty, a tłuszcz policzkowy pozostał przy podgardlu.

**1.3. Odcięcie nogi przedniej** — w górnej części stawu nadgarstkowego tak, aby kości nadgarstka pozostały przy nodze.

**1.4. Odcięcie nogi tylnej** — nieco powyżej stawu skokowego tak, aby szpik kostny nie został odsłonięty, a guz kości piętowej pozostał przy nodze.

**1.5. Odcięcie schabu, karkówki, żeberka, biodrówki** — cięciem równoległym wzdłuż płaszczyzny żeber i mostka, a następnie po linii rozdziału karkówki, schabu i biodrówki od słoniny tak, aby cały tłuszcz został przy słoninie, a mięso nie było pozacinane.

Następnie należy:

a) ze zdjętych razem karkówki, schabu, żeber i biodrówki oddzielić żeberka wzdłuż dolnej krawędzi mięśnia najdłuższego grzbietu, począwszy od główki pierwszego żebra do  $\frac{1}{3}$  ostatniego żebra,

b) karkówkę oddzielić przecinając mięsień grzbietowy i międzyżebrowy oraz kręgi piersiowe między 4 i 5 żeberem,

c) biodrówkę oddzielić od schabu cięciem prostopadłym do grzbietu, przecinając część mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia lędźwiowego wewnętrznego oraz kręgosłup między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej tak, aby chrząstka skrzydła kości biodrowej pozostała przy schabie.

Karkówkę bez kości uformowaną uzyskuje się przez: wyjęcie kości (przełożonych kręgów szyjnych i piersiowych z górnymi odcinkami żeber), okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz luźnych strzępów mięśni, wyrównanie brzegów i powierzchni karkówki do kształtu nieforemnego walca.

Schab uformowany uzyskuje się przez: usunięcie kości kręgosłupa, usunięcie mięśnia biodrowo-udowego, wyrównanie powierzchni schabu.

Biodrówkę należy wykroić na mięsa drobne i kości (uzyskując mięso drobne klasy 1, 2 i 4).

**1.6. Odcięcie łopatki.** Cięciem półkolistym, nie naruszając mięśni, z wewnętrznej części łopatki odciąć fałdę tłuszczu pachowego, który należy rozebrać na mięso drobne klasy 2, tłuszcz drobny oraz skórki.

Łopatkę bez kości przygotowaną do wędzenia i gotowania uzyskuje się przez: odcięcie gołonki i wykrojenie jej na mięsa drobne klasy 3 i 4 tłuszcz drobny, skórki oraz kości. Dalsze czynności obejmują: zdjęcie tłuszczu

z powierzchni łopatki z pozostawieniem warstwy grubości do 20 mm, odcięcie mięśnia podłopatkowego, wyjęcie kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej, wyjęcie grubszej tkanki łącznej, tłuszczu międzymięśniowego, z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm, oraz wycięcie grubszych naczyń krwionośnych, wyrównanie brzegów łopatki do kształtu półokrągłego.

**1.7. Odcięcie boczk** — od góry po linii odcięcia płata słoninowego, od tyłu — po linii odcięcia pachwiny, od przodu — po linii odcięcia łopatki i pachwiny, od dołu — po linii odcięcia pachwiny (rozwinęte gruczoły mleczne powinny pozostać przy pachwinie). Pachwinę należy rozebrać, uzyskując mięso drobne klasy 2 i 4, tłuszcz drobny oraz skórki.

Uformowany boczek uzyskuje się przez wyrównanie powierzchni i wyrównanie półkolistej linii cięcia od strony łopatki.

**1.8. Odcięcie podgardla** od pozostałego płata słoniny wykonać cięciem ukośnym, biegnącym od fałdu potylicznego w górnej przedniej części płata słoninowego do miejsca odcięcia boczk od słoniny tak, aby tłuszcz twardy pozostał przy podgardlu. Odciętą wraz z podgardlem fałdę tłuszczu potylicznego odjąć od podgardla, klasyfikując na tłuszcz drobny, mięso drobne klasy 2 i skórki.

**1.9. Odcięcie słoniny.** Słoninę otrzymuje się po usunięciu zarówno widocznych warstw mięśni, jak i warstw mięśni okrytych tkanką tłuszczową.

**1.10. Odcięcie szynki** — pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej oraz po omiesnej mięśnia czworogłowego uda. Z zewnętrznej części szynki odciąć fałdę tłuszczu krokowego, który należy rozebrać na tłuszcz drobny, mięso drobne klasy 2 i skórki.

Szynkę bez kości przygotowaną do wędzenia i gotowania uzyskuje się przez:

a) odcięcie gołonki i rozebranie jej na mięsa drobne klasy 3 i 4, tłuszcz drobny, skórki oraz kości,

b) zdjęcie części tłuszczu zewnętrznego z pozostawieniem warstwy do 20 mm oraz części skóry pokrywającej około  $\frac{1}{3}$  (30%) powierzchni szynki; dopuszczalna obecność pasemek tłuszczu międzymięśniowego grubości do 15 mm,

c) wyjęcie kości miednicy (kulszowa, łonowa, biodrowa bez skrzydła), kości udowej z rzepką kolanową oraz przełożonych kręgów kości krzyżowej, które mogą wystawać przy szynkach pochodzących z półtuszy, przy których nie pozostawiono po uboju ogona,

d) wycięcie tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm, grubszej tkanki łącznej oraz grubszych naczyń krwionośnych.

e) wyrównanie brzegów szynki do kształtu półokrągłego.

**2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 2 z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do wędzenia i gotowania**

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyłeń, %	orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyłeń, %
1	Głowa	4,70	4,50 ÷ 4,90	4,70	4,50 ÷ 4,90
2	Karczek bez kości	3,50	3,30 ÷ 3,70	3,50	3,30 ÷ 3,70
3	Schab uformowany	5,90	5,70 ÷ 6,10	5,90	5,70 ÷ 6,10
4	Szynka bez kości do wędzenia i gotowania	11,50	11,10 ÷ 11,90	11,50	11,10 ÷ 11,90
5	Łopatka bez kości do wędzenia i gotowania	7,00	6,80 ÷ 7,20	7,00	6,80 ÷ 7,20
6	Podgardle	4,40	4,20 ÷ 4,60	4,40	4,20 ÷ 4,60
7	Żeberka	3,80	3,60 ÷ 4,00	3,80	3,60 ÷ 4,00
8	Boczek bez żeberek	7,40	7,20 ÷ 7,60	7,40	7,20 ÷ 7,60
9	Nogi	2,00	1,90 ÷ 2,10	2,00	1,90 ÷ 2,10
10	Ogony	0,30	0,20 ÷ 0,40	0,30	0,20 ÷ 0,40
11	Słonina	14,70	14,50 ÷ 14,90	14,70	14,50 ÷ 14,90
12	Tłuszcz drobny	13,50	13,10 ÷ 13,90	12,90	12,50 ÷ 13,30
13	Mięso drobne bez kości klasy 1	1,50	1,40 ÷ 1,60	1,50	1,40 ÷ 1,60
14	Mięso drobne bez kości klasy 2	10,00	9,60 ÷ 10,40	10,00	9,60 ÷ 10,40
15	Mięso drobne bez kości klasy 3	2,10	1,90 ÷ 2,30	0,60	0,40 ÷ 0,80
16	Mięso drobne bez kości klasy 4	0,70	0,60 ÷ 0,80	0,70	0,60 ÷ 0,80
17	Skórki	1,30	1,20 ÷ 1,40	1,00	0,90 ÷ 1,10
18	Kości	5,20	5,10 ÷ 5,30	4,60	4,50 ÷ 4,70
19	Golonka przednia i tylna	—	—	3,00	2,90 ÷ 3,10
20	Strata	0,50	0,50	0,50	0,50
Razem		100,00	—	100,00	—

**3. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z półtuszy wieprzowych klasy 3 z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości do wędzenia i gotowania**

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyłeń, %	orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyłeń, %
1	Głowa	5,60	5,40 ÷ 5,80	5,60	5,40 ÷ 5,80
2	Karczek bez kości	3,80	3,60 ÷ 4,00	3,80	3,60 ÷ 4,00
3	Schab uformowany	6,40	6,20 ÷ 6,60	6,40	6,20 ÷ 6,60
4	Szynka bez kości do wędzenia i gotowania	12,60	12,20 ÷ 13,00	12,60	12,20 ÷ 13,00
5	Łopatka bez kości do wędzenia i gotowania	7,30	7,10 ÷ 7,50	7,30	7,10 ÷ 7,50
6	Podgardle	3,80	3,60 ÷ 4,00	3,80	3,60 ÷ 4,00
7	Żeberka	4,30	4,10 ÷ 4,50	4,30	4,10 ÷ 4,50
8	Boczek bez żeberek	8,00	7,80 ÷ 8,20	8,00	7,80 ÷ 8,20
9	Nogi	2,50	2,40 ÷ 2,60	2,50	2,40 ÷ 2,60
10	Ogony	0,30	0,20 ÷ 0,40	0,30	0,20 ÷ 0,40
11	Słonina	7,40	7,20 ÷ 7,60	7,40	7,20 ÷ 7,40
12	Tłuszcz drobny	13,10	12,90 ÷ 13,10	12,60	12,40 ÷ 12,80
13	Mięso drobne bez kości klasy 1	1,70	1,60 ÷ 1,80	1,70	1,60 ÷ 1,80
14	Mięso drobne bez kości klasy 2	11,20	10,80 ÷ 11,60	11,20	10,80 ÷ 11,60
15	Mięso drobne bez kości klasy 3	2,70	2,50 ÷ 2,90	0,60	0,50 ÷ 0,70
16	Mięso drobne bez kości klasy 4	0,70	0,60 ÷ 0,80	0,70	0,60 ÷ 0,80
17	Skórki	1,70	1,60 ÷ 1,80	1,30	1,20 ÷ 1,40
18	Kości	6,40	6,30 ÷ 6,50	5,60	5,40 ÷ 5,80
19	Golonka przednia i tylna	—	—	3,80	3,70 ÷ 3,90
20	Strata rozbiorowa	0,50	0,50	0,50	0,50
Razem		100,00	—	100,00	—

4051