

<p>WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE</p>	<p>NORMA BRANŻOWA</p>	<p>BN-72 <i>ob</i> 8151-33</p>
	<p>Wyroby garmazeryjne</p> <p>Półfabrykaty mięsne z mięsa mielonego wieprzowego, wołowego, cielęcego i mieszanego</p>	
	<p>Grupa katalogowa XII 11</p>	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmazeryjnych, półfabrykatów mięsnych z mięsa mielonego wieprzowego, wołowego, cielęcego i mieszanego.

1.2. Określenia

1.2.1. Półfabrykaty mięsne z niepeklowanego mięsa mielonego wieprzowego, wołowego, cielęcego i mieszanego są to wyroby w postaci kotletów, klopsików, pulpetów, sporządzone z surowców mięsnych oraz dodatków i przypraw, przewidzianych recepturą. Wyroby te wymagają przed spożyciem dodatkowych zabiegów kulinarnych.

1.2.2. Okres przydatności do sprzedaży - okres od dnia zakończenia produkcji do chwili sprzedaży konsumentowi. Do okresu tego wlicza się czas transportu i okres przechowywania u producenta.

1.3. Normy związane

- PN-70/A-82051 Artykuły garmazeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne
- PN-71/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Badania chemiczne
- PN-71/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne
- PN-70/A-86503 Jaja spożywcze
- PN-66/G-92008 Sól
- PN-67/R-75357 Warzywa świeże. Cebula
- BN-65/8079-01 Bułka tarta
- BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty
- BN-71/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Pobieranie próbek
- BN-71/8151-07 Produkcja garmazeryjna. Elementy i mięsa drobne z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 2 i 3 bez szynki z uzyskaniem łopatki bez kości uformowanej do pieczenia
- BN-71/8151-10 Produkcja garmazeryjna. Mięso z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 1
- BN-71/8151-11 Produkcja garmazeryjna. Mięso z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 2
- BN-71/8151-12 Produkcja garmazeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych przednich klasy 1 z jałowic i wolców

BN-71/8151-13 Produkcja garmazeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych przednich klasy 2 z jałowic i wolców

BN-71/8151-32 Produkcja garmazeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych przednich klasy 1 i 2

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50 poz. 320)

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania dotyczące surowców mięsnych, dodatków i przypraw. Jakość surowców mięsnych użytych do produkcji powinna odpowiadać wymaganiom wszystkich obowiązujących norm przedmiotowych a w szczególności: BN-71/8151-07, BN-71/8151-10, BN-71/8151-11, BN-71/8151-12, BN-71/8151-13, BN-71/8151-32.

Dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych: PN-70/A-86503, PN-66/G-92008, BN-65/8079-01, BN-63/8132-01, PN-67/R-75357.

2.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego

2.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące półfabrykatów mięsnych z mięsa mielonego wieprzowego, wołowego, cielęcego i mieszanego

Cecha	Wymagania dotyczące półfabrykatów z mięsa			
	wieprzowego	wołowego	cielęcego	mieszanego
Kształt i wielkość	owalny, okrągły, spłaszczony i niespłaszczony, kulisty lub wynikający z opakowania bezpośredniego jednostkowego użytego do opakowania jednej sztuki; grubość kotletów 15 ÷ 20 mm, średnica klopsików 50 ÷ 60 mm; waga sztuki 100 ÷ 150 g			
Powierzchnia	wyrównana, sucha, czysta; dopuszczalna lekko wilgotna; niedopuszczalna pomarszczona, pofałdowana; kotlety otoczone w tartej bulwie, klopsiki i pulpety otaczane lub nieotaczane w mące			

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 15 lutego 1972 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1972 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1972 poz. 1)

cd. tablicy

Cecha	Wymagania dotyczące półfabrykatów z mięsa			
	wieprzowego	wołowego	cielęcego	mieszanego
Struktura	jednolita, wynikająca z jednakowego rozdrobnienia i wymieszania składników mięsnych, dodatków i przypraw; rozdrobnione przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników świadczące o niedostatecznym wymieszaniu			
Konsystencja	miękką, związanie dobre; niedopuszczalna konsystencja rozluźniona, rozpadająca się			
Barwa na powierzchni	dla wyrobów otaczanych w tartej bułce kremowa do kremoworóżowej z prześwitami barwy charakterystycznej dla użytego mięsa - dla wyrobów otaczanych w mące - biała do białoróżowej z prześwitami barwy charakterystycznej dla użytego mięsa, - dla wyrobów nieotaczanych - barwa charakterystyczna dla użytego mięsa; niedopuszczalna barwa szara, szarozielona świadcząca o zapoczątkowanym procesie psucia się mięsa			
Barwa na przekroju	charakterystyczna dla użytych rodzajów mięsa świeżego; niedopuszczalna barwa szara, szarozielona świadcząca o zapoczątkowanym procesie psucia się mięsa			
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych świeżych surowców mięsnych, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny wynikający z fermentacji lub zapoczątkowanego procesu psucia się mięsa, stęchły, gnilny lub inny obcy			

2.2.2. Wymagania chemiczne dotyczące półfabrykatów mięsnych z mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i mieszanego

Cecha	Wymagania dotyczące półfabrykatów z mięsa		
	wieprzowego	wołowego	cielęcego
Zawartość wody, %, nie więcej niż	61,0	67,0	66,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	23,0	10,0	8,0
Zawartość skrobi, ogółem, %, nie więcej niż	9,0	9,0	8,0
Zawartość soli, %	1,8 ÷ 2,3	1,8 ÷ 2,3	1,5 ÷ 2,0

Cecha	Wymagania dotyczące półfabrykatów z mięsa mieszanego		
	wieprzowo-wołowego	wieprzowo-cielęcego	wołowo-cielęcego
Zawartość wody, %, nie więcej niż	64,0	64,0	67,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	17,0	15,0	9,0
Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż	9,0	8,0	8,0
Zawartość soli, %	1,8 ÷ 2,3	1,5 ÷ 2,3	1,5 ÷ 2,3

2.2.3. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące półfabrykatów mięsnych z mięsa mielonego wieprzowego, wołowego, cielęcego i mieszanego

Bakterie chorobotwórcze - niedopuszczalne.
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 0,1 g produktu - niedopuszczalne.
Pałeczki z grupy okrężnicy w 0,001 g produktu - niedopuszczalne.
Bakterie przetrwalnikujące beztlenowe w 0,1 g produktu - niedopuszczalne.
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych - nie większa niż 1000,000.
Liczba pałeczek odmienia (Proteus) - nie większa niż 100.

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

3.1. Opakowanie

3.1.1. Opakowanie bezpośrednie jednostkowe. Do opakowania półfabrykatów mięsnych z mięsa mielonego należy stosować torebki polietylenowe, tacki z tworzyw sztucznych, foremki z folii aluminiowej, dopuszczone przez władze sanitarne.

3.1.2. Opakowanie bezpośrednie zbiorcze powinno być wykonane z blachy aluminiowej i tworzyw sztucznych, dopuszczone przez władze sanitarne, w formie tac, pojemników itp.

3.1.3. Opakowanie pośrednie transportowe stanowią pojemniki wykonane z aluminium lub tworzyw sztucznych. Opakowania pośrednie transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem, a opakowanie bezpośrednie przed uszkodzeniami mechanicznymi, deformacją lub wypadaniem wyrobu.

Wszystkie opakowania powinny być czyste i nieuszkodzone.

3.2. Znakowanie. Na opakowaniach powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:
a) nazwę i adres producenta,
b) pełną nazwę wyrobu,
c) datę produkcji,
d) wagę jednostkową netto,
e) cenę detaliczną,
f) okres przydatności do sprzedaży.

Etykiety powinny być umieszczone na opakowaniu w sposób widoczny i trwały. Nadruk powinien być czytelny, wykonany w sposób estetyczny, niezmywalny. W przypadku opakowań, których nie można oznakować, dane dotyczące wyrobu należy umieścić w dowodzie dostawy.

3.3. Przechowywanie

3.3.1. Warunki przechowywania. Półfabrykaty mięsne z mięsa mielonego powinny być przechowywane w urządzeniach chłodniczych lub pomieszczeniach chłodzonych wolnych od obcych zapachów, zabezpieczających produkt przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i zanieczyszczeniami w temperaturze +2 do +8°C i wilgotności względnej powietrza nie większej niż 85%.

3.3.2. Okres przydatności do sprzedaży. Okres przydatności do sprzedaży w sklepie półfabrykatów mięsnych z mięsa mielonego, przy zachowaniu warunków określonych w 3.2.1 nie powinien być dłuższy niż 12 godz. Okres przechowywania w magazynie u producenta nie może być dłuższy niż 2 godz od chwili zakończenia produkcji.

3.4. Transport. Do transportu półfabrykatów mięsnych z mięsa mielonego należy stosować specjalne środki transportu izotermiczne chłodzone, wyposażone w półki, stelaże do ustawiania opakowań pośrednich (transportowych) odpowiadające w pełni warunkom sanitarno-higienicznym przewozu.

Dopuszcza się stosowanie innych środków transportu, przystosowanych do przewozu wyrobów garmazeryjnych pod warunkiem że zabezpieczają w pełni odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne oraz nie powodują obniżenia jakości i przydatności spożywczej półfabrykatów.

W okresie letnim wnętrze środków transportowych musi być chłodzone. Czas transportu nie powinien przekraczać 3 godz.

Transport powinien odbywać się w warunkach przewidzianych Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

- a) badania organoleptyczne,
- b) badania chemiczne,
- c) badania mikrobiologiczne.

4.2. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, tej samej klasy jakościowej, w jednakowych opakowaniach lub nieopakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład, w tym samym dniu.

4.3. Pobieranie próbek - wg BN-71/8150-01.

4.4. Opis badań

4.4.1. Badania organoleptyczne - wg PN-71/A-82101.

4.4.2. Badania chemiczne - oznaczanie zawartości wody, tłuszczu, soli kuchennej, skrobi wg PN-71/A-82100.

4.4.3. Badania mikrobiologiczne - wg PN-70/A-82051.

4.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań, będą odpowiadać wymaganiom podanym w rozdz. 2 i 3.

K O N I E C