

oz. wycof. z 96 PN-A-82012:1998
 2. wycof. PN-A-82018:98 w zakresie prażonek
 i zapiekaneł

UKD 664.9.036:641.81

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA		BN-85
	Wyroby garmażeryjne mięsne zapiekane, bezosłonkowe		8151-34
	Wymagania ogólne		Zamiast BN-72/8151-34
			Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące wyrobów gotowych mięsnych, zapiekanych, bezosłonkowych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. wyroby garmażeryjne mięsne zapiekane — wyroby gotowe zapiekane, bezosłonkowe, zawierające w składzie surowców podstawowych ponad 50% mięsa, podrobów, z dodatkiem krwi lub bez, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

1.3.2. prażonki, zapiekanki — wyroby sporządzone z mięsa, podrobów, tłuszczu, kasz, ryżu lub innych składników skrobiowych z dodatkiem lub bez dodatku krwi oraz przypraw; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określono w recepturze.

1.3.3. pieczenie — wyroby krwiste sporządzone z surowego mięsa, podrobów, tłuszczu, krwi, surowców skrobiowych z dodatkiem przypraw; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określono w recepturze.

1.3.4. pasztety — wyroby krwiste, sporządzone z mięsa gotowanego lub duszonego, tłuszczu, podrobów, krwi, surowców skrobiowych, z dodatkiem przypraw; skład surowców podstawowych, dodatków, sposób i stopień przetworzenia określono w recepturze.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne zapiekane, bezosłonkowe dzieli się na:

- prażonki, zapiekanki — krwiste, — bezkrwiste,
- pieczenie,
- pasztety.

2.2. Przykład oznaczania prażonki krwistej:

PRAŻONKA KRWISTA ZAPIEKANA BN-85/8151-34

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki i przyprawy. Surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania dotyczące wyrobów gotowych

3.2.1. Wymagania organoleptyczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania			
	prażonki, zapiekanki		pieczenie	pasztety
	krwiste	bezkrwiste		
Kształt i wielkość	bloki o zróżnicowanym kształcie i masie w zależności od użytej formy; dopuszcza się połamania, pogniecenia powierzchni w ilości do 5% masy bloków stanowiących partię wyrobu			
Powierzchnia	boczne i spodu — gładkie; wierzch w miarę gładki, wyrównany; dopuszcza się nieco wklęsły, lekko pomarszczony dopuszcza się nieznaczne wydzielenie tłuszczu, mogą być widoczne elementy dekoracyjne z pasków tłuszczu właściwość dyskwalifikująca — zabrudzenia, nalot pleśni, oślizgłość i przypalenia			
Barwa na powierzchni	brązowa do brunatno-brązowej	złocista do brązowej	brunatna do ciemnobrunatnej	wydzielonego tłuszczu — biała do kremowej właściwość dyskwalifikująca — barwa czarna świadcząca o przypaleniu

Zgłoszona przez SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Spółdzielcze Przedsiębiorstwo
 Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
 Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów SPOŁEM
 Centralny Związek Spółdzielni Spożywców dnia 25 maja 1985 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1986 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 9/1985 poz. 17)

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania			
	prażonki, zapiekanki		pieczenie	pasztety
	krwiste	bezkwiste		
Barwa na przekroju	surowców skrobiowych — zależna od rodzaju i użytych dodatków, składników mięsnych — brunatna do ciemno-brunatnej, skórek — jasnoszara, tłuszczu — biała do kremowej właściwość dyskwalifikująca wyrobów krwistych — jasnoczerwone plamy świadczące o niedopieczeniu			
Struktura	niejednolita, charakterystyczna dla rodzaju kaszy lub ryżu i pozostałych składników dopuszczalne otwory powietrzne o wielkości do 3,0 mm,		jednolita, składniki równomiernie wymieszane niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników	
Konsystencja	niejednolita, nie rozpadająca się, porowata, poszczególne składniki miękkie		ściśła, związanie dobre, plastry o grubości 5,0 mm nie powinny się rozpadać	dość ściśła, związanie dobre, plastry o grubości 5,0 mm nie powinny się rozpadać
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw, ze szczególnym wycuciem kaszy — przy prażonkach oraz dla zastosowanych procesów technologicznych; przyprawy wyraźnie wyczuwalne właściwość dyskwalifikująca — smak i zapach kwaśny, stęchły, pleśni, zjelczały, gorzki lub inny obcy			

3.2.2. Wymagania chemiczne — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania					
	prażonki, zapiekanki				pieczenie	pasztety
	krwiste		bezkwiste			
	jęczmienne	gryczane	jęczmienne	gryczane		
Zawartość wody, %, nie więcej niż	68,0	64,0	65,0	63,0	56,0	62,0
Zawartość tłuszczu, %, nie mniej niż	10,0	12,0	15,0	12,0	15,0	nie więcej niż 30,0
Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż	—	—	—	—	6,0	8,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5		2,8		2,5	

3.2.3. Wymagania mikrobiologiczne

- pałeczki z grupy *Coli* nieobecne w 0,1 g produktu,
- pałeczki z grupy *Proteus* nieobecne w 0,1 g produktu,
- laseczki przetrwalnikujące beztlenowe nieobecne w 0,1 g produktu,
- gronkowce koagulazododatnie nieobecne w 0,1 g produktu,
- pałeczki z rodzaju *Salmonella* nieobecne w 25 g produktu,
- pleśnie — nieobecne w 0,1 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-73/8150-04.

4.2. Okres przydatności do sprzedaży. Okres liczony od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta dla wyrobów gotowych zapiekanych nie powinien przekroczyć 36 h.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie kształtu i wielkości	+	+	+
2	Określenie powierzchni	+	+	+
3	Określenie barwy na powierzchni	+	+	+
4	Określenie barwy na przekroju	+	+	+
5	Określenie struktury	+	+	+
6	Określenie konsystencji	+	+	+
7	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
8	Oznaczanie zawartości wody	+	-	+
9	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
10	Oznaczanie zawartości skrobi ogółem	+	-	+

cd. tabl. 3

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
11	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
12	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy <i>Coli</i>	+	-	-
13	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy <i>Proteus</i>	+	-	-
14	Wykrywanie obecności łaseczek przetrwalnikujących beztlenowych	+	-	-
15	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazododatnich	+	-	-
16	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	-	-
17	Wykrywanie obecności pleśni	+	-	-

Znak + oznacza, że badanie przeprowadza się.
Znak - oznacza, że badania nie przeprowadza się.

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczebność partii. Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru powinna stanowić określona ilość wyrobu jednego rodzaju, o tej samej nazwie, w jednakowym opakowaniu lub nie opakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-85/8150-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-85/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-85/A-82051.

Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) — wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za prawidłową, jeżeli odpowiada wymaganiom rozdz. wg 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8151-34

a) wprowadzono zmianę w określeniach normalizowanych wyrobów, dostosowując je do BN-80/8150-03,

b) zrezygnowano z określenia kaszanki, wprowadzając nazwę prażonki, zapiekanki,

c) wprowadzono szerszy asortyment wyrobów zapiekanych kaszowych z dodatkiem mięsa i innych składników o tzw. prażonki lub zapiekanki bezkrwiste,

d) uaktualniono wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne, zabezpieczając tym samym dobrą jakość wyrobów i interesy konsumentów,

e) wprowadzono nowe zasady badań.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe

oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-85/A-82051 Artykuły garmazeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Badania chemiczne

PN-80/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-85/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmazeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autor projektu normy — inż. Barbara Idziak — SPOŁEM Centralny Związek Spółdzielni Spożywców, Oddział Wojewódzki w Katowicach.