

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-73
	Produkcja garmazeryjna Mięso z rozbioru szynki z kością i golonką	8151-37
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest rozbior szynki z kością i golonką, świeżej lub mrożonej, na mięsa drobne.

1.2. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania
PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze
PN-71/A-82100 WYROBY GARMAZERYJNE. Badania chemiczne

2. WYMAGANIA

2.1. Szynka z golonką (surowiec wyjściowy) - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	zewnątrzna powierzchnia szynki pokryta tłuszczem; fałd tłuszczu pachwinowego pozostawiony przy szynce, a noga wraz z guzem kości piętowej oddzielona od szynki nad stawem skokowym; w skład szynki z golonką wchodzi między innymi następujące mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgniasty i mięśnie pośladkowe; szynka zawiera następujące kości: kości miednicy (kulszową, łonową, biodrową bez skrzydła), kość udową z rzepką, kości goleni (piszczelową i strzałkową) bez dolnych nasad i przepołowione (od drugiego) kręgi kości krzyżowej, które mogą występować przy szynkach pochodzących z półtuszy, przy których nie pozostawiono po uboju ogona - zgodnie z PN-64/A-82002
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; element nie powinien mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania
Barwa	mięśni - od bladoróżowej do czerwonej; tłuszczu - biała, dopuszczalne odcienie - różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni - jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza jędrność i elastyczność mięśni
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zapażenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Mięso drobne z rozbioru szynki z kością i golonką - wg tabl. 2.

Tablica 2

Element	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. I	mięso bez tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne w warstwach do 2 mm; dopuszczalna lekka marmurkowatość; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa - jasnoróżowa i różowa do czerwonej, niedopuszczalne kawałki o barwie białej tzw. rybnie mięso, oraz o barwie ciemnoczerwonej; barwa tłuszczu - biała, dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu - nie więcej niż 18%
Mięso drobne b/k kl. II	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródkankowe (marmurkowatość) bez ograniczeń, bez tłuszczu zewnętrznego; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły, 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 b/k kl. III	mięso ścięgniaste z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródkankowe; niedopuszczalne gruczoły, przekrwienia; barwa mięsa - różowa do czerwonej; przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu - nie więcej niż 23%

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 6 czerwca 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 27/1973 poz. 79)

cd. tabl. 2

3. BADANIA

Element	Wymagania
Mięso drobne b/k k. IV	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenie między-mięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń, niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, tłuszczu - biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; zawartość tłuszczu - bez ograniczeń

3.1. Badania organoleptyczne - wg PN-65/A-82000.3.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-71/A-82100.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-73/8151-37

1. Rozbiór szynki z golonką i klasyfikacja mięs drobnych polega na:

- a) dokładnym zdjęciu tłuszczu zewnętrznego wraz ze skórą,
- b) wykrojeniu kości miednicy, kości udowej z rzepką kołanową oraz kości goleni i doczyszczeniu ich z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,
- c) podziale szynki bez kości i bez tłuszczu zewnętrznego na ważniejsze mięśnie (czworogłowy, dwugłowy, półbłoniasty, półścięgnisty, mięśnie pośladowe, mięśnie prostowników i zginaczy palców),
- d) zdjęciu tłuszczu śródmięśniowego otaczającego poszczególne mięśnie,
- e) zdjęciu omięsnych zewnętrznych z mięśni nieścięgniastych,
- f) segregacji poszczególnych mięśni lub ich części na klasy jakościowe wg wymagań jakościowych podanych w normie,

g) dokładnym oddzieleniu tłuszczu od skórek i zakwalifikowaniu go do tłuszczu drobnego.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięsa drobnego z rozbioru szynki z kością i golonką nieobrobionej

Lp.	Wyszczególnienie	Póltusze kl. 3	
		wskaźnik średni, %	orientacyjne granice odchylenia, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	37,30	36,30÷38,30
2	Mięso drobne b/k kl. II	17,80	17,30÷18,30
3	Mięso drobne b/k kl. III	8,60	8,10÷ 9,10
4	Mięso drobne b/k kl. IV	0,90	0,80÷ 1,00
5	Tłuszcz drobny	22,70	22,20÷23,20
6	Skórki	4,10	4,00÷ 4,20
7	Kości	8,30	8,10÷ 8,50
8	Strata	0,30	0,30
Razem		100,00	