

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-73 8151-39
	Produkcja garmazeryjna Szynka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania, golonka jako element oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką nie poddanej obróbce	
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest szynka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania, golonka jako element oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką, świeżej lub mrożonej.

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, półścięgnisty i mięśnie pośladkowe; szynka zawiera następujące kości: kości miednicy (kulszową, łonową, biodrową bez skrzydła), kość udową z rzepeką, kości goleni (piszczelową, 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

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; element nie powinien mieć przekrwień i pomażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
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 zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Szynka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania, golonka jako element oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Szynka bez kości przygotowana do wędzenia, 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 1/3 powierzchni szynki.

2.2.2. Golonka jako element. Golonka tylna jest to środkowa część kończyny tylnej odcięta od szyn-

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)

ki na wysokości $\frac{1}{3}$ kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego.

Noga powinna być odcięta nieco powyżej stawu skokowego tak, aby cały guz piętowy pozostał przy niej.

Golonka zawiera $\frac{2}{3}$ kości goleniowych (strzałkowej i piszczelowej) bez nasady dolnej. W skład golonki wchodzi mięśnie: prostowniki i zginacze pałców.

2.2.3. Pozostałe elementy porozbiorowe - wg tabl. 2.

Tablica 2

Elementy	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. I	mięso bez tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne w warstwach do 2 mm dopuszczalna lekka marmurkowość; 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%

cd. tabl. 2

Elementy	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. II	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowość) - 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 b/k kl. III	mięso ścięgniaste z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa - różowa do czerwonej; przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu - nie więcej niż 23%
Mięso drobne b/k kl. IV	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna; tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe - bez ograniczeń; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwa 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. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości tłuszczu - wg PN-71/A-82100.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-73/8151-39

1. Rozbiór szynki z golonką nieobrobioną z uzyskaniem szynki przygotowanej do wędzenia, gotowania oraz golonki jako elementu polega na:

- odcięciu golonki na wysokości $\frac{1}{3}$ kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego i pozostawieniu jej jako elementu,
- usunięciu tkanki mięsno-tłuszczowej przylegającej do kości miednicy,
- zdzjęciu tłuszczu zewnętrznego wraz z częścią skóry, z pozostawieniem warstwy grubości do 20 mm oraz skóry pokrywającej około $\frac{1}{3}$ powierzchni szynki,
- wykrojeniu kości miednicy i kości udowej z rzepką kolanową oraz części kości goleni,
- wycięciu mięsa ścięgniastego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm,
- uformowaniu brzegów szynki do kształtu półokrągłego, aby po upekowaniu nie zachodziła konieczność dodatkowej obróbki,
- doczyszczaniu kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,
- segregacji uzyskanych mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w normie,
- dokładnym oddzieleniu tłuszczu od skórek i zakwalifikowaniu go do tłuszczu drobnego.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskane z rozbioru szynki z golonką nieobrobioną z pozostawieniem golonki jako elementu

Lp.	Wyszczególnienie	Półtusze kl. 3	
		wskaźnik średni, %	orientacyjne granice odchyżeń, %
1	Szynka b/k do wędzenia, gotowania	54,10	53,10-55,10
2	Mięso drobne b/k kl. I	2,10	2,00 ± 2,20
3	Mięso drobne b/k kl. II	6,50	6,00 ± 7,00
4	Mięso drobne b/k kl. III	2,00	1,80 ± 2,20
5	Mięso drobne b/k kl. IV	0,60	0,50 ± 0,70
6	Tłuszcz drobny	16,80	16,00 ± 17,60
7	Skórki	2,40	2,30 ± 2,50
8	Golonka z kością	8,40	8,00 ± 8,80
9	Kości	6,80	6,60 ± 7,00
10	Strata	0,30	0,30
Razem		100,00	