

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-73 8151-41
	Produkcja garmazeryjna Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 1 i 2 bez polędwic	
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso uzyskane z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych bez polędwic kl. 1 i 2.

1.2. Normy związane

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

Wspólne wymagania i badania

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

2. WYMAGANIA

2.1. Ćwierćtusze wołowe tylne bez polędwic kl. 1 i 2 (surowiec wyjściowy) - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	kl. 1	kl. 2
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z ćwierćtuszy wołowych tylnych bez polędwic uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń	
Wygląd ogólny	ćwierćtusze wołowe tylne bez polędwic kl. 1 pochodzące ze sztuk pełnomięsnych o mięśniach bardzo dobrze rozwiniętych, o wyraźnych cechach pełnomięsności; granice poszczególnych partii tułowia wyrównane; warstwa tłuszczu zewnętrznego bardzo dobra, dobra, średnia na całej powierzchni lub nie występuje - zgodnie z PN-69/A-82001	ćwierćtusze wołowe tylne bez polędwic kl. 2 pochodzące ze sztuk mięsnych, o mięśniach dobrze rozwiniętych, wyrostkach kręgow grzbietowych mało wyczuwalnych; warstwa tłuszczu zewnętrznego średnia na całej powierzchni lub nie występuje - zgodnie z PN-69/A-82001
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona; bez głębszych pozacinań; ćwierćtusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni	
Barwa	mięsa - jasnoczerwona, czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu - biała z odcieniem różowym lub kremowym	

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania	
	kl. 1	kl. 2
Konsystencja	ćwierćtusze studzonych, schłodzonych, półschłodzonych i chłodzonych - jędrna, elastyczna	
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce	

2.2. Elementy porozbiorowe - wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne b/k kl. I	mięso chude, bez ścięgien, powięzi, błon, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły, przekrwienia i grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa - jasnoczerwona do czerwonej
Mięso drobne b/k kl. II	mięso chude, ścięgniaste i nieścięgniaste, bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; dopuszczalne mierne przetłuszczenie śródtkankowe (marmurkowatość); niedopuszczalne gruczoły, przekrwienia, grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa - jasnoczerwona do czerwonej
Mięso drobne b/k kl. III	mięso tłuste, ścięgniaste i nieścięgniaste; dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy w cienkich warstwach; niedopuszczalne grubsze ścięgna, gruczoły, przekrwienia oraz grubsze naczynia krwionośne; barwa mięsa - jasnoczerwona do czerwonej, tłuszczu - białokremowa i biała do jasnożółtej
Mięso drobne b/k kl. IV	mięso krwawe; gruczoły, ścięgna, powięzie, z wyjątkiem niekonsumpcyjnych (ścięgno Achillesa); przetłuszczenie międzymięśniowe oraz tłuszcz zewnętrzny bez ograniczeń; przekrwienia i grubsze naczynia krwionośne dopuszczalne bez większych skrzepów krwi

3. BADANIA

3.1. Badania organoleptyczne - wg PN-65/A-82000.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 13 lipca 1973 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 kwietnia 1974 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 35/1973 poz. 108)

INFORMACJE DODATKOWE do BN-73/8151-41

1. Rozbiór świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych bez polędwic kl. 1 i 2 polega na:

- a) oddzieleniu goleni tylnej w stawie kolanowym tak, aby mięśnie udowo-piętowe pozostały przy udźcu, a całe ścięgno Achillesa - przy goleni,
 b) odcięciu ogona u nasady, tj. na ostatnim kręgu nieruchomym,
 c) odcięciu części lędźwiowo-brzusznej od udźca cięciem pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej po omiesnej mięśnia czworogłowego tak, aby mięśnie brzucha (łata) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej.

Po dokonaniu podziału na części należy wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w normie. Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania mięs drobnych z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych tylnych bez polędwic kl. 1 i 2

Lp.	Asortyment	kl. 1		kl. 2	
		średni wskaźnik, %	granice odchyień, %	średni wskaźnik, %	granice odchyień, %
1	Mięso drobne kl. I	47,70	47,20 ÷ 48,20	46,40	45,90 ÷ 46,90
2	Mięso drobne kl. II	15,70	15,20 ÷ 16,20	15,90	15,40 ÷ 16,40
3	Mięso drobne kl. III	10,80	10,30 ÷ 11,30	11,80	11,30 ÷ 12,30
4	Mięso drobne kl. IV	10,00	9,50 ÷ 10,50	5,70	5,20 ÷ 6,20
5	Ogony	1,00	0,90 ÷ 1,10	1,00	0,90 ÷ 1,10
6	Ścięgna	0,30	0,20 ÷ 0,40	0,30	0,20 ÷ 0,40
7	Kości	14,00	13,50 ÷ 14,50	18,40	17,90 ÷ 18,90
8	Strata	0,50	0,50	0,50	0,50
Razem		100,00		100,00	