

| | | |
|---|---|-------------------------|
| PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE | NORMA BRANŻOWA | BN-73 8151-44 |
| | Produkcja garmazeryjna Mięso z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 3 | |
| | | Grupa katalogowa XII 11 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso uzyskane z rozbioru świeżych tusz cielęcych kl. 3.

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. Tusze cielęce kl. 3 (surowiec wyjściowy) - wg tabl. 1.

Tablica 1

| Cecha | Wymagania |
|---------------------|--|
| Pochodzenie surowca | surowiec do produkcji powinien pochodzić z tusz cielęcych kl. 3 uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń |
| Wygląd ogólny | tusze cielęce kl. 3 pochodzą ze sztuk małowięsnych o mięśniach słabo rozwiniętych i kościach lekko wystających; nerki mogą być bez łożu - zgodnie z PN-69/A-82001 |
| Powierzchnia | czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; tusza nie może mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni |

cd. tabl. 1

| Cecha | Wymagania |
|--------------|---|
| Barwa | mięsa - jasnoróżowa do szaroróżowej, tłuszczu - kremowa z odcieniem szaroróżowym |
| Konsystencja | tusz studzonych, schłodzonych, półchłodzonych, chłodzonych - jędrna, elastyczna |
| Zapach | swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zapażenie, 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 nieścięgnięte; dopuszczalne cienkie błonki tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego, niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły; barwa mięsa - jasnoróżowa do szaroróżowej |
| Mięso drobne b/k kl. II | mięso ścięgnięte bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa - jasnoróżowa do szaroróżowej |
| Mięso drobne b/k kl. III | mięso krwawe; gruczoły, ścięgna, tłuszcz zewnętrzny, przetłuszczenia międzymięśniowe, grubsze tkanki łączne - bez ograniczeń; dopuszczalne przekrwienia bez większych skrzepów krwi |

3. BADANIA

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-73/8151-44

1. Rozbiór świeżych tusz cielęcych kl. 3 polega na dokonaniu podziału tusz na część przednią i tylną cięciem pomiędzy przedostatnim i ostatnim kręgiem lędźwiowym.

Następnie należy:

a) odciąć od części tylnej ogon u nasady na ostatnim kręgu nieruchomym,

b) od części przedniej odciąć łopatki oraz nieprzełożony kark, pomiędzy ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym,

c) przepołowić tusze wzdłuż kręgosłupa.

Z uzyskanych części wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji mięs drobnych wg podanych w normie wymagań jakościowych. Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania mięs drobnych z rozbioru świeżych tusz cielęcych kl. 3.

| Lp. | Asortyment | Średni wskaźnik, % | Granice odchyień, % |
|-------|----------------------|--------------------|---------------------|
| 1 | Mięso drobne kl. I | 38,40 | 37,40÷39,40 |
| 2 | Mięso drobne kl. II | 25,90 | 24,90÷26,90 |
| 3 | Mięso drobne kl. III | 6,40 | 6,00÷ 6,80 |
| 4 | Ogony | 0,50 | 0,40÷ 0,60 |
| 5 | Nerki | 0,80 | 0,70÷ 0,90 |
| 6 | Kości | 27,60 | 27,00÷28,20 |
| 7 | Strata | 0,40 | 0,40 |
| Razem | | 100,00 | |