

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Produkcja garmazeryjna Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru drobiu grzebiącego	8151-46
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru drobiu grzebiącego patroszonego, schłodzonego lub mrożonego, surowego lub gotowanego, z podrobami lub bez:

- indyków klasy I i II,
- kurcząt klasy I i II,
- kur klasy II,
- kogutów klasy II.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy prowadzeniu rozbiorów w zakładach garmazeryjnych, opracowywaniu receptur na wyroby z drobiu i wyroby z dodatkiem mięsa z drobiu oraz kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. Mięso z piersi — mięśnie piersiowe: powierzchniowy i głęboki, pozbawione skóry, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu grzebiącego. Mięso to przeznaczają się do produkcji wyrobów parzonych i wędzonych lub wyrobów gruborozdrobnionych.

1.3.2. Mięso z nóg — mięśnie uda i podudzia pozbawione skóry i ścięgna skoku, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu grzebiącego. Mięso to przeznaczają się do produkcji wyrobów średnio i drobnorozdrobnionych.

1.3.3. Mięso drobne ze skórą — mięso drobne ze skórą i tłuszczem, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu grzebiącego po oddzieleniu mięśni piersiowych lub piersiowych i udowych, przeznaczone do produkcji wyrobów drobnorozdrobnionych.

1.3.4. Mięso drobne bez skóry — mięso drobne uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu grzebiącego po oddzieleniu mięśni piersiowych lub piersiowych i udowych, przeznaczone do produkcji wyrobów drobnorozdrobnionych.

1.3.5. Skóry — powłoki skórne tuszek drobiu grzebiącego w całości lub podzielone na kawałki, przeznaczone do produkcji wyrobów średnio i drobnorozdrobnionych.

1.3.6. Mięso gotowane — mięso drobne wraz ze skórą uzyskane z rozbioru tuszek drobiu grzebiącego lub po-

szczególnych ich elementów poddanych uprzednio obróbce termicznej. Mięso to przeznaczone jest do produkcji pasztetów, galaret, sałatek, past kanapkowych itp.

1.3.7. Skrzydło — kończyzna przednia drobiu grzebiącego oddzielona w stawie barkowym, przeznaczona do sprzedaży lub — po ugotowaniu — do produkcji wyrobów średnio i drobnorozdrobnionych.

1.3.8. Część skrzydłowa z indyka — część skrzydła indyczego ograniczona stawem łokciowym i nadgarstkiem, przeznaczona — po ugotowaniu — do produkcji wyrobów drobnorozdrobnionych.

1.3.9. Szyja — część tuszki drobiu grzebiącego ze skórą lub bez skóry ograniczona pierwszym kręgiem szyjnym i barkiem, przeznaczona do sprzedaży lub — po ugotowaniu — do produkcji wyrobów drobnorozdrobnionych.

1.3.10. Tłuszcz sadelkowy — złogi tkanki tłuszczowej w dolnej części wnętrza tuszki drobiu grzebiącego, przeznaczone do produkcji wyrobów drobnorozdrobnionych.

1.3.11. Ścięgna niekonsumpcyjne — ścięgna skoku występujące w śródstopiu przy kości piszczelowej i kości strzałkowej oraz ścięgna stanowiące zaczep mięśnia piersiowego. Ścięgna te stanowią odpad techniczny.

1.3.12. Kości drobiowe techniczne — kości uzyskane z rozbioru surowych i gotowanych tuszek drobiu grzebiącego lub ich elementów.

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym podanym w obowiązujących normach przedmiotowych: BN-74/8031-01, BN-74/8031-02, BN-73/8031-04.

W zakładzie garmazeryjnym surowce powinny być przechowywane w następujący sposób:

- drób schłodzony w temperaturze nie wyższej niż 4°C w okresie nie dłuższym niż 3 dni,
- drób mrożony w temperaturze nie wyższej niż -8°C w okresie nie dłuższym niż 7 dni.

Zgłoszona przez Stołeczne Przedsiębiorstwo Handlu Spożywczego — Oddział Produkcji Garmazeryjnej
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmazeryjnej Stołecznego Przedsiębiorstwa Handlu Spożywczego
dnia 20 kwietnia 1976 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji
od dnia 1 stycznia 1977 r. (Dz. Norm. i Miar nr 14/1976 poz. 48)

Nie dopuszcza się powtórnego zamrażania rozmrożonych tuszek drobiu.

2.2. Wymagania dotyczące elementów i mięs drobnych uzyskanych z rozbioru tuszek drobiu grzebiącego

3. BADANIA

Badania obejmują:

- określenie wyglądu ogólnego,
- określenie barwy,

Wyszczególnienie	Wymagania		
	wygląd ogólny	barwa	smak i zapach
Mięso z piersi	mięśnie piersiowe: powierzchniowy i głęboki w całości lub podzielone na kawałki pozbawione skóry, kości, ścięgien; dopuszcza się cienkie błonki tkanki łącznej	jednolita bladoróżowa do różowej z odcieniem kremowym; niedopuszczalne zaczerwienienie	charakterystyczny dla świeżego mięsa; niedopuszczalny zapach zaparzenia, zepsucie lub inny obcy
Mięso z nóg	kawałki mięsa chudego, ścięgniętego, bez kości i skóry, grubszych ścięgien i powięzi	jednolita ciemnoróżowa; niedopuszczalne zaczerwienienie, zabrudzenie	charakterystyczny dla świeżego mięsa; niedopuszczalny zapach zaparzenia, zepsucia lub inny obcy
Mięso drobne ze skórą	kawałki mięsa ze skórą, mięsa bez skóry lub samej skóry; wielkość poszczególnych kawałków dowolna; mogą być widoczne warstwy tłuszczu sadelkowego	niejednolita, jasnokremowa do ciemnoróżowej z odcieniem szarym; dopuszczalne zaczerwienienie mięśni	charakterystyczny dla świeżego mięsa; niedopuszczalny zapach zaparzenia lub inny obcy
Mięso gotowane	kawałki mięsa o nieregularnym kształcie i zróżnicowanej wielkości; widoczne kawałki ugotowanej skóry; konsystencja — miękka, krucha, nierozgotowana, skóry — nieco elastyczna	charakterystyczna dla mięsa gotowanego, niejednolita, od jasnoszarobej do szarobrunatnej	charakterystyczny dla gotowanego mięsa drobiowego; niedopuszczalny stęchły, jełki lub inny obcy
Skrzydła	przednia kończyna odcięta w stawie barkowym; skrzydła pokryte w całości skórą; dopuszcza się uszkodzenia skóry, złamania kości ramiennej lub łokciowej, brak ostatnich członków; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość	jasnokremowa do kremowej z odcieniem niebieskawym, w miejscach uszkodzenia skóry widoczna różowa tkanka mięsna	charakterystyczny dla świeżego mięsa; niedopuszczalny zapach zaparzenia lub inny obcy
Części skrzydłowej z indyka	część kończyny oddzielona w stawie łokciowym i zakończona nadgarstkiem; linia cięcia równa, kość nie powinna wystawać z tkanki mięsnej; dopuszcza się uszkodzenia skóry, złamanie kości	jasnokremowa do kremowej z odcieniem niebieskim, w miejscach cięć i uszkodzenia skóry widoczna różowa tkanka mięsna	charakterystyczny bez oznak zaparzenia
Mięso drobne bez skóry	kawałki mięsa bez skóry, dowolnego kształtu i wielkości; mogą być widoczne warstwy tłuszczu sadelkowego i tkanka łączna	niejednolita — bladoróżowa do ciemnoróżowej z odcieniem kremowym; dopuszczalne zabarwienie mięśni	charakterystyczny dla świeżego mięsa; niedopuszczalny zapach zaparzenia, zepsucia lub inny obcy
Skóra	kawałki skóry dowolnego kształtu i wielkości łącznie z tłuszczem podskórnym i sadelkowym	jasnokremowa do ciemnokremowej z odcieniem szarym; niedopuszczalne zabrudzenia	charakterystyczny — niedopuszczalny zapach zaparzenia lub inny obcy
Kości drobiowe techniczne	część kośćca ograniczona stawem barkowym, pierwszym kręgiem piersiowym, stawem biodrowym, oddzielona od tkanki mięsnej; kości udowe pozbawione tkanki mięsnej	kości uzyskanych z rozbioru surowych tuszek — jasnoróżowa do jasnoczerwonej z odcieniem szarym; kości uzyskanych z rozbioru tuszek lub elementów poddanych obróbce termicznej — jasnoszara do ciemnoszarej	nie określa się

Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tuszek drobiu grzebiącego i przeznaczone do produkcji wyrobów garmażeryjnych powinny być przechowywane w temperaturze $-2 \div +2^{\circ}\text{C}$ w okresie nie dłuższym niż 24 godz.

c) określenie smaku i zapachu i należy przeprowadzać je organoleptycznie.

KONIEC

e) Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru schłodzonych kur klasy II z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-5

Tablica I-5

Wyszczególnienie	Uzysk					
	z wyodrębnieniem mięsa z piersi i z nóg		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i skór		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i mięsa drobnego ze skórąmi	
Mięso z piersi	14,50	13,00 ÷ 16,00	14,50	13,00 ÷ 16,00	14,50	13,00 ÷ 16,00
Mięso z nóg	16,50	15,00 ÷ 18,00	—	—	—	—
Mięso drobne ze skórąmi	25,80	24,30 ÷ 27,30	—	—	42,30	40,30 ÷ 44,30
Mięso drobne bez skóry	—	—	27,30	25,80 ÷ 28,80	—	—
Skóry	—	—	15,00	13,50 ÷ 16,50	—	—
Skrzydła	10,20	8,70 ÷ 11,20	10,20	8,70 ÷ 11,70	10,20	8,70 ÷ 11,70
Szyje	4,20	3,70 ÷ 4,70	4,20	3,70 ÷ 4,70	4,20	3,70 ÷ 4,70
Kości drobiowe techniczne	24,20	22,70 ÷ 25,70	24,20	22,70 ÷ 25,70	24,20	22,70 ÷ 25,70
Tłuszcz sadelkowy	4,00	3,00 ÷ 5,00	4,00	3,00 ÷ 5,00	4,00	3,00 ÷ 5,00
Strata rozbiorowa	0,60	—	0,60	—	0,60	—
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—
Podroby	4,20	3,80 ÷ 4,60	4,20	3,80 ÷ 4,60	4,20	3,80 ÷ 4,60

f) Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru mrożonych kur klasy II z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-6.

Tablica I-6

Wyszczególnienie	Uzysk					
	z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i skór		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i mięsa drobnego ze skórąmi	
Mięso z piersi	14,10	12,60 ÷ 15,60	14,10	12,60 ÷ 15,60	14,10	12,60 ÷ 15,60
Mięso z nóg	16,10	14,60 ÷ 17,60	—	—	—	—
Mięso drobne ze skórąmi	25,10	23,60 ÷ 26,60	—	—	41,20	39,20 ÷ 43,20
Mięso drobne bez skór	—	—	26,60	25,10 ÷ 28,10	—	—
Skóry	—	—	14,60	13,10 ÷ 16,10	—	—
Skrzydła	9,90	8,40 ÷ 11,40	9,90	8,40 ÷ 11,40	9,90	8,40 ÷ 11,40
Szyje	4,10	3,60 ÷ 4,60	4,10	3,60 ÷ 4,60	4,10	3,60 ÷ 4,60
Kości drobiowe techniczne	23,60	22,10 ÷ 25,10	23,60	22,10 ÷ 25,10	23,60	22,10 ÷ 25,10
Tłuszcz sadelkowy	3,90	2,90 ÷ 4,90	3,90	2,90 ÷ 4,90	3,90	2,90 ÷ 4,90
Strata rozmrożeniowa	2,60	2,10 ÷ 3,10	2,60	2,10 ÷ 3,10	2,60	2,10 ÷ 3,10
Strata rozbiorowa	0,60	—	0,60	—	0,60	—
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—
Podroby	4,20	3,80 ÷ 4,60	4,20	3,80 ÷ 4,60	4,20	3,80 ÷ 4,60

g) Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru schłodzonych kurcząt klasy I z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-7.

Tablica I-7

Wyszczególnienie	Uzysk					
	z wyodrębnieniem piersi i mięsa drobnego bez skór		z wyodrębnieniem piersi i mięsa drobnego ze skórami		z wyodrębnieniem mięsa drobnego ze skórami	
Mięso z piersi	13,20	11,20 ÷ 15,20	13,20	11,20 ÷ 15,20	—	—
Mięso drobne bez skór	35,30	32,80 ÷ 37,80	—	—	—	—
Mięso drobne ze skórami	—	—	46,30	44,30 ÷ 48,30	59,50	57,50 ÷ 61,50
Skóry	11,00	9,00 ÷ 13,00	—	—	—	—
Skrzydła	11,00	10,00 ÷ 12,00	11,00	10,00 ÷ 12,00	11,00	10,00 ÷ 12,00
Szyje	4,00	3,00 ÷ 5,00	4,00	3,00 ÷ 5,00	4,00	3,00 ÷ 5,00
Kości drobiowe techniczne	24,90	22,90 ÷ 26,90	24,90	22,90 ÷ 26,90	24,90	22,90 ÷ 26,90
Strata rozbiorowa	0,60	—	0,60	—	0,60	—
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—
Podroby	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40

h) Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru mrożonych kurcząt klasy I z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-8.

Tablica I-8

Wyszczególnienie	Uzysk					
	z wyodrębnieniem piersi i mięsa drobnego bez skór		z wyodrębnieniem piersi i mięsa drobnego ze skórami		z wyodrębnieniem mięsa drobnego ze skórami	
Mięso z piersi	12,80	10,80 ÷ 14,80	12,80	10,80 ÷ 14,80	—	—
Mięso drobne bez skór	34,20	32,20 ÷ 36,20	—	—	—	—
Mięso drobne ze skórami	—	—	44,90	42,90 ÷ 46,90	57,70	55,70 ÷ 59,70
Skóry	10,70	8,70 ÷ 12,70	—	—	—	—
Skrzydła	10,70	9,70 ÷ 11,70	10,70	9,70 ÷ 11,70	10,70	9,70 ÷ 11,70
Szyje	3,90	2,90 ÷ 4,90	3,90	2,90 ÷ 4,90	3,90	2,90 ÷ 4,90
Kości drobiowe techniczne	24,10	22,10 ÷ 26,10	24,10	22,10 ÷ 26,10	24,10	22,10 ÷ 26,10
Strata rozmrożeniowa	3,00	2,50 ÷ 3,50	3,00	2,50 ÷ 3,50	3,00	2,50 ÷ 3,50
Strata rozbiorowa	0,60	—	0,60	—	0,60	—
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—
Podroby	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40

i) Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych ze schłodzonych kogutów klasy II bez podrobów — wg tabl. I-9

Tablica I-9

Wyszczególnienie	Uzysk					
	z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i skór		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i mięsa drobnego ze skórami	
Mięso z piersi	15,00	13,50 ÷ 16,50	15,00	13,50 ÷ 16,50	15,00	13,50 ÷ 16,50
Mięso z nóg	25,00	23,50 ÷ 26,50	—	—	—	—
Mięso drobne ze skórami	14,00	12,50 ÷ 15,50	—	—	39,00	37,00 ÷ 41,00
Mięso drobne bez skór	—	—	25,20	23,70 ÷ 26,70	—	—
Skóry	—	—	13,80	12,30 ÷ 15,30	—	—
Skrzydła	17,40	15,90 ÷ 18,90	17,40	15,90 ÷ 18,90	17,40	15,90 ÷ 18,90
Szyje	5,50	4,50 ÷ 6,50	5,50	4,50 ÷ 6,50	5,50	4,50 ÷ 6,50
Kości drobiowe techniczne	22,50	20,50 ÷ 24,50	22,50	20,50 ÷ 24,50	22,50	20,50 ÷ 24,50
Strata rozbiorowa	0,60	—	0,60	—	0,60	—
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—

j) Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru mrożonych kogutów klasy II bez podrobów — wg tabl. I-10.

Tablica I-10

Wyszczególnienie	Uzysk					
	z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i skór		z wyodrębnieniem mięsa z piersi i mięsa drobnego ze skórami	
Mięso z piersi	14,60	13,10 ÷ 16,10	14,60	13,10 ÷ 16,10	14,60	13,10 ÷ 16,10
Mięso z nóg	24,40	22,90 ÷ 25,90	—	—	—	—
Mięso drobne ze skórami	13,60	12,10 ÷ 15,10	—	—	38,00	36,00 ÷ 40,00
Mięso drobne bez skór	—	—	24,50	23,00 ÷ 26,00	—	—
Skóry	—	—	13,50	12,00 ÷ 15,00	—	—
Skrzydła	16,90	15,40 ÷ 18,40	16,90	15,40 ÷ 18,40	16,90	15,40 ÷ 18,40
Szyje	5,40	4,40 ÷ 6,40	5,40	4,40 ÷ 6,40	5,40	4,40 ÷ 6,40
Kości drobiowe techniczne	21,90	19,90 ÷ 23,90	21,90	19,90 ÷ 23,90	21,90	19,90 ÷ 23,90
Strata rozmrożeniowa	2,60	2,10 ÷ 3,10	2,60	2,10 ÷ 3,10	2,60	2,10 ÷ 3,10
Strata rozbiorowa	0,60	—	0,60	—	0,60	—
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—

k) Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa z przeznaczeniem na drób faszerowany z rozbioru indyków klasy I schłodzonych z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-11.

Tablica I-11

Wyszczególnienie	Indyki klasy I	
	średnio, %	granice odchyień, %
Indyk wyluzowany z kości ze skórą	59,30	56,30 ÷ 62,30
Szyje	3,50	2,00 ÷ 5,00
Skrzydła	13,50	12,00 ÷ 15,00
kości drobiowe techniczne	21,50	19,50 ÷ 23,50
Ściągna niekonsumpcyjne	1,50	1,00 ÷ 2,00
Strata rozbiorowa	0,70	—
Razem	100,00	—
Podroby surowe	5,40	5,00 ÷ 5,80

l) Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa z przeznaczeniem na drób faszerowany z rozbioru indyków klasy I mrożonych z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-12.

Tablica I-12

Wyszczególnienie	Indyki klasy I	
	średnio, %	granice odchyień, %
Indyk wyluzowany z kości ze skórą	57,60	54,60 ÷ 60,60
Szyje	3,40	1,90 ÷ 4,90
Skrzydła	13,10	11,60 ÷ 14,60
Kości drobiowe techniczne	20,90	18,90 ÷ 22,90
Ściągna niekonsumpcyjne	1,40	0,90 ÷ 1,90
Strata rozmrożeniowa	2,90	2,40 ÷ 3,40
Strata rozbiorowa	0,70	—
Razem	100,00	—
Podroby surowe	5,40	5,00 ÷ 5,80

l) Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa z przeznaczeniem na drób faszerowany z rozbioru schłodzonych kurcząt klasy I z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-13.

Tablica I-13

Wyszczególnienie	Kurczaki klasy I	
	średnio, %	granice odchyień, %
Kurczak wyluzowany z kości ze skórą	58,40	55,40 ÷ 61,40
Szyje	4,00	3,00 ÷ 5,00
Skrzydła	11,00	10,00 ÷ 12,00
Kości drobiowe techniczne	26,00	24,00 ÷ 28,00
Strata rozbiorowa	0,60	—
Razem	100,00	—
Podroby	5,00	4,60 ÷ 5,40

m) Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa z przeznaczeniem na drób faszerowany z rozbioru mrożonych kurcząt klasy I z podrobami i bez podrobów — wg tabl. I-14.

Tablica I-14

Wyszczególnienie	Kurczaki klasy I	
	średnio, %	granice odchyień, %
Kurczak wyluzowany z kości bez skóry	56,60	53,60 ÷ 59,60
Szyje	3,90	2,90 ÷ 4,90
Skrzydła	10,70	9,70 ÷ 11,70
Kości drobiowe techniczne	25,20	23,20 ÷ 27,20
Strata rozmrożeniowa	3,00	2,50 ÷ 3,50
Strata rozbiorowa	0,60	—
Razem	100,00	—
Podroby	5,00	4,60 ÷ 5,40

4. Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego z rozbioru tuszek drobiowych lub ich elementów poddanych uprzednio obróbce termicznej

a) Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego z rozbioru kurcząt klasy I i II schłodzonych z podrobami lub bez podrobów — wg tabl. I-15.

Tablica I-15

Wyszczególnienie	Kurczaki klasy I				Kurczaki klasy II			
	przy odcięciu szyji przed gotowaniem		bez odcinania szyji		przy odcięciu szyji przed gotowaniem		bez odcinania szyji	
Szyje surowe	4,00	3,00 ÷ 5,00	—	—	4,00	3,00 ÷ 5,00	—	—
Mięso gotowane drobne ze skórą	48,80	46,80 ÷ 50,80	50,30	48,30 ÷ 52,30	46,60	44,60 ÷ 48,60	48,20	46,20 ÷ 50,20
Kości drobiowe techniczne	15,90	13,90 ÷ 17,90	18,40	16,40 ÷ 20,40	17,40	15,40 ÷ 19,40	19,80	17,80 ÷ 21,80
Strata na gotowaniu i rozbiorze	31,30	29,30 ÷ 33,30	31,30	29,30 ÷ 33,30	32,00	30,00 ÷ 34,00	32,00	30,00 ÷ 34,00
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—	100,00	—
Podroby	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40

b) **Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego z rozbioru kurcząt klasy I i II mrożonych z podrobami i bez podrobów** — wg tabl. I-16

Tablica I-16

Wyszczególnienie	Kurczaki klasy I				Kurczaki klasy II			
	przy odcięciu szyji przed gotowaniem		bez odcinania szyji		przy odcięciu szyji przed gotowaniem		bez odcinania szyji	
Szyje surowe	3,90	2,90 ÷ 4,90	—	—	3,90	2,90 ÷ 4,90	—	—
Mięso drobiu gotowane ze skórą	47,30	45,30 ÷ 49,30	49,20	47,20 ÷ 51,20	45,20	43,20 ÷ 47,20	47,10	45,10 ÷ 49,10
Kości drobiowe techniczne	15,40	13,40 ÷ 17,40	17,40	15,40 ÷ 19,40	16,90	14,90 ÷ 18,90	18,90	16,90 ÷ 20,90
Strata rozmrożeniowa	3,00	2,50 ÷ 3,50	3,00	2,50 ÷ 3,50	3,00	2,50 ÷ 3,50	3,00	2,50 ÷ 3,50
Strata na gotowaniu i rozbiorze	30,40	28,40 ÷ 32,40	30,40	28,40 ÷ 32,40	31,00	29,00 ÷ 33,00	31,00	29,00 ÷ 33,00
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—	100,00	—
Podroby	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40	5,00	4,60 ÷ 5,40

c) **Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego z rozbioru kur klasy II schłodzonych i mrożonych z podrobami i bez podrobów** — wg tabl. I-17.

Tablica I-17

Wyszczególnienie	Kury klasy II schłodzone				Kury klasy II mrożone			
	przy odcinaniu szyji przed gotowaniem		bez odcinania szyji		przy odcinaniu szyji przed gotowaniem		bez odcinania szyji	
Szyje surowe	4,20	3,20 ÷ 5,20	—	—	4,10	3,10 ÷ 5,10	—	—
Mięso drobne gotowane ze skórą	43,50	41,50 ÷ 45,50	45,50	43,50 ÷ 47,50	42,40	40,40 ÷ 44,40	44,40	42,40 ÷ 46,40
Kości drobiowe techniczne	11,80	9,80 ÷ 13,80	14,00	12,00 ÷ 16,00	11,50	9,50 ÷ 13,50	13,60	11,60 ÷ 15,60
Strata na gotowaniu i rozbiorze	40,50	38,50 ÷ 42,50	40,50	38,50 ÷ 42,50	39,40	37,40 ÷ 41,40	39,40	37,40 ÷ 41,40
Strata rozmrożeniowa	—	—	—	—	2,60	2,10 ÷ 3,10	2,60	2,10 ÷ 3,10
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—	100,00	—
Podroby	4,20	3,70 ÷ 4,70	4,20	3,70 ÷ 4,70	4,20	3,70 ÷ 4,70	4,20	3,70 ÷ 4,70

d) **Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego z rozbioru skrzydeł uzyskanych z rozbioru drobiu grzebiącego** — wg tabl. I-18

Tablica I-18

Wyszczególnienie	Skrzydła indyków		Skrzydła kur		Skrzydła kurczaków	
Mięso gotowane ze skórą	50,30	47,30 ÷ 53,30	50,20	47,20 ÷ 53,20	54,20	51,20 ÷ 57,20
Kości techniczne	25,40	22,40 ÷ 28,40	23,60	20,60 ÷ 26,60	21,00	18,00 ÷ 24,00
Strata na gotowaniu i rozbiorze	24,30	21,30 ÷ 27,30	26,20	23,20 ÷ 29,20	24,80	21,80 ÷ 27,80
Razem	100,00	—	100,00	—	100,00	—

5. Sposób prowadzenia rozbiórów surowych tuszek drobiu — kolejność cięć

a) Rozbiór z wyodrębnieniem mięsa z piersi, mięsa z nóg i mięsa drobnego ze skórą

- a) odcięcie szyji między pierwszym kręgiem szyjnym a barkiem,
- b) odcięcie skrzydeł w stawie barkowym lub stawie łokciowym w zależności od przyjętego wariantu,
- c) oddzielenie powłoki skórnej od mięśni piersiowych,
- d) zdjęcie skóry z nóg,
- e) wykrojenie mięśni piersiowych i oddzielenie ścięgna stanowiącego zaczep mięśni piersiowych,
- f) oddzielenie nóg w stawie biodrowym,
- g) wykrojenie mięśni uda i podudzia z jednoczesnym oddzieleniem ścięgna skoku indyka,
- h) oddzielenie pozostałych mięśni wraz ze skórą od kośćca,
- i) doczyszczanie kości drobiowych.

b) Rozbiór z wyodrębnieniem mięsa z piersi, mięsa drobnego bez skóry i skór

- a) odcięcie szyji między pierwszym kręgiem szyjnym a barkiem,
- b) odcięcie skrzydeł w stawie barkowym lub w stawie łokciowym w zależności od przyjętego wariantu,
- c) zdjęcie skóry z całej tuszki,
- d) wykrojenie mięśni piersiowych,
- e) oddzielenie pozostałych mięśni od kośćca,
- f) oddzielenie z mięśni piersiowych ścięgna stanowiącego zaczep i z mięśni nóg ścięgna skoku indyka,
- g) doczyszczanie kości drobiowych.

c) Rozbiór z wyodrębnieniem mięsa z piersi i mięsa drobnego ze skórą

- a) odcięcie szyji między pierwszym kręgiem szyjnym a barkiem,
- b) odcięcie skrzydeł w stawie barkowym lub w stawie łokciowym w zależności od przyjętego wariantu,
- c) zdjęcie skóry z mięśni piersiowych,
- d) wykrojenie mięśni piersiowych,
- e) oddzielenie pozostałych mięśni wraz ze skórą od kośćca,
- f) usunięcie z mięśni piersiowych ścięgna stanowiącego zaczep i w przypadku indyka z mięśni nóg ścięgna skoku,
- g) doczyszczanie kości.

d) Rozbiór z uzyskaniem mięsa drobnego ze skórą z kurcząt

- a) odcięcie szyji,
- b) odcięcie skrzydeł, w stawie barkowym,
- c) odcięcie nóg w stawie biodrowym,
- d) oddzielenie mięśni wraz ze skórą od kośćca,
- e) doczyszczanie kości.

e) Rozbiór z uzyskaniem elementów korpusu mięśni wraz ze skórą przeznaczonego do faszerowania

- a) odcięcie szyji,
- b) odcięcie skrzydeł w stawie barkowym,
- c) oddzielenie mięśni wraz z całą powłoką skórną od kośćca; czynności te należy rozpocząć od obojczyka i barku,
- d) nacięcie ud w stawie biodrowym od wewnętrznej strony tuszki, oddzielenie mięśni od kości udowej,
- e) nacięcie w stawie kolanowym i oddzielenie mięśni od kości piersiowej,
- f) doczyszczanie kości.

6. Sposób prowadzenia rozbioru drobiu gotowanego

a) Rozbiór gotowanych tuszek drobiu grzebiącego

- a) mycie tuszek bieżącą wodą i oddzielenie podrobów,
- b) odcięcie surowych tuszek szyji przy wyborze tego wariantu,
- c) parzenie tuszek w temperaturze 90°C do miękkości,
- d) oddzielenie mięsa wraz ze skórą od kości przeprowadza się na gorąco bez wystudzenia,
- e) wystudzenie mięsa gotowanego ze skórą.

b) Rozbiór gotowanych skrzydeł indyckich

- a) mycie bieżącą wodą,
- b) parzenie w temperaturze 90°C do miękkości,
- c) oddzielenie mięsa wraz ze skórą od kości przeprowadza się na gorąco,
- d) wystudzenie mięsa gotowanego ze skórą.

7. Sposób rozmrażania drobiu grzebiącego

- a) metodą powietrzną w temperaturze otoczenia w zakresie +8 ÷ +12°C,
- b) metodą wodną — przez zanurzenie w zimnej bieżącej wodzie.