wycof 1.10.88
8/88 p 20
ob 88/8151-48
6692

UKD 664.91

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA Wyroby garmażeryjne z nutrii	BN-77 8151-48 W Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące wyrobów garmażeryjnych z nutrii (bobrzyków).

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy produkcji wyrobów garmażeryjnych z nutrii, w obrocie oraz w kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. Surowiec. Surowcem do produkcji wyrobów garmażeryjnych z nutrii są tuszki nutrii, oraz mięso, tłuszcz i podroby nutrii uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

1.3.2. Wyroby garmażeryjne z nutrii oraz z dodatkiem mięsa z nutrii — półfabrykaty i gotowe wyroby garmażeryjne, zawierające 10÷50%, powyżej 50% oraz 100% surowców podstawowych z nutrii.

1.3.3. Półfabrykaty z mięsa z nutrii — wyroby garmażeryjne z częściowo przetworzonych mięs nutrii lub mięsa nutrii z udziałem mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych oraz innych surowców i dodatków, wymagające przed spożyciem dodatkowych zabiegów technologicznych, przede wszystkim obróbki termicznej.

1.3.4. Elementy zasadnicze tuszek nutrii — półfabrykaty stanowiące obrobione zasadnicze części tuszki nutrii wyznaczone układem kośćca, np. udziec, comber, przód.

1.3.5. Szaszłyki z mięsa nutrii — półfabrykaty z mięsa nutrii klasy I i boczku wędzonego, lub słoniny wędzonej, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, wykrojone w kawałki, przyprawione i naprzemianlegle nabite na szpikulec, lub na szpilki wędliniarskie.

1.3.6. Mięso gulaszowe z nutrii — półfabrykaty z mięsa nutrii klasy I pokrojonego w kawałki i wymieszanego z przyprawami.

1.3.7. Wyroby gotowe z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa, tłuszczów i podrobów z nutrii, lub dodatkowo z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych oraz innych surowców i dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.3.8. Gulasze i paprykarze z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa nutrii klasy I, z dodatkiem tłuszczu zwierzęcego lub roślinnego, przetworów warzywnych, przypraw, warzyw lub bez dodatku warzyw, odpowiednio rozdrobnione i poddane obróbce termicznej.

1.3.9. Pasztety z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe z gotowanych mięs, podrobów i tłuszczu nutrii, a także z udziałem gotowanych mięs, podrobów i tłuszczu zwierząt rzeźnych, rozdrobnione i kutrowane z dodatkami i przyprawami i ponownie poddane obróbce termicznej, poprzez zapiekanie lub zasmażanie.

1.3.10. Rolady z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe z peklowanego mięsa nutrii, a także z udziałem mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych, z dodatkiem lub bez dodatku jaj, warzyw, owoców i innych surowców lub półfabrykatów, odpowiednio przyprawione, uformowane i parzone.

1.3.11. Wyroby osłonkowe z mięsa i podrobów nutrii

a) Wędliny — wyroby garmażeryjne gotowe z peklowanego lub niepeklowanego mięsa i tłuszczu nutrii, a także z udziałem mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych, dodatków i przypraw, o różnym stopniu rozdrobnienia, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wędzone, parzone lub wędzone i parzone.

b) Pasztetowe i kaszanki — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii, a także z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych, z dodatkami i przyprawami, o różnym stopniu rozdrobnienia, mogą być także kutrowane; w osłonkach naturalnych lub sztucznych, parzone lub parzone i wędzone.

1.3.12. Wędzone elementy i całe tuszki nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe przygotowane z obrobionych elementów zasadniczych tuszki oraz całych tuszek nutrii, poddane procesom peklowania i wędzenia.

1.3.13. Wątroba smażona z nutrii — wyrób garmażeryjny gotowy przygotowany z lekko naciętych płatów wątroby nutrii oprószonych mąką lub panie-

Zgłoszona przez SPOŁEM Warszawską Spółdzielnię Spożywców — Zakład Garmażeryjno-Mięsny
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Garmażeryjno-Mięsnego WSS SPOŁEM dnia 25 marca 1977 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr. 10/1977 poz. 33)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1977. Wpływ do WN 9.4.77. Oddano do składu 30.4.77.
Druk ukończono w lipcu 77. Obj. 1,10 a.w. Nakład 4000+42 egz. Ł.Z.G. Zakł. nr 3 w Pabianicach, zam. nr 764-77. Cena zł 4,80

rowanych, usmażonych w tłuszczu, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, odpowiednio przyprawiony.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne z nutrii dzieli się na półfabrykaty i wyroby gotowe.

Półfabrykaty

— elementy zasadnicze tuszek nutrii,
— szaszłyki z mięsa nutrii,
— mięsa gulaszowe z nutrii.

Wyroby gotowe

— paprykarze i gulasze z mięsa nutrii,
— pasztety z mięsa nutrii,
— rolady z mięsa nutrii,
— wyroby osłonkowe z mięsa i podrobów nutrii;
a) wędliny z mięsa nutrii,
b) pasztetowe i kaszanki z mięsa nutrii
— wędzone elementy zasadnicze i całe tuszki nutrii,
— wyroby z podrobów nutrii (wątroba smażona).

2.2. Przykład oznaczenia pasztetu z mięsa nutrii:

PASZTET Z MIĘSA NUTRII BN-77/8151/48

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych, a w szczególności: PN-64/A-74203, PN-64/A-74204, PN-74/A-82001, PN-66/A-82004, PN-73/A-85802, PN-64/A-85701, PN-63/A-85816, PN-71/A-86907, BN-72/8014-05, BN-71/8151-14, BN-71/8151-15, BN-71/8151-16, BN-71/8151-17, BN-71/8151-18, BN-71/8151-19, BN-71/8151-20, BN-71/8151-21, BN-71/8151-22, BN-71/8151-23, BN-71/8151-24, BN-71/8151-27, BN-71/8151-28, BN-71/8151-31, BN-71/8151-32, BN-77/8151-49.

3.2. Wymagania dotyczące dodatków i przypraw. Dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych, a w szczególności: PN-64/A-74022, PN-72/A-74850, PN-66/A-77601, PN-70/A-86503, PN-66/G-92008, PN-72/R-75357, PN-72/R-75358, BN-64/8012-02, BN-63/8132-01, BN-67/8132-06, BN-65/8132-10, BN-67/8132-12, BN-68/8132-14, BN-72/9137-10.

3.3. Wymagania dotyczące procesów produkcyjnych. Procesy produkcyjne powinny być prowadzone zgodnie z wymaganiami:

a) Ustawy z dnia 25.11.1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,
b) BN-72/8014-05,
c) wytycznych zawartych w recepturach.

3.4. Wymagania dotyczące półfabrykatów

3.4.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	**udziec** — obrobiona i równo odcięta część tuszki nutrii między stawem skokowym a piątym i szóstym kręgiem lędźwiowym, przepołowiona środkową linią kości krzyżowej, pozbawiona mięśni brzusznych oraz tłuszczu i powięzi **comber** — obrobione i równo odcięte części tuszki nutrii zawierające 7 kręgów piersiowych wraz z górnymi odcinkami żeber o długości 1÷2 cm, oraz 5 kręgów lędźwiowych, pozbawione mięśni brzusznych oraz tłuszczu i powięzi **przód** — obrobione i równo odcięta część tuszki nutrii od stawu nadgarstkowego do 6-tego kręgu piersiowego, pozbawiona kręgów szyjnych, tłuszczu i powięzi, przepołowiona środkową linią kości krzyżowej **szaszłyki** — niepostrzępione o możliwie wyrównanych brzegach kawałki mięsa nutrii wielkości 1÷3 cm i boczku wędzonego lub słoniny wędzonej wielkości 3÷5 mm, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli pokrojonej w krążki, oprószone przyprawami i naprzemianlegle nabite na szpilki wędliniarskie **mięso gulaszowe** — niepostrzępione o możliwie wyrównanych brzegach kawałki mięsa nutrii klasy I, wielkości 2÷4 cm, wymieszane z przyprawami
Barwa	naturalna, różowoczerwona, czerwona do ciemnoczerwonej; niedopuszczalna barwa szara i szarozielona
Konsystencja	jędrna, elastyczna, dopuszczalne nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla świeżych mięs, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości, gnilny, stęchły i inny obcy

3.4.2. Wymagania mikrobiologiczne. Bakterie chorobotwórcze — niedopuszczalne.

3.5. Wymagania dotyczące wyrobów gotowych

3.5.1. Gulasze i paprykarze z mięsa nutrii

3.5.1.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	
	gulasze	paprykarze
Wygląd ogólny	podsmażone kawałki mięsa nutrii klasy I, wielkości 2÷4 cm, duszone z rozdrobnionymi warzywami, dodatkami i przyprawami równomiernie rozmieszczone w sosie	podsmażone kawałki mięsa nutrii klasy I, wielkości 2÷4 cm, duduszone z dodatkami i przyprawami, równomiernie rozmieszczone w sosie
Konsystencja	na zimno — zestalona, z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw; na ciepło — gęsta, zawiesista, kawałki mięsa i warzyw miękkie lecz nie rozgotowane	na zimno — zestalona z widocznymi kawałkami mięsa; na ciepło — gęsta, zawiesista; kawałki mięsa miękkie, ale nierozgotowane

cd. tablicy

Cechy	Wymagania	
	gulasze	paprykarze
Barwa	pomidorowobrunatna, charakterystyczna dla użytych mięs, warzyw i dodatków	pomidorowobrunatna, charakterystyczna dla użytych mięs, dodatków i przypraw
Smak i zapach	charakterystyczny dla gulaszy sporządzonych z podsmażonych mięs, zespołu użytych warzyw, dodatku i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny na skutek fermentacji lub inny obcy	pikantny, charakterystyczny dla paprykarzy sporządzonych z podsmażonych mięs, użytych dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny na skutek fermentacji lub inny obcy

3.5.1.2. Wymagania fizykochemiczne

Wyszczególnienie	Wymagania	
	gulasze	paprykarze
Zawartość mięsa, %, nie mniej niż	20,0	50,0
Zawartość warzyw, %, nie więcej niż	30,0	—
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,0	2,0
Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż	3,0	3,0

3.5.2. Pasztety z mięsa nutrii

3.5.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt w zależności od użytej formy, masa bloku do 3 kg, wysokość bloku do 10 cm, powierzchnie boczne i dolna gładkie, górna wyrównana może być nieco wklęsła, dopuszcza się nieznaczne wydzielenie tłuszczu
Konsystencja	ścisła, mocna, związanie dobre, plaster grubości 8 mm nie powinien się rozpadać; struktura jednolita, może być gruboziarnista, składniki równomiernie wymieszane, niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników
Barwa	brązowobeżowa do beżowej; wydzielonego tłuszczu — kremowobiała
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw z lekkim wyczuciem wątroby oraz zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny jełki, gorzki, pleśni lub inny obcy

3.5.2.2. Wymagania chemiczne

Wyszczególnienie	Wymagania
Zawartość wody, %, nie więcej niż	60,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	30,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5

3.5.3. Rolady z mięsa nutrii

3.5.3.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania	
	prasowane	sznurowane
Wygląd ogólny	kształt — w zależności od użytej formy, masa bloku — do 3 kg, wysokość bloku — do 12 cm, powierzchnia wyrównana, czysta	kształt lekko spłaszczonego walca lub okrągły, długość batonu do 40 cm, średnica 8÷12 cm, powierzchnia wyrównana, czysta, w miejscach osznurowania lekko pofałdowana
Konsystencja i struktura	ścisła, jędrna, lekko elastyczna, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; rozdrobnienie zgodne z recepturą, związanie dobre, dopuszczalne niewielkie i nieliczne otwory powietrzne na przekroju	
Barwa	na powierzchni — różowoszara, na przekroju — różowoczerwona z dopuszczalnymi kawałkami mięsa barwy różowej (przy zastosowaniu rozdrobnienia niektórych mięs nutrii powyżej 6 mm)	
Smak i zapach	charakterystyczny dla rolad mięsnych; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, jełki i inny obcy	

3.5.3.2. Wymagania chemiczne

Wyszczególnienie	Wymagania
Zawartość wody, %, nie więcej niż	72,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	15,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,2
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,02
Zawartość białka, %, nie mniej niż	10,0

3.5.4. Wyroby osłonkowe z mięsa i podrobów nutrii

3.5.4.1. Wymagania organoleptyczne—na str. 4.

a) Wędliny z mięsa nutrii

Cechy	Wymagania		
	parzone	wędzone	wędzone i parzone
Wygląd ogólny	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej z niepeklowanego mięsa nutrii lub z udziałem mięsa i tłuszczu zwierzat rzeźnych, z dodatkami i przyprawami; stopień rozdrobnienia mięsa i tłuszczu oraz rodzaj i średnica osłonek, a także długość i kształt batonów określone recepturą; powierzchnia gładka, czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej z peklowanego mięsa i tłuszczu nutrii a także z udziałem mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych z dodatkami i przyprawami; stopień rozdrobnienia mięsa i tłuszczu oraz rodzaj i średnica osłonek, a także długość i kształt batonów — określone recepturą; powierzchnia czysta, sucha, z połyskiem, może być także lekko pomarszczona, osłonka ściśle przylega do masy mięsnej	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej z peklowanego mięsa i tłuszczu nutrii a także z udziałem mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych z dodatkami i przyprawami; stopień rozdrobnienia mięs i tłuszczu oraz rodzaj i średnica osłonek, długość i kształt batonów, określone recepturą; powierzchnia sucha, czysta, może być lekko pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej
Konsystencja i struktura	dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki gubości 3 mm nie powinny się rozpadać; rozdrobnienie składników równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne do 2 mm	dość ścisła do miękkiej i smarownej przy wędlinach typu metka, serwolatka, frankfurterki; związanie dobre do słabego, plasterki grubości 4 mm nie powinny się rozpadać; rozdrobnione składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne wielkości do 2 mm	dość ścisła i ścisła, związanie dobre, plasterki 3 mm nie powinny się rozpadać; rozdrobnione składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne wielkości do 2 mm
Barwa	szarobiała z widocznymi składnikami prześwitującymi pod osłonką; na przekroju barwa masy wiążącej szarawa, kawałków mięsa białoszara, tłuszczu biała	brązowa z odcieniem ciemnoróżowym do jasnobrązowej z odcieniem różowym, równomiernie owędzone, z połyskiem, z widocznymi składnikami pod osłonką;	jasnoróżowa do jasnobrązowej i brązowej z lekkim połyskiem lub matowa, z prześwitującymi składnikami pod osłonką;
		niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia w miejscach styku kiełbas ze sobą	
		na przekroju różowa do jasnoczerwonej i czerwonej, barwa tłuszczu biała do białokremowej;	na przekroju jasnoróżowa, różowa do jasnoczerwonej, tłuszczu biała do białokremowej;
		niedopuszczalna barwa mięsa szara do szarozielonej, tłuszczu żółta	
Smak i zapach	charakterystyczny dla wędlin świeżo parzonych z mięsa niepeklowanego z wyraźnym wyczuciem przypraw;	charakterystyczny dla wędlin surowych wędzonych z mięs peklowanych z wyraźnym wyczuciem dodanych przypraw oraz precesu technologicznego — wędzenia;	charakterystyczny dla wędlin wędzonych i parzonych z mięs peklowanych, z wyraźnym wyczuciem przypraw oraz procesu wędzenia;
	niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy		

b) Pasztetowe i kaszanki z mięsa nutrii

Cechy	Wymagania	
	pasztetowe	kaszanki
Wygląd ogólny	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej z niepeklowanego mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii oraz mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych z dodatkami i przyprawami, parzone lub parzone i owędzane; powierzchnia czysta, sucha, może być lekko wilgotna, jednak nie lepka; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni oraz okopcenie	wyroby w osłonce naturalnej z niepeklowanego mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii oraz mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii z udziałem mięsa, tłuszczu, podrobów i krwi zwierząt rzeźnych, z dodatkami i przyprawami, parzone; powierzchnia czysta, gładka, lekko wilgotna, jednak nie lepka; niedopuszczalna oślizgłość
Konsystencja i struktura	dość miękka, smarowna, nieelastyczna, w osłonce naturalnej, przy naciśnięciu palcem pozostaje wgłębienie; związanie dobre, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; wszystkie składniki równomiernie rozdrobnione i rozmieszczone na przekroju	dość ścisła, nieelastyczna, plaster grubości 5 mm nie powinien się rozpadać; wszystkie składniki równomiernie rozdrobnione i rozmieszczone na przekroju
Barwa	w osłonce naturalnej jasnokremowa z odcieniem szarawym przy kiszkach owędzanych szarozłocista, w osłonce sztucznej — szarokremowa z prześwitującymi składnikami pod osłonką; na przekroju — jednolita szarokremowa z widocznymi rozdrobnionymi przyprawami	ciemnobrązowa do ciemnobrunatnej; na przekroju ciemnobrunatna; niedopuszczalne jasnoczerwone plamy świadczące o niedoparzeniu

cd. tablicy

Cecha	Wymagania	
	pasztetowe	kaszanki
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów gotowanych z mięs, podrobów i tłuszczu, z lekkim wyczuciem goryczkowatego posmaku parzonej wątroby, lekko wyczuwalny zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników pleśni, kwaśny lub inny obcy	charakterystyczny dla wyrobów gotowanych z mięs, tłuszczu, podrobów, krwi i kaszy, z wyraźnym wyczuciem przypraw, niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników mięsnych, kwaśny, pleśni lub inny obcy

3.5.4.2. Wymagania chemiczne
a) Wędliny z mięsa nutrii

Wyszczególnienie	Wymagania					
	zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	zawartość białka, %, nie mniej niż	zawartość soli, %, nie więcej niż	zawartość azotanów, %, nie więcej niż	zawartość azotynów, %, nie więcej niż
Parzone	62,0	25,0	11,0	2,5	—	—
Wędzone						
Metki	54,0	34,0	9,0	3,5	0,2	0,02
Serwolatki	60,0	28,0	9,0	3,5	0,2	0,02
Frankfurterki	56,0	28,0	13,0	3,5	0,2	0,02
Parzone i wędzone						
Nietrwałe drobno rozdrobnione	65,0	23,0	10,0	2,5	0,2	0,02
Nietrwałe średnio i grubo rozdrobnione	72,0	20,0	6,0	2,5	0,2	0,02
Półtrwałe średnio i grubo rozdrobnione	58,0	26,0	13,0	3,0	0,2	0,02

b) Pasztetowe i kaszanki z mięsa nutrii

Wyszczególnienie	Wymagania	
	pasztetowe	kaszanki
Zawartość wody, %, nie więcej niż	60,0	65,0
Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	30,0	—
nie mniej niż	—	12,0
Zawartość białka, %, nie mniej niż	8,0	20,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	3,0

3.5.5. Wędzone elementy i całe tuszki nutrii
3.5.5.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	obrobione i równo odcięte elementy zasadnicze tuszki nutrii wyznaczone układem kośćca, jak: udziec, comber, przód, oraz obrobione całe tuszki nutrii, poddane procesowi peklowania, a następnie wędzenia; **tuszka nutrii wędzona** — obrobiona, pozbawiona części karkowej, mięśni brzusznych oraz tłuszczu i powięzi, równomiernie owędzona, o czystej i suchej powierzchni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie i oślizgłość; **udziec nutrii wędzony** — obrobiona i równo odcięta część tuszki nutrii między stawem skokowym a 5 i 6-tym kręgiem lędźwiowym, przepołowiona środkową linią kości krzyżowej, pozbawiona mięśni brzusznych, tłuszczu i powięzi, równomiernie owędzona, o suchej i czystej powierzchni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie i oślizgłość; **comber nutrii wędzony** — obrobiona i równo odcięta część tuszki nutrii zawierająca 7 kręgów piersiowych wraz z górnymi odcinkami żeber długości 1÷2 cm, oraz 5 kręgów lędźwiowych, pozbawiony mięśni brzusznych, tłuszczu i powięzi, równomiernie owędzony, o czystej i suchej powierzchni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie i oślizgłość; **przód nutrii wędzony** — obrobiona i równo odcięta część tuszki nutrii od stawu nadgarstkowego do 6-tego kręgu piersiowego, pozbawiona kręgów szyjnych, mięśni brzusznych, tłuszczu i powięzi, przepołowiona środkową linią kości krzyżowej, równomiernie owędzona, o czystej i suchej powierzchni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie i oślizgłość
Konsystencja	dość ścisła
Barwa	jasnobrązowa do brązowej z odcieniem czerwonowiśniowym
Smak i zapach	charakterystyczny dla peklowanego i wędzonego mięsa nutrii

3.5.5.2. Wymagania chemiczne

Wyszczególnienie	Wymagania
Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,5
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,2
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,02

3.5.6. Wątroba smażona z nutrii

3.5.6.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	usmażona w tłuszczu z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, lekko nacięta, o naturalnym kształcie płaty wątroby nutrii, o powierzchni obsmażonej z mąką lub z panierem; niedopuszczalna powierzchnia kleista
Barwa	jasnobrązowa do brunatnobrązowej, na przekroju szarawa, wykazująca pełne przesmażenie płatów, niedopuszczalna szarozielona barwa powierzchni i krwista na przekroju
Konsystencja	miękka, lekko soczysta; niedopuszczalna twarda
Smak i zapach	charakterystyczny dla smażonej wątroby z nutrii delikatny; niedopuszczalny smak gorzki

3.5.6.2. Wymagania fizyczne

Wyszczególnienie	Wymagania
Zawartość cebuli, %, nie więcej niż	20,0

3.6. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych

Pałeczki z grupy okrężnicy w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Bakterie przetrwalnikujące beztlenowe w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju Proteus w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Gronkowce koagulazo-dodatnie w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju Salmonella i Shigella w 25 g produktu — niedopuszczalne.

Inne bakterie chorobotwórcze — niedopuszczalne.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — zgodnie z BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie — zgodnie z BN-73/8150-04. Okres przydatności do sprzedaży liczy się od chwili zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta i wynosi dla wyrobów garmażeryjnych z nutrii:

a) półfabrykaty 24 godz,
b) gulasze 24 godz,
c) paprykarze 36 godz,
d) pasztety 48 godz,
e) rolady 48 godz,
f) wędliny parzone 24 godz,
g) wędliny wędzone 72 godz,
h) wędliny parzone i wędzone 48 godz,
i) pasztetowe i kaszanki 24 godz,
j) elementy wędzone 72 godz.

4.3. Transport — zgodnie z BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

a) badania organoleptyczne i fizyczne,
b) badania chemiczne,
c) badania mikrobiologiczne.

5.2. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu tej samej nazwy, w jednakowych opakowaniach lub nieopakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład w tym samym dniu.

5.3. Pobieranie próbek — zgodnie z BN-71/8150-01 oraz PN-71/A-82105.

5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — zgodnie z PN-71/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości wody, tłuszczu, soli, skrobi, azotanów i azotynów — zgodnie z PN-71/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne — zgodnie z PN-70/A-82051 oraz PN-73/A-82054.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. **Instytucja opracowująca norma** — SPOŁEM Warszawska Spółdzielnia Spożywców — Zakład Garmażeryjno-Mięsny Warszawa.

2. **Normy i dokumenty związane**

PN-64/A-74022 Mąka pszenna
PN-64/A-74203 Przetwory zbożowe. Kasza jęczmienna
PN-64/A-74204 —. Kasza gryczana
PN-72/A-74850 Cukier
PN-66/A-77601 Koncentrat pomidorowy
PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach
PN-66/A-82004 Podroby zwierzęce
PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne
PN-73/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne
PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne
PN-71/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne
PN-71/A-82105 Wędliny i wyroby wędliniarskie. Pobieranie próbek
PN-64/A-85701 Krew zwierząt rzeźnych
PN-73/A-85802 Tłuszcze zwierzęce jadalne topione
PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne
PN-70/A-86503 Jaja świeże
PN-71/A-86907 Margaryna
PN-66/G-92008 Sól
PN-72/R-75357 Cebula
PN-72/R-75358 Marchew
BN-64/8012-02 Osłonki naturalne
BN-72/8014-05 Wędliny
BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty
BN-67/8132-06 Papryka mielona
BN-65/8132-10 Liść laurowy
BN-67/8132-12 Pieprz ziołowy
BN-68/8132-14 Ziele angielskie
BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek
BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne
BN-71/8151-14 Produkcja garmażeryjna. Łopatka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z kością bez golonki
BN-71/8151-15 Produkcja garmażeryjna. Łopatka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z golonką
BN-71/8151-16 Produkcja garmażeryjna. Łopatka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z golonką
BN-71/8151-17 Produkcja garmażeryjna. Boczek bez kości oraz żeberka
BN-71/8151-18 Produkcja garmażeryjna. Łopatka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z kością bez golonki
BN-71/8151-19 Produkcja garmażeryjna. Szynka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z kością bez golonki
BN-71/8151-20 Produkcja garmażeryjna. Szynka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z kością bez golonki
BN-71/8151-21 Produkcja garmażeryjna. Szynka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką
BN-71/8151-22 Produkcja garmażeryjna. Szynka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką
BN-71/8151-23 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych tylnych kl. III
BN-71/8151-24 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych przednich kl. III
BN-71/8151-27 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych tylnych kl. I z jałowic i wolców
BN-71/8151-28 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych tylnych kl. II z jałowic i wolców
BN-71/8151-31 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych tylnych kl. I i II
BN-71/8151-32 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych przednich kl. I i II
BN-77/8151-49 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru nutrii
BN-72/9137-10 Czosnek
Zarządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 20.10.1953 r. nr NW1-4/26

3. **Autor projektu normy** — mgr Teresa Dzieciuchowicz — SPOŁEM WSS, Oddział w Poznaniu, Zakład Barów, Stołówek i Garmażerii, Poznań.