

PÓLFABRYKATY WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Produkcja garmażeryjna Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tuszek nutrii	8151-49
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru i wykrawania nutrii (bobrzyków) surowych lub gotowanych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy prowadzeniu rozbioru i wykrawaniu tuszek nutrii do produkcji garmażeryjnej i opracowywaniu receptur na wyroby z mięsa nutrii i wyroby z dodatkiem mięsa z nutrii oraz do kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. Tuszka nutrii — mięso z nutrii pozbawione zawartości jamy brzusznej i klatki piersiowej, bez skóry, głowy i nóg, z dopuszczeniem pozostawienia nerek oraz serca.

1.3.2. Udziec — tylna część tułowia tuszy z górną i środkową częścią kończyny tylnej.

1.3.3. Comber — grzbietowo-piersiowa część tuszki z mięśniem najdłuższym grzbietu oraz mięśniami brzucha i tylnych odcinków mięśni klatki piersiowej.

1.3.4. Przodek — przednia część tuszki zawierająca szyję, część karku, górną część kończyny przedniej, środkową i dolną część partii piersiowej oraz dolny odcinek części łędźwiowo-brzusznej.

1.3.5. Mięso drobne bez kości surowe klasy I — mięso nieścięgniaste bez przetłuszczenia między-mięśniowego. Dopuszcza się występowanie cienkich błon tkanki łącznej.

1.3.6. Mięso drobne bez kości surowe klasy II — mięso tłuste bez tłuszczu zewnętrznego.

1.3.7. Mięso drobne gotowane — mięso z gotowanych tuszek lub elementów nutrii (bobrzyków) z tłuszczem, pozbawione kości i ścięgien.

1.3.8. Tłuszcz — tkanka tłuszczowa zewnętrzna, okołonerkowa, pachwinowa, pachowa, i tłuszcz między-mięśniowy.

1.3.9. Kości techniczne — wszystkie kości surowe i gotowane.

1.3.10. Zaparzenie — wada mięsa charakteryzująca się niekorzystną zmianą barwy i zapachu, spowodowana niewłaściwym studzeniem mięsa po uboju lub niewłaściwym przechowywaniem.

2. WYMAGANIA

2.1. Tuszka nutrii (surowiec wyjściowy)

Cechy	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do rozbioru i wykrawania powinien pochodzić z tuszek nutrii (bobrzyków) uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd gólny	tuszka pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry, głowy i ogona oraz części nóg poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego; niedopuszczalne pozostawienie narządów i gruczołów płciowych, strzępków kości i przekrwień oraz włosów; dopuszcza się pozostawienie serca i nerek
Powierzchnia	czysta, gładka bez głębszych pozacinań i powierzchniowych przekrwień; niedopuszczalna oślizgłość i zabrudzenia, skupiska skrzepów krwi oraz zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego

Zgłoszona przez SPOŁEM Warszawską Spółdzielnię Spożywców — Zakład Garmażeryjno-Mięsny
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Garmażeryjno-Mięsnego WSS SPOŁEM dnia 21 marca 1977 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 października 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 10/1977 poz. 33)

cd. tablicy

Cechy	Wymagania
Barwa	mięsa — czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; niedopuszczalne zaparzenia
Konsystencja	mięśni — jędrna i elastyczna; dopuszczalne nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności

cd. tablicy

Cechy	Wymagania
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa z nutrii (bobrzyków); niedopuszczalny silny zapach świadczący o niedojrzewaniu mięsa przed przekazaniem do obrotu oraz zapach wskazujący na zaparzenie, procesy psucia się i inne zapachy obce

2.2. Wymagania dotyczące elementów porzbiowych i mięs drobnych

Nazwa elementu	Wygląd ogólny	Barwa, powierzchnia	Zapach, konsystencja
Udziec	wydzielona część tuszki między 5 i 6 kręgiem lędźwiowym przepołowiona środkową linią kości krzyżowej; zawiera kości miednicy, udową, podudzia, kręgi krzyżowe i ostatni lędźwiowy przepołowiony	naturalna, czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — kremowa; powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna barwa szara, oślizgłość, zabrudzenia głębokie pozacinania	swoisty; niedopuszczalny: ostry, jełki, stęchły lub inny obcy; konsystencja jędrna i elastyczna
Comber	element z kością z piersiowego i lędźwiowego odcinka tuszki; w skład combra wchodzi: mięsień najdłuższy grzbietu i związane anatomicznie mięśnie: biodrowo-udowe oraz mięśnie brzucha; comber zawiera 7÷9 kręgów piersiowych wraz z górnymi odcinkami żeber i 5 kręgów lędźwiowych	naturalna, czerwona do ciemnoczerwonej; powierzchnia wyrównana bez strzępów mięsa i tłuszczu; dopuszcza się pozostawienie 2 mm tłuszczu na omięsnej mięsni najdłuższego grzbietu; niedopuszczalne zaparzenia, oślizgłość, przekrwienia	swoisty; niedopuszczalny ostry, jełki, stęchły lub inny obcy; konsystencja jędrna i elastyczna
Przodek	wydzielona część tuszy w skład której wchodzi górna część kończyny przedniej, szyja z częścią karku, (przednia) środkowa i dolna część partii piersiowej, dolny odcinek części lędźwiowo-brzuszej; górna część kończyny przedniej odcięta w stawie nadgarstkowym; przodek zawiera kości łopatkową, ramieniową, przedramienia, 7 kręgów szyjnych, 6÷4 kręgów piersiowych, kości mostka i żeber	naturalna, jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do kremowej; dopuszczalne nieznaczne postrzępienia; powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalne zabrudzenia treścią pokarmową, oślizgłość zaparzenia i przekrwienia	swoisty; niedopuszczalny ostry, jełki, stęchły i inny obcy; konsystencja elastyczna, jędrna
Mięso drobne surowe klasy I	mięso nieścięgnięte bez grubszych ścięgien, tkanki łącznej, tłuszczu zewnętrznego, przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne do 2 mm; niedopuszczalne przekrwienia gruczoły; dopuszczalne występowanie cienkich błonek tkanki łącznej	naturalna, jednolita, ciemnoczerwona, charakterystyczna dla mięsa z combra udźca i łopatki	zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa świeżego dojrzałego; niedopuszczalne obce zapachy
Mięso drobne surowe klasy II	mięso tłuste, ścięgnięte z nieznaczną ilością tkanki łącznej bez tłuszczu zewnętrznego; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe do 10 mm; śródtkankowe bez ograniczeń; niedopuszczalne gruczoły i gruba tkanka łączna	barwa niejednolita właściwa dla mięsa i tłuszczu świeżego	zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa świeżego dojrzałego; niedopuszczalne obce zapachy

cd. tablicy

Nazwa elementu	Wygląd ogólny	Barwa, powierzchnia	Zapach, konsystencja
Tłuszcz	tłuszcz zewnętrzny okołonerkowy pachowy i pachwinowy oraz tłuszcz międzymięśniowy uzyskany z rozbioru tuszek i elementów surowych	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o zjełczeniu	zapach swoisty; konsystencja jednolita, niedopuszczalny zapach stęchły, jełki lub inny obcy
Mięso gotowane	mięso gotowane wraz z tłuszczem bez kości i ścięgien	niejednolita, charakterystyczna dla mięsa i tłuszczu gotowanego; niedopuszczalna szara	charakterystyczny dla mięsa i tłuszczu świeżego gotowanego; konsystencja niejednolita; niedopuszczalny zapach obcy

2.3. Wymagania chemiczne

	mięso klasy I	mięso klasy II
Zawartość tłuszczu, %	5,0	30,0

2.4. Warunki sanitarno-higieniczne. Elementy porozbiorowe oraz mięsa drobne należy przechowywać w magazynach o temperaturze $0 \div +8^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej około 90%. Elementy powinny być rozwieszane lub ułożone w jednej warstwie na wózkach lub kratkach. Mięso drobne należy składować w warstwach o grubości do 20 cm. Pomieszczenia do rozbioru i wykrawania nutrii należy bezwzględnie utrzymać w należytych stanie

sanitarno-higienicznym. Pomieszczenia powinny być wyposażone w urządzenia do odkażania rąk i narzędzi.

3. BADANIA

3.1. Rodzaje badań

- badania organoleptyczne,
- badania chemiczne.

3.2. Opis badań

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

3.2.2. Badania chemiczne — oznaczanie zawartości tłuszczu — zgodnie z PN-73/A-82111.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM Warszawska Spółdzielnia Spożywców — Zakład Garmazeryjno-Mięsny.

2. Normy związane

PN-71/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu.

3. Rozbiór surowych tuszek nutrii na elementy

a) Udziec powinien być odcięty od tuszki w następujący sposób:

— od przodu między przedostatnim i ostatnim kręgiem lędźwiowym z oddzieleniem mięśni brzucha po omięsnej mięśnia czterogłowego uda,

— od góry — po środkowej linii podziału kości krzyżowej,

— od dołu — w stawie skokowym.

b) Comber powinien być odcięty wg linii cięć w następujący sposób:

— od przodu — między 5 i 6 kręgiem piersiowym, dopuszczalne odcięcie między 4 i 5 lub 6 i 7 kręgiem piersiowym,

— od dołu — po linii przedłużającej lędźwiową szerokość combra,

— od tyłu — po linii odcięcia udźca.

Mięśnie brzucha pozostawiono do 10 mm od dolnej krawędzi mięśnia najdłuższego grzbietu.

c) Przodek — pozostała część tuszki po odcięciu udźców i combra:

— od przodu — po linii odcięcia głowy,

— od dołu — w stawie nadgarstkowym,

— od tyłu i góry — po linii odcięcia combra i udźców.

4. Wykrawanie surowych tuszek nutrii na mięsa drobne

a) Mięso drobne klasy I uzyskuje się z wykrawania combra, udźca i łopatki. Z elementów tych mięs klasy I uzyskuje się z następujących grup mięśniowych: najdłuższego grzbietu, biodrowo-udowego, dwugłowego uda, czworogłowego uda, półścięgnistego i półbłoniastego, mięśni pośladkowych, trójgłowego, nadgrzebieniowego

i podgrzebieniowego oraz nieścięgnięte mięśnie ramienne po wykrawaniu z błon, ścięgien, powięzi i tłuszczu.

b) Mięso drobne klasy II uzyskuje się z pozostałych mięśni tuszki oraz części mięśni udźca i łopatki po usunięciu tłuszczu zewnętrznego i tkanki łącznej.

c) Tłuszcz — tkanka tłuszczowa uzyskana z wykrojania tłuszczu zewnętrznego, pachwinowego okołonerkowego oraz tłuszczu międzymięśniowego.

d) Kości techniczne surowe — wszystkie kości uzyskane z wykrawania tuszki.

5. Rozbiór gotowanych tuszek i elementów. Z gotowanych w stanie ciepłym tuszek i elementów wydzielić kości chrząstki i ścięgna niekonsumpcyjne.

6. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru surowych tuszek z nutrii

6.1. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów

Elementy porozbiorowe	Średni wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyień %
Udźce	32,0	31,0 ÷ 33,0
Comber	16,0	15,0 ÷ 17,0
Przody	49,2	48,2 ÷ 50,2
Tłuszcz	2,3	1,5 ÷ 3,1
Strata rozbirowa	0,5	0,3 ÷ 0,7
Razem	100,0	

6.2. Orientacyjne wskaźniki uzysku mięs drobnych z tuszek

Elementy porozbiorowe	Średni wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyień %
Mięso drobne b/k klasy I	34,0	32,0 ÷ 36,0
Mięso drobne b/k klasy II	29,4	27,4 ÷ 31,4
Tłuszcz	10,0	8,0 ÷ 12,0
Kości i ścięgna	26,0	25,0 ÷ 27,0
Strata rozbirowa	0,6	0,4 ÷ 0,8
Razem	100,0	

7. Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego z tuszek

Elementy porozbiorowe	Średni wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyień %
Mięso gotowane	57,5	56,0 ÷ 59,0
Kości techniczne	16,0	15,0 ÷ 17,0
Strata rozbirowa	26,5	25,0 ÷ 28,0
Razem	100,0	