

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	
	Wyroby garmazeryjne Blok wieprzowy	
	BN-77 8151-50	
	W	
Grupa katalogowa XII 11		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe dotyczące wyrobu garmazeryjnego - bloku wieprzowego, zawierającego w swoim składzie powyżej 60% składników gruborozdrobnionych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur na wyroby garmazeryjne z mięsa wieprzowego typu blok wieprzowy, w produkcji, obrocie oraz podczas kontroli produkcji.

1.3. Określenia. Blok wieprzowy jest to wyrób garmazeryjny bezostonkowy sporządzony z peklowanego mięsa wieprzowego, PDW (preparat dymu wędzarniczego), dodatków smakowych i przypraw, parzony w prasach prostokątnych, cylindrycznych lub owinięty w folię wiskozową (tomofan, ergopak itp.).

2. OZNACZENIE

BLOK WIEPRZOWY BN-77/8151-50

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce użyte do produkcji bloku wieprzowego powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w następujących normach przedmiotowych: PN-66/G-92008, PN-72/A-74850, BN-63/8132-01, BN-71/8151-30. BN-72/9137-10.

3.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego3.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt i wielkość w zależności od użytej formy; powierzchnie równe, krawędzie możliwie wyraźne, równe, końcówki kształtne, dobrze uformowane; masa bloku do 5 kg; bloki parzone w folii wiskozowej mają na powierzchni charakterystyczne dla wyrobu osznurowanego równomiernie rozmieszczone wgłębienia
Powierzchnia	gładka, czysta, lekko wilgotna, przy użyciu prasy - wyrównana, przy zastosowaniu ergopagu, tomofanu - widoczne wgłębienia po osznurowaniu; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość, nalot pleśni
Konsystencja	ściśta, jędrna, charakterystyczna dla gotowanego mięsa wieprzowego, mięso kruche, delikatne, drobnowłókniste, soczyste; blok dobrze związany, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać; dopuszcza się osłabienie konsystencji pod warunkiem zachowania pełnej krajalności plasterów
Struktura	składniki gruborozdrobnione równomiernie rozmieszczone w masie wiążącej, przyprawy i dodatki dokładnie rozdrobnione równomiernie rozmieszczone; dopuszczalne nieliczne i sporadyczne drobne otwory powietrzne o średnicy do około 5 mm
Barwa	charakterystyczna dla gotowanego peklowanego mięsa wieprzowego - różowa, tłuszczu - biała; masy wiążącej - jasnoróżowa; niedopuszczalna zmiana barwy - biała, szara, szarzielona
Smak i zapach	charakterystyczny dla peklowanego mięsa wieprzowego, umiarkowanie słony, wyraźnie wyczuwalny dodatek przypraw, preparatu dymu wędzarniczego; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, jetki, stęchły i inny obcy

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Zakład Garmazeryjno-Mięsny  
Ustanowiona przez Dyrektora Zakładu Garmazeryjno-Mięsnego WSS SPOŁEM dnia 17 listopada 1977 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1978 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 3 /1978 poz. 17)

### 3.2.2. Wymagania chemiczne

Zawartość wody, %, nie więcej niż 73,0.

Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż 9,0.

Zawartość soli, %, nie więcej niż 3,5.

Zawartość azotanów, %, nie więcej niż 0,2.

Zawartość azotynów, %, nie więcej niż 0,02.

### 3.2.3. Wymagania mikrobiologiczne

Ogólna liczba drobnoustrojów nie wyższa niż 100 000 na 1 g.

Bakterie chorobotwórcze - niedopuszczalne.

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

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

Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe w 0,1 g produktu - niedopuszczalne.

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

Pałeczki z grupy *Salmonella* w 20 g produktu - niedopuszczalne.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Poszczególne bloki lub batony powinny być owinięte w pergamin zgodnie z BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie. Okres przechowywania - czas od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta - powinien wynosić 48 h. Do okresu tego wlicza się czas transportu i czas przechowywania u producenta.

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

## 5. BADANIA

### 5.1. Program badań

#### 5.1.1. Badania pełne

- określenie wyglądu ogólnego,
- określenie konsystencji,
- określenie struktury,

- określenie barwy,
  - określenie smaku i zapachu,
  - oznaczenie zawartości wody,
  - oznaczenie zawartości tłuszczu,
  - oznaczenie zawartości soli,
  - oznaczenie zawartości azotanów,
  - oznaczenie zawartości azotynów,
  - oznaczenie ogólnej liczby drobnoustrojów,
  - oznaczenie bakterii chorobotwórczych,
  - oznaczenie pałeczek z grupy okrężnicy,
  - oznaczenie pałeczek z rodzaju *Proteus*,
  - oznaczenie laseczek przetrwalnikujących beztlenowych,
  - oznaczenie gronkowców koagulazo-dodatnich,
  - oznaczenie pałeczek z grupy *Salmonella*.
- Badania pełne należy wykonać w przypadku zmiany technologii produkcji, składu surowców i na żądanie organów kontrolnych.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wymienione w 5.1.1 a) ÷ h).

5.2. Partia jest to określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, tej samej klasy jakościowej, w jednakowych opakowaniach, wyprodukowanego przez ten sam zakład w tym samym dniu, jednolicie oznakowana i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.3. Pobieranie próbek - zgodnie z BN-71/8150-01.

### 5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne i fizyczne - wg PN-71/A-82101.

5.4.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości wody, tłuszczu, soli, azotanów i azotynów - wg PN-71/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne - wg PN-70/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych koagulazo-dodatnich - wg PN-75/A-04024.

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

KONIEC

## INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - WSS SPOŁEM Zakład Garmażeryjno-Mięsny, Warszawa.

### 2. Normy i dokumenty związane

PN-75/A-04024 Oznaczanie gronkowców chorobotwórczych

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

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

PN-66/G-92008 Sól

BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty  
 BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek  
 BN-73/8151-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne  
 BN-71/8151-30 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru półtuszy wieprzowych kl. 2 i 3 z uzyskaniem szynki b/k i łopatki b/k do pieczenia  
 BN-72/9137-10 Warzywa świeże. Czosnek

3. Autorzy projektu normy - Maria Warszylka - SPOLEM  
 WSS, Warszawa.

4. Przykładowa receptura dotycząca bloku wieprzowego

a) Surowiec podstawowy

Mięso wieprzowe klasy I peklowane	70,0 kg
Mięso wieprzowe klasy II peklowane	10,0 kg
Mięso wieprzowe klasy III peklowane	20,0 kg
	100,0 kg

b) Dodatki i przyprawy

Pieprz naturalny 0,10 kg.  
 Gałka muszkatowa 0,02 kg.  
 PDW 2% 0,20 kg.

c) Materiały pomocnicze

Formy metalowe w kształcie graniastostupa, cylindryczne lub ergopak. Papier półpergaminowy, celofan lub folia 1,0 kg.

d) Proces produkcyjny

Mięso wieprzowe klasy I rozdrobnić na szarpaku, mięso wieprzowe klasy II na wilku o średnicy oczek 2 mm oraz mięso wieprzowe klasy III na wilku o średnicy oczek 2 lub 3 mm, następnie wymieszać, kutrować.

e) Obróbka termiczna

Napełnione formy parzy się dwufazowo:

I faza: temperatura  $+90^{\circ}\text{C}$  w ciągu 20 min.

II faza: temperatura  $+80^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  w ciągu  $30 \pm 40$  min/1 kg masy.

Końcowa temperatura w centrum bloku  $68 \pm 70^{\circ}\text{C}$ .

f) Studzenie

I faza: wodą zimną  $60 \pm 90$  min.

II faza: w powietrzu do temperatury nie wyższej niż  $+6^{\circ}\text{C}$ .

W przypadku braku odpowiednich pomieszczeń dopuszcza się studzenie bloków do temperatury nie wyższej niż  $+12^{\circ}\text{C}$ .

Po wystudzeniu bloki wyjmują się z form i pakują w papier półpergaminowy, celofan lub folię w przypadku zniszczenia opakowania użytego podczas napełniania.

23 **BN-77/8151-50 Wyroby garmazeryjne. Blok wieprzowy**  
1211

**zmiana 1**  
87.02.05

W punkcie **3.2.2** w rubr. zawartość azotanów, ‰, nie więcej niż, zamiast: 0,2, powinno być: 0,02; zawartość azotynów, ‰, nie więcej niż, zamiast: 0,02 powinno być: 0,0125.

(Biuletyn PKNMIJ nr 5/87 poz. 49)