



WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-87
	Wyroby garmażeryjne	8151-52
	Wyroby z mięsa króliczego oraz z dodatkiem mięsa króliczego	Zamiast BN-79/8151-52
		Grupa katalogowa 1121

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące wyrobów garmażeryjnych z królików oraz z dodatkiem mięsa króliczego.

1.2. Określenia

1.2.1. surowiec — tusze królika, elementy, mięsa drobne, podroby królicze uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdadne do spożycia bez zastrzeżeń.

1.2.2. wyroby garmażeryjne z mięsa króliczego — półprodukty i gotowe wyroby garmażeryjne zawierające jako składniki podstawowe powyżej 50% mięsa króliczego.

1.2.3. wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa króliczego — półprodukty i wyroby gotowe zawierające jako składniki podstawowe od 25,2 ÷ 50% mięsa króliczego.

1.2.4. półprodukty z mięsa króliczego — wyroby z mięsa króliczego lub jego elementów z dodatkiem lub bez dodatku mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych, dodatków skrobiowych, warzywnych oraz przypraw, wymagające przed spożyciem dodatkowych zabiegów technologicznych.

1.2.5. elementy tuszek królika — półprodukty uzyskane z pocięcia zasadniczych części tuszek, wyznaczone układem kośćca, np. udziec, łopatka, przodek, comber.

1.2.6. mięso gulaszowe z mięsa króliczego — półprodukty z mięsa króliczego świeżego, pokrojonego w kawałki i wymieszanego z dodatkami i przyprawami.

1.2.7. szaszłyki z mięsa króliczego — półprodukty z mięsa króliczego świeżego i boczku wędzonego lub nie wędzonego albo słoniny wędzonej lub nie wędzonej, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, pokrojone w kawałki, przyprawione i na przemian nabite na szpikulec lub szpilki wędliniarskie.

1.2.8. wyroby gotowe z mięsa króliczego — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa, tłuszczu i podrobów z królika lub dodatkowo z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych oraz innych surowców i dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2.9. gulasze i paprykarze z mięsa króliczego — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa króliczego z dodat-

kiem tłuszczu zwierzęcego lub roślinnego, przypraw, z udziałem lub bez udziału warzyw, odpowiednio rozdrobnione i poddane obróbce termicznej.

1.2.10. paszety z mięsa króliczego — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa króliczego, wątroby i innych podrobów oraz tłuszczów zwierząt rzeźnych (po obróbce termicznej), rozdrobnione i wymieszane z dodatkami i przyprawami oraz ponownie poddane obróbce termicznej.

1.2.11. bloki i rolady z mięsa króliczego — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z nie peklowanego mięsa króliczego z udziałem surowców niemięsnych i przypraw, z dodatkiem lub bez dodatku mięsa, podrobów i tłuszczów zwierząt rzeźnych o różnym stopniu rozdrobnienia, w przypadku rolady tworzących typowy rysunek lub wzór mozaikowy na przekroju, charakteryzujące się kształtem wynikającym z użytej formy, poddane obróbce termicznej.

1.2.12. wyroby osłonkowe z mięsa króliczego — wyroby garmażeryjne gotowe z nie peklowanego mięsa króliczego i jego podrobów, a także z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych, peklowanych lub nie, dodatków i przypraw, o różnym stopniu rozdrobnienia, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wędzone i parzone, wędzone, parzone lub opiekane dymem wędzarniczym.

1.2.13. wędzone tuszki królików i elementy zasadnicze — wyroby garmażeryjne gotowe, przygotowane z obrobionych elementów zasadniczych tuszki oraz całych tuszek królików, poddane procesowi wędzenia, parzone lub nie parzone.

1.2.14. królik duszony — wyrób garmażeryjny gotowy z tuszek lub elementów zasadniczych królika z dodatkiem lub bez dodatku podrobów królika, warzyw, mąki, śmietany itp. oraz przypraw, poddany procesowi duszenia.

1.2.15. wątroba smażona z królików — wyrób garmażeryjny gotowy, przygotowany z lekko naciętych płatów wątroby królika, opruszonych mąką lub panierowanych, usmażonych w tłuszczu, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, odpowiednio przyprawiony.

Zgłoszona przez SPOŁEM Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 9 lutego 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1987, poz. 13)

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Półprodukty z mięsa króliczego obejmują następujące asortymenty:

- elementy zasadnicze tuszek królika (udziec, łopatka, comber, przodek),
- mięso gulaszowe z królików,
- szaszłyki z mięsa króliczego.

2.1.2. Wyroby gotowe obejmują następujące asortymenty z królików z dodatkiem mięsa króliczego:

- gulasze i paprykarze,
- pasztety,
- bloki i rolady,
- wyroby osłonkowe (kiełbasy, kiszki pasztetowe, kiszki wątrobiane),
- wędzone tuszki królików i elementy zasadnicze,
- królik duszony,

— wątroba smażona z królików.

2.2. Przykład oznaczenia kiełbasy garmażeryjnej z królika:

KIEŁBASA GARMAŻERYJNA Z KRÓLIKA BN-87/8151-52

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców — surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów — wg tabl. 1.

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych

3.2.2.1. Gulasze i paprykarze z mięsa króliczego — wg tabl. 2.

Tablica 1

Lp.	Cecha	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd ogólny	udziec — obrobiona i równo odcięta część tuszki królika między stawem skokowym a 5 i 6 kręgiem lędźwiowym, przepołowiona środkową linią kości krzyżowej, pozbawiona mięśni brzusznych oraz tłuszczu i powięzi, łopatka — obrobiona i równo odcięta część tuszki królika wraz z górną i środkową częścią kończyny przedniej, odciętej w stawie nadgarstkowym, pozbawiona tłuszczu i powięzi, przodek — obrobiona i równo odcięta część tuszki królika, pozostała po wydzieleniu głowy, łopatki i udźca, pozbawiona tłuszczu i zewnętrznych strzępów mięsa, comber — obrobiona i równo odcięta część grzbietowo-piersiowa tuszki z mięśniami najdłuższego grzbietu oraz mięśniami brzucha i tylnych odcinków mięśni klatki piersiowej, z pozostawieniem nerek i tłuszczu okołonerkowego, mięso gulaszowe — nie postrzępione, o możliwie wyrównanych brzegach kawałki mięsa króliczego, o wielkości $2 \div 4$ cm, wymieszane z przyprawami, szaszłyki — nie postrzępione, o możliwie wyrównanych brzegach kawałki mięsa króliczego, boczku lub słoniny wędzonej lub nie wędzonej, o wielkości określonej recepturą, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli pokrojonej w krążki, oprószone przyprawami i na przemian nabite na szpilki wędliniarskie lub szpikulec
2	Barwa	naturalna, mlecznoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej
3	Konsystencja	jędrna, elastyczna, niedopuszczalne nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności, niedopuszczalny nalot i oślizgłość
4	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla świeżych mięs, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości, gnilny, stęchły i inny obcy

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		gulasze mięsno-warzywne	gulasze mięsne i paprykarze
1	Wygląd ogólny	rozdrobnione mięsa i warzywa zgodne z recepturą, kawałki mięsa podsmażone, duszone z rozdrobnionymi warzywami, przyprawami, równomiernie rozmieszczone w sosie	kawałki mięsa rozdrobnione zgodnie z recepturą, podsmażone, duszone z dodatkami i przyprawami, równomiernie rozmieszczone w sosie
2	Konsystencja	po schłodzeniu do temperatury 12°C	zestalona z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw
		po podgrzaniu do temperatury $50 \div 60^{\circ}\text{C}$	gęsta, zawieszista, kawałki mięsa i warzyw miękkie, lecz nie rozgotowane zasmażka równomiernie rozprowadzona
3	Barwa	charakterystyczna dla wyrobów sporządzonych z mięsa i warzyw oraz dodatków i przypraw	charakterystyczna dla użytych mięs, dodatków i przypraw, dla paprykarzy jasnobrunatna do brunatnej
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla gulaszy sporządzonych z podsmażonych mięs, zespołu użytych warzyw, dodatków i przypraw	pikantny, charakterystyczny dla paprykarzy sporządzonych z podsmażonego mięsa, użytych dodatków i przypraw
niedopuszczalny smak i zapach kwaśny na skutek fermentacji, gorzki lub inny obcy			

3.2.2.2. Paszty z mięsa króliczego — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		paszty pieczone	paszty parzone
1	Wygląd ogólny	kształt i wielkość w zależności od użytej formy powierzchnie boczne i dolna — gładkie, górna wyrównana, może być nieco wklęsła, dopuszcza się nieznaczne wydzielenie tłuszczu dopuszcza się elementy dekoracyjne (np. paski słoniny) dopuszcza się zniekształcenie bloków (połamanie, zgniecenie, pokruszenie) w ilości nie przekraczającej 5% partii, niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni i oślizgłość	
2	Konsystencja	smarowna związanie dobre, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, struktura jednolita, składniki równomiernie wymieszane	dość ściśła
3	Barwa	na powierzchni brązowa, wydzielonego tłuszczu biała do kremowej na przekroju beżowa, jednolita i charakterystyczna dla przetworów z surowców mięsno-tłuszczowo-podrobowych, niedopeklowanych, poddanych obróbce termicznej	na powierzchni beżowa
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków, przypraw i zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalny kwaśny, jełki, gorzki lub inny obcy	

3.2.2.3. Bloki i rolady z mięsa króliczego — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		bloki	rolady
1	Wygląd ogólny	kształt i wielkość zależny od użytej formy lub sposobu formowania określonego recepturą, powierzchnia wyrównana, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość, nalot pleśni	
2	Konsystencja i struktura	ściśła, jędrna, elastyczna, niedopuszczalna krusząca się, plasterki grubości 5 mm nie powinny rozpadać się, rozdrobnienie zgodne z opisem w recepturze przyprawy dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone, dopuszczalne niewielkie i nieliczne otwory powietrzne na przekroju	większe kawałki mięsa oraz poszczególne składniki dekoracyjnie otoczone masą wiążącą, na przekroju powinny tworzyć określony wzór, charakterystyczny dla danego wyrobu
3	Barwa	charakterystyczna dla użytych surowców, dodatków, przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalna szara do szarozielonej lub inna zmieniona na skutek niewłaściwie przeprowadzonych procesów technologicznych	
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, wynikający z fermentacji, jełki lub inny obcy	

3.2.2.4. Wyroby osłonkowe z mięsa królika

a) Kielbasy parzone, wędzone i parzone surowe, wędzone pieczone — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		kielbasy parzone	kielbasy wędzone i parzone
	2	3	4
1	Wygląd ogólny	kielbasy w osłonce naturalnej lub sztucznej, skład surowcowy, stopień rozdrobnienia surowców, średnica i długość batonów — zgodne z recepturą; powierzchnia wyrównana, czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zabrudzenie, oślizgłość, nalot pleśni oraz głębokie połatdowania osłonki	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, wędzone i parzone, skład surowcowy, stopień rozdrobnienia, średnica i długość batonów — zgodne z recepturą; powierzchnia wyrównana, dopuszczalne lekkie pomarszczenie, czysta osłonka ściśle przylegająca do masy; dopuszcza się 5% wyrobów w osłonkach naturalnych z zawędzonymi wytryskami w ilości 2% wyrobów w batonach, niedopuszczalne opalenie, okopcenie, zabrudzenie, oślizgłość i nalot pleśni

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		kielbasy parzone	kielbasy wędzone i parzone
1	2	3	4
2	Konsystencja i struktura	dość ścisła, związanie dobre, plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, rozdrobnione surowce równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze nieliczne otwory powietrzne	ściśła lub dość ścisła, związanie dobre, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone, dopuszczalne nieliczne otwory powietrzne i kruchość masy mięsnej, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety
3	Barwa	powierzchnia szaroróżowa, na przekroju niejednolita, dopuszczalne prześwity składników pod osłonką, mięsa beżowoszara do szaroróżowej, tłuszczu biała niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej, tłuszczu żółta	powierzchnia złocistobeżowa do jasnobrązowej z lekkim połyskiem, niedopuszczalne plamy niedowędzenia w miejscach styku, na przekroju mięsa jasnoróżowa do brunatnoczerwonej, tłuszczu biała, masy wiążącej różowa do ciemnoczerwonej
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla gotowanego mięsa królika, zwierząt rzeźnych i zastosowanych dodatków, przyprawy lekko wyczuwalne niedopuszczalny smak i zapach zjełzłego	charakterystyczny dla wyrobów wędzonych i parzonych, wyraźnie wyczuwalne przyprawy tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy
5	Wygląd ogólny	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, wędzone, surowe, stopień rozdrobnienia składników, średnica osłonki i długość batonów — zgodne z recepturą, powierzchnia lekko pomarszczona, sucha, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej; dopuszcza się 5% wyrobów z zawędzonymi wytryskami w ilości 2% w batonie, niedopuszczalne opalenie, okopcenie,	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, wędzone i pieczone, stopień rozdrobnienia składników, średnica osłonki i długość batonów — zgodne z recepturą, powierzchnia pomarszczona, sucha, czysta, osłonka przylegająca do masy mięsnej, dopuszcza się 5% wyrobów z zawędzonymi wytryskami, w ilości 2% wytrysków w batonie zabrudzenie, oślizgłość i nalot pleśni
6	Konsystencja i struktura	dość ścisła, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników	ściśła, krucha, związanie dobre, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników oraz zacieki tłuszczu pod osłonką
7	Barwa	powierzchnia jasnoczerwona do brązowej, z połyskiem, niedopuszczalne plamy niedowędzenia w miejscach styku, na przekroju jasnoczerwona, tłuszczu biała, masy wiążącej różowa	powierzchnia jasna do ciemnobrązowej z połyskiem, niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia, mięsa jasnoróżowa do czerwonej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu biała, masy wiążącej różowa, niedopuszczalna szara do szarozielonej, tłuszczu żółta
8	Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z mięsa surowego, z wyczuwalnością przypraw	charakterystyczny dla kielbas wędzonych pieczonych z mięsa króliczego, wędzenie i przyprawy wyraźnie wyczuwalne, niedopuszczalny smak i zapach zjełzłego tłuszczu, kwaśny lub inny obcy

b) Kiszki pasztetowe, kiszki wątrobiane — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		kiszki pasztetowe	kiszki wątrobiane
1	Wygląd ogólny	wyrób parzony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, dopuszcza się 2% kiszek złamanych, złamane końce wyrównane, powierzchnia wyrównana, czysta, lekko wilgotna, nielepka, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni oraz zabrudzenia	
2	Konsystencja i struktura	miękka, nieelastyczna, związanie dobre, przyprawy dokładnie rozdrobnione, mogą być nieznacznie widoczne, dopuszcza się obecność wytopionego tłuszczu	
3	Barwa	powierzchnia jasnokremowa z odcieniem szarym, przy kiszkach podwędzanych odcień złocisty, na przekroju szarokremowa, niedopuszczalna barwa niejednolita świadcząca o nieprawidłowo przeprowadzonym procesie technologicznym	powierzchnia szarokremowa, na przekroju szara z odcieniem kremowym, niedopuszczalna barwa niejednolita świadcząca o nieprawidłowo przeprowadzonym procesie technologicznym

cd. tabl. 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		kiszki pasztetowe	kiszki wątrobiane
4	Smak i zapach	<p>charakterystyczny dla wyrobów parzonych z mięsa króliczego, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych, składników skrobiowych, dopuszcza się wyczuwalność cebuli</p> <p>kiszek podwędzonych — smak i zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśni, kwaśny lub inny obcy</p>	<p>charakterystyczny dla wyrobów parzonych z mięsa króliczego, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych i składników skrobiowych, wyczuwalne przyprawy i goryczkowy posmak wątroby, dopuszcza się wyczuwalność cebuli</p>

3.2.2.5. Wędzone tuszki królików i elementy zasadnicze — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	tuszki królika wędzone — obrobione, pozbawione części karkowej mięśni brzucha oraz tłuszczu i powięzi, równomiernie uwędzone, o czystej, suchej powierzchni, niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenia i oślizgłości, pozbawione głowy i narządów wewnętrznych; udziec, łopatka, comber, przodek — wędzone — obrobione wg tabl. 1, równomiernie uwędzone o suchej i czystej powierzchni, niedopuszczalne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenia, oślizgłość
2	Konsystencja	dość ścisła
3	Barwa	jasnobrązowa do brązowej z odcieniem czerwonowiśniowym
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla wędzonego mięsa króliczego

3.2.2.6. Królik duszony — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	tuszki lub elementy zasadnicze królika porcjowane zgodnie z opisem w recepturze, o powierzchni wyrównanej, bez luźnych strzępów mięsa, zbędnego tłuszczu i powięzi, z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, przypraw, duszone w sosie
2	Konsystencja i struktura	mięsa — krucha, soczysta nie rozpadająca się, warzyw miękka nie rozpadająca się, sosu dość gęsta, zawieszista

cd. tabl. 8

Lp.	Cechy	Wymagania
3	Barwa	mięsa jasnobieżowa, warzyw i sosu charakterystyczna dla użytych surowców i przypraw, niedopuszczalna barwa zmieniona lub wynikająca z niewłaściwie przeprowadzonego procesu technologicznego
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gnilny, gorzki, jełki, przypalenienny lub inny obcy

3.2.2.7. Wątroba smażona z królika — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	usmażone w tłuszczu lekko nacięte o naturalnym kształcie płaty wątroby królika o powierzchni obsmażonej z mąką lub panierem, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli; niedopuszczalna powierzchnia kleista
2	Konsystencja	miękka, lekko soczysta, niedopuszczalna twarda
3	Barwa	jasnobrązowa do brunatnobrązowej, na przekroju szarawa, wykazująca pełne przesmażenie płatów, niedopuszczalna szarzielona barwa powierzchni i krwista na przekroju
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla smażonej wątroby z królika, delikatny; niedopuszczalny smak gorzki

3.3. Wymagania chemiczne dla wyrobów gotowych — wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania					
		zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość soli, %, nie więcej niż	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	zawartość skrobi, %, nie więcej niż	zawartość azotanów, mg/kg, nie więcej niż	zawartość azotynów, mg/kg, nie więcej niż
1	2	3	4	5	6	7	8
1	gulasze mięsno-warzywne	—	2,5	—	4,5	—	—
	mięsne, paprykarze	—	2,5	—	3,5	—	—

cd. tabl. 10

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania					
		zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość soli, %, nie więcej niż	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	zawartość skrobi, %, nie więcej niż	zawartość azotanów, mg/kg, nie więcej niż	zawartość azotynów, mg/kg, nie więcej niż
1	2	3	4	5	6	7	8
2	pasztety pieczone	59	2,5	25	6	—	—
	parzone	67	2,5	25	6	—	—
3	błoki drobno rozdrobnione	66	2,5	23	—	—	—
	średnio rozdrobnione	66	2,5	23	—	—	—
	grubo rozdrobnione	70	2,5	18	—	—	—
4	rolady	65	2,5	25	—	—	—
5	wędzone tuszki królików i elementy zasadnicze	—	2,5	—	—	—	—
6	kielbasy parzone drobno i średnio rozdrobnione	60	3	25	—	100	65
	grubo rozdrobnione	75	3	10	—	100	65
7	kielbasy wędzone drobno rozdrobnione	63	3	30	—	100	65
	parzone średnio rozdrobnione	72	3	14	—	100	65
	grubo rozdrobnione	70	3	20	—	100	65
8	kielbasy wędzone surowe	60	3	35	—	100	65
9	kielbasy wędzone pieczone	60	3	30	—	100	65
10	kiszki pasztetowe	65	2,5	35	11	—	—
11	kiszki wątrobiane	62	2,5	30	—	—	—

3.4. Zawartość metali w wyrobach zawierających powyżej 20% do 50% suchej masy, mg/kg, nie więcej niż:

- kadmu — 0,05,
- arsenu — 0,2,
- ołowiu — 0,5,
- miedzi — 10,0,
- cyny — 20,0,
- cynku — 20,0.

3.5. Wymagania fizyczne dla wyrobów gotowych — wg tabl. 11.

Tablica 11

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania
		zawartość mięsa, %, nie mniej niż
1	gulasze mięsno-warzywne	30
	mięsne, paprykarze	50
2	królik duszony	60

3.6. Wymagania mikrobiologiczne

3.6.1. Wymagania mikrobiologiczne dla półfabrykatów. Pałeczki z rodzaju *Salmonella* w 25 g produktu — nieobecne.

3.6.2. Wymagania mikrobiologiczne dla wyrobów gotowych

- pałeczki z grupy *Coli* — nieobecne w 0,1 g produktu,
- gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie — nieobecne w 0,1 g produktu,
- laseczki beztlenowe przetrwalnikujące — nieobecne w 0,1 g produktu,
- pałeczki z rodzaju *Proteus* — nieobecne w 0,1 g produktu,
- pleśnie w 0,1 g produktu — niedopuszczalne,
- pałeczki z rodzaju *Salmonella* w 25 g produktu — nieobecne.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport — wg BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie — wg BN-73/8150-04.

4.3. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży nie powinien przekraczać

- a) półproduktów — 24 h,
 b) wyrobów gotowych
 — gotowanych — 36 h,
 — pieczonych — 48 h,
 — parzonych — 48 h,
 — duszonych — 36 h,
 — wędzonych i parzonych — 72 h,
 — wędzonych i pieczonych — 72 h,
 — wędzonych surowych — 72 h,
 — smażonych — 48 h.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań — wg tabl. 12.

Tablica 12

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	nie- pełne	okre- sowe
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
5	Określenie zawartości składników mięsnych	+	-	+
6	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
7	Oznaczanie zawartości skrobi	+	-	+
8	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
9	Oznaczanie zawartości wody	+	-	+
10	Oznaczanie zawartości azotanów	+	-	+
11	Oznaczanie zawartości azotanów	+	-	+
12	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy <i>Coli</i>	+	-	-
13	Oznaczanie obecności lasetek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-

cd. tabl. 12

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	nie- pełne	okre- sowe
14	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych	+	-	-
15	Wykrywanie obecności pleśni	+	-	-
16	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Proteus</i>	+	-	-
17	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	-	-
18	Oznaczanie zawartości metali	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się raz w roku przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

Badania okresowe przeprowadza się wg określonego harmonogramu jako badania kontrolne.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobów, jednego rodzaju, tej samej klasy jakościowej, w jednakowym opakowaniu, wyprodukowanego w jednym zakładzie, w tym samym dniu, objęta jednym raportem produkcyjnym (bez zwrotu do produkcji) lub dowodem dostawy.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-85/8150-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania chemiczne — wg PN-85/A-82100.

5.3.2. Badania organoleptyczne i fizyczne — wg PN-80/A-82101.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-85/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) — wg PN-75/A-04024.

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

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8151-52

- zmieniono grupy asortymentowe,
- uaktualniono wskaźniki fizykochemiczne,
- rozszerzono normę o nowe asortymenty.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)
 PN-85/A-82051 Wyroby garmazeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmazeryjne. Metody badań chemicznych
 PN-80/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-85/8150-01 Wyroby garmazeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmazeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autorzy projektu normy — inż. Albina Gradowska, Maria Chojczak — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów, Warszawa.