

ol

UKD 637.54:641.8.1

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-83
	Wyroby garmazeryjne z dodatkiem mięsa drobiowego	8151-53
		Zamiast BN-79/8151-53
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmazeryjnych z dodatkiem mięsa drobiowego.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur i norm zakładowych na wyroby garmazeryjne z dodatkiem mięsa drobiowego, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. surowiec drobiowy — drób bity schłodzony i mrożony, wodny i grzebiący, patroszony z podrobami lub bez podrobów, drób bity dzielony schłodzony lub mrożony, podroby drobiowe, elementy, mięsa drobne, tłuszcz sadełkowy uzyskane z rozbioru drobiu wg obowiązujących norm branżowych.

1.3.2. Wyroby garmazeryjne z dodatkiem mięsa drobiowego — półfabrykaty, wyroby gotowe i potrawy kulinarne zawierające w składzie surowcowym od 25,1 do 50,0% surowca drobiowego.

1.3.3. półfabrykaty z dodatkiem mięsa drobiowego — wyroby z częściowo przetworzonych surowców drobiowych w ilości nie przekraczającej 50,0% składników podstawowych w postaci filetów, elementów, rozdrobnionej masy z dodatkami warzyw, mięsa, podrobów i tłuszczu zwierząt rzeźnych, surowców skrobiowych, przypraw — wymagające przed spożyciem obróbki kulinarnej.

1.3.4. Wyroby gotowe z dodatkiem mięsa drobiowego

1.3.4.1. rolady — wyroby ozdobne z surowców drobiowych w ilości nie przekraczającej 50,0% surowców podstawowych formowane w taki sposób, aby składniki surowcowe były rozmieszczone dekoracyjnie i tworzyły na przekroju charakterystyczny wzór; skład surowcowy, stopień rozdrobnienia i obróbki termicznej określa receptura.

1.3.4.2. bloki — wyroby z surowców drobiowych w ilości nie przekraczającej 50,0% surowców podstawowych, mięsa, podrobów, tłuszczu zwierząt rzeźnych peklowanych lub nie peklowanych, przypraw, warzyw, dodatków skrobiowych; skład surowcowy i stopień roz-

drobnienia składników, sposób formowania określają receptury; parzone lub parzone i opiekane.

1.3.4.3. pasztety — wyroby gotowe z drobnorozdrobnionych surowców drobiowych w ilości nie przekraczającej 50,0% surowców podstawowych, mięsa, podrobów, wątroby, tłuszczu zwierząt rzeźnych poddanych obróbce termicznej, jaj, warzyw, surowców skrobiowych, przypraw, poddane w końcowej fazie ponownej obróbce pieczenia lub parzenia w formach.

1.3.4.4. kotlety, pulpety, klopsiki — wyroby z surowców drobiowych w ilości nie przekraczającej 50,0% surowców podstawowych, mięsa, podrobów, tłuszczu zwierząt rzeźnych, warzyw, surowców skrobiowych, jaj, przypraw, w postaci rozdrobnionej masy, formowane w sposób określony recepturą, otoczone lub nie bułką tartą bądź mąką, gotowane, smażone, pieczone.

1.3.4.5. wyroby w sosach — wyroby gotowe z surowców drobiowych w ilości nie przekraczającej 50,0% surowców podstawowych, tłuszczu zwierząt rzeźnych, warzyw i przetworów, dodatków skrobiowych, przypraw:

a) gulasz — w postaci kawałków mięsa o zróżnicowanej wielkości wymieszanych z gotowanymi, rozdrobnionymi warzywami z dodatkiem sosu,

b) flaczki, paprykarze — w postaci kawałków mięsa z drobiu, podrobów drobiowych, skórek drobiowych umieszczonych w sosie.

1.3.4.6. drób faszerowany — wyroby gotowe z surowca drobiowego w postaci tuszki wyluzowanej z kości lub skóry zdjętej z tuszki wypełnionej zmieloną masą, parzone, parzone i opiekane, nieporcjowane lub porcjowane.

1.3.4.7. wyroby w osłonkach — wyroby gotowe z surowców drobiowych w ilości nie przekraczającej 50,0% surowców podstawowych, mięsa, podrobów, tłuszczu zwierząt rzeźnych z dodatkiem lub bez dodatku produktów skrobiowych, przypraw, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, surowe, parzone, wędzone i parzone, wędzone.

Zgłoszona przez SPOŁEM WSS Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmazeryjnej i Napojów WSS SPOŁEM dnia 27 sierpnia 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1984 poz. 24)

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmazeryjne z dodatkiem mięsa drobiowego dzieli się na:

- a) półfabrykaty;
— z masy rozdrobnionej, uformowane; kotlety, pulpety, klopsiki,
— łączone z ciastem: pierogi, paszteciki,
- b) wyroby gotowe;
— rolady,
— bloki: gruborozdrobnione, średniorozdrobnione, drobnorozdrobnione,
— pasztety,
— kotlety, pulpety, klopsiki,
— wyroby w sosach,
— drób faszerowany,
— wyroby w osłonkach: surowe, parzone, wędzone i parzone wędzone, kiszki paszтетowe, kiszki wątrobowe, bułczanki, kiszki krwiste.

2.2. Przykład oznaczenia pasztetu z dodatkiem mięsa drobiowego:

PASZTET Z DODATKIEM MIĘSA DROBIOWEGO
BN-83/8151-53

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki i przyprawy

3.1.1. Surowce podstawowe — mięso zwierząt rzeźnych, drób, podroby i tłuszcze użyte do produkcji powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Mięso z drobiu powinno odpowiadać wymaganiom BN-76/8151-47 i BN-76/8151-46.

Mięso rozdrobnione powinno odpowiadać wymaganiom BN-81/8011-06.

Tłuszcze surowe powinny odpowiadać wymaganiom PN-63/A-85816.

Podroby powinny odpowiadać wymaganiom PN-66/A-82004.

3.1.2. Pozostałe surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Wymagania dotyczące półfabrykatów z dodatkiem mięsa drobiowego — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania		
	kotlety, pulpety, klopsiki	pierogi	paszteciki
Wygląd ogólny	kształt okrągły, owalny, kulisty lub spłaszczony, masa około 100 g, powierzchnia wyrównana, panierowana bułką lub innym panierunkiem; niedopuszczalne zdeformowania i zabrudzenia powierzchni półfabrykaty mrożone — porcjowane i pakowane w torebki z folii, na tackach lub w pudełka kartonowe półfabrykaty niemrożone — ułożone w jednej warstwie na tackach, półmiskach	kształt i wielkość uzależnione od użytych matryc, wielkość wyrównana, powierzchnia gładka, czysta posypana mąką; ciasto na spójnie dokładnie zlepione; niedopuszczalne zabrudzenia powierzchni i prześwity nadzienia	kształt i wielkość określona recepturą, wielkość wyrównana, powierzchnia gładka, błyszcząca lub matowa; dopuszcza się na powierzchni bocznej widoczne nadzienie
Konsystencja i struktura	miękką, jednolitą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, związanie dobre, dla półfabrykatów mrożonych konsystencja utwardzona przez zamrożenie	dla półfabrykatów mrożonych — ciasta jednolita, utwardzona przez zamrożenie, po ugotowaniu miękka nie rozpadająca się nadzienia: charakterystyczna dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia użytych składników określonych recepturą	dla półfabrykatów mrożonych: ciasta jednolita, utwardzona przez zamrożenie, po upieczeniu elastyczna, krucha, pulchna lub listkowa w zależności od rodzaju ciasta
Barwa	zewnętrzna — jednolita, charakterystyczna dla użytego panierunku; niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej	ciasta — białokremowa do kremowożółtej, nadzienia — charakterystyczna dla użytych składników określonych recepturą	
Smak i zapach	charakterystyczny dla świeżego mięsa lub zmielonej masy z dodatkami i przyprawami; niedopuszczalny zapach zaparzenia, zepsucia lub inny obcy	charakterystyczny dla surowego ciasta i użytego nadzienia; niedopuszczalny gorzki, stęchły lub inny obcy	

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego, rolady — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania	
	rolady prasowane	rolady sznurowane
Wygląd ogólny	kształt w zależności od użytej formy, powierzchnia wyrównana, czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zdeformowania, zabrudzenia, oślizgłość, nalot pleśni oraz strzępy mięsa	kształt lekko spłaszczonego walca lub okrągły, powierzchnia rolady w skórce drobiu jako osłonki i bez osłonki, wyrównana, czysta, w miejscach osznurowania lekko pofałdowana; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość oraz nalot pleśni
Konsystencja i struktura	ściśła, jędrna, w miarę elastyczna, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpaść, większe kawałki mięsa oraz poszczególne elementy dekoracyjne otoczone masą wiążącą, na przekroju powinny tworzyć określony wzór, charakterystyczny dla danego wyrobu, przewidziany recepturą, przyprawy dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone; dopuszczalne niewielkie i nieliczne otwory powietrzne na przekroju	
Barwa	powierzchnia beżoworóżowa, przekroju beżowa lub beżoworóżowa lub zależna od użytych składników surowcowych i zastosowanych procesów technologicznych niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej lub inna zmieniona na skutek niewłaściwie przeprowadzonych procesów technologicznych	powierzchnia skóry z drobiu użytej jako osłonki beżowa do brązowozłocistej, bez osłonki — charakterystyczna dla użytego mięsa oraz zastosowanych procesów technologicznych przekroju — beżowa
Smak i zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla wyrobu wyprodukowanego z określonego surowca i zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, wynikający z fermentacji lub inny obcy	

3.2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego — bloki — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania		
	gruborozdrobnione	średniorozdrobnione	drobnorozdrobnione
Wygląd ogólny	wyroby ze zmielonej masy, parzone, pieczone lub parzone obsmażone, kształt zależny od użytej formy lub sposobu formowania określonego recepturą; powierzchnia wyrównana, czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość oraz nalot pleśni		
Konsystencja i struktura	ściśła, jędrna, w miarę elastyczna; niedopuszczalna konsystencja krusząca się rozdrobnienie niejedolite, na przekroju widoczne większe kawałki mięsa drobiowego równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpaść dopuszczalne nieliczne i niewielkie otwory powietrzne na przekroju	rozdrobnienie składników jednolite, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpaść	rozdrobnienie jednolite, wiązanie dobre, plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpaść
Barwa	na powierzchni wyrobów parzonych — jasnoróżowa z odcieniem kremowym, jednolita lub charakterystyczna dla użytej osłonki; na powierzchni bloków parzonych i obsmażonych lub pieczonych — niejednolita, jasnobrązowa do brązowej na przekroju — niejednolita, większe kawałki kremowe do jasnoróżowych, masa wiążąca — różowa do ciemnoróżowej	na przekroju — niejednolita „marmurkowa”, mięsa — jasnoróżowa do ciemnoróżowej, tłuszczu — białokremowa	na przekroju — jednolita, dla bloków z surowców nie peklowanych — beżowa, dla bloków z surowców peklowanych — różowa z odcieniem lekko szarym
Smak i zapach	niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej, plamy świadczące o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym		
Smak i zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla wyrobów świeżych, parzonych lub parzonych i osmażanych, pieczonych, grubo-, średnio- i drobnorozdrobnionych, wyprodukowanych z określonych surowców, przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, zjełczały, gorzki lub inny obcy		

3.2.4. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego — paszety — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania	
	paszety pieczone	paszety parzone
Wygląd ogólny	kształt zależny od użytej formy, powierzchnie boczne i dolne wyrównane, górna nierówna; dopuszczalna na powierzchni obecność wydzielonego tłuszczu, jak również elementy dekoracyjne; dopuszcza się pogniecenia, zapadnięcia powierzchni i uszkodzenia w ilości 5% masy partii	powierzchnie boczne i górna oraz spód wyrównane, na powierzchniach dopuszczalna obecność wydzielonego tłuszczu, jak również elementy dekoracyjne; dopuszcza się pogniecenia i uszkodzenia w ilości 5% masy partii
Konsystencja i struktura	blok wyrobu stanowi jednolitą masę o stałej konsystencji smarowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i wymieszane, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników lub przypraw; dopuszcza się nieliczne i drobne otwory powietrzne	
Barwa	na powierzchni — jasnobrażowa do brązowej; wytopionego tłuszczu — kremowa, w przypadku użycia tłuszczu drobiowego — żółtawa; na przekroju — szarokremowa do beżowej; niedopuszczalna na przekroju barwa brązowa, niejednolita lub szaroróżowa, świadcząca o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym	na powierzchni i przekroju — kremowoszara do beżowej; wytopionego tłuszczu — kremowa
Smak i zapach	charakterystyczny dla pasztetów pieczonych lub parzonych z nieznacznym posmakiem goryczki wątroby, wyczuwalne wyraźnie przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, kwaśny lub inny obcy	

3.2.5. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego — kotlety, pulpety, klopsiki — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Wymagania dotyczące kotletów, pulpetów, klopsików	
	opiekanych, smażonych	gotowanych
Wygląd ogólny	kształt owalny, okrągły, spłaszczony lub kulisty, wyrównany, masa 1 sztuki około 100 g, powierzchnia wyrównana	
Konsystencja i struktura	jednolita, stopień rozdrobnienia składników jednakowy, określony recepturą, rozdrobnione przyprawy mogą być nieznacznie widoczne, konsystencja miękka; niedopuszczalna konsystencja luźna, rozpadająca się; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników; dopuszczalne nieznaczne spieczenie powierzchni	
Barwa	powierzchnia — jasnobrażowa do brązowej, na przekroju — beżowa z odcieniem szarym; niedopuszczalna barwa zmieniona, powstała na skutek niewłaściwie przeprowadzonych procesów technologicznych; niedopuszczalna barwa szerozielona, świadcząca o zapoczątkowanym procesie psucia się	powierzchnia i przekrój kremowoszara
Zapach i smak	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; dopuszczalny nieznacznie wyczuwalny posmak cebuli; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, powstały w wyniku fermentacji, stęchły lub inny obcy	

3.2.6. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego, wyroby w sosach — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cechy	Wymagania	
	gulasze	flaczki
Wygląd ogólny	kawałki gotowanego lub podsmażonego mięsa drobiowego, zróżnicowanej wielkości wymieszane z cząstkami warzyw, dodatkami i przyprawami — równomiernie rozmieszczone w sosie	drobne kawałki mięsa drobiowego, podrobów, skórek drobiowych, o nieregularnym kształcie, wymieszane z cząstkami warzyw, dodatkami i przyprawami — równomiernie rozmieszczone w sosie
Konsystencja i struktura	gęsta, zawieszista, kawałki drobiu, podrobów, skórek, miękkie, nie rozpadające się, warzywa miękkie; cząstki zachowują dany kształt, widoczne dodatki i przyprawy; sosu — w stanie schłodzonym półpłynna, widoczne rozdrobnione dodatki i przyprawy	

cd. tabl. 6

Cechy	Wymagania	
	gulasze	flaczki
Barwa	kawałków mięsa drobiu — kremowa do jasnobrązowej warzyw — charakterystyczna dla użytego rodzaju, sosu — jasnobrunatna lub zależna od określonych recepturą dodatków	kawałków mięsa i skórek — kremowa z odcieniem szarym, podrobów — charakterystyczna dla użytego rodzaju
Smak i zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla wyrobu z podsmażonego lub gotowanego mięsa, podrobów, skórek z drobiu z dodatkiem warzyw, z wyczuwalnymi dodatkami lub przyprawami, lekko pikantny; niedopuszczalny smak i zapach przypalenizny, kwaśny wynikający z fermentacji, gorzki lub inny obcy	

3.2.7. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego — drób faszerowany — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cechy	Wymagania	
	drób faszerowany nie porcjowany	drób faszerowany porcjowany
Wygląd ogólny	baton w kształcie walca lub naturalny, tuszki, wypełniony nadzieniem, parzony i opiekany, powierzchnia wyrównana; dopuszcza się ślady po wyjęciu przędzy	drób faszerowany w plastrach o grubości do 1,5 cm o masie około 100 g; porcje dekorowane owocami, warzywami lub innymi dodatkami, zalane częściowo lub całkowicie galaretą
Konsystencja i struktura	tuszki stanowiącej osłonkę miękką, skóry elastyczna, nadzienia zwięzła, nie rozpadająca się; tuszka lub skóra jako osłonka może w części odstawać od nadzienia; na przekroju dopuszczalne małe, nieliczne otwory powietrzne; niedopuszczalny przy nacięciu wyciek soku	galarety — zestalona, nie rozpadająca się, elastyczna; warzywo i owoców użytych do dekoracji — miękka
Barwa	drobiu parzonego — jednolita do kremowoszarej z odcieniem różowym; parzonego i opiekanego na powierzchni — złocista do jasnobrązowej, na przekroju — kremowoszara z odcieniem różowym; dopuszcza się niejednorodność barwy zewnętrznej; niedopuszczalne na przekroju plamy świadczące o wadliwie przeprowadzonym procesie technologicznym i skupiska jednego ze składników; barwa galarety — słomkowa do złocistej, klarowna, barwa dodatków dekoracyjnych — swoista	
Smak i zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla użytych składników i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, wynikający z fermentacji lub inny obcy	

3.2.8. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego — wyroby w osłonkach: kielbasy surowe parzone, wędzone i parzone, wędzone — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cechy	Wymagania			
	kielbasy surowe	kielbasy parzone	kielbasy wędzone i parzone	kielbasy wędzone
Wygląd ogólny	wyroby w osłonce naturalnej, nie* peklowane, skład surowcowy, średnica i długość batonu zgodna z recepturą, powierzchnia czysta; niedopuszczalne zabrudzenie	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, z surowców peklowanych lub nie peklowanych, parzone; skład surowcowy, stopień rozdrobnienia surowców, średnica i długość batonu zgodna z recepturą; powierzchnia wyrównana, czysta, sucha osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość, nalot, pleśń oraz głębokie pofałdowania osłonki	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, peklowane, wędzone i parzone, skład surowcowy, stopień rozdrobnienia, średnica i długość batonów zgodna z recepturą; powierzchnia wyrównana; dopuszczalne lekkie pomarszczenie, czysta osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, dopuszcza się 5% wyrobów w osłonkach naturalnych z zawęzonymi wytryskami w ilości do 2% wytrysków w batonach; niedopuszczalne opalenia, okopcenie, zabrudzenie, oślizgłość i nalot pleśni	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej z surowców peklowanych i wędzonych; stopień rozdrobnienia składników, średnica osłonki i długość batonów zgodne z recepturą; powierzchnia wyrównana, czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej; dopuszcza się 5% wyrobów z zawęzonymi wytryskami w ilości do 2% wytrysków w batonie; niedopuszczalne opalenie, okopcenie, zabrudzenie, oślizgłość i nalot pleśni

cd. tabl. 8

Cechy	Wymagania			
	kielbasy surowe	kielbasy parzone	kielbasy wędzone i parzone	kielbasy wędzone
Konsystencja i struktura	miękka, rozdrobnione surowce równomiernie rozmieszczone na przekroju; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników i przypraw	dość ścisła, związanie dobre, plaster o grubości 3 mm nie powinien się rozpadać, rozdrobnione surowce równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne do 2 mm	ściśta lub dość ścisła, związanie dobre, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne do 2 mm i kruchość masy mięsnej; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety	dość ścisła, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać
Barwa	powierzchnia batonu barwy naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu mięsa i tłuszczu różowobeżowa; niedopuszczalne zazielenienie	powierzchnia szaroróżowa; dopuszczalne prześwity składników pod osłonką, na przekroju niejednolita; mięsa — beżowoszara, do szaroróżowej, tłuszczu — biała niedopuszczalna barwa szara do szarzielonej	powierzchni — słomkowo-beżowa do jasnobrązowej z lekkim połyskiem; niedopuszczalne plamy niedowędzenia w miejscach styku; na przekroju mięsa drobiowego — jasnoróżowa do brąnatnoczerwonej, tłuszczu — biała, masy wiążącej — różowa do ciemnoczerwonej	powierzchni — jasnoczerwona do brązowej z połyskiem; niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia w miejscach styku, na przekroju mięsa drobiowego — jasnoczerwona do wiśniowej, tłuszczu — biała, masy wiążącej — różowa do ciemnoczerwonej
Smak i zapach	charakterystyczny dla kielbasy niewędzonej, surowej, wyraźnie wyczuwalne, przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości produktu lub inny obcy	charakterystyczny dla gotowanego mięsa z drobiu, zwierząt rzeźnych i zastosowanych dodatków; przyprawy wyraźnie wyczuwalne	charakterystyczny dla wyrobów wędzonych i parzonych, wyraźnie wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach zjełczanego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy	charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, z surowego, wędzonego mięsa; wyraźnie wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach zjełczanego tłuszczu i pleśni, kwaśny lub inny obcy

3.2.9. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego — wyroby w osłonkach: kiszki pasztetowe, kiszki wątrobiane — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cechy	Wymagania	
	kiszki pasztetowe	kiszki wątrobiane
Wygląd ogólny	wyrób parzony w osłonkach naturalnych w kształcie jelita lub w osłonkach sztucznych; dopuszcza się do 2% kiszek złamanych, złamane końce wyrównane, powierzchnia wyrównana, czysta, lekko wilgotna, nielepka; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni oraz zabrudzenia	
Konsystencja i struktura	nie powinny się rozpadać, przyprawy dokładnie rozdrobnione mogą być nieznacznie widoczne; dopuszcza się obecność wytopionego tłuszczu	
Barwa	powierzchni — jasnokremowa z odcieniem szarym, przy kiszkach podwędzonych — odcień żółcisty, na przekroju — szarokremowa; niedopuszczalna barwa niejednolita, świadcząca o nieprawidłowo prowadzonym procesie technologicznym	powierzchni — białoszara lub szarokremowa, na przekroju — szara z odcieniem kremowym; niedopuszczalna barwa niejednolita, świadcząca o nieprawidłowo prowadzonym procesie technologicznym
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów parzonych z mięsa drobiowego, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych, składników skrobiowych; dopuszcza się wyczuwalność cebuli oraz nieznaczny goryczkowy posmak wątroby; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśni, kwaśny lub inny obcy kiszek podwędzonych, zapach i smak wędzenia	charakterystyczny dla wyrobów parzonych z mięsa drobiowego, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych, składników skrobiowych, wyczuwalne przyprawy i goryczkowy posmak wątroby; dopuszcza się wyczuwalność cebuli, kiszek podwędzonych, zapach i smak wędzenia

3.2.10. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego — wyroby w osłonkach krwiste — wg tabl. 10.

Tablica 10

Cechy	Wymagania			
	studzionki	krupnioki	bułczanki	kaszanki
Wygląd ogólny	wyrób parzony w osłonkach naturalnych w kształcie jelita lub w osłonkach sztucznych; średnicę i długość batonu określa receptura	wyrób parzony w osłonkach naturalnych, długość poszczególnych batonów do 15 cm, średnica około 40 mm; dopuszcza się 5% batonów, złamanych, złamane końce równo obcięte	wyrób parzony w osłonkach naturalnych, długość poszczególnych batonów do 25 cm, średnica do 7 cm; dopuszcza się 5% batonów złamanych, złamane końce równo obcięte	wyrób parzony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, średnicę i długość batonu określa receptura
Konsystencja i struktura	ściśła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 10 mm nie powinny się rozpadać; składniki mięsno-tłuszczowe rozdrobnione w kostkę lub w innym stopniu określonym recepturą, wymieszane z krwią, równomiernie rozmieszczone na przekroju	dość ściśła, nieelastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; składniki mięsno-tłuszczowe wymieszane z kaszą lub ryżem, krwią, równomiernie rozmieszczone na przekroju, rozdrobnienie poszczególnych składników określa receptura	dość, ściśła, nieelastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, składniki mięsno-tłuszczowe wymieszane z krwią i bułką równomiernie rozmieszczone, na przekroju rozdrobnienie składników zgodne z recepturą	dość ściśła, związanie dobre plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników
Barwa	powierzchnia — beżowo-kremowa do szarobrunatnej, matowa w osłonkach sztucznych, barwa brunatna do ciemnobrunatnej na przekroju niejednolita; masy wiążącej — ciemnobrunatna z odcieniem czerwonym, tłuszczu — biała, ozorków — różowa oraz charakterystyczna dla innych podrobów	powierzchni — ciemnobrunatna z odcieniem szarym, na przekroju niejednolita; składników mięsnych i tłuszczu — jednolita ciemnobrunatna, kaszy oraz ryżu — szara, charakterystyczna dla gotowanych surowców	powierzchni — brunatnoszara, na przekroju jednolita, brunatna	na powierzchni w jelitach naturalnych niejednolita, szara do brunatnej, matowa, w osłonkach sztucznych — brunatna z widocznymi prześwitami składników, na przekroju — niejednolita, składników mięsnych — ciemnobrunatna, kaszy, ryżu szara z odcieniem brunatnym
Smak i zapach	zharmonizowany, charakterystyczny dla wyrobów krwistych, parzonych z mięsa drobiowego, podrobów	zharmonizowany, charakterystyczny dla wyrobów krwistych parzonych z udziałem mięsa drobiowego, kaszy, ryżu	zharmonizowany, charakterystyczny dla wyrobów krwistych z udziałem mięsa drobiowego i składników skrobiowych	zharmonizowany, charakterystyczny dla wyrobów krwistych, parzonych z udziałem mięsa drobiowego, kaszy, ryżu
	powierzchnia gładka, czysta, lekko wilgotna, nielepka; dopuszcza się występowanie nielicznych, pojedynczych pęknięć osłonek; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zabrudzenia			
	niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz obecność chrząstek i zacieków tłuszczu pod osłonką			
	niedopuszczalna barwa szarozielona, tłuszczu — żółta, oraz jasnoczerwone plamy świadczące o niedoparzeniu			
	przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gorzki, zjełczały, nieświeżych składników, pleśni lub inny obcy			

3.3. Wymagania fizyczne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego

3.3.1. Wymagania fizyczne dotyczące zawartości nadzienia w półfabrykatakach i wyrobach gotowych — wg tabl. 11.

Tablica 11

Wyszczególnienie	Wymagania dotyczące zawartości nadzienia, %
Pierogi	nie mniej niż 40
Paszteciki	nie mniej niż 40
Krokiety	nie mniej niż 35

3.3.2. Wymagania fizyczne dotyczące zawartości mięsa drobiowego, podrobów i warzyw w wyrobach gotowych z dodatkiem mięsa drobiowego w gulaszach i flaczkach.

Wymagania fizyczne dotyczące zawartości mięsa drobiowego, podrobów i warzyw w gulaszach i flaczkach ustalają receptury.

W przypadku braku sprecyzowania wymagań szczegółowych w czynnościach kontrolnych lub przy rozstrzygnięciach sporu wskaźniki fizyczne odnosi się do wzorca, tj wyrobu uzyskanego z produkcji nadzorowanej.

3.4. Wymagania chemiczne dotyczące wyrobów z dodatkiem mięsa drobiowego — wg tabl. 12.

Tablica 12

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
Półfabrykatów z masy mięsnej	66,0	2,5	—	16,0	—	—
Rolady	60,0	3,0	25,0	—	100	65
Bloki	74,0	3,0	10,0	—	100	65
Pasztesy	60,0	2,5	30,0	8,0	—	—
Kotlety smażone	60,0	3,0	25,0	16,0	—	—
Klopsiki gotowane	60,0	2,5	20,0	16,0	—	—
Gulasze, flaczki	—	2,0	—	3,0	—	—
Drób faszerowany	65,0	2,5	25,0	11,0	—	—
Wyroby w osłonkach						
Kiełbasy surowe średniorozdrobnione	70,0	2,5	17,0	—	—	—
Kiełbasy parzone drobno- i średnio- rozdrobnione	60,0	2,5	25,0	—	100	65
Kiełbasy parzone gruborozdrobnione	75,0	3,0	10,0	—	100	65
Kiełbasy wędzone i parzone drobnorozdrobnione	63,0	3,0	30,0	—	100	65
Kiełbasy wędzone i parzone średniorozdrobnione, średniotłuste	62,0	3,0	23,0	—	100	65
Kiełbasy chude	68,0	3,0	18,0	—	100	65
Kiełbasy wędzone i parzone gruborozdrobnione	75,0	2,5	10,0	—	100	65
Kiełbasy wędzone	60,0	3,5	39,0	—	100	65
pieczone	60,0	3,0	30,0	—	100	65
Kiszki paszтетowe	62,0	2,5	33,0	—	—	—
Kiszki paszтетowe z dodatkiem kasz	62,0	2,5	33,0	11,0	—	—
Kiszki wątrobiane	65,0	2,5	30,0	3,5	—	—
Kiszki krwiste średniorozdrobnione	70,0	2,5	15,0	—	—	—
Krupnioki	67,0	2,5	27,0	11,0	—	—
Bulczanki	62,0	2,5	27,0	7,0	—	—

Podane w tabl. 12 wskaźniki są wartościami maksymalnymi.

Wymagania chemiczne dotyczące zawartości wody, tłuszczu, skrobi, soli powinny uściślić receptury. W przypadku braku sprecyzowania wymagań szczegółowych w czynnościach kontrolnych lub przy rozstrzygnięciu sporu, wskaźniki chemiczne odnosi się do wzorca, tj. wyrobu uzyskanego z produkcji nadzorowanej.

3.5. Wymagania mikrobiologiczne

3.5.1. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące półfabrykatów

Pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,001 g.

Bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g produktu.

3.5.2. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych

Pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,1 g produktu.

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

Laseczki przetrwalnikujące beztlasenne — nieobecne w 0,1 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu.

Bakterie z rodzaju Salmonella — nieobecne w 25 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Wyroby należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Przy porcjowaniu wyrobów należy stosować opakowanie bezpośrednie, jednostkowe, dopuszczone przez służbę zdrowia.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Półfabrykaty powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze nie przekraczającej +4°C i wilgotności nie większej niż 85%.

Wyroby gotowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze nie przekraczającej +8°C i wilgotności nie większej niż 85%.

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

Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków zgodnych z 4.2.1 nie powinien przekraczać dla:

- półfabrykatów — 24 h,
- wyrobów gotowych — 48 h w tym:
- kielbas surowych — 12 h,
- kielbas wędzonych — 24 h.

4.2.3. Transport — wg BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 13.

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i licznosc partii. Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru powinna stanowić określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nie opakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład i przedstawiona jednorazowo do odbioru w tym samym dniu.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-71/8150-01, wyrobów w osłonkach

— wg PN-71/A-82105.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne — wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-71/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-70/A-82051.

Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za prawidłową, jeżeli odpowiada wymaganiom rozdz. 3 i 4.

Tablica 13

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie kształtu i wielkości	+	+	+
2	Określenie powierzchni	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie struktury	+	+	+
5	Określenie konsystencji	+	+	+
6	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
7	Określenie zawartości nadzienia	+	-	+
8	Określenie zawartości składników mięsnych i warzyw	+	-	+
9	Oznaczanie zawartości wody	+	-	+
10	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
11	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
12	Oznaczanie zawartości skrobi ogółem	+	-	+
13	Oznaczanie zawartości azotanów	+	-	-
14	Oznaczanie zawartości azotynów	+	-	-
15	Wykrywanie obecności bakterii z grupy coli	+	-	-
16	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
17	Wykrywanie obecności laseczek przetrwalnikujących	+	-	-
18	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazo dodatnich	+	-	-
19	Wykrywanie obecności bakterii z rodzaju Salmonella	+	-	-

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8151-53

- a) wprowadzono zmiany w określeniach normalizowanych wyrobów dostosowując do BN-80/8150-03,
- b) wprowadzono szerszy asortyment wyrobów z dodatkiem mięsa drobiowego,
- c) wprowadzono nowe zasady oceny partii.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-66/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

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

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

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-71/A-82105 Wędliny i wyroby wędliniarskie. Wstępna ocena partii i pobieranie próbek

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

BN-81/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytoczne ogólne

BN-76/8151-46 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru drobiu grzebiącego

BN-76/8151-47 Produkcja garmażeryjna. Mięso i elementy z rozbioru tuszek drobiu pływającego

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Barbara Wróbel, mgr inż. Maria Bernardyn — SPOŁEM CZSS Oddział w Gdańsku.

9 **BN-83/8151-53 Wyroby garmateryjne z dodatkiem mięsa drobiowego**
1211

zmiana 1
6.12.84 r.

W tabelicy 12, w pozycji bloki, w wymaganiach odnośnie tłuszczu, zamiast: 10%,
powinno być: 30%.

(Biuletyn PKNMiJ nr 2-3/85 poz. 31)