

wycof. 15.12.95
N 1/96

ob. PN-A-82300:95

UKD 641.8:664.7

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-82
	Wyroby garmażeryjne mięsne mączno-kaszowo-warzywne	8159-06
	Wymagania ogólne	Zamiast BN-75/8159-06
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych mięsnych: mączno-kaszowo-warzwywnych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. wyroby garmażeryjne mięsne — półfabrykaty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne, w których surowcami podstawowymi są różne rodzaje kasz, mąki, ryż, ziemniaki i ich przetwory, warzywa z dodatkiem składników wiążących, spulchniających, smakowych oraz z dodatkiem lub bez surowców mięsnych, tłuszczowych i podrobowych w ilości nie większej niż 25 %.

1.3.2. półfabrykaty mączne, mączno-kaszowe, mączno-warzywne, kaszowo-warzywne — wyroby spożywcze produkowane z różnych rodzajów mąki, kasz, ryżu, ziemniaków, warzyw i ich przetworów z dodatkiem składników wiążących, spulchniających, smakowych; ilość surowców i dodatków, a także sposób i stopień ich przetworzenia określa receptura — mrożone lub niemrożone, wymagające przed spożyciem dalszych zabiegów kulinarnych.

1.3.3. wyroby gotowe mączne — wyroby i potrawy kulinarne, w których surowcem podstawowym jest jeden z rodzajów mąki w postaci ciasta łączonego z różnymi nadzieniami lub dodatkami; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określa receptura.

1.3.4. wyroby gotowe kaszowe — wyroby i potrawy kulinarne, w których surowcem podstawowym jest jeden z rodzajów kasz lub ryżu poddany uprzednio obróbce termicznej i połączony z różnymi dodatkami; skład surowców podstawowych i dodatków, sposób i stopień przetworzenia określa receptura.

1.3.5. wyroby gotowe mączno-kaszowo-warzywne — wyroby i potrawy kulinarne wyprodukowane z różnych rodzajów mąki, kasz, ryżu, ziemniaków, warzyw i ich przetworów łączonych ze sobą w różnych proporcjach; skład surowcowy, sposób i stopień przetworzenia określa receptura.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne mięsne mączno-kaszowo-warzywne dzieli się na:

- półfabrykaty,
- wyroby gotowe.

2.1.1. Półfabrykaty dzieli się:

a) ze względu na stan termiczny na:

- mrożone,
- chłodzone,

b) w zależności od użytego surowca podstawowego:

- mączne,
- kaszowo-warzywne,
- mączno-warzywne.

2.1.2. Wyroby gotowe dzieli się w zależności od użytego surowca podstawowego na:

a) mączne — w skład tej grupy wchodzi następująca podgrupa:

— ciasta pieczone z dodatkami, nadzieniem lub bez nadzienia,

- płaty naleśnikowe,
- naleśniki i krokiety,
- pierogi,
- paszteciki,
- kulebiaki,
- makarony i zapiekanki z makaronów,
- łazanki,
- racuchy,
- kluski,

Zgłoszona przez SPOŁEM WSS Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjnej i Napojów SPOŁEM WSS
dnia 6 stycznia 1982 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1982 poz. 11)

b) kaszowe — w skład tej grupy wchodzi następujące podgrupy:

- kasze i ryż na sypko,
- zapiekanki z kaszy i ryżu,
- kotlety z kaszy i ryżu,

c) mączno-kaszowo-warzywne — w skład tej grupy wchodzi następujące podgrupy:

- gołąbki,
- kotlety mączno-ryżowo-warzywne,
- warzywa faszerowane.

2.2. Przykład oznaczenia

WYROBY GARMAŻERYJNE NIEMIĘSNE MĄCZNE
BN-82/8159-06

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki i przyprawy

3.1.1. Surowce podstawowe: mąka, kasza, ryż, ziemniaki i warzywa użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.1.2. Dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.1.3. Surowce mięsne, tłuszczowe i podrobowe. Mięso, tłuszcz, drób i podroby użyte do produkcji jako dodatek w ilości nie przekraczającej 25 % powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdolne do spożycia bez zastrzeżeń.

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

Mięso z nutrii powinno odpowiadać wymaganiom BN-77/8151-49.

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.

3.2. Wymagania dotyczące półfabrykatów

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące półfabrykatów mącznych — ciast surowych: ciasta pierogowego, ciasta makaronowego, ciasta półkruchego i kruchego, ciasta półfrancuskiego i francuskiego — wg tabl. 1.

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów mącznych — pierogów z nadzieniem, knedli, pasztecików — wg tabl. 2.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	ciasto wyciorowane, dowolnie uformowane, opakowane w folię, tomofoan, pergamin lub na tackach; powierzchnia gładka, matowa lub błyszcząca w zależności od rodzaju ciasta; dopuszczalne posypanie mąką, niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni
Konsystencja	zwała, elastyczna lub miękka w zależności od rodzaju i jego przeznaczenia
Struktura	- dla ciasta pierogowego, makaronowego, kruchego i półkruchego - jednolita, na powierzchni widoczne małe otworki; niedopuszczalne skupiska składników; - dla ciasta półfrancuskiego i francuskiego niejednolita, widoczne poszczególne warstwy
Barwa	- białokremowa do kremowej, jednolita bez plam i smug - dla ciasta półfrancuskiego i francuskiego niejednolita, kremowa do kremowo-żółtej
Smak i zapach	charakterystyczny dla surowego ciasta i użytych dodatków; niedopuszczalny gorzki, stęchły lub inny obcy

Tablica 2

Cecha	Wymagania		
	pierogi	knedle	paszteciki
Wygląd ogólny	kształt i wielkość uzależnione od użytych matryc, wielkość wyrównana, powierzchnia gładka, czysta, oprószona mąką, ciasto na spojeniu dokładnie zlepione; niedopuszczalne zabrudzenia powierzchni i prześwity nadzienia 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 kulisty lub owalny, wielkość wyrównana, powierzchnia gładka, czysta, oprószona mąką; 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

cd. tabl. 2

Cecha	Wymagania		
	pierogi	knedle	pászteciki
Konsystencja i struktura	dla półfabrykatów mrożonych; po ugotowaniu - miękka, nierozpadająca się	ciasta - jednolita, utwardzona przez zamrożenie; po ugotowaniu miękka, zwarta, na przekroju porowata	po upieczeniu elastyczna, pulchna lub listkowa, dopuszczalna kruscha w zależności od rodzaju ciasta
	nadzienia - charakterystyczna dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia użytych składników określonych recepturą; stosunek ciasta do nadzienia zgodny z wymaganiami podanymi w tabl. 11		
Barwa	ciasta; białokremowa	białokremowa do kremowej	białokremowa do kremowo-żółtej
	nadzienia; charakterystyczna dla użytych składników określonych recepturą		
Smak i zapach	charakterystyczny dla surowego ciasta i użytego nadzienia; nie dopuszczalny gorzki, stęchły lub inny obcy		

3.2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące półfabrykatów kaszowo-warzywnych — kotletów — wg tabl.3.

3.2.4. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych mącznych — płaty naleśnikowe, naleśniki, krostki — wg tabl. 4.

3.2.5. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych mącznych — paszteciki, kulebiaki, ciasta pieczone z dodatkami — wg tabl. 5.

3.2.6. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych mącznych — pierogi, łazanki, zapiekanki makaronowe — wg tabl. 6.

3.2.7. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych mącznych — racuchy, kluski — wg tabl. 7.

3.2.8. Wymagania organoleptyczne dla wyrobów gotowych kaszowych — kasze, ryż na sypko — wg tabl. 8.

3.2.9. Wymagania organoleptyczne dla wyrobów gotowych kaszowych — zapiekanki, kotlety — tabl. 9.

3.2.10. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych kaszowo-warzywnych — gołąbki ze słodkiej lub kiszonej kapusty, warzywa faszerowane, kotlety mączno-ryżowo-warzywne — wg tabl. 10.

3.3. Wymagania fizyczne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych mączno-kaszowo-warzywnych

3.3.1. Wymagania fizyczne dotyczące temperatury wewnętrznej półfabrykatów mrożonych — temperatura nie wyższa niż -6°C .

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

Tablica 3

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt okrągły lub owalny, spłaszczony, masa około 100 g, powierzchnia wyrównana, panierowana bułką lub innym panierunkiem, niedopuszczalne zdeformowania i zabrudzenia powierzchni, półfabrykaty mrożone - pakowane w torebki, pudełka, półfabrykaty niemrożone - ułożone w jednej warstwie na tackach, półmiskach
Konsystencja i struktura	jednolita; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników; związanie składników dobre, dla półfabrykatów mrożonych konsystencja utwardzona przez zamrożenie
Barwa	na powierzchni charakterystyczna dla tartej bułki lub zastosowanego panierunku; na przekroju - charakterystyczna dla użytego rodzaju kaszy lub ryżu i pozostałych składników określonych recepturą
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytego rodzaju kaszy lub ryżu oraz pozostałych składników i przypraw; niedopuszczalny stęchły, gorzki, jełki lub inny obcy

Tablica 4

Cecha	Wymagania		
	platy naleśnikowe	naleśniki	krokiety
Wygląd ogólny	usmażone cienkie platy ciasta o kształcie okrągłym lub owalnym niedopuszczalne przypalenie i zabrudzenie	usmażone platy naleśnikowe ukształtowane w formie spłaszczonego walca lub trójkąta z równomiernie nałożoną warstwą nadzienia	usmażone platy naleśnikowe zwinięte w rulon, z równomiernie nałożoną warstwą nadzienia; panierowane, powtórnie smażone
Konsystencja i struktura	jednolita lub porowata w zależności od rodzaju ciasta, elastyczna; niedopuszczalne platy rwące się lub rozpadające	ciasta - jednolita lub porowata w zależności od rodzaju ciasta; niedopuszczalne rozerwania ciasta z wydostającym się nadzieniem nadzienia - miękka, jednolita właściwa dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia	ciasta - jednolita, właściwa dla ciasta naleśnikowego panierowanego i powtórnie usmażonego; niedopuszczalne rozerwania powierzchni z wydostającym się nadzieniem
Barwa	niejednolita, kremowa do złocistej z widocznymi plamkami brązowymi powstałymi w wyniku smażenia	nadzienia - właściwa dla użytych składników	niejednolita, złocista do brązowej
Smak i zapach	właściwy dla ciasta naleśnikowego smażonego niedopuszczalny gorzki, kwaśny, jełki, stęchły i inny obcy	właściwy dla ciasta naleśnikowego i rodzaju nadzienia	właściwy dla ciasta naleśnikowego panierowanego smażonego i rodzaju nadzienia

Tablica 5

Cecha	Wymagania		
	paszteciki	kulebiaki i pierogi drożdżowe pieczone	ciasta pieczone z dodatkami, nadzieniem lub bez nadzienia
Wygląd ogólny	kształt zbliżony do rulonu lub spłaszczonego jednostronnie-walca ciętego ukośnie albo prostopadłe, lub inny określony recepturą; masa 1 sztuki do 150 g, powierzchnia górna gładka lub nierówna, błyszcząca, na ciętej powierzchni bocznej widoczne zapieczone nadzienie; dopuszcza się paszteciki z popękaniem powierzchnią ciasta w ilości nie większej niż 5 %	kształt zbliżony do podłużnych bochenków lub inny określony recepturą, powierzchnia upieczonego ciasta - gładka, błyszcząca, może też być uformowana dekoracyjnie, dopuszczalne popękanie powierzchni do 5 %	boki ciasta o podstawie prostokąta, kwadratu, owalnym lub innym określonym recepturą z widocznymi na powierzchni dodatkami
Konsystencja i struktura	ciasta drożdżowego - elastyczna, pulchna, porowata; ciasta półkruchego i kruchego - jednolita i krucha; ciasta półfrancuskiego i francuskiego - listkowana, łamliwa; niedopuszczalny zakalec nadzienia - miękka, jednolita, właściwa dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników	dodatków - miękka, właściwa dla użytych składników, stopnia ich rozdrobnienia i obróbki termicznej	
Barwa	niejednolita, od złocistej do jasnobrązowej; niedopuszczalna ciemnobrunatna i czarna powstała wskutek przypalenia; nadzienia - właściwa dla użytych surowców	niejednolita; ciasta - kremowozłocista do złocistej; dodatków - właściwa dla użytych składników; niedopuszczalna czarna powstała wskutek przypalenia	
Smak i zapach	właściwy dla pieczonego ciasta drożdżowego, półkruchego, kruchego, półfrancuskiego, francuskiego oraz nadzienia i dodatków; niedopuszczalny gorzki, kwaśny, jełki, stęchły i inny obcy		

Tablica 6

Cecha	Wymagania		
	pierogi	łazanki i makarony z dodatkami	zapiekanki makaronowe
Wygląd ogólny	kształt półkolisty, trójkątny, kwadratowy, owalny, wielkość określona recepturą; powierzchnia gładka lub pofałdowana zależnie od rodzaju nadzienia; dopuszczalne zabrudzenie powierzchni nadzieniem i pęknięcie ciasta w ilości do 10 % partii	jednolita mieszanina gotowego makaronu lub łazanek z dodatkami; rodzaj dodatków, ich stopień rozdrobnienia i obróbki termicznej określa receptura	wyrób wyporcjowany w formach; kształt i wielkość zależna od użytej formy; powierzchnia zapieczona z widocznymi składnikami zapiekanki; niedopuszczalne przypalenie i zabrudzenie powierzchni
Konsystencja i struktura	ciasta - miękka, nierozpadająca się; nadzienia - charakterystyczna dla użytych składników	poszczególnych składników - miękka, związanie dobre	niejednolita, porowata, poszczególnych składników miękka
Barwa	ciasta - kremowoszara, charakterystyczna dla gotowanego ciasta pierogowego; nadzienia - charakterystyczna dla użytych składników	niejednolita, właściwa dla gotowanego ciasta makaronowego i użytych składników	na powierzchni niejednolita, wynikająca z zapiecenia makaronu i widocznych składników; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni oraz barwa ciemnobrązowa świadcząca o przypaleniu, na przekroju - właściwa dla gotowanego makaronu i użytych składników
Smak i zapach	właściwy dla gotowanego ciasta pierogowego i nadzienia niedopuszczalny stęchły, gorzki, jetki lub inny obcy	właściwa dla gotowanego ciasta makaronowego połączonego z dodatkami i przyprawami określonymi recepturą	

Tablica 7

Cecha	Wymagania	
	racuchy	kluski
Wygląd ogólny	kształt owalny, powierzchnia nierówna, masa 1 sztuki około 100 g	kształt i wielkość w miarę wyrównana, określona recepturą
Konsystencja i struktura	elastyczna, porowata, miękka nierozpadająca się	elastyczna lub miękka w zależności od rodzaju ciasta, nierozpadająca się
Barwa	na powierzchni - złocista do jasnobrązowej, niejednolita; na przekroju - kremowa do żółtej	kremowoszara, jednolita, charakterystyczna dla gotowanych wyrobów mącznych
Smak i zapach	właściwy dla ciasta smażonego oraz użytych dodatków zapachowo-smakowych niedopuszczalny stęchły, gorzki, kwaśny, jetki lub inny obcy	właściwy dla gotowanego ciasta ze składników określonych recepturą

Tablica 8

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	masa porowata, oddzielone poszczególne ziarenka; dopuszczalne lekkie zlepienia
Konsystencja i struktura	miękka, nierozgotowana, sypka
Barwa	charakterystyczna dla poszczególnych rodzajów kasz lub ryżu; niedopuszczalne zabrudzenia
Smak i zapach	właściwy dla gotowanych poszczególnych rodzajów kasz lub gotowanego ryżu; niedopuszczalny gorzki, kwaśny, jetki lub inny obcy

Tablica 9

Cecha	Wymagania	
	zapiekanki	kotlety
Wygląd ogólny	wyrób porcjowany w formach; kształt i wielkość zależna od użytej formy; powierzchnia zapieczona z widocznymi składnikami zapiekanki dekoracyjnie bądź dowolnie ułożonymi niedopuszczalne zdeformowania i zabrudzenia powierzchni	kształt okrągły lub owalny; masa 1 sztuki około 100 g; powierzchnia wyrównana, właściwa dla wyrobu smażonego
Konsystencja i struktura	niejednolita, porowata, poszczególne składniki miękkie	jednolita, miękka, związanie dobre, górna i dolna powierzchnia lekko spieczona, chrupka
Barwa	niejednolita, charakterystyczna dla rodzaju kaszy lub ryżu i pozostałych składników zapiekanki niedopuszczalna brunatna lub czarna wynika z przypalenia	niejednolita, na powierzchni złocista do jasnobrązowej, na przekroju charakterystyczna dla mieszaniny jednolitej poszczególnych rodzajów kaszy i pozostałych składników
Smak i zapach	właściwy dla zapiekaneek sporządzonych z różnego rodzaju kasz lub ryżu z dodatkiem warzyw, owoców lub innych dodatków i przypraw smakowych niedopuszczalny stęchły, gorzki, jełki lub inny	charakterystyczny dla smażonych wyrobów sporządzonych z różnych rodzajów kaszy lub ryżu oraz składników i przypraw określonych recepturą

Tablica 10

Cechy	Wymagania		
	gołąbki	warzywa nadziewane	kotlety mączno-ryżowo-warzywne
Wygląd ogólny	liście kapusty słodkiej lub kiszanej uprzednio blanszowane, wypełnione nadzieniem; kształt owalny lub spłaszczony wałek; niedopuszczalne popęknięcia z prześwietem nadzienia oraz zabrudzenia powierzchni	warzywa wypełnione nadzieniem, poddane obróbce termicznej; kształt naturalny warzywa, na powierzchni ciętych widoczne nadzienie; wyjątek stanowią pomidory, które nadziewa się i nie poddaje obróbce termicznej	kształt okrągły lub owalny, masa 1 sztuki około 100 g powierzchnia wyrównana, właściwa dla wyrobu smażonego; niedopuszczalne zdeformowania i zabrudzenia powierzchni
Konsystencja i struktura	kapusty - miękka nierozgotowana; nadzienia - miękka, charakterystyczna dla użytych składników; związanie dobre niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników	warzyw - miękka, nierozgotowana; pomidorów - jędrna nadzienia - charakterystyczna dla użytych składników	niejednolita, miękka, związanie dobre, górna i dolna powierzchnia lekko spieczona, chrupka
Barwa	zewnątrzna - charakterystyczna dla świeżych lub kiszonych liści kapusty; na przekroju - niejednolita, z widocznymi ziarnkami ryżu lub kaszy i innych składników użytych zgodnie z recepturą	zewnątrzna - charakterystyczna dla zastosowanego warzywa; na przekroju - niejednolita, z widocznymi ziarnkami ryżu lub kaszy i warzyw oraz innymi składnikami użytymi zgodnie z recepturą	niejednolita, na powierzchni złocista do jasnobrązowej; na przekroju charakterystyczna dla mieszaniny poszczególnych składników; niedopuszczalna brunatna lub czarna wynika z przypalenia
Smak i zapach	gołąbków z kapusty słodkiej - właściwy dla gotowanej kapusty oraz użytych surowców, dodatków i przypraw wchodzących w skład nadzienia; gołąbków z kapusty kiszanej - właściwy dla gotowanej kapusty kiszanej oraz użytych surowców, dodatków i przypraw wchodzących w skład nadzienia z wyczuwalnym lekko kwaskowym posmakiem, niedopuszczalny stęchły, gorzki, jełki lub inny obcy	właściwy dla gotowanego warzywa oraz użytych surowców, dodatków i przypraw wchodzących w skład nadzienia; pomidorów nadziewanych - właściwy dla tego warzywa oraz użytych surowców, dodatków i przypraw wchodzących w skład nadzienia	właściwy dla użytych surowców, dodatków i przypraw

Tablica 11

Wyszczególnienie	Wymagania dotyczące zawartości nadzienia, %
Naleśniki	nie mniej niż 40
Naleśniki z nadzieniem owocowym	nie mniej niż 20
Pierogi	nie mniej niż 40
Knedle	nie mniej niż 20
Paszteciki	nie mniej niż 40
Krokiety	nie mniej niż 35
Kulebiaki	nie mniej niż 50
Warzywa nadziewane	nie mniej niż 50
Gołąbki	nie mniej niż 50

3.4. Wymagania chemiczne dotyczące półfabrykatów i wyrobów gotowych mączno-kaszowo-warzywnych. Wymagania chemiczne dotyczące zawartości wody, tłuszczu, skrobi, cukru, soli ustalają receptury lub normy zakładowe. W przypadku braku sprecyzowania wymagań szczegółowych w czynnościach kontrolnych bądź przy rozstrzygnięciu sporu wskaźniki chemiczne odnosi się do wzorca, tj. wyrobu uzyskanego z produkcji nadzorowanej.

3.5. Wymagania mikrobiologiczne

3.5.1. Wymagania mikrobiologiczne dla półfabrykatów niemrożonych

- bakterie grupy C nieobecne w 0,001 g,
- bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g produktu.

3.5.2. Wymagania mikrobiologiczne dla półfabrykatów mrożonych

- Pałeczki z grupy Coli nieobecne w 0,001 g.
- Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe oraz gronkowie chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g.
- Bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g produktu.

3.5.3. Wymagania mikrobiologiczne dla wyrobów gotowych

- Pałeczki z grupy Coli — nieobecne w 0,01 g produktu.
- Pałeczki z rodzaju Proteus — nieobecne w 0,1 g produktu.
- Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe — nieobecne w 0,1 g produktu.
- Bakterie z rodzaju Salmonella — nieobecne w 25,0 g produktu.
- Gronkowie chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 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.

Na opakowaniach jednostkowych powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:

- a) nazwa producenta,
- b) pełna nazwa wyrobu,
- c) data produkcji,
- d) masa jednostkowa netto,
- e) cena detaliczna.

Na opakowaniach zawierających produkt mrożony dodatkowo informację o treści: „Chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do powtórnego zamrożenia“.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Półfabrykaty mrożone powinny być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż -18°C .

Półfabrykaty niemrożone i wyroby gotowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze od $+4^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$ 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 mrożonych — 3 miesiące,
- półfabrykatów niemrożonych — 24 h,
- wyrobów gotowych — 48 h.

4.2.3. Transport — wg BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 12.

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.

Tablica 12

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 temperatury i półfabrykatów mrożonych	+	-	+
9	Oznaczenie zawartości wody	+	-	+
10	Oznaczenie zawartości tłuszczu	+	-	+
11	Oznaczenie zawartości skrobi ogółem	+	-	+
12	Oznaczenie zawartości cukru	+	-	+
13	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
14	Wykrywanie obecności bakterii z grupy Coli	+	-	-
15	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Protous	+	-	-
16	Wykrywanie obecności łaseczek przetrwalnikujących beztlenowych	+	-	-
17	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazododatnich	+	-	-
18	Wykrywanie obecności bakterii z rodzaju Salmonella	+	-	-

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, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek — wg BN-71/8150-01.

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 wymaganom rozdz. 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8159-06

a) wprowadzono zmiany w określeniach normalizowanych wyrobów dostosowując do BN-80/8150-03,

b) wprowadzono szerszy asortyment wyrobów mączno-kaszowo-warzywnych,

c) usystematyzowano w grupy asortymentowe uzyskując bardziej przejrzysty układ,

d) wprowadzono nowe zasady oceny partii.

3. Normy związane

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

PN-66/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

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

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

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

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 garnażeryjne. Pobieranie próbek

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

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

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

BN-77/8151-49 Produkcja garnażeryjna. Elementy i mięsa drobne, uzyskane z rozbioru tuszek nutrii

4. Symbol wg SWW — 2542-1.

5. Autorzy projektu normy — Lucyna Łacik, mgr inż. Barbara Wróbel — WSS SPOŁEM, Gdańsk.

