

wycof 30.12.92
12/92 p 30 6689

K. ob. —

UKD 637.513.82.664.944

MROŻONKI ARTYKUŁY MROŻONE I PRZECHOWYWANIE W CHŁODNIACH	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Mrożonki Produkty mięsne i podrobowe surowe	8163-01
		Zamiast BN-65/8163-01
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są produkty mięsne i podrobowe surowe, mrożone uznane przez urzędowy organ badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

1.2. Określenia

1.2.1. Produkty mięsne i podrobowe surowe - produkty powstałe przez odpowiednie przygotowanie z części zasadniczych tusz lub podrobów uformowane, owinięte w polietylen, zamrożone, stanowiące półprodukty o określonej przydatności kulinarnej, wymagające dalszej obróbki termicznej.

1.2.2. Porcja - uformowany produkt o odpowiedniej wadze.

1.2.3. Partia - ilość produktu tego samego rodzaju, tego samego producenta, o jednakowej masie w opakowaniu jednostkowym, w jednakowych opakowaniach transportowych z 1 miesiąca produkcji.

1.3. Normy związane

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach składowych

PN-67/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-71/O-79033 Opakowania transportowe prostopadłościowe. Szeregi wymiarowe

BN-72/8166-03 Mrożonki. Potrawy gotowe. Badania jakości

BN-70/8163-03 Mrożonki. Produkty mięsne i podrobowe surowe. Proces produkcyjny

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych (wielokondygnacyjnych)

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniu w chłodniach parterowych

BN-72/6414-02 Torby z folii polietylenowej zgrzewane

2. PODZIAŁ

2.1. Rodzaje. W zależności od rodzaju surowca rozróżnia się produkty mięsne i podrobowe mrożone;

- wołowe,
- cielęce,
- wieprzowe.

2.2. Oznaczenie

SZNYCEL CIEŁĘCY BN-71/8163-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Warunki produkcji i procesy produkcyjne powinny być zgodne z BN-70/8163-03.

3.1.2. Produkt gotowy

3.1.2.1. Kształt plastra. Porcje plastrów powinny być niepostrzępione i gładkie. Mięśnie powinny być nieuszkodzone, a mięso nie powinno zawierać odłamków kości.

3.1.2.2. Kształt porcji. Forma produktu powinna być zbliżona do prostopadłościanu lub walca. Uformowanie porcji składających się z części powinno być ściśle w celu umożliwienia do maksimum przeszerzenia powietrznych wewnątrz opakowania.

3.1.2.3. Wygląd. Produkt po zamrożeniu powinien zachować właściwe kształty typowe dla stanu przygotowania. Dopuszcza się oszronienie powierzchni kostki. Nie dopuszcza się śladów pleśni oraz innych zanieczyszczeń.

Nakład wznowiony, uwzględnia zmiany i poprawki wprowadzone do dnia 31.12.1974 r. (Wyd. II)

Zgłoszona przez Zjednoczenie Chłodni Składowych
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Chłodni Składowych dnia 2 lutego 1971 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 lipca 1971 r.
(Mon. Pol. nr 38/1971 poz. 249)

3.1.2.4. Barwa - charakterystyczna dla danego produktu w stanie zamrożonym, ze zmianami spowodowanymi ususzką powierzchniową.

3.1.2.5. Temperatura produktu gotowego

a) przy wydawaniu z chłodni nie powinna być wyższa niż -18°C ,

b) w obrocie detalicznym nie powinna być wyższa niż -12°C .

3.1.2.6. Konsystencja produktu zamrożonego - twarda. Po rozmrożeniu typowa dla mięsa i podrobów rozmrożonych. Powierzchnia mięsa wilgotna, wydzielająca płyn mięsny na całej powierzchni.

3.1.2.7. Zapach po rozmrożeniu. Produkt rozmrożony przez około 4 godz w temperaturze pokojowej powinien mieć zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa lub podrobów o osłabionym natężeniu.

Nie dopuszcza się zapachu kwaśnego, stęchłego, typowego dla zjełczenia tłuszczu i zapachu charakterystycznego dla wstępnego procesu rozkładu białek oraz innych obcych zapachów.

3.1.2.8. Masa porcji - 500 g lub 1000 g z dopuszczalną tolerancją $1 \pm 2\%$.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Wyroby surowe z mięsa wołowego

3.2.1.1. Befszyk z poledwicy wołowej

Surowiec	Poledwica wołowa z mięśni dobrze rozwiniętych, oczyszczona z tkanki łącznej z pozostawieniem omięsnej, bez łoju zewnętrznego i przekrwień.	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwona do szarociemnoczerwonej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry o kształcie nieregularnego owalu grubości około 20 mm
Cechy w stanie rozmrożonym	barwa	czerwona do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla mięsa rozmrożonego lekko pociemniała i lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty o bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wołowego; bez innych obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mięsa w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba plastrów	plastrów w porcji 500 g od 4 do 6 w porcji 1000 g od 8 do 12; dopuszcza się 1 dokładkę dla wyrównania wagi

3.2.1.2. Poledwica wołowa cała

Surowiec	Poledwica wołowa wraz z tzw. głową oczyszczona z tkanki łącznej z pozostawieniem omięsnej, bez łoju zewnętrznego i przekrwień	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen na całej swej długości o kształcie naturalnej poledwicy wołowej
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwona do szarociemnoczerwonej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	naturalnej poledwicy wołowej z głową z odciętym zwiężającym się końcem około 40 mm
Cechy w stanie rozmrożonym	barwa	czerwona do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla rozmrożonego mięsa wołowego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty w bardzo słabym natężeniu charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wołowego, bez innych obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mięsa w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
masa porcji	nie określa się dla poszczególnych poledwic, wagę netto określa się na opakowaniach zbiorczych	

3.2.1.3. Stek wołowy

Surowiec	Mięso wołowe wykrojone z mięśni udźca, oczyszczone z łoju, grubszych błon i ścięgien z pozostawieniem omięsnej	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szarojasnoczerwona do szarobrunatno-czerwonej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry mięsa w kształcie wydłużonego nieregularnego owalu, w zależności od kształtu mięśnia, z którego został wykrojony o grubości około 20 mm
	barwa	jasnoczerwona do brunatnoczerwonej, charakterystyczna dla rozmrożonego mięsa wołowego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty w bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wołowego, bez innych obcych zapachów
	liczba plastrów	plastrów w porcji 500 g od 4 do 6, w porcji 1000 g od 8 do 12; dopuszcza się 1 dokładkę do wyrównania wagi

3.2.1.4. Mięso wołowe pieczeniowe

Surowiec	Mięso wołowe wykrojone z udźca, rost-befu lub łopatki, oczyszczone z łoju, grubszych błon i ścięgien z pozostawieniem omięsnej	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen w kształcie podłużnym lekko spłaszczonym, zaleźnie od kształtu mięśnia, z którego porcja została wykrojona
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwona do szaro-brunatnoczerwonej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	podłużny, lekko spłaszczony, przygotowany typowo na pieczeń w zależności od mięśnia, z którego został wykrojony
	barwa	jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla mięsa wołowego rozmrożonego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty w bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wołowego. Bez innych obcych zapachów.
	liczba kawałków	jeden kawałek mięsa; dopuszcza się 1 kawałek dla wyrównania wagi

3.2.1.5. Mięso wołowe na gulasz

Surowiec	Mięso wołowe ścięgniaste pozostałe po wykrawaniu steków, pieczeni i rost-befów, oczyszczone z nadmiaru łoju, grubszych błon i powięzi	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięso bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwona do szaro-brunatnoczerwonej z widocznymi prześwitami tkanki łącznej i pozostałości łoju
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt kawałka	kawałki mięsa o nieregularnym kształcie i przekroju, stanowiące w przybliżeniu kostkę o krawędzi około 30 mm
	barwa	czerwona do brunatnoczerwonej z widocznymi prześwitami resztek łoju i tkanki łącznej, charakterystyczna dla mięsa wołowego rozmrożonego lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty w bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wołowego, bez innych obcych zapachów
	liczba kawałków	nie określa się

3.2.1.6. Mięso wołowe mielone

Surowiec	Mięso wołowe ścięgniaste pozostałe po wykrawaniu steków, pieczeni i rost-befów, oczyszczone z nadmiaru łoju, grubszych błon i powięzi	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwona do szaro-brunatnoczerwonej z widocznymi prześwitami tkanki łącznej i pozostałości łoju
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt kawałka	kawałki mięsa o nieregularnym kształcie i przekroju, stanowiące w przybliżeniu kostkę o krawędzi około 30 mm
	barwa	czerwona do brunatnoczerwonej z widocznymi prześwitami resztek łoju i tkanki łącznej, charakterystyczna dla mięsa wołowego rozmrożonego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty o bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wołowego, bez innych obcych zapachów
	liczba kawałków	nie określa się

3.2.1.7. Rostbef wołowy

Surowiec	Mięso wołowe z kością z tylnej ćwierci tuszy wołowej złożonej z części mięśnia najdłuższego grzbietu, mięśni przyczepów pośladka do kręgow łędźwiowych i górnej części mięśnia skośnego brzucha, oczyszczone ze skrzepów krwi i postrzępień	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwona do szarociemnoczerwonej, tkanki tłuszczowej biała do jasnokremowej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	porcja mięsa z kością, z zawiniętą górną częścią łaty w miejsce wyciągniętej pośladki, w kształcie nieregularnego prostokąta lub kwadratu w zależności od wielkości porcji
	barwa	mięsa czerwone do ciemnoczerwonej tkanki tłuszczowej biała do jasnokremowej, charakterystyczna dla mięsa wołowego rozmrożonego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty o bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wołowego, bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mięsa w stanie rozmrożonym, dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba kawałków	jeden kawałek mięsa; dopuszcza się jeden mały kawałek mięsa dla wyrównania wagi

3.2.2. Wyroby surowe z mięsa cielęcego3.2.2.1. Kotlet cielęcy z kostką

Surowiec	Mięso uzyskane z górki cielęcej z usuniętymi kręgami i wyrostkami ościstymi, z pozostawionymi częściami żeber o długości około 40 mm od nasady żeber	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięso bezpośrednio po rozpakowaniu: dopuszczalna szaroróżowa do szaroróżowej, z widocznymi przejaśnieniami na styku żeber z mięsem
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry w kształcie zbliżonym do owalu o grubości około 20 mm, o krawędzi zakończonej końcem żebra; dopuszcza się również kotlety bez żeber wynikające z anatomicznego podzielenia górki
	barwa	mlecznoróżowa do różowej z prześwitami tkanki łączącej i tłuszczu na styku żeber z mięsem
	zapach	swoisty w bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa cielęcego; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mięsa w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba plastrów	liczba plastrów w porcji 500 g od 4 do 6, w porcji 1000 g od 8 do 12; dopuszcza się 1 dokładkę mięsa dla wyrównania wagi

3.2.2.2. Sznycel cielęcy

Surowiec	Mięso cielęce wykrojone z udźca, łopatki lub górki, oczyszczone z łożu, grubszych błon i powięzi z pozostawieniem omięsnej	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaromleczno-różowa do szaroróżowej z prześwitami omięsnej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry mięsa w kształcie nieregularnego wydłużonego owalu, w zależności od kształtu mięśnia, z którego zostały wykrojone o grubości około 20 mm
	barwa	mlecznoróżowa do różowej, charakterystyczna dla rozmrożonego mięsa cielęcego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa cielęcego, bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mięsa w stanie rozmrożonym, dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba plastrów	liczba plastrów w porcji 500 g do 4 do 6, w porcji 1000 g od 8 do 12, dopuszcza się 1 dokładkę dla wyrównania wagi

3.2.2.3. Cielęcina dietetyczna

Surowiec	Mięso cielęce pozostałe po wykrojeniu sznyceli i kotletów, oczyszczone z nadmiaru łożu, przekrwień, grubszych żył i powięzi, rozdrobnione na wilku przez siatkę o oczkach 2 mm, przemieszane ręcznie lub na mieszalce	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	masy bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroróżowa z widocznymi przejaśnieniami tłuszczu i tkanki łącznej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt masy	rozdrobnione mięso cielęce bez wyraźnego kształtu
	barwa	różowa z widocznymi punktami tłuszczu i tkanki łącznej, charakterystyczna dla rozmrożonego mięsa cielęcego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa cielęcego; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mięsa mielonego w stanie rozmrożonym, wiotka, osłabiona, z widocznym wycieknięciem płynu mięsnego

3.2.3. Wyroby surowe z mięsa wieprzowego3.2.3.1. Kotlet schabowy z kostką

Surowiec	Schab wieprzowy z usuniętymi kręgami i wyrostkami ościstymi z pozostawionymi częściami żeber długości około 40 mm od nasady żeber, oczyszczony z grubszych warstw tłuszczu, tkanki łącznej i postrzępień	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu - szaroróżowa do szarociemnoróżowej z widocznymi przejaśnieniami i na styku żeber z mięsem
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry o kształcie zbliżonym do owalu o grubości około 20 mm, o krawędzi zakończonej końcem żebra, dopuszcza się również kotlety bez żeber, wynikające z anatomicznego podzielenia schabu; dopuszcza się postrzępione końce żeber
	barwa	mięsa różowa do ciemnoróżowej z prześwitami tkanki łącznej i tłuszczu na styku żebra z mięsem; tłuszczu kremowa
	zapach	swoisty w bardzo słabym natężeniu, charakterystyczny dla rozmrożonego mięsa wieprzowego; bez obcych zapachów
	liczba plastrów	liczba plastrów w porcji 500 g od 4 do 6, w porcjach 1000 g od 8 do 12; dopuszcza się 1 dokładkę mięsa dla wyrównania wagi

3.2.3.2. Żeberka wieprzowe

Surowiec	Żeberka wieprzowe z usuniętymi częściami mostka, niepokrytymi warstwą mięśni, oczyszczone ze skrzepów krwi i zanieczyszczeń	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt opakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	mięsa bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwona do szaroczerwonej, tłuszczu - białokremowa do szarokremowej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt kawałków	żeberek o różnych kształtach kwadratu lub prostokąta, w zależności od ich grubości; dopuszcza się postrzępione końce żeberek
	barwa	mięsa jasnoczerwona do czerwonej, tłuszczu białokremowa do szarokremowej, charakterystyczna dla rozmrożonego mięsa wieprzowego, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mięsa w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba kawałków	liczba kawałków w porcji 500 g od 4 do 6, w porcji 1000 g od 8 do 12; dopuszcza się 1 dokładkę dla wyrównania wagi

3.2.4.2. Serca wołowe

Surowiec	Serca wołowe oczyszczone z pozostałości tętnicy głównej wraz z pierścieniem włóknistym i kośćmi sercowymi oraz ze skrzepów krwi	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	serc bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szarociemnoczerwona do szarowiśniowej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plasterów	plasty o kształcie płaskiego stożka lub płaskie o nieokreślonej grubości
	barwa	serc ciemnoczerwona do wiśniowej, charakterystyczna dla rozmrożonych serc, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla serc w stanie rozmrożonym. Dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba plasterów	nie określa się

3.2.4. Wyroby podrobowe surowe3.2.4.1. Wątroba wołowa

Surowiec	Wątroba wołowa oczyszczone z dużych przewodów żółciowych, z powierzchniowych przerostów tkanki łącznej i skrzepów krwi	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt opakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroczerwono-brunatna
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plasterów	nieregularny i niejednolitej grubości
	barwa wątroby	czerwonobrunatna, charakterystyczna dla rozmrożonej wątroby, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły, w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla wątroby w stanie zamrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną oraz wyciek płynu wątrobowego
	liczba plasterów	nie określa się

3.2.4.3. Ozory wołowe

Surowiec	Ozory wołowe oczyszczone ze skrzepów krwi i wszelkich zanieczyszczeń	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	powierzchni cięcia jasna do ciemnoczerwonej i fioletowej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt i wygląd	gruby o końcu zaokrąglonym i brzegach ostrych, nieuszkodzony, wolny od skrzepów krwi i zanieczyszczeń
	barwa	powierzchni odcięcia jasna do ciemnoczerwonej i fioletowej, charakterystyczna dla rozmrożonych ozorów, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły, o bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla ozorów w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba ozorów	w zasadzie jeden ozór z dokładką dla wyrównania wagi

3.2.4.4. Wątroba cielęca

Surowiec	Wątroba cielęca oczyszczona z dużych przewodów żółciowych, z powierzchniowych przerostów tkanki łącznej i skrzepów krwi	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa wątroby	bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaro-jasno-żółto-brunatna
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry o kształcie nieregularnym i niejednolitej grubości
	barwa	jasno-żółto-brunatna, charakterystyczna dla rozmrożonej wątroby, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły, o bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla wątroby w stanie rozmrożonym, wiotka, osłabiona, z widocznym wyciekaniem płynu wątrobowego
	liczba plastrów	nie określa się

3.2.4.6. Płuca cielęce

Surowiec	Płuca cielęce z usuniętymi tchawicą i krtanią, oczyszczone ze skrzepów krwi i zanieczyszczeń, stanowiące płyty płucne wraz z przełykiem i częściami ścięgnistymi przepony brzusznej	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroróżowa
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt kawałków	kształtu płatów płucnych, z dodatkami mięsa nie określa się
	barwa	jasnoróżowa, charakterystyczna dla płuc w stanie rozmrożonym, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	charakterystyczny dla płuc w stanie rozmrożonym, mdły w bardzo słabym natężeniu
	konsystencja	charakterystyczna dla płuc w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba kawałków	nie określa się

3.2.4.5. Serca cielęce

Surowiec	Serce cielęce oczyszczone z pozostałości tętnicy głównej wraz z pierścieniem włóknistym i chrząstkami sercowymi i skrzepów krwi	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	serc bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroróżowa do szaroczerwonej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry o kształcie płaskiego stożka lub płaski o nieokreślonej grubości
	barwa	serc różowa do czerwonej; charakterystyczna dla serc w stanie rozmrożonym, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły, o bardzo słabym natężeniu, bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla serc w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba plastrów	nie określa się

3.2.4.7. Ozorki cielęce

Surowiec	Ozorki cielęce oczyszczone ze skrzepów krwi i wszelkich zanieczyszczeń	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	powierzchni cięcia jasna do ciemnoczerwonej i fioletowej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	ozorki pakowane w całości; dopuszcza się dokładkę dla wyrównania wagi
	barwa	powierzchni odcięcia jasna do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla rozmrożonych ozorków, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla ozorków w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba	kilka ozorków całych; dopuszcza się dokładkę dla wyrównania wagi

3.2.4.8. Nerki cielece

Surowiec	Nerki cielece oczyszczone z resztek przewodów moczowych, skrzepów krwi i zanieczyszczeń, oraz nadmiaru łoju z pozostawieniem łoju do grubości 10 mm	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczerlnie wypełniać opakowanie
	barwa	nerkę bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaro-żółtawo-czerwona, łoju szarokremowa
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	połówki nerek; dopuszcza się 1 dokładkę nerki dla wyrównania wagi
	barwa	nerki żółtawoczerwona, łoju kremowa, charakterystyczna dla nerek rozmrożonych, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla nerek cielecych rozmrożonych; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba kawałków	9 poówek (nie określa się)

3.2.4.9. Mózgi cielece

Surowiec	Mózgi cielece oczyszczone z zewnętrznej błony, skrzepów krwi i wszelkich zanieczyszczeń	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczerlnie wypełniać opakowanie
	barwa	mózg bezpośrednio po rozpakowaniu szaro-żółtawo-różowa
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	nie określa się
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mózgów cielecych rozmrożonych; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną oraz wycieki

3.2.4.10. Wątroba wieprzowa

Surowiec	Wątroba wieprzowa oczyszczone z dużych przewodów żółciowych, przerostów tkanki łącznej, oraz skrzepów krwi	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczerlnie wypełniać opakowanie
	barwa	wątroby bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaro-żółto-brunatna
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry w kształcie nieregularnym i niejednolitej grubości
	barwa	żółtobrunatna, charakterystyczna dla wątroby rozmrożonej, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu

cd. tablicy

Surowiec	Wątroba wieprzowa oczyszczone z dużych przewodów żółciowych, przerostów tkanki łącznej, oraz skrzepów krwi	
Cechy w stanie rozmrożonym	konsystencja	charakterystyczna dla wątroby w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną i wyciek płynu wątrobowego
	liczba plastrów	w porcji nie określa się

3.2.4.11. Serca wieprzowe

Surowiec	Serca wieprzowe oczyszczone z pozostałości naczyń krwionośnych, skrzepów krwi i zanieczyszczeń	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczerlnie wypełniać opakowanie
	barwa	serc bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaro-jasno-czerwona
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt plastrów	plastry o kształcie płaskiego stożka lub płaskie, o nieokreślonej grubości
	barwa	jasnoczerwona, charakterystyczna dla serc w stanie rozmrożonym, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla serc w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba plastrów	nie określa się

3.2.4.12. Płuca wieprzowe

Surowiec	Płuca wieprzowe z usuniętą tchawicą i krtanią, oczyszczone ze skrzepów krwi i zanieczyszczeń, stanowiące płyty płucne wraz z przełykiem i częściami ścięgniętymi przepony brzusznej	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczerlnie wypełniać opakowanie
	barwa	bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaroróżowa do szarojasnoczerwonej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt kawałków	kształtu płatów płucnych z dodatkiem mięsa nie określa się
	barwa	różowa do jasnoczerwonej, charakterystyczna dla płuc w stanie rozmrożonym, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu
	konsystencja	charakterystyczna dla płuc w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba kawałków	w porcji nie określa się

3.2.4.13. Ozorki wieprzowe

Surowiec	Ozorki wieprzowe oczyszczone ze skrzepów krwi i wszelkich zanieczyszczeń	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	powierzchni napięcia jasna do ciemnoczerwonej i fioletowej
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	ozorki pakowane w całości; dopuszcza się dokładkę dla wyrównania wagi
	barwa	powierzchni odcięcia jasna do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla rozmrożonych ozorków, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo małym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla rozmrożonych ozorków; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
	liczba	kilka ozorków całych; dopuszcza się dokładkę ozorka dla wyrównania wagi

3.2.4.14. Nerki wieprzowe

Surowiec	Nerki wieprzowe oczyszczone ze skrzepów krwi i zanieczyszczeń, nadkrojone wzdłuż dłuższej osi narządu z usuniętymi resztkami przewodu moczowego i miedniczek nerkowych	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	bezpośrednio po rozpakowaniu dopuszczalna szaro-żółto-brunatna
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	nerki całe nadcięte wzdłuż osi
	barwa	żółtobrunatna, charakterystyczna dla nerek w stanie rozmrożonym, lekko pociemniała, lekko poszarzała na powierzchni
	zapach	swoisty, mdły w bardzo małym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla nerek w stanie rozmrożonym; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną
		kilka nerek; dopuszcza się dokładkę nerki dla wyrównania wagi

3.2.4.15. Mózgi wieprzowe

Surowiec	Mózgi wieprzowe oczyszczone z zewnętrznej błony, skrzepów krwi, odłamków kości i zanieczyszczeń	
Cechy w stanie zamrożonym	wygląd i kształt	produkt zapakowany w polietylen powinien możliwie szczelnie wypełniać opakowanie
	barwa	bezpośrednio po rozpakowaniu szarżółta
Cechy w stanie rozmrożonym	kształt	nie określa się
	zapach	swoisty, mdły w bardzo słabym natężeniu; bez obcych zapachów
	konsystencja	charakterystyczna dla mózgow wieprzowych rozmrożonych; dopuszcza się konsystencję wiotką, osłabioną oraz wyciek

4. OPAKOWANIE, PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT4.1. Opakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe dla mrożonych produktów mięsnych i podrobowych stanowią:

- torby z folii polietylenowej grubości 0,06 mm i powyżej o wymiarach zgodnych z BN-72/6414-02
- folia polietylenowa.

Opakowania powinny być: czyste, nie używane, suche, bez obcych zapachów, nie uszkodzone, dopuszczone przez władze sanitarne do pakowania żywności.

4.1.2. Opakowania transportowe dla mrożonych produktów mięsnych i podrobowych stanowią pudła z tektury falistej, zapewniające nieuszkodzenie produktów w czasie staplania i transportu, czyste, suche, nowe, bez obcych zapachów i śladów pleśni, o wymiarach dostosowanych do PN-71/0-79033.

Wypełnienie pudeł powinno być ściśle a równocześnie nie powinno deformować kształtu pudła, stosowane wkładki powinny być czyste, suche, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

4.2. Pakowanie. Pakowanie do opakowań transportowych powinno być dokonywane w pomieszczeniu o temperaturze nie wyższej niż -2°C w możliwie krótkim czasie. Pudło po zapakowaniu powinno być zaklejone taśmą lub szkłem wodnym.

Produkt zapakowany do opakowań transportowych powinien być niezwłocznie złożony w pomieszczeniu o właściwej temperaturze.

4.3. Znakowanie

4.3.1. Znakowanie opakowań jednostkowych. Znakowanie powinno obejmować następujące napisy umieszczone na opakowaniu jednostkowym lub etykiecie:

- nazwa producenta i ewentualny znak firmowy,
- nazwa towaru i nr normy,
- napis "Produkt mrożony",

- sposób rozmrażania i przyrządzania,
- napis: "Po rozmrożeniu, produkt krótkotrwały";
- ocena jednostkowa porcji,
- data produkcji,
- waga netto, kg.

Napisy powinny być wykonane estetycznie za pomocą barwników bezwonných, trwałych i nieszkodliwych dla zdrowia.

Treść napisu powinna być czytelna i poszczególne elementy barw nie powinny być przesunięte i nie powinny zniekształcać jej treści. Etykiety powinny być umieszczone w taki sposób, aby nie uległy zniszczeniu i zabrudzeniu przez zawartość opakowania.

4.3.2. Znakowanie opakowań transportowych. Na obydwóch czołach pudła tekturowego należy umieścić na opakowaniu lub na etykiecie następujące napisy:

- nazwa producenta i ewentualnie znak fabryczny
- nazwa produktu,
- napis "Produkt mrożony",
- data produkcji,
- waga netto, kg,
- liczba porcji.

Nad etykietą powinna być odcisnięta strzałka wskazująca wierzch wieczek opakowania. Strzałka o wymiarach 60 mm długości i 15 mm szerokości, skierowana ostrzem w górę.

4.4. Przechowywanie. Pomieszczenia składowe do przechowywania mrożonych produktów mięsnych i podrobowych surowych powinny odpowiadać wymaganiom higieniczno-sanitarnym wg FN-64/A-07008.

Produkt przechowywany w warunkach klimatycznych i okresach wg FN-67/A-07005, powinien zachować jakość zgodną z normą przedmiotową.

Staplowanie opakowań transportowych w pomieszczeniach chłodniczych wg BN-66/8160-04, BN-66/8160-05.

4.5. Transport. Do transportu mrożonych produktów mięsnych i podrobowych surowych należy używać środków transportowych przeznaczonych do przewozu mrożonej żywności.

Ładownia środka transportowego powinna być szczelna, sucha, bez obcych zapachów i śladów pleśni oraz wyposażona w czyste kratki na podłodze.

W przypadku gdy nie przewiduje się dalszego przechowywania, dopuszcza się stosowanie na bliskie odległości środków transportowych nie chłodzonych o izotermicznych ładowniach zakładając, że przewóz łącznie z załadunkiem i wyładunkiem nie może trwać dłużej niż 2 godz w porze letniej i 4 godz w porze zimowej.

Przesyłki kolejowe należy nadawać jako przesyłki poczesne przewożone w terminie dostawy przewidzianym dla przesyłek ekspresowych.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań. Poszczególne badania dotyczą sprawdzenia:

- a) kształtu, wielkości, wyglądu i obróbki,
- b) barwy,
- c) zapachu,
- d) konsystencji,
- e) temperatury,
- f) masy.

5.2. Pobieranie próbek - wg BN-72/8166-03.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania wymienione w 3.2. z wyjątkiem e) i f), wykonuje się organoleptycznie.

5.3.2. Sprawdzenie temperatury produktu. Jedno opakowanie transportowe pobrane wg 5.1. otworzyć, umieścić termometr wewnątrz zawartości opakowania bezpośrednio i po 10 min sprawdzić temperaturę.

5.3.3. Sprawdzenie masy. Pobrać z opakowania transportowego od 3 do 5 opakowań jednostkowych i sprawdzić zgodność wagi netto i liczbę opakowań z deklaracją.

5.4. Ocena partii. Partię zamrożonych produktów mięsnych i podrobowych surowych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wg 5 dadzą wyniki zgodne z 3 i 4.

K O N I E C

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa

12. BN-71/8163-01 Mrożonki. Produkty mięsne i podrobowe surowe
1211

zmiana 2
. 92.06.05

W punkcie 4.3 skreśla się: cenę jednostkową procji.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 4/72 poz. 57

(Biuletyn PKNMiJ nr 10/92 poz. 53)