

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-86
	Osłonki naturalne	8012-02
		Zamiast BN-64/8012-02
		Grupa katalogowa 1214

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są osłonki naturalne przeznaczone do produkcji wędlin, konserwowane przez solenie lub suszenie.

1.2. Zakres normy. Niniejsza norma stanowi podstawę do oceny jakościowej osłonek naturalnych, przeznaczonych do produkcji wędlin.

1.3. Określenia

1.3.1. rodzaj osłonek — jelita pochodzące z jednego gatunku zwierząt rzeźnych.

1.3.2. osłonki oryginalne — jelita i pęcherze zwierząt rzeźnych, z których usunięto zawartość, błony surowicze, błony śluzowe lub tylko śluz z resztkami zawartości treści pokarmowej — niesortowane i niekalibrowane.

1.3.3. osłonki sortowane — jelita każdego gatunku zwierząt posegregowane na asortymenty.

1.3.4. osłonki kalibrowane — jelita o ustalonej średnicy (w milimetrach); kalibruje się: kiełbaśnice, jelita wiankowe, jelita środkowe.

1.3.5. osłonki mierzone — jelita i pęcherze o określonej jednostkowo wielkości; mierzy się: pęcherze wieprzowe i bydlęce, kątnice bydlęce.

1.3.6. osłonki konserwowane — osłonki solone lub suszone.

1.3.7. osłonki krótkie — kawałki osłonek naturalnych, których minimalną długość określono w wymaganiach szczegółowych niniejszej normy.

1.3.8. partia osłonek produkcyjna — osłonki jednego asortymentu wyprodukowane przez jeden zakład produkcyjny w ciągu jednej doby.

1.3.9. partia osłonek dostawcza (wysyłkowa) — osłonki jednego asortymentu wyprodukowane przez jeden zakład produkcyjny, przedstawione jednorazowo do odbioru.

1.3.10. szprycery — osłonki z małymi otworkami (średnica otworków do 1 mm) w ściankach.

1.3.11. prześwity — osłabione miejsca ścianek osłonek na skutek uszkodzenia jednej z warstw mięśniowych.

1.3.12. czerwieniastość — czerwony lub różowy nalot na ściankach osłonek, spowodowany przez bakterie sololubne i barwnikotwórcze; czerwieniastość jest wadą usuwalną.

1.3.13. rdzawka — białe, żółte lub brązowe plamy na ściankach osłonek solonych, spowodowane przez bakterie.

1.3.14. szare plamy — miejscowe zszarzenia ścianek osłonek.

1.3.15. guzki suche — ogniska martwicowe lub bliznowate na ściankach jelit.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział (klasyfikacja)

2.1.1. Rodzaje, asortymenty i odmiany osłonek — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 10 kwietnia 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1986 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1986 poz. 23)

Tablica 1

Rodzaj osłonek	Nazwa anatomiczna	Asortyment osłonek — nazwa użytkowa	Odmiany osłonek	
			solone	suszone
1	2	3	4	5
wieprzowe	jelita cienkie (dwunastnica, jelito czcze i jelito biodrowe) jelita grube — jelito ślepe — okrężnica — prostopnica żołądki pęcherze moczowe	kielbaśnice kątnice wieprzowe jelita grube wieprzowe pofałdowane i proste krzyżówki wieprzowe żołądki wieprzowe pęcherze wieprzowe	+	-
bydłące	jelita cienkie (dwunastnica, jelito czcze i jelito biodrowe) jelita grube — jelito ślepe — okrężnica — prostopnica pęcherze moczowe przetyki	jelita wiankowe kątnice bydłące jelita środkowe krzyżówki bydłące pęcherze bydłące przetyki bydłące	+	-
cielęce	jelita cienkie (dwunastnica, jelito czcze, jelito biodrowe, okrężnica lub jelito czcze i jelito biodrowe) jelita ślepe pęcherze moczowe	jelita cienkie cielęce kątnice cielęce pęcherze cielęce	+	-
baranie i kozie	jelita cienkie (dwunastnica, jelito czcze, jelito biodrowe) jelita ślepe prostnice	jelita cienkie baranie i kozie kątnice baranie i kozie krzyżówki baranie i kozie	+	-
końskie	jelita cienkie (dwunastnica, jelito czcze, jelito biodrowe) przetyki pęcherze moczowe	jelita cienkie końskie przetyki końskie pęcherze końskie	+	-

2.1.2. Kalibry osłonek — wg tabl. 2.

Tablica 2

Rodzaj	Asortyment	Kaliber osłonki (mm)	Symbol kalibru, kolor wywieszki lub sznurka
1	2	3	4
wieprzowe	kielbaśnice	do 32 od 32 do 36 powyżej 36 nie kalibrowane	I niebieski II czerwony III biały IV żółty
bydłące	jelita wiankowe jelita środkowe	do 36 od 36 do 40 powyżej 40 nie kalibrowane do 50 od 50 do 60 powyżej 60 nie kalibrowane	I niebieski II czerwony III biały IV żółty I niebieski II czerwony III biały IV żółty
cielęce	jelita cienkie cielęce	nie kalibrowane	IV żółty
baranie i kozie	jelita cienkie baranie i kozie	nie kalibrowane	IV żółty
końskie	jelita cienkie końskie	nie kalibrowane	IV żółty

2.1.3. Wielkości osłonek mierzonych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Rodzaj	Asortyment	Oznakowanie pęczka
1	2	3
wieprzowe	pęcherze wieprzowe małe — do 25 cm duże — powyżej 25 cm	I niebieski II czerwony
bydłące	kątnice bydłące małe — do 100 cm duże — powyżej 100 cm pęcherze bydłące małe — do 30 cm duże — powyżej 30 cm	I niebieski II czerwony I niebieski II czerwony

2.1.4. Osłonki nie kalibrowane i nie mierzone. Osłonki nie wymienione w 2.1.2 i 2.1.3 nie są kalibrowane ani mierzone.

2.2. Przykład oznaczenia

a) kielbaśnic nie kalibrowanych solonych:

KIELBAŚNICE IV SOLONE BN-86/8012-02

b) pęcherzy bydłących dużych suszonych:

PĘCHERZE BYDŁĄCE II SUSZONE BN-86/8012-02

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Wymagania ogólne. Oślönki naturalne powinny pochodzić z przewodów pokarmowych i pęcherzy zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Do produkcji wędlin nie nadają się oślönki naturalne wykazujące:

- zapach zjełczenia, gnilny, kwaśny lub inny obcy,
- barwę szarozieloną lub inną nietypową,
- rozpadanie się ścianek ośleń lub inne oznaki zepsucia.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Oślönki wieprzowe solone

3.2.1.1. Kielbaśnice — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania
Barwa	perłowobiała, perłowokremowa, kremowa, kremowoszara, jasnoróżowa lub różowa
Wygląd	oślönki zwinięte w pęczki związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej oraz pozbawione błon surowiczych i śluzowych; dopuszcza się nieznaczne pozostawianie błony śluzowej oraz guzki suche; w pęczku — 50 m; długość najkrótszego odcinka — 0,5 m
Zapach	swoisty, właściwy dla ośleń wieprzowych solonych
Wytrzymałość	oślönki bez dziur wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku; dopuszczalne szprycery i oślönki z prześwitami

3.2.1.2. Kątnice wieprzowe — wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Wymagania
Barwa	perłowobiała, perłowokremowa, kremowa, jasnoróżowa, różowa lub szara
Wygląd	oślönki złożone w pęczek, związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą; dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, tłuszczu i błon śluzowych; dopuszcza się nieznaczne pozostawienie tłuszczu i guzki suche; w pęczku — 10 sztuk; długość najkrótszego odcinka — 0,3 m
Zapach	swoisty, właściwy dla ośleń wieprzowych, solonych
Wytrzymałość	oślönki bez dziur wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym odcinku; dopuszcza się oślönki z prześwitami

3.2.1.3. Jelita grube wieprzowe pofałdowane i proste — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cechy	Wymagania
Barwa	różowoszara lub szara z odcieniem niebieskim, niejednakowa na całym odcinku
Wygląd	oślönki związane w pęczki, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, tłuszczu i błon śluzowych; dopuszcza się nieznaczne pozostawienie tłuszczu i guzki suche; w pęczku — 10 sztuk; długość najkrótszego odcinka — 0,3 m

cd. tabl. 6

Cechy	Wymagania
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit grubych wieprzowych, solonych
Wytrzymałość	oślönki bez dziur i nacięć; dopuszczalne oślönki z prześwitami; wytrzymują próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym odcinku

3.2.1.4. Krzyżówki wieprzowe — wg tabl. 7.

Tablica 7

Cechy	Wymagania
Barwa	jasnoróżowa, różowa lub jasnoszara
Wygląd	oślönki związane w pęczki, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, kału, tłuszczu i śluzu; dopuszcza się nieznaczne ilości śluzu, tłuszczu i guzki suche; w pęczku — 10 sztuk; długość najkrótszego odcinka — 0,3 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit grubych wieprzowych, solonych
Wytrzymałość	oślönki bez dziur i nacięć; wytrzymują próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym odcinku

3.2.1.5. Żołądki wieprzowe — wg tabl. 8.

Tablica 8

Cechy	Wymagania
Barwa	kremowa, kremoworóżowa, szaroróżowa lub jasnoszara
Wygląd	pojedyncze żołądki z zewnątrz i wewnątrz oblepione solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, tłuszczu i błony śluzowej; dopuszczalne nieznaczne pozostałości tłuszczu i błony śluzowej; żołądki konserwowane i składowane bez układania w pęczki
Zapach	swoisty, właściwy dla żołądków wieprzowych solonych
Wytrzymałość	żołądki bez dziur i nacięć

3.2.2. Oślönki wieprzowe suszone — pęcherze wieprzowe — wg tabl. 9.

Tablica 9

Cechy	Wymagania
Barwa	jasnosłomkowa, złocista o lekko różowym odcieniu z naturalnym połyskiem; dopuszcza się pęcherze matowe, jak i z nieznacznymi przekrwieniami
Wygląd	pęcherze złożone w pęczki związane sznurkiem, dokładnie oczyszczone z tłuszczu i tkanki łącznej; niedopuszczalne zanieczyszczenia obce; w pęczku — 25 sztuk
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit suszonych; niedopuszczalny ostry zapach moczu i stęchły
Wytrzymałość	oślönki bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez gryzienie, wytrzymujące próbę badania powietrzem, bez pęknięć w miejscu złożenia

3.2.3. Osłonki bydłące solone

3.2.3.1. Jelita wiankowe — wg tabl. 10.

Tablica 10

Cechy	Wymagania
Barwa	kremowa, różowa, jasnoróżowa, perłowa, jasnoszara lub szara
Wygląd	jelita zwinięte w pęczki związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, tłuszczu i błon śluzowych; dopuszczalne nieznaczne pozostałości tłuszczu oraz guzki suche; w pęczku — 20 m; długość najkrótszego odcinka 0,5 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit bydłących solonych
Wytrzymałość	osłonki bez dziur, z prześwitami, wytrzymujące próbę badania powietrzem nie uszkodzonym odcinku

3.2.3.2. Kątnice bydłące — wg tabl. 11.

Tablica 11

Cechy	Wymagania
Barwa	kremoworóżowa, jasnoszara lub szara
Wygląd	osłonki złożone w pęczek, związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, tłuszczu i błon śluzowych; dopuszcza się nieznaczne pozostałości tłuszczu i błon śluzowych; w pęczku — 10 sztuk; długość najkrótszego odcinka — 30 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit bydłących solonych
Wytrzymałość	osłonki bez dziur, z prześwitami, wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym odcinku

3.2.3.3. Jelita środkowe — wg tabl. 12.

Tablica 12

Cechy	Wymagania
Barwa	kremoworóżowa, jasnoróżowa, perłowa lub szara
Wygląd	osłonki złożone w pęczek, związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, pozostałości tłuszczu i błon śluzowych; dopuszcza się nieznaczne pozostałości tłuszczu, błon śluzowych oraz guzki suche; w pęczku — 10 sztuk; długość najkrótszego odcinka — 0,50 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit bydłących solonych; niedopuszczalny zapach zjełczanego tłuszczu lub inny obcy
Wytrzymałość	osłonki bez dziur, z prześwitami, wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym odcinku

3.2.3.4. Krzyżówki bydłące — wg tabl. 13.

Tablica 13

Cechy	Wymagania
Barwa	kremowożółtawa, jasnoszara lub szara
Wygląd	osłonki złożone w pęczek, związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, kału, tłuszczu i błon śluzowych, korony (odbytu) obcięte; dopuszcza się nieznaczne pozostałości tłuszczu i błon śluzowych; w pęczku — 10 m; długość najkrótszego odcinka — 0,30 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit bydłących solonych
Wytrzymałość	osłonki bez dziur, z prześwitami, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku

3.2.3.5. Przełyki bydłące — wg tabl. 14.

Tablica 14

Cechy	Wymagania
Barwa	kremowa, jasnoszara lub szara, błyszcząca, dopuszcza się matową
Wygląd	przełyki złożone w pęczek, pokryte równomiernie solą; warstwa mięśniowa i błona śluzowa dokładnie usunięte, niedopuszczalne zanieczyszczenia obce, na osłonkach może pozostać nieznaczna ilość błony śluzowej; w pęczku — 25 sztuk; długość najkrótszego odcinka — 0,30 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit bydłących solonych
Wytrzymałość	osłonki bez dziur i nacięć, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku

3.2.4. Osłonki bydłące suszone

3.2.4.1. Przełyki bydłące — wg tabl. 15.

Tablica 15

Cechy	Wymagania
Barwa	słomkowa z odcieniem żółtym lub jasnobrażowa z naturalnym połyskiem, dopuszcza się matową
Wygląd	przełyki złożone w pęczek, przewiązane co najmniej w dwóch miejscach, bez uszkodzeń mechanicznych oraz bez dziur wygryzionych przez owady i gryzonie; w pęczku — 25 sztuk; długość najkrótszego odcinka 0,30 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit bydłących suszonych; niedopuszczalny zapach stęchły lub inny obcy
Wytrzymałość	osłonki całe, elastyczne, bez ostrych załamań, wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym odcinku

3.2.4.2. Pęcherze bydłące — wg tabl. 16.

Tablica 16

Cechy	Wymagania
Barwa	słomkowa z odcieniem żółtym lub jasnobrażowa z naturalnym połyskiem; dopuszczalne nieznaczne przekrwienia

cd. tabl. 16

Cechy	Wymagania
Wygląd	pęcherze spłaszczone i złożone trzykrotnie wzdłuż osi, ułożone w pęczki przewiązane co najmniej w dwóch miejscach, pęcherze dokładnie oczyszczone z tłuszczu i tkanki łącznej, bez sklejeń, otworów; w pęczku — 25 sztuk
Zapach	swoisty, właściwy dla pęcherzy bydłych suszonych; niedopuszczalny ostry zapach moczu, stęchły lub inny obcy
Wytrzymałość	osłonki całe bez uszkodzeń, wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym pęcherzu

3.2.5. Osłonki cielęce solone**3.2.5.1. Jelita cienkie cielęce — wg tabl. 17.**

Tablica 17

Cechy	Wymagania
Barwa	perłowa, kremowa, jasnoróżowa, jasnoszara lub kremowoszara
Wygląd	osłonki zwinięte w pęczki, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z tłuszczu i błon śluzowych; dopuszczalne nieznaczne pozostałości tłuszczu, błony śluzowej oraz guzki suche; w pęczku — 20 m, długość najkrótszego odcinka — 0,50 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit cielęcych solonych
Wytrzymałość	osłonki bez dziur, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku, bez nacięć, z prześwitami

3.2.5.2. Kątnice cielęce — wg tabl. 18.

Tablica 18

Cechy	Wymagania
Barwa	perłowa, różowa, jasnoróżowa lub jasnoszara
Wygląd	osłonki złożone w pęczki, związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą; dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, tłuszczu i błon śluzowych; dopuszcza się nieznaczne pozostałości tłuszczu i błon śluzowych oraz guzki suche; w pęczku — 10 sztuk; długość najkrótszego odcinka — 0,30 cm
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit cielęcych solonych
Wytrzymałość	osłonki całe, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku

3.2.6. Osłonki cielęce suszone — pęcherze cielęce — wg tabl. 19.

Tablica 19

Cechy	Wymagania
Barwa	jasnosłomkowa o lekko różowym odcieniu, z naturalnym połyskiem, dopuszcza się matową i nieznaczne przekrwienia
Wygląd	pęcherze złożone trzykrotnie wzdłuż osi, ułożone w pęczki przewiązane co najmniej w dwóch miejscach, dokładnie oczyszczone z tłuszczu i tkanki łącznej, bez sklejeń i otworów; w pęczku — 25 sztuk

cd. tabl. 19

Cechy	Wymagania
Zapach	swoisty właściwy dla pęcherzy suszonych; niedopuszczalny ostry zapach moczu, stęchły lub inny obcy
Wytrzymałość	osłonki całe bez uszkodzeń, wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym pęcherzu

3.2.7. Osłonki baranie i kozie solone**3.2.7.1. Jelita cienkie baranie i kozie — wg tabl. 20.**

Tablica 20

Cechy	Wymagania
Barwa	białoszara, jasnoszara, szara
Wygląd	osłonki zwinięte w pęczek, związane sznurkiem, równomiernie oblepione solą, dokładnie oczyszczone z błony surowiczej i śluzowej; dopuszczalne nieznaczne pozostałości błony śluzowej oraz guzki suche; w pęczku — 50 m; długość najkrótszego odcinka 1 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit baranich i kozich
Wytrzymałość	osłonki bez dziur, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku; dopuszcza się szprycery i osłonki z nieznaczną porowatością

3.2.7.2. Kątnice baranie i kozie — wg tabl. 21.

Tablica 21

Cechy	Wymagania
Barwa	perłowa, jasnoróżowa, jasnoszara lub szara
Wygląd	kątnice złożone w pęczek, przewiązane sznurkiem, równomiernie oblepione solą, dobrze oczyszczone z tłuszczu i błon śluzowych; dopuszcza się nieznaczne pozostałości tłuszczu, błon śluzowych oraz guzki suche; w pęczku — 10 sztuk
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit baranich i kozich solonych; niedopuszczalny zapach zjełczenia, gnilny, lub inny obcy
Wytrzymałość	osłonki całe, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku; dopuszcza się osłonki z prześwitami

3.2.7.3. Krzyżówki baranie i kozie — wg tabl. 22.

Tablica 22

Cechy	Wymagania
Barwa	perłowa, jasnoróżowa, jasnoszara lub szara
Wygląd	krzyżówki złożone w pęczek, przewiązane sznurkiem, równomiernie oblepione solą, dokładnie oczyszczone z treści pokarmowej, kału, tłuszczu i błon śluzowych; dopuszczalne nieznaczne pozostałości tłuszczu i błon śluzowych oraz guzki suche; w pęczku — 10 sztuk; najkrótszy odcinek — 0,3 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit baranich i kozich solonych
Wytrzymałość	osłonki całe, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku

3.2.8. Osłonki końskie solone — jelita cienkie końskie — wg tabl. 23.

Tablica 23

Cechy	Wymagania
Barwa	jasnoróżowa, różowoszara lub szara
Wygląd	osłonki zwinięte w pęczki, związane sznurkiem, równomiernie pokryte solą, dokładnie oczyszczone z tłuszczu i błon śluzowych; dopuszcza się niewielkie pozostałości tłuszczu, błony śluzowej oraz guzki suche; w pęczku — 20 m; najkrótszy odcinek — 0,5 m
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit końskich solonych
Wytrzymałość	osłonki całe, wytrzymujące próbę badania wodą na nie uszkodzonym odcinku

3.2.9. Osłonki końskie suszone

3.2.9.1. Pęcherze końskie — wg tabl. 24.

Tablica 24

Cechy	Wymagania
Barwa	jasnobrązowa z odcieniem złocistym lub brązowym z naturalnym połyskiem, dopuszcza się nieznaczne przekrwienia
Wygląd	pęcherze spłaszczone, złożone na trzy części wzdłuż osi, ułożone w pęczki przewiązane sznurkiem co najmniej w dwóch miejscach; dopuszcza się nieznaczne pozostałości śluzu; w pęczku — 25 sztuk
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit suszonych; nie dopuszczalny ostry zapach moczu, stęchły lub inny obcy
Wytrzymałość	pęcherze całe, elastyczne, bez uszkodzeń mechanicznych i dziur wygryzionych przez owady i gryzonie, wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym pęcherzu

3.2.9.2. Przelyki końskie — wg tabl. 25.

Tablica 25

Cechy	Wymagania
Barwa	jasnobrązowa lub brązowa z odcieniem złocistym, z naturalnym połyskiem lub matowa
Wygląd	przelyki ułożone w pęczek i przewiązane co najmniej w dwóch miejscach, dokładnie oczyszczone z warstwy mięśniowej i błony śluzowej; dopuszcza się znaczne ilości śluzu; w pęczku — 25 sztuk
Zapach	swoisty, właściwy dla jelit suszonych, nie dopuszczalny zapach stęchły lub inny obcy
Wytrzymałość	przelyki elastyczne, bez uszkodzeń, całe bez zlepień, zawilgocenia, wytrzymujące próbę badania powietrzem na nie uszkodzonym odcinku

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Osłonki należy pakować wg rodzajów, asortymentów, kalibrów i wielkości

a) pęczki osłonek solonych oraz pojedyncze sztuki żołądków wieprzowych układać ściśle warstwami w beczkach; dna beczek i każda warstwa osłonek przesypana solą (warstwa grubości około 2 mm); napelnione beczki zakryte wiekiem,

b) pęczki osłonek suszonych układać warstwami w skrzyniach, torbach papierowych, kartonach, względnie workach jutowych; skrzynie zamknąć, a torby, kartony lub worki związać sznurkiem lub zaszyć.

4.2. Znakowanie. Każdy pęczek osłonek związany sznurkiem w kolorze odpowiadającym symbolowi kalibru wg tabl. 2 lub symbolowi wielkości wg tabl. 3.

Na opakowaniu z osłonekami należy umieścić w sposób trwały następujące dane:

- a) nazwę i adres producenta,
- b) oznaczenie wg 2.2,
- c) datę produkcji,
- d) masę netto lub liczbę pęczków.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Przechowywanie osłonek solonych. Osłonki solone mogą być przechowywane w beczkach otwartych, zamkniętych, basenach betonowych o gładkiej wyprawie cementowej, w basenach ze stali nierdzewnej lub stosach. Temperatura pomieszczeń powinna wahać się w granicach od 0 do 14°C, przy wilgotności względnej powietrza 85 ÷ 90%.

4.3.2. Przechowywanie osłonek suszonych. Osłonki suszone mogą być przechowywane w torbach papierowych, workach jutowych, skrzyniach ułożonych na drewnianych kratkach lub ułożone w pęczkach na specjalnych półkach. Odległość najniższej półki od podłogi nie może być mniejsza niż 0,30 m. Pomieszczenia powinny być suche, przewiewne i zabezpieczone przed dostępem owadów i gryzoni. Zaleca się temperaturę pomieszczenia od 4 do 10°C przy wilgotności względnej powietrza do 80%.

4.4. Transport. Osłonki przewozi się krytymi środkami transportu.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek. Próbki do badań pobiera się z każdej partii osłonek solonych, tj. 1 %, nie mniej jednak niż 5 pęczków lub sztuk. Osłonki należy pobierać z warstwy wierzchniej, środkowej i dolnej. Osłonki suszone — w ilości 2%, nie mniej jednak niż 3 pęczki każdego asortymentu z partii. W przypadku zastrzeżeń należy ponownie pobrać podwójną ilość próbek.

5.2. Rodzaje badań

- a) organoleptyczne,
- b) fizyczne.

5.3. Opis badań

5.3.1. Stan zakonserwowania osłonek solonych sprawdzić przez dokładne ich obejrzenie, zwłaszcza w miejscu wiązania pęczków, natomiast osłonek suszonych — przez obejrzenie osłonek po rozwiązaniu pęczka i sprawdzeniu, czy nie ulegają pękaniu podczas powtórnego składania.

5.3.2. Barwa i zapach — określić organoleptycznie, a osłonki solone po otrząśnięciu z soli.

5.3.3. Wygląd określić wg szczegółowych wymagań jakościowych dla poszczególnych asortymentów osłonek.

5.3.4. Prawidłowość obróbki i wytrzymałość

a) Osłonki solone sprawdzać po napełnieniu sprężonym powietrzem lub wodą 0,30 m nie uszkodzonego odcinka. Wady obróbki i ewentualne uszkodzenia sprawdza się przeglądając napełniony odcinek osłonki pod światło. Badanie wytrzymałości powtórzyć od 2 do 3 razy w pęczku.

b) Osłonki suszone sprawdzać po nadmuchaniu ich powietrzem.

5.3.5. Średnice osłonek kalibrowanych sprawdzać bezpośrednio po obróbce lub po odmoczeniu.

Odcinki osłonek wypełnione sprężonym powietrzem lub wodą wkłada się do odpowiednich wycięć w kalibrowniku i ustala średnicę.

5.3.6. Długość osłonek

a) osłonki solone zmierzyć po odmoczeniu w ciepłej wodzie przez około 30 min za pomocą listwy z podziałką centymetrową, nie rozciągając zbyt mocno osłonek;

b) osłonki suszone określić przez zmierzenie od nasady do końca szyjki.

5.4. Ocena partii osłonek. Partię osłonek należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wg rozdz. 3 i 5.3 odpowiadają wymaganiom normy.

Osłonki wykazujące cechy niezgodne z wymaganiami niniejszej normy mogą być poddane dodatkowej obróbce, a następnie ponownemu badaniu.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-64/8012-02

a) uaktualniono i uściślono określenia, np. definicja krótkiego odcinka, partii osłonek,

b) uzupełniono wymagania jakościowe, np. o liczbę (sztuk) lub ilość (m) w pęczku i długość najkrótszego odcinka.

c) wprowadzono nowe opakowania, np. beczki i inne opakowania z tworzywa sztucznego.

3. Autorzy projektu normy — dr inż. Marek Panasik, mgr inż. Helena Fornalik, mgr inż. Krystyna Zawadzka — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.