

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Ryby świeże i mrożone Śledziowate	8022-02
		Zamiast BN-78/8022-02
		Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ryby morskie śledziowate świeże i mrożone, całe i opracowane przeznaczone do przetwórstwa i spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. śledzie z raczkami — śledzie żerujące, mające jelita wypełnione raczkami.

1.2.2. domieszka w szprotach — określony dla poszczególnych rodzajów szprotów bałtyckich dopuszczalny udział śledzi, szprotów do 10 cm długości całkowitej i szprotów uszkodzonych, wyrażony w procentach.

1.2.3. tkanka miękka — mięso, w którym wgłębienie spowodowane uciskiem palca w części grzbietowej ryby niezupełnie zanika.

1.2.4. brzuszec mocny — brzuszec cały, nie wykazujący zmian autolitycznych na wewnętrznych stronach płatów brzusznych lub z powierzchniowymi zmianami autolitycznymi w postaci plam i przebarwień, nie powodującymi rozluźnienia tkanki mięsnej.

1.2.5. brzuszec osłabiony — brzuszec cały, wykazujący na wewnętrznych stronach płatów brzusznych wyraźne zmiany autolityczne w postaci plam i przebarwień, powodujące rozluźnienie tkanki mięsnej bez pęknięć brzuszka.

1.2.6. brzuszec pęknięty — brzuszec ze zmianami autolitycznymi powodującymi głębokie rozluźnienie tkanki mięsnej płatów brzusznych z pęknięciem brzuszka włącznie, jednak nie dalej niż do płetwy brzusznej, z dopuszczalnym ubytkiem płatów brzusznych nie powodującymi wypadania wnętrzości.

1.2.7. wysusзка — powierzchniowe odwodnienie tkanki mięsnej objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry przedstawiające się jako zmatowienie i utrata elastyczności skóry.

1.2.8. blok ryb — mrożone ryby uformowane w prostopadłościan o masie ponad 1000 g.

1.2.9. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Miejsce połowu. W zależności od miejsca połowu ryb rozróżnia się je i oznacza:

- śledzie i szproty z Morza Bałtyckiego — bałt.,
- śledzie i szproty z mórz i oceanów poza Morzem Bałtyckim — dlm.

2.2. Sortymenty. Ryby śledziowate dzieli się na sortymenty w zależności od długości i oznacza następująco:

- ryby duże — D,
- ryby średnie — S.

2.3. Rodzaje utrwalenia. W zależności od rodzajów utrwalenia ryby śledziowate dzieli się i oznacza:

- świeże (schładzane lodem) — św.,
- mrożone — mr.

2.4. Rodzaje opracowania. Ustala się następujące rodzaje opracowania ryb i symbole oznaczenia:

- odgardlone bez głowy — odgd b/gł.,
 - odgardlone bez głowy i płetwy ogonowej — odgd b/gł. i b/og.,
 - patroszone bez głowy i pasa barkowego — tusze,
 - patroszone bez głowy, pasa barkowego i płetwy ogonowej — tusze b/og.
- Ryb całych nie oznacza się.

2.5. Rodzaje szprotów bałtyckich. W zależności od udziału domieszki w szprotach rozróżnia się trzy rodzaje szprotów i oznacza się je literami: A, B i C.

2.6. Ryby tłuste. Szproty bałtyckie i sardynki tłuste należy oznaczać literą T.

2.7. Ryby z raczkami. Śledzie z raczkami należy oznaczać literą R.

2.8. Klasy jakości. Rozróżnia się trzy klasy jakości ryb śledziowatych i oznacza je cyframi rzymskimi: I, II i III.

2.9. Przykład oznaczenia — szprotów bałtyckich świeżych, rodzaju A, I klasy jakości:

SZPROTY BAŁT. ŚW. A I — BN-85/8022-02

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 28 stycznia 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miary nr 5/1985 poz. 10)

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne — wg PN-73/A-86767.

3.2. Sposoby wykonania opracowania

3.2.1. Ryby odgardlone bez głowy. Ryby powinny być pozbawione głowy wraz z pasem barkowym i płetwami piersiowymi cięciem prostym lub skośnym, powinny mieć usunięte wnętrzności (serce, wątrobę, żołądek, wyrostki pyloryczne, jelito) bez rozcięcia brzucha. Gona-
dy, nerki i końcowe części przewodu pokarmowego mogą być pozostawione.

3.2.2. Ryby odgardlone bez głowy i płetwy ogonowej — wymagania wg 3.2.1 wraz z odcięciem płetwy ogonowej.

3.2.3. Ryby patroszone bez głowy i pasa barkowego. Ryby powinny być pozbawione głowy wraz z pasem barkowym i płetwami piersiowymi cięciem prostym lub

lekko skośnym, z płatami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza odbyt i z usuniętymi wnętrznościami, gonadami, nerką, błoną otrzewną i płetwami brzuszными.

3.2.4. Ryby patroszone bez głowy, pasa barkowego i płetwy ogonowej. Wymagane jest opracowanie wg 3.2.3 z odcięciem płetwy ogonowej.

3.3. Nazwy i wymiary długości ryb — wg tabl. 1.

3.4. Udział ryb poniżej ustalonego wymiaru i ryb innych gatunków. W partii dopuszcza się do 5% ryb poniżej ustalonego wymiaru. W szprotach dalekomorskich dopuszcza się do 5% udziału. W szprotach bałtyckich dopuszcza się domieszkę (1.2.2) wg tabl. 2.

3.5. Rodzaje szprotów bałtyckich — wg tabl. 2.

3.6. Wymagania klasyfikacyjne

3.6.1. Szproty bałtyckie i dalekomorskie powinny odpowiadać wymaganiom wg tabl. 3.

Tablica 1

Nazwy handlowe ryb	Gatunki ryb	Długość ryb powyżej cm		
		oprawienie	sortyment	
			D	S
Śledzie bałtyckie	<i>Clupea harengus membrans</i>	całe	22	16
		bez głowy	18	22
		bez głowy i ogona	13	8
Śledzie dalekomorskie	<i>Clupea harengus</i> <i>Clupea harengus pallasii</i>	całe	22	17
		bez głowy	18	
Śledzie okrągłe	<i>Etrmeus micropus</i> <i>Etrmeus teres</i>	całe	15	
Szproty bałtyckie	<i>Sprattus sprattus balticus</i>	całe	10	
Szproty dalekomorskie	<i>Sprattus sprattus</i>	całe	12	
Syrdynki	<i>Sardina pilchardus Walb</i> <i>Sardinops ocellata</i> <i>Sardinops sagax sagax</i>	całe	13	
		bez głowy	13	
		bez głowy i ogona	8	
Sardynele	<i>Sardinella aurita</i> <i>Sardinella eba</i> <i>Sardinella granigera</i>	całe	22	17
		bez głowy	18	14
Alozy	<i>Alosa alosa</i> <i>Alosa sapidissima</i> <i>Pomolobus pseudoharengus</i>	całe	22	17
		bez głowy	18	14

Tablica 2

Nazwa rodzaju	Dopuszczalna domieszka (1.2.2)
Szproty bałtyckie A	do 10%
Szproty bałtyckie B	do 20%
Szproty bałtyckie C	do 40%

Tablica 3

Lp.	Cecha	Wymagania	
		I klasa	II klasa
1	Wygląd	skóra czysta o naturalnym zabarwieniu, błyszcząca; u ryb mrożonych brak widocznych oznak wysuszeki	u ryb mrożonych dopuszcza się skórę zmatowiałą i oznaki powierzchniowej wysuszeki na blokach ryb (rybach)
2	Stan brzuszaków	brzuszeki mocne, całe; dopuszcza się do 5% masy ryb z osłabionymi i popękanymi brzuszakami	dopuszcza się do 20% masy ryb z osłabionymi i popękanymi brzuszakami

cd. tabl. 3

Lp.	Cecha	Wymagania	
		I klasa	II klasa
3	Uszkodzenia — szprotów dalekomorskich — szprotów bałtyckich	powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięśniowej; dopuszcza się do 15% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej dopuszcza się do 30% masy ryb z drobnymi uszkodzeniami wg tabl. 2	
4	Kontury narządów wewnętrznych	wyraźne	
5	Sprężystość tkanki mięsnej	tkanka mięsna sprężysta, u ryb świeżych widoczne objawy stężenia pośmiertnego	tkanka mięsna u ryb świeżych — sprężysta, a u ryb mrożonych — osłabiona, lecz związana z kośćcem
6	Zapach	mięsa, skóry, skrzel i narządów wewnętrznych — swoisty	dopuszcza się intensywnie swoisty, u ryb mrożonych nieco zmieniony i lekko tranowaty zapach skóry i powierzchni mięsa
7	Zawartość tłuszczu w szprotach bałtyckich tłustych, %, powyżej	7	

3.6.2. Sardynki powinny odpowiadać wymaganiom wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cecha	Wymagania	
		I klasa	II klasa
1	Wygląd	skóra czysta o naturalnym zabarwieniu, błyszcząca, bez wyraźnych oznak wysuszeki	dopuszcza się skórę zmatowiałą, nieznaczne żółtolenia skóry i powierzchni mięsa pod skórą oraz wysuszkę nie większą niż 20% powierzchni bloku ryb i nie głębszą niż 1 mm w głąb tkanki mięsnej
2	Stan brzusków	brzuszek mocny; dopuszcza się do 10% masy ryb z brzuskami osłabionymi i popękanymi	dopuszcza się do 20% masy ryb z brzuskami osłabionymi i popękanymi
3	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń; dopuszcza się do 10% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	dopuszcza się do 30% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej
4	Oprawienie	prawidłowe dla danego sposobu, cięcia gładkie; u tusz dopuszcza się pozostawienie resztek nerki i błony otrzewnej	dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu
5	Sprężystość tkanki mięsnej	tkanka mięsna sprężysta dopuszcza się miękką, lecz nie mazistą, związaną z kośćcem	
6	Zapach	mięsa, skóry, skrzel i narządów wewnętrznych — swoisty	dopuszcza się intensywnie swoisty, rybny, nieco zmieniony; zapach skóry i powierzchni mięsa pod skórą — lekko tranowaty
7	Zawartość tłuszczu w sardynkach tłustych, %, powyżej	10	

3.6.3. Śledzie bałtyckie i dalekomorskie oraz pozostałe ryby śledziowate powinny odpowiadać wymaganiom wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cecha	Wymagania		
		I klasa	II klasa	III klasa
1	Wygląd	skóra czysta o naturalnym zabarwieniu, błyszcząca, bez widocznych oznak wysuszeki	dopuszcza się skórę zmatowiałą u ryb mrożonych, wysuszkę nie większą niż na 20% powierzchni bloku ryb i nie głębszą niż 1 mm w głąb tkanki mięsnej	dopuszcza się u ryb mrożonych uszkodzenia oraz żółtolenia skóry i mięsa pod skórą

cd. tabl. 5

Lp.	Cecha	Wymagania		
		I klasa	II klasa	III klasa
2	Stan brzuszków	brzuszek cały; dopuszcza się do 10% masy ryb z brzuskami osłabionymi i popękanymi	dopuszcza się do 20% masy ryb z brzuskami osłabionymi i popękanymi	dopuszcza się ryby z osłabionymi brzuskami i do 50% masy ryb z brzuskami popękanymi
3	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchownymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	dopuszcza się do 10% masy ryb z uszkodzeniami	
4	Kontury narządów wewnętrznych		wyraźne dopuszcza się lekko zatarte, lecz widoczne	
5	Oprawienie	prawidłowe dla danego sposobu, cięcia gładkie; u tusz dopuszcza się pozostawienie resztek nerki i błony otrzewnej	dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu	
6	Sprężystość tkanki mięsnej	tkanka mięsna sprężysta; ryby świeże w stanie stężenia pośmiertnego całkowitego lub ustępującego;	tkanka mięsna sprężysta u ryb świeżych, osłabiona u ryb mrożonych;	dopuszcza się tkankę mięsną osłabioną u ryb świeżych i miękką, lecz nie mazistą u ryb mrożonych
7	Zapach	mięsa, skóry, skrzel i narządów wewnętrznych swoisty	intensywnie swoisty; skóry, skrzel i narządów wewnętrznych — rybny	dopuszcza się zapach skóry, skrzel i narządów wewnętrznych intensywnie rybny, nieco zmieniony; u ryb mrożonych zapach skóry i powierzchni mięsa lekko tranowaty

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów. Opakowania muszą chronić produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem oraz spełniać wymagania stawiane opakowaniom przeznaczonym do artykułów spożywczych.

Ryby świeże należy pakować do pojemników nowych lub czystych używanych, drewnianych wg BN-74/7161-54 lub z tworzyw sztucznych, dopuszczonych przez władze sanitarne do kontaktu ze środkami spożywczymi oraz zabezpieczyć lodem wodnym wg PN-74/A-86761.

Ryby mrożone należy pakować do pudeł tekturowych wg PN-73/O-79402 lub/ oraz w folię polietylenową dopuszczoną przez władze sanitarne do kontaktu ze środkami spożywczymi.

4.1.2. Sposób pakowania. Do każdego opakowania wchodzącego w skład partii należy pakować ryby tej samej nazwy handlowej i klasy jakości, jednakowego sortymentu i sposobu oprawiania.

Ryby powinny być ułożone estetycznie w opakowaniach w sposób zabezpieczający przed uszkodzeniem.

Ryby mrożone powinny być glazurowane lub w inny sposób zabezpieczone przed wysuszką. Ryby mrożone pakowane próżniowo, w opakowaniach parafinowych

lub innych chroniących je przed wysuszką nie muszą być glazurowane. Przy pakowaniu bloków ryb mrożonych do pudeł tekturowych zaleca się umieszczenie ich najpierw w worki foliowe lub owijanie ich w folię.

4.1.3. Znakowanie opakowań — wg BN-79/8020-02. Ryby tłuste należy dodatkowo oznaczać literą T.

4.1.4. Masa netto — zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się nadwagę do 3%. Masa netto ryb świeżych w skrzynkach powinna wynosić do 30 kg, śledzi S — do 25 kg, szprotów — do 20 kg w okresie letnim i do 25 kg w okresie zimowym.

4.2. Przechowywanie — w chłodniach wg PN-83/A-07005, a w produkcji i obrocie wg BN-79/8020-02.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057 oraz wg PN-74/A-86761 i PN-75/A-86764.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-73/A-86767.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-71/A-86752.

5.3. Opis badań — wg PN-73/A-86767.

5.4. Ocena partii — wg PN-73/A-86767.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do końca 1986 roku dopuszcza się przy pakowaniu bloków ryb mrożonych do pudeł tekturowych owijanie ich przedtem w papier pergaminowy.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8022-02

- a) wprowadzono nowe określenia,
- b) zmieniono niektóre symbole oznaczające rodzaje oprawienia ryb,
- c) wyłączono z normy ryby oprawione w postaci płatów,
- d) zmodyfikowano tablicę z nazwami i wymiarami długości ryb, wprowadzając do niej nowe gatunki,
- e) dokonano zmian w wymaganiach jakościowych, wprowadzając nowe ustalenia do tablic wymagań klasyfikacyjnych,
- f) uściślono wymagania w zakresie pakowania i glazurowania.

3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-71/A-86752 Ryby świeże i mrożone. Pobieranie próbek

PN-74/A-86761 Ryby świeże. Chłodzenie lodem wodnym

PN-75/A-86764 Ryby mrożone. Chłodzenie suchym lodem

PN-73/A-86767 Ryby świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

BN-74/7161-54 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do ryb

BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

4. Symbol wg SWW — 2341-1.

5. Autor projektu normy — inż. Janusz Łaskowski — Morski Instytut Rybacki, Gdynia.

6. Zalecenia technologiczne

a) zamrożeniu powinny być poddawane w zasadzie ryby I klasy jakości,

b) śledzie III klasy przeznacza się wyłącznie do przetwórstwa,

c) śledzie z rączkami należy poddawać oprawieniu i kierować do dalszego przetwórstwa,

d) szproty C II klasy przeznacza się na cele pozakonsumpcyjne.