

część wycof. w części dot. filetów z gatunków ryb objętych przedmiotem normy przez 86/8022-10/obow. 91/17-86 755

RYBY KONSUMPCYJNE ŚWIEŻE I MROŻONE	NORMA BRANŻOWA	BN-80 8022-04
	Ryby świeże i mrożone Filety	Zamiast BN-72/8022-04
	wycof. 22.12.94 (Uchw. nr 29/94-0)	Grupa katalogowa 1224

ob. PN-A-86759

1. WSTĘP

1.1. **Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są świeże i mrożone filety z ryb.

1.2. Określenia

1.2.1. **filety ze skórą** — płaty mięsa ryby ze skórą oddzielone od pozostałych części anatomicznych jej ciała z pozostawieniem wyrostków ościowych kręgosłupa.

1.2.2. **filety bez skóry** — jak w 1.2.1, pozbawione skóry.

1.2.3. **filety bez ości** — filety bez skóry, żeber i wyrostków ościowych kręgosłupa.

1.2.4. **blok filetów** — mrożone filety, uformowane w kształcie prostopadłościanu o masie ponad 1500 g.

1.2.5. **kostka filetów** — mrożone filety uformowane przed zamrożeniem w kształcie prostopadłościanu lub cięte z bloku filetów o masie do 1500 g.

1.2.6. **porcja filetów** — kilka filetów mrożonych w opakowaniu.

1.2.7. **filety mrożone pojedyncze** — pojedynczo, oddzielnie mrożone filety.

1.2.8. **wysuszką** — odwodnienie tkanki mięsnej na powierzchni objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry objawiające się jej zmatowieniem i utratą elastyczności.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. **Rodzaje zabezpieczenia.** W zależności od sposobu zabezpieczenia rozróżnia się filety:

- świeże (chłodzone) — SW,
- mrożone — MR.

2.1.2. **Sposoby obróbki.** W zależności od zastosowanego opracowania rozróżnia się filety:

- ze skórą — Z/S,
- bez skóry — B/S,
- bez ości — V.

2.1.3. **Rodzaje uformowania.** W zależności od sposobu uformowania filetów mrożonych rozróżnia się:

- bloki filetów — nie oznacza się,
- kostki filetów — FK,

- porcje filetów — FP,
- filety pojedyncze — FI.

2.1.4. **Klasy jakości.** W zależności od jakości ustala się dwie klasy: I i II.

2.2. Oznaczenie

2.2.1. **Nazwy handlowe** ustala się wg nazwy gatunkowej ryby, z której je uzyskano.

2.2.2. **Przykład oznaczania** filetów uzyskanych z dorsza bez skóry, mrożonych w blokach, pierwszej klasy jakości:

FILETY Z DORSZA MR B/S I BN-80/8022-04

3. WYMAGANIA

3.1. **Wspólne wymagania** — wg PN-73/A-86767. W przypadku występowania pasożytów filetów należy postępować zgodnie z zarządzeniami Dyrektora ZGR.

3.2. **Surowiec.** Surowcem są ryby pierwszej klasy jakości objęte normami przedmiotowymi.

3.3. Wymagania szczegółowe

3.3.1. **Uformowanie i kształty bloków filetów.** Bloki filetów bez skóry i kostki powinny być o gładkich i równych powierzchniach, zwarte, bez wolnych przestrzeni (kieszenie powietrzne i lodowe), o regularnych kształtach prostopadłościanu. Bloki filetów bez skóry mrożone bezpośrednio w tacach mogą mieć nieznacznie nierówne powierzchnie, niewielkie kieszenie lodowe i powietrzne oraz powinny mieć kształt tacy zamrażalniczej. Filety ze skórą powinny mieć kształt tacy zamrażalniczej całkowicie wypełnionej. Wielkości kieszeni lodowych i powietrznych nie normalizuje się.

Filety mrożone pojedynczo mają kształt naturalny, a mrożone w porcjach powinny być estetycznie uformowane.

3.3.2. **Zabezpieczenie przed wysuszką.** Filety mrożone powinny być pokryte giazurą lub być opakowane w sposób zabezpieczający przed wysuszką.

3.3.3. **Wymagania jakościowe.** Filety świeże i mrożone powinny odpowiadać wymaganiom podanym w tablicy.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 30 grudnia 1980 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1981 poz. 15)

Lp.	Cechy	Wymagania dla klas jakości	
		I	II
1	Wygląd	bloki filetów prawidłowo uformowane, filety całe (w kostkach, mogą być kawałki) czyste; na filetach ze skórą dopuszcza się przezroczysty śluz; tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla ryb danego gatunku; dopuszcza się nieznaczne przekrwienia u pojedynczych sztuk, a dla makreli i morszczuka również nieznaczne rozwarstwienie mięsa	dopuszcza się częściowe rozwarstwienie i rozluźnienie mięsa, nieznaczne zmiany barwy na powierzchni i krawędzi oraz przekrwienia; dopuszcza się usterki w uformowaniu bloków
2	Ułożenie	filety powinny być ułożone płasko warstwami, równomiernie; powierzchnie bloków tworzą wewnętrzne części filetów	
3	Oprawienie (obróbka)	powierzchnia cięt gładka, bez poszarpań, filety ze skórą z ryb śledziowatych oraz makrełowatych mogą być połączone skórą w części grzbietowej oraz mieć pozostawioną płetwę grzbietową; dopuszcza się u pojedynczych sztuk drobne usterki oprawienia m.in. kawałki błony otrzewnej i skóry, niewielkie skrzepy krwi, pojedyncze łuski	dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu oraz postrzępione krawędzie cięt
4	Sprężystość tkanki	jędrna, właściwa dla gatunku ryby; dopuszcza się mniej jędrną dla mrożonych filetów	dopuszcza się zwartą lub miękką lecz nie mażistą lub galaretowatą albo twardą
5	Zapach lub zapach i smak po gotowaniu	świeży, naturalny, charakterystyczny dla ryb danego gatunku, bez obcych zapachów	dopuszcza się swoisty, intensywny
6	Wysuszką	powierzchnia bloków bez oznak wysuszek; dopuszcza się początkową wysuszkę na powierzchni ogólnej bloku nie przekraczającą 10%, dającą się łatwo usunąć przez zdrapanie	dopuszcza się wysuszkę do 3 mm w głąb tkanki na powierzchni ogólnej bloku nie przekraczającą 20%

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. **Opakowanie jednostkowe i transportowe** — zgodnie z BN-79/8020-02.

Filety świeże należy pakować do skrzynek drewnianych nowych lub z tworzyw sztucznych oraz zabezpieczać lodem wodnym zgodnie z PN-74/A-86761.

4.1.2. **Znakowanie opakowań** - zgodnie z BN-79/8020-02. Na opakowaniach transportowych filetów mrożonych należy podać symbol ich uformowania zgodnie z 2.1.3.

4.1.3. **Masa netto** filetów bez glazury w opakowaniu — zgodna z deklarowaną, z dopuszczalnymi tolerancjami dla:

— bloków i filetów świeżych	+2%
— porcji, kostek, mrożonych pojedynczo w opakowaniach jednostkowych	±7%
— porcji, kostek mrożonych pojedynczo w opakowaniu zbiorczym	±3%

Średnia masa netto opakowań jednostkowych pobranych losowo z partii powinna być zgodna z deklarowaną.

4.2. **Przechowywanie.** Warunki przechowywania w chłodniach — wg PN-76/A-07005, a w obrocie — wg BN-79/8020-02.

4.3. **Transport.** Filety świeże na czas transportu powinny być zabezpieczone wg PN-74/A-86761, a filety mrożone wg — PN-75/A-86764. Transport powinien odbywać się krytymi środkami zgodnie z PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. **Program badań** — wg PN-73/A-86767. Badania mikrobiologiczne wykonuje się okresowo, w przypadku zastrzeżeń co do jakości zdrowotnej towaru lub żądania organów nadzoru i kontroli.

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

5.3. **Opis badań** — wg PN-73/A-86767.

5.4. **Ocena wyników badań** — wg PN-73/A-86767.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8022-04

a) zaktualizowano wymagania jakościowe, dostosowując je do potrzeb eksportu i rynku krajowego.

b) uregulowano postępowanie w przypadku zapasowania filetów.

c) uściślono wymagania jakościowe.

3. Normy i dokumenty związane

PN-76/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 przy załadunku

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

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

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

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia
Zarządzenie nr 3 Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej z dnia 6 lutego 1978 r. oraz nr 22 z dnia 14 listopada 1978 r. w sprawie ustanowienia instrukcji postępowania z rybami zarażonymi pasożytami

4. Symbol wg SWW — 2345-11.

5. Autor projektu normy — inż. Wilhelm Wojtas — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

18 **BN-80/8022-04 Ryby świeże i mrożone. Filety**
1224

Zmiana 1
86.01.10

1. W punkcie 1.1. **Przedmiot normy** po słowie ryb dopisuje się: z wyjątkiem gatunków ryb objętych normą BN-86/8022-10.

2. Treść punktu 2.2.2. **Przykład oznaczania**, zmienia się następująco: filetów uzyskanych z makreli, mrożonych w blokach, pierwszej klasy jakości:

FILETY Z MAKRELI RR Z/5 I BN-80/8022-04

3. W punkcie 3.3.3. **Wymagania jakościowe** w tablicy, dla Cechy: Wygląd, wykreśla się słowa i morszczuka.

4. W INFORMACJACH DODATKOWYCH 3. **Normy i dokumenty związane** dopisuje się: BN-86/8022-10 Ryby świeże i mrożone. Filety z ryb białych.

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/86, poz. 64)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium
Przemysłu Rybnego

0 **BN-80/8022-04 Ryby świeże i mrożone. Filety**
1224

zmiana 2
86.08.25

1. Wprowadza się punkt 3.3.3 **Sortymenty i wymiary długości filetów śledziowych (cm)**:

— sortyment D — powyżej 13,

— sortyment S — powyżej 8.

2. Dotychczasowy punkt 3.3.3, zmienia się na: 3.3.4.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64

(Biuletyn PKNMiJ nr 4/87 poz. 32)

przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego

12 **BN-80/8022-04 Ryby świeże i mrożone. Filety**
1224

zmiana 3
88.01.11

W punkcie 3.3.4, tabl., lp. 1, Wygląd, w klasie I, po słowach nieznaczne rozwarstwienie mięsa dopisuje się: dla filetów z makreli o zawartości tłuszczu powyżej 20% dopuszcza się rozwarstwienie mięsa.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 4/87 poz. 32

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/88 poz. 81)