

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A   B R A N Ż O W A	
	Wyroby garmażeryjne Nazwy, określenia i klasyfikacja	
	BN-91 8150-03	
	Zamiast BN-80/8150-03	
Grupa katalogowa 1210		

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są nazwy i określenia surowców i wyrobów garmażeryjnych oraz klasyfikacja wyrobów garmażeryjnych.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować w dokumentacji technologicznej, w sprawozdawczości, w planowaniu produkcji, w normalizacji oraz opracowaniu instrukcji i receptur związanych z produkcją wyrobów garmażeryjnych.

## 2. NAZWY I OKREŚLENIA

**2.1. wyroby garmażeryjne** — półprodukty, wyroby gotowe i potrawy kulinarne przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub szybkiego przyrządzania posiłków.

**2.2. półprodukty** — wyroby spożywcze poddane obróbce technologicznej, wymagające przed spożyciem dodatkowych zabiegów technologicznych.

**2.3. wyroby gotowe** — wyroby spożywcze poddane obróbce technologicznej nadające się do bezpośredniego spożycia.

**2.4. potrawy kulinarne** — wyroby spożywcze lub ich zestawy, nadające się do bezpośredniego spożycia bez stosowania dodatkowych zabiegów technologicznych z wyjątkiem podgrzania.

**2.5. wyroby garmażeryjne z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ptactwa łownego, królików, nutrii** — półprodukty, wyroby gotowe, potrawy kulinarne zawierające jako składniki podstawowe powyżej 50% surowców mięsnych i podrobowych określonych gatunków zwierząt, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

**2.6. wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, ptactwa łownego, królików, nutrii** — półprodukty, wyroby gotowe i potrawy kulinarne zawierające jako składniki podstawowe od 25 do 50% surowców mięsnych i podrobowych, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

**2.7. wyroby garmażeryjne rybne i z innych organizmów wodnych** — półprodukty, wyroby gotowe i potra-

wy kulinarne zawierające w składzie surowców podstawowych ponad 50% ryb i innych organizmów wodnych oraz ich podrobów, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

**2.8. wyroby garmażeryjne z dodatkiem ryb i innych organizmów wodnych** — półprodukty, wyroby gotowe i potrawy kulinarne zawierające w składzie surowców podstawowych od 25 do 50% ryb i innych organizmów wodnych oraz ich podrobów, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

**2.9. wyroby garmażeryjne niemięsne** — półprodukty, wyroby gotowe i potrawy kulinarne, w których surowcami podstawowymi są różne rodzaje kasz, mąki, ziemniaków i przetworów ziemniaczanych, ryżu oraz warzyw, owoców, jaj, sera twarogowego lub podpuszczkowego, z dodatkiem składników wiążących, spulchniających, smakowych oraz z dodatkiem surowców mięsnych i podrobowych w ilości nie większej niż 25%, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym.

**2.10. wyroby garmażeryjne pozostałe** — wyroby gotowe, zestawy wyrobów wyprodukowane z różnych spożywczych surowców roślinnych i zwierzęcych, stanowiące wyrób gotowy lub dodatek do wyrobu garmażeryjnego.

**2.11. pasztety** — wyroby gotowe sporządzone z niepeklowanych mięs drobnych, tłuszczu, wątroby i innych podrobów, poddanych uprzednio obróbce termicznej z dodatkiem surowców skrobiowych, jaj, warzyw, przypraw; pieczone lub parzone w formach.

**2.12. rolady** — wyroby gotowe produkowane ze wszystkich rodzajów mięsa, podrobów i tłuszczu, peklowanych i niepeklowanych, przypraw, z dodatkiem lub bez dodatku krwi, jaj, warzyw, owoców i innych składników, rozmieszczonych w sposób charakterystyczny dla danego rodzaju rolady, tworzących typowy rysunek lub wzór mozaikowy na przekroju, formowane w prasach lub osznurowane w pojedyncze batony; wędzone i parzone lub parzone i opiekane.

**2.13. galarety mięsne** — wyroby gotowe o zestalonej konsystencji z surowców mięsnych, podrobowych (mieszane lub niemieszane) niepeklowanych, gotowanych, pieczonych, wędzonych, z dodatkiem lub bez dodatku

Zgłoszona przez SPOŁEM Warszawską Spółdzielnię Garmażeryjną  
Ustanowiona przez Prezesa SPOŁEM Warszawskiej Spółdzielni Garmażeryjnej dnia 11 stycznia 1991 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1991 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1991, poz. 5)

warzyw, przypraw smakowych, rozdrobnionych w określone części lub pokrojonych w porcje, zalanych galaretą, dekorowanych lub bez elementów dekoracyjnych.

**2.14. bloki (studzionki)** — wyroby gotowe bezosłonkowe i w osłonkach z różnych surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych, peklowanych i niepeklowanych, przypraw, warzyw, dodatków skrobiowych, z dodatkiem lub bez dodatku krwi; parzone lub parzone i opiekane.

**2.15. pieczenie** — wyroby gotowe z uformowanych elementów zasadniczych zwierząt rzeźnych, dziczyzny, nutrii, ptactwa łownego i drobiu, niepeklowanych, z dodatkiem przypraw; pieczone.

**2.16. pieczenie z mięs mielonych** — wyroby gotowe sporządzone z rozdrobnionych, niepeklowanych mięs zwierząt rzeźnych, dziczyzny, nutrii, ptactwa łownego, drobiu, ryb, z dodatkiem lub bez surowców niemięsnych (warzywa, jaja, wypełniacze skrobiowe itp.) i przypraw, odpowiednio uformowane; pieczone lub parzone i opiekane.

**2.17. klopsy, klopsiki, pulpety, kotlety z mięs mielonych i z ich dodatkiem** — wyroby gotowe z różnorodnych mięs, podrobów i tłuszczu, warzyw, surowców skrobiowych, jaj, przypraw, w postaci rozdrobnionej masy, formowane w sposób określony w recepturze, panierowane lub nie; gotowane, smażone, pieczone.

#### **2.18. wyroby w osłonkach**

a) mięsne — wyroby gotowe z peklowanych i niepeklowanych mięs i tłuszczu zwierząt rzeźnych, drobiu, nutrii, królików i innych odpowiednio rozdrobnionych, z dodatkiem przypraw, w osłonkach naturalnych lub sztucznych; wędzone, parzone lub wędzone i parzone.

b) podrobowe — wyroby gotowe z mięsa, podrobów, tłuszczu zwierząt rzeźnych, mięsa i podrobów drobiu, nutrii, królików, z dodatkiem krwi lub bez dodatku, z dodatkami skrobiowymi (kasze, kasza manna), przyprawami, o zróżnicowanym stopniu rozdrobnienia, w osłonkach naturalnych lub sztucznych; parzone lub wędzone i parzone.

**2.19. pasty** — utarta masa o konsystencji smarowej z surowców białkowych pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego, masła lub innego tłuszczu, z dodatkiem przypraw, serów twardych, topionych, twarogowych, jaj, ryb itp.

**2.20. zapiekanki** — wyroby gotowe z makaronów, ryżu, kasz, ziemniaków gotowanych, z dodatkiem lub bez surowców mięsnych, podrobowych, tłuszczowych zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ptactwa łownego, królików, nutrii i ryb, warzyw, owoców, grzybów itp., przypraw, odpowiednio połączone i uformowane; zapiekane.

**2.21. paszteciki, kulebiaki** — wyroby gotowe z ciasta drożdżowego, półfrancuskiego i kruchego, nadziewane farszem mięsnym, warzywnym, mieszanym (określonym recepturą); pieczone.

**2.22. pierogi, knedle, pyzy, krokiety, naleśniki** — wyroby gotowe mączne z nadzieniem lub bez nadzienia; nadzienie i kształt określony recepturą; gotowane, smażone.

**2.23. kanapki** — wyroby gotowe z pieczywa porcjowanego, smarowanego masłem lub innym tłuszczem, z produktem białkowym zwierzęcym, roślinnym lub innym, dekorowane lub nie.

**2.24. majonezy** — emulsje oleju w wodzie o zawartości 50 ÷ 80% tłuszczu, otrzymane z rafinowanych olejów roślinnych, z żółtek jaj kurzych lub całych jaj, żółtek mrożonych lub masy jajowej mrożonej, jaj lub żółtek w proszku, mleka, wody, musztardy, octu lub kwasu cytrynowego albo kwasu mlekowego, cukru, soli i przypraw, z ewentualnym dodatkiem substancji aromatyzujących, naturalnych barwników organicznych lub środków konserwujących dopuszczonych przez władze sanitarne do produkcji majonezów.

**2.25. zupy** — wyroby gotowe sporządzone z wywarów warzywnych, mięsnych ze zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, kostnych, z dodatkami lub bez dodatków warzyw, ziemniaków, makaronu, ryżu, grzanek, nasion roślin strączkowych, grzybów itp.

**2.26. sosy zimne i gorące** — wyroby gotowe z majonezu z dodatkami smakowymi lub bez dodatków oraz sporządzone na wywarach z udziałem podprawy z dodatkami lub bez dodatków, rozdrobnionych warzyw, owoców, grzybów itp.

**2.27. sałatki** — wyroby gotowe, w których surowcami podstawowymi są różnego rodzaju warzywa i ich przetwory, z dodatkiem lub bez surowców mięsnych, podrobowych, drobiowych, ryb, jaj, przypraw smakowych i innych produktów (np. ryż, owoce), połączone z sosem lub majonezem, odpowiednio udekorowane.

**2.28. surówki** — wyroby gotowe z warzyw świeżych lub kwaszonych, owoców, rozdrobnione i równomiernie wymieszane z przyprawami i składnikami wiążącymi.

**2.29. bigosy i kapusty gotowane** — wyroby gotowe sporządzone z kapusty kwaszonej, łączonej lub nie z kapustą białą, różnymi gatunkami mięsa, podrobów, przetworów mięsnych, dodatków i przypraw; gotowane.

**2.30. gulasze i paprykarze** — wyroby gotowe sporządzone z jednego lub kilku rodzajów mięsa, podrobów, mięsa i podrobów, z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, makaronów lub innych składników, przypraw, rozmieszczonych w sosie.

**2.31. flaki** — wyroby gotowe w sosie lub galarecie sporządzone z flaków wołowych, żołądków wieprzowych, kreków cielęcych, skórek drobiowych, ryb, z dodatkiem warzyw lub bez, przypraw, surowców żelujących, zasmażki lub bez, zastudzone w formach, osłonkach naturalnych lub sztucznych.

**2.32. ryby faszerowane** — wyroby gotowe z surowca rybnego, w całości lub pokrojone w dzwonka, z nadzieniem lub w postaci zmielonej masy odpowiednio uformowanej z dodatkami i przyprawami, gotowane, smażone, pieczone, porcjowane, zalane w całości lub w części galaretą albo sosem.

**2.33. ryby marynowane** — wyroby gotowe z surowca rybnego w postaci tuszek, filetów i kawałków, smażone, gotowane lub surowe, poddane działaniu soli i kwasu octowego, z dodatkami smakowymi i przyprawami w zalewie octowej.

**2.34. ryby smażone** — wyroby gotowe z surowca rybnego w postaci tuszek, kawałków, filetów i rozdrobnionej masy z dodatkami i przyprawami, formowane i nieformowane, panierowane lub nie; smażone.

**2.35. surowiec mięsny** — mięso otrzymane w wyniku rozbioru określonych gatunków zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, królików, nutrii, ptactwa łownego, ryb i innych organizmów wodnych, uznane przez władze sanitarne za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

**2.36. surowiec podrobowy** — podroby otrzymane w wyniku rozbioru określonych gatunków zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, królików, nutrii, ptactwa łownego, ryb i innych organizmów wodnych, uznane przez władze sanitarne za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

**2.37. surowiec tłuszczowy** — tłuszcze otrzymane w wyniku rozbioru określonych gatunków zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, królików, nutrii, ptactwa łownego, uznane przez władze sanitarne za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

**2.38. surowiec podstawowy** — środki spożywcze będące głównymi składnikami wyrobów garmażeryjnych, których cechy i właściwości wpływają w decydującym stopniu na charakter i wartość jakościową półproduktów, wyrobów gotowych i potraw kulinarnych, decydujące o zaliczeniu wyrobów do odpowiedniej grupy klasyfikacyjnej.

**2.39. surowiec dodatkowy** — środki spożywcze będące składnikami podnoszącymi właściwości wyrobu, tj. smak, zapach, konsystencję, wartość odżywczą, stanowiące czynnik wiążący, spulchniający, dekoracyjny.

**2.40. przyprawy** — różne części roślin, inne środki spożywcze używane do poprawienia smaku i zapachu wyrobów gotowych.

**2.41. wyroby panierowane** — półprodukty lub wyroby gotowe z odpowiednio przygotowanych surowców mięsnych i niemięsnych, pokryte obustronnie warstwą ciasta lub jaj, otoczone mąką, bułką tartą lub innym panierem; smażone lub surowe.

**2.42. wyroby porcjowane** — półprodukty lub wyroby gotowe o określonej masie przeznaczone do sprzedaży.

**2.43. materiały pomocnicze** — materiały i artykuły służące do wykończenia wyrobów lub nadania im

określonego kształtu. Zalicza się do nich: osłonki naturalne i sztuczne, szpagat, szpilki, formy oraz opakowania jednostkowe z etykietami i zamknięciami, integralnie związane z wyrobami lub jednostką sprzedażną.

**2.44. proces technologiczny** — szereg kolejnych czynności i zabiegów zmierzających do wyprodukowania z surowców wyjściowych określonego wyrobu lub półproduktu.

**2.45. wady wyrobów** — cechy i właściwości obniżające jakość wyrobów garmażeryjnych lub je dyskwalifikujące jako niezgodne z przepisami receptur i wymaganiami norm.

**2.46. wady ukryte** — wady obniżające jakość wyrobów, nie stwierdzone przy ocenie organoleptycznej podczas wydawania wyrobów gotowych z zakładu do obrotu handlowego.

**2.47. okres przydatności do sprzedaży** — okres liczony od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta, określony w normach przedmiotowych, w którym wyrób odpowiada wymaganiom jakościowym.

### 3. KLASYFIKACJA

Ogólny podział wyrobów garmażeryjnych opiera się na następującym schemacie:

- surowiec podstawowy,
- poszczególne fazy procesu technologicznego.

W zależności od użytego surowca podstawowego różni się następujące grupy:

- a) wyroby garmażeryjne z mięsa, podrobów o zawartości powyżej 50% mięsa, podrobów, drobiu, ryb,
- b) wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa, podrobów o zawartości od 25 do 50% mięsa, podrobów, drobiu, ryb.
- c) wyroby garmażeryjne niemięsne,
- d) wyroby garmażeryjne pozostałe.

W zależności od fazy procesu technologicznego różni się następujące podgrupy:

- półprodukty,
- wyroby gotowe,
- potrawy kulinarne,
- pozostałe.

## K O N I E C

### INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — „SPOŁEM” Warszawska Spółdzielnia Garmażeryjna, Warszawa.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-80/8150-03**

a) zaktualizowano i uściślono szereg pojęć związanych z produkcją wyrobów garmażeryjnych,

b) podwyższono wymagania stanowiące podstawę podziału wyrobów garmażeryjnych,

c) zrezygnowano ze schematu graficznego podziału wyrobów garmażeryjnych jako nieprzydatnego przy zastosowaniu klasyfikacji SWW.

**3. Symbol wg SWW** — 2542.

**4. Autorzy projektu normy:** mgr inż. Barbara Wróbel — SPOŁEM PSS Pruszcz Gdański, Janina Roszak — SPOŁEM PSS Poznań.