cz. wycof. zob. PN-A-86527:1996
PN-A-86528:1996

UKD 637.54:641.5.024

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA Wyroby garmażeryjne drobiowe	BN-87 8151-04 Zamiast BN-78/8151-04 Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmażeryjnych drobiowych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji, obrocie i kontroli oraz przy opracowywaniu dokumentacji technologicznej i norm zakładowych przedmiotowych na poszczególne asortymenty wyrobów garmażeryjnych.

1.3. Określenia

1.3.1. surowiec drobiowy — tuszki drobiu grzebiącego i wodnego, patroszone, z podrobami lub bez podrobów, schłodzone lub mrożone. Elementy tuszek, podroby, mięsa drobne, tłuszcz drobiowy, skórki drobiowe, elementy, mięso gotowane drobiowe — uzyskane z rozbioru drobiu wg obowiązujących norm przedmiotowych.

1.3.2. wyroby garmażeryjne z mięsa drobiowego — półprodukty, wyroby gotowe zawierające w składzie surowcowym ponad 50% surowca drobiowego.

1.3.3. półprodukty drobiowe — wyroby z częściowo przetworzonych surowców drobiowych w ilości ponad 50% składników podstawowych w postaci filetów, elementów, rozdrobnionej masy z dodatkami warzyw, mięsa, podrobów i tłuszczu ze zwierząt rzeźnych, surowców skrobiowych, przypraw — wymagające przed spożyciem dodatkowej obróbki termicznej.

1.3.4. wyroby gotowe drobiowe

1.3.4.1. drób pieczony — wyroby z surowca drobiowego w postaci tuszek bez nadzienia, połówek, ćwiartek lub elementów, tuszek lub z nadzieniem sporządzonym z mięsa i podrobów z drobiu lub ze zwierząt rzeźnych, owoców, warzyw, jaj, przypraw, z dodatkiem lub bez dodatku bułki i innych dodatków skrobiowych.

1.3.4.2. drób porcjowany w galarecie — wyroby z surowca drobiowego wędzonego, pieczonego lub gotowanego, uformowane, z kością i skórą lub bez, z dodatkiem przypraw, warzyw, owoców, jaj, zalane klarowną galaretą.

1.3.4.3. galarety drobiowe — wyroby z surowca drobiowego gotowanego w wywarze z jarzyn w postaci kawałków bez kości o nieuregulowanym kształcie i zróżnicowanej wielkości wymieszanych z rozdrobnionymi gotowanymi warzywami, owocami, jajami oraz przyprawami, zalane galaretą i zastudzone w odpowiednich formach, porcjowane lub nieporcjowane.

1.3.4.4. drób faszerowany — wyroby gotowe z surowca drobiowego w postaci tuszki wyluzowanej z kości lub skóry zdjętej z tuszki, wypełnionej drobno rozdrobnioną masą, parzone, parzone i opiekane, nieporcjowane lub porcjowane, zalane częściowo lub całkowicie galaretą.

1.3.4.5. rolady drobiowe — wyroby ozdobne z surowca drobiowego z dodatkiem mięsa peklowanego i niepeklowanego, podrobów, tłuszczu zwierząt rzeźnych, z dodatkiem lub bez dodatku jaj, warzyw, owoców, formowane w taki sposób, aby składniki surowcowe były rozmieszczone dekoracyjnie i tworzyły na przekroju charakterystyczny wzór; skład surowcowy, stopień rozdrobnienia i rodzaj obróbki termicznej określa receptura.

1.3.4.6. bloki drobiowe — wyroby bezosłonkowe z surowca drobiowego z dodatkiem peklowanego i niepeklowanego mięsa, podrobów, tłuszczu zwierząt rzeźnych, przypraw, warzyw, dodatków skrobiowych; skład surowcowy, stopień rozdrobnienia składników, sposób formowania określa receptura — parzone lub parzone i opiekane.

1.3.4.7. pasztety drobiowe — wyroby z surowca drobiowego, mięsa, wątroby i innych podrobów oraz tłuszczu ze zwierząt rzeźnych, poddanych obróbce termicznej, drobno rozdrobnionych, jaj, warzyw, surowców skrobiowych, przypraw — poddane w końcowej fazie ponownej obróbce pieczenia lub parzenia w formach.

1.3.4.8. kotlety, pulpety, klopsiki drobiowe — wyroby gotowe z surowca drobiowego z dodatkiem lub bez dodatku mięsa, podrobów, tłuszczu ze zwierząt rzeźnych, warzyw, surowców skrobiowych, jaj, przypraw — w postaci rozdrobnionej masy, formowane w sposób określony recepturą, otoczone lub nie bułką tartą bądź mąką: gotowane, smażone, pieczone.

1.3.4.9. wyroby drobiowe w sosach — wyroby gotowe z surowca drobiowego z dodatkiem tłuszczu ze zwierząt

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 9 lutego 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 września 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 6/1987, poz. 16)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1987. Druk. Wyd. Norm. W-wa. Ark. wyd. 1,40 Nakł. 3200 + 40 Zam. 1092/87 Cena zł 45,00

rzeźnych lub roślinnego, warzyw, i przetworów warzywnych, dodatków skrobiowych, przypraw

a) gulasze, flaczki — w postaci kawałków mięsa, podrobów o zróżnicowanej wielkości wymieszanych z gotowanymi, rozdrobnionymi warzywami, z dodatkiem sosu,

b) paprykarze — w postaci elementów, większych kawałków z kością lub bez kości poddanych obróbce termicznej, z dodatkiem sosu.

1.3.4.10. wątroba drobiowa smażona — wyrób gotowy sporządzony z wątroby drobiowej podzielonej na części, oprószonej mąką i poddanej procesowi smażenia, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli smażonej, przypraw.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne drobiowe dzieli się na:

a) półprodukty:

— filety, elementy z dodatkami spożywczymi lub bez dodatków,

— z masy rozdrobnionej, uformowane: kotlety, pulpety, klopsiki,

b) wyroby gotowe:

— drób pieczony bez nadzienia, z nadzieniem,

— drób porcjowany w galarecie,

— galarety drobiowe,

— drób faszerowany porcjowany, nieporcjowany,

— rolady drobiowe,

— bloki drobiowe: grubo rozdrobnione, średnio rozdrobnione, drobno rozdrobnione,

— pasztety drobiowe,

— kotlety, pulpety, klopsiki drobiowe,

— wyroby w sosach: z warzywami, bez warzyw,

— wątróbka smażona.

2.2. Przykład oznaczenia pasztetu drobiowego:

PASZTET DROBIOWY BN-87/8151-04

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki i przyprawy

3.1.1. Surowce podstawowe — drób, podroby, mięso zwierząt rzeźnych, tłuszcze użyte do produkcji powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Tuszki drobiowe powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-84/A-86520.

Elementy tuszek drobiowych powinny odpowiadać wymaganiom wg BN-84/8031-01.

Mięso z drobiu powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-76/8151-47 i BN-76/8151-46.

Mięso rozdrobnione ze zwierząt rzeźnych powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-81/8011-06.

Podroby ze zwierząt rzeźnych powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-86/A-82004.

Tłuszcze surowe powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-63/A-85816.

3.1.2. Pozostałe surowce, dodatki spożywcze i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów drobiowych — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		elementy, filety	kotlety, pulpety, klopsiki
1	2	3	4
1	Wygląd ogólny	elementy, mięso bez kości w kawałkach, porcjowane i opakowane lub nieporcjowane luzem; powierzchnia cięć wyrównana, z dodatkami, niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni	zmielona masa z dodatkami i przyprawami, formowana w okrągłe, owalne, kuliste lub spłaszczone kotlety, pulpety, klopsiki; masa 100 g, powierzchnia wyrównana, panierowana bułką lub innym panierunkiem; niedopuszczalne zdeformowania i zabrudzenia powierzchni
2	Konsystencja i struktura	spoista	miękka, jednolita; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, związanie dobre
3	Barwa	jednolita, charakterystyczna dla poszczególnych gatunków drobiu i dodatków	zewnętrzna — jednolita, charakterystyczna dla użytego panierunku; niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla świeżego mięsa lub zmielonej masy z dodatkami spożywczymi i przyprawami; niedopuszczalny zapach zaparzenia, zepsucia lub inny obcy	

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych drobiowych

3.2.2.1. Drób pieczony — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		drób bez nadzienia	drób z nadzieniem
1	2	3	4
1	Wygląd ogólny	tuszki, połówki, ćwiartki, elementy: kształt i wielkość naturalna, powierzchnia cięć wyrównana;	tuszki wypełnione nadzieniem, na powierzchni tuszek mogą być widoczne ślady po wyjęciu przędzy;
		powierzchnia charakterystyczna dla drobiu pieczonego; dopuszcza się powierzchniowe uszkodzenia powstałe w wyniku procesu technologicznego; niedopuszczalne zabrudzenia, nalot pleśni	
2	Konsystencja i struktura	tkanki mięsnej związanej z kośćcem — miękka, krucha	nadzienie — składniki równomiernie rozmieszczone, stopień rozdrobnienia jednolity; nadzienia z dodatkiem bułki — miękka, spoista, niekrusząca się; nadzienia z warzyw — miękka
3	Barwa	drobiu pieczonego w piekarniku — niejednolita, od złocistej do brązowej; drobiu pieczonego na rożnie — od złocistej do jasnobrązowej; mięsa na przekroju — beżowa z odcieniem różowym; nadzienia — charakterystyczna dla użytych składników	
4	Smak	charakterystyczna dla użytych surowców i przypraw oraz stosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki lub inny obcy	
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz stosowanych procesów technologicznych	

3.2.2.2. Drób porcjowany w galarecie — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd ogólny	uformowane kawałki drobiu z kością lub bez, pokryte skórą lub bez, z dodatkami spożywczymi, dekorowane, zalane galaretą
2	Konsystencja i struktura	mięsa z drobiu — miękka, nie rozpadająca się, nie odstająca od kości, galarety — zestalona, jednolita, niekrusząca się, elastyczna, przy lekkim dotyku łatwo uginająca się, dodatków dekoracyjnych — miękka
3	Barwa	mięsa z drobiu — w zależności od rodzaju zastosowanych procesów technologicznych; drobiu gotowanego lub pieczonego — od szarokremowej do szarobrunatnej; drobiu wędzonego — na powierzchni złocistobrązowa na przekroju różowa do łososowej; galarety — klarowna, słomkowa do złocistej; dodatków dekoracyjnych — charakterystyczna dla każdego rodzaju
4	Smak	charakterystyczny dla użytych surowców i zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny lub inny obcy
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalny obcy

3.2.2.3. Galarety drobiowe — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd ogólny	kawałki mięsa z drobiu bez kości, kawałki podrobów drobiowych o nieregularnym kształcie i zróżnicowanej wielkości, wymieszane z kawałkami gotowanych warzyw oraz innych dodatków, zalane galaretą i zastudzone w odpowiednich formach; masa i kształt bloku lub porcji zależna od użytej formy
2	Konsystencja i struktura	mięsa — miękka, spoista; galarety — zestalona nie rozpadająca się, elastyczna, przy lekkim dotyku uginająca się; dodatki dekoracyjne: warzywa, jaja, owoce — miękkie, składniki równomiernie rozmieszczone

cd. tabl. 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
3	Barwa	mięsa, podrobów — w zależności od rodzaju drobiu, od szarokremowej do szarobrunatnej; dodatków — charakterystyczna dla każdego rodzaju; galarety — klarowna, słomkowa do złocistej, dopuszcza się lekkie zmętnienie, niedopuszczalna barwa biała, zielonkawa
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych składników i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny lub inny obcy

3.2.2.4. Drób faszerowany — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		drób faszerowany nieporcjowany	drób faszerowany porcjowany
1	2	3	4
1	Wygląd ogólny	baton w kształcie walca lub naturalnej tuszki, wypełniony nadzieniem, parzony i opiekany, powierzchnia wyrównana; dopuszcza się ślady po wyjęciu przędzy	drób faszerowany w plastrach grubości do 1,5 cm, o masie około 100 g; porcje dekorowane owocami, warzywami lub innymi dodatkami spożywczymi, zalane częściowo lub całkowicie galaretą
2	Konsystencja i struktura	tuszki stanowiącej osłonkę — miękka; skóry — elastyczna, nadzienia — zwięzła, nierozpadająca się; tuszka lub skóra jako osłonka może w części odstawać od nadzienia; na przekroju dopuszczalne małe, nieliczne otwory powietrzne, niedopuszczalny przy naciśnięciu wyciek soku	galarety — zestalona nie rozpadająca się, elastyczna; warzyw i owoców użytych do dekoracji — miękka
3	Barwa	drobiu parzonego — jednolita kremowa do kremowoszarej z odcieniem różowym; parzonego i opiekanego — na powierzchni złocista do jasnobrązowej; dopuszcza się niejednolitość barwy zewnętrznej; na przekroju — kremowoszara z odcieniem różowym; niedopuszczalne na przekroju plamy świadczące o wadliwie przeprowadzonym procesie technologicznym i skupiska jednego ze składników;	galarety — klarowna, słomkowa do złocistej
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak gorzki, nadmiernie słony, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy	
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, niedopuszczalny obcy	

3.2.2.5. Rolady drobiowe — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		rolady prasowane	rolady sznurowane
1	2	3	4
1	Wygląd ogólny	kształt w zależności od użytej formy, powierzchnia wyrównana, czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zdeformowania, zabrudzenia, oślizgłość, nalot pleśni oraz strzępy mięsa	kształt lekko spłaszczonego walca lub okrągły; powierzchnia rolady w skórze-osłonce i bez skóry-osłonki wyrównana, czysta, w miejscach osznurowania lekko pofałdowana; niedopuszczalne zabrudzenia, nalot pleśni
2	Konsystencja i struktura	ścisła, jędrna, w miarę elastyczna; plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; większe kawałki mięsa lub podrobów oraz poszczególne elementy dekoracyjne otoczone masą wiążącą; na przekroju powinny tworzyć określony wzór, charakterystyczny dla danego wyrobu, przewidziany recepturą; przyprawy dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone; dopuszczalne niewielkie i nieliczne otwory powietrzne na przekroju	
3	Barwa	powierzchni — beżowa z odcieniem różowym, na przekroju beżowa lub beżoworóżowa lub w zależności od użytych składników surowcowych i zastosowanych procesów technologicznych	powierzchni skóry z drobiu-osłonki — beżowa do brązowozłocistej, bez osłonki-charakterystyczna dla użytego mięsa oraz zastosowanych procesów technologicznych; na przekroju — beżowa
		niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej lub inna zmieniona na skutek niewłaściwie przeprowadzonego procesu technologicznego	

cd. tabl. 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		rolady prasowane	rolady sznurowane
1	2	3	4
4	Smak	charakterystyczny dla wyrobu wyprodukowanego z surowca określonego recepturą i wg określonych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak gorzki, nadmiernie słony, kwaśny wynikający z fermentacji lub inny obcy	
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw; niedopuszczalny obcy	

3.2.2.6. Bloki drobiowe — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania		
		bloki grubo rozdrobnione	bloki średnio rozdrobnione	bloki drobno rozdrobnione
1	2	3	4	5
1	Wygląd ogólny	wyroby ze zmielonej masy, parzone, pieczone lub parzone i obsmażone; kształt — w zależności od użytej formy lub sposobu formowania określonego recepturą; powierzchnia — wyrównana, czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość oraz nalot pleśni		
2	Konsystencja i struktura	ścisła, jędrna, w miarę elastyczna; niedopuszczalna konsystencja krusząca się,		
		rozdrobnienie niejednolite, na przekroju widoczne większe kawałki mięsa drobiowego równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać	rozdrobnienie składników jednolite, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać	rozdrobnienie jednolite, związanie dobre; plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
		dopuszczalne nieliczne i niewielkie otwory powietrzne na przekroju		
3	Barwa	na powierzchni wyrobów parzonych — jasnokremowa lub beżowa z odcieniem różowym, jednolita; bloków parzonych i obsmażonych lub pieczonych — niejednolita, jasnobrązowa do brązowej		
		na przekroju — niejednolita, większe kawałki kremowobeżowe do kremoworóżowych, masa wiążąca — różowa do ciemnoróżowej	na przekroju niejednolita „marmurkowa", mięsa — kremoworóżowa do różowej, tłuszczu — białokremowa	na przekroju jednolita, beżowa do beżoworóżowej z odcieniem lekko szarym
		niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej i plamy świadczące o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym		
4	Smak	charakterystyczny dla wyrobów świeżych wyprodukowanych z surowców i przypraw określonych recepturą i wg zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalny smak kwaśny, zjełczały, gorzki lub inny obcy		
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, niedopuszczalny obcy		

3.2.2.7. Pasztety drobiowe — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania	
		pasztety pieczone	pasztety parzone
1	2	3	4
1	Wygląd ogólny	kształt w zależności od użytej formy; powierzchnie boczne i dolna wyrównane, górna nierówna; dopuszczalna na powierzchni obecność wydzielonego tłuszczu, jak również elementy dekoracyjne z pasków słoniny;	powierzchnie boczne i górna oraz spód wyrównane, na powierzchniach dopuszczalna obecność wydzielonego tłuszczu, jak również elementy dekoracyjne;
		dopuszcza się pogniecenia, zapadnięcia powierzchni i uszkodzenia w ilości 5% masy partii	
2	Konsystencja i struktura	blok wyrobu stanowi jednolitą masę o stałej konsystencji smarownej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i wymieszane, plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników lub przypraw; dopuszcza się nieliczne drobne otwory powietrzne	

cd. tabl. 8

Lp.	Cechy	Wymagania	
		pasztety pieczone	pasztety parzone
1	2	3	4
3	Barwa	na powierzchni jasnobrązowa do brązowej, wytopionego tłuszczu — kremowa, na przekroju szarokremowa do beżowej;	na powierzchni i przekroju — kromowoszara do beżowej; wytopionego tłuszczu — kremowa
		niedopuszczalna na przekroju barwa brązowa, niejednolita lub szaroróżowa, świadcząca o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym	
4	Smak	charakterystyczny dla pasztetów pieczonych lub parzonych i z nieznacznie wyczuwalnym posmakiem goryczki wątroby, wyraźnie wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak zjełczałego tłuszczu, kwaśny lub inny obcy	
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalny obcy	

3.2.2.8. Kotlety, pulpety, klopsiki — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania	
		kotlety, pulpety, klopsiki opiekane, smażone	kotlety, pulpety, klopsiki gotowane
1	2	3	4
1	Wygląd ogólny	kształt owalny, okrągły, spłaszczony lub kulisty, wyrównany, masa 1 sztuki około 100 g, powierzchnia wyrównana	
2	Konsystencja i struktura	jednolita, stopień rozdrobnienia jednakowy, określony recepturą, rozdrobnione przyprawy mogą być nieznacznie widoczne, konsystencja miękka; niedopuszczalna konsystencja luźna, rozpadająca się; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników;	
		dopuszczalne nieznaczne spieczenie powierzchni	
3	Barwa	powierzchni — jasnobrązowa do brązowej, na przekroju beżowa z odcieniem szarym	powierzchni i na przekroju — kremowoszara
		niedopuszczalna zmieniona, powstała na skutek niewłaściwie przeprowadzonego procesu technologicznego; niedopuszczalna barwa szarozielona, świadcząca o zapoczątkowanym procesie psucia się	
4	Smak	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych; dopuszczalny nieznacznie wyczuwalny posmak cebuli; niedopuszczalny smak kwaśny, powstały w wyniku fermentacji, stęchły lub inny obcy	
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz zastosowanych procesów technologicznych, niedopuszczalny obcy	

3.2.2.9. Wyroby drobiowe w sosach — wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Cechy	Wymagania	
		paprykarze	gulasze, flaczki
1	2	3	4
1	Wygląd ogólny	gotowane lub podsmażane elementy, kawałki mięsa drobiowego z kością, dodatkami spożywczymi i przyprawami, pokryte całkowicie sosem	drobne kawałki mięsa drobiowego, podrobów, skórek drobiowych o nieregularnym kształcie i zróżnicowanej wielkości wymieszane z cząstkami warzyw, dodatkami spożywczymi i przyprawami, równomiernie rozmieszczone w sosie
2	Konsystencja i struktura	gęsta, zawiesista, kawałki mięsa, podrobów, skórek drobiowych miękkie, nierozpadające się, warzywa miękkie cząstki zachowują nadany kształt, widoczne dodatki i przyprawy; sosu w stanie schłodzonym — półpłynna, widoczne rozdrobnione dodatki i przyprawy	
3	Barwa	kawałków mięsa z drobiu — kremowa do jasnobrązowej	kremowa z odcieniem szarym, podrobów — charakterystyczna dla użytego rodzaju
		warzyw — charakterystyczna dla użytego rodzaju; sosu — jasnobrunatna lub w zależności od dodatków określonych recepturą	
4	Smak	charakterystyczny dla wyrobu z mięsa, podrobów, skórek drobiowych podsmażanych lub gotowanych, z dodatkiem warzyw, z wyczuwalnymi przyprawami, lekko pikantny; niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki lub inny obcy	
5	Zapach	charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny obcy	

3.2.2.10. Wątroba smażona — wg tabl. 11.

Tablica 11

Lp.	Cechy	Wymagania
1	2	3
1	Wygląd ogólny	całe płaty wątroby lub część płatów o różnej wielkości smażone z dodatkami spożywczymi określonymi recepturą; powierzchnia wyrównana, po wystudzeniu na powierzchni widoczny tłuszcz pozostały ze smażenia; niedopuszczalne przypalenia, postrzępienia powierzchni, zabrudzenia oraz nalot pleśni
2	Konsystencja i struktura	wątroby — krucha, nierozpadająca się, przyprawy rozdrobnione mogą być widoczne; cebuli i innych dodatków spożywczych — miękka
3	Barwa	wątroby — na przekroju jednolita, brunatnobrązowa, z odcieniem szarym; niedopuszczalne ciemne plamy świadczące o przypaleniu; na przekroju — beżowa; cebuli — złocista do jasnobrązowej
4	Smak	charakterystyczny dla smażonej wątroby i zastosowanych dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak przypalenizny, kwaśny wynikający z fermentacji, gorzki lub inny obcy
5	Zapach	charakterystyczny dla smażonej wątroby i zastosowanych dodatków, niedopuszczalny obcy

3.3. Zawartość surowca drobiowego w wyrobach garmażeryjnych drobiowych — wg tabl. 12.

Tablica 12

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania
		zawartość mięsa, podrobów, % nie mniej niż
1	2	3
1	Filety, elementy z dodatkami	60,0
2	Drób pieczony z nadzieniem z warzyw	70,0
3	Drób w galarecie	50,0
4	Galarety drobiowe	20,0
5	Drób faszerowany porcjowany	70,0
6	Wyroby w sosach — paprykarze	50,0
7	Wyroby w sosach — gulasze	20,0
8	Wyroby w sosach — flaczki	30,0
9	Wątróbka smażona	80,0

3.4. Wymagania chemiczne — wg tabl. 13.

Tablica 13

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania					
		zawartość wody nie więcej niż %	zawartość soli nie więcej niż %	zawartość tłuszczu nie więcej niż %	zawartość skrobi nie więcej niż %	zawartość azotanów ogółem nie więcej niż mg/kg	zawartość azotynów nie więcej niż mg/kg
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Półprodukty drobiowe z masy mielonej	66	2,5	—	16	—	—
2	**Drób pieczony**						
	— bez nadzienia	—	2,5	—	—	—	—
	— z nadzieniem z masy mielonej	—	2,5	—	12	—	—
	— z nadzieniem z warzyw	—	2,5	—	—	—	—
3	Drób w galarecie	—	2,0	—	—	—	—
4	Galarety drobiowe	—	2,0	—	—	—	—
5	Drób faszerowany	65,0	2,5	20,0	7,0	—	—
6	Rolady drobiowe	75,0	3,0	10,0	3,0	100	65
7	Pasztety drobiowe	60,0	2,5	30,0	8,0	—	—
8	Wątróbka smażona	—	2,5	—	—	—	—

cd. tabl. 13

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania					
		zawartość wody nie więcej niż %	zawartość soli nie więcej niż %	zawartość tłuszczu nie więcej niż %	zawartość skrobi nie więcej niż %	zawartość azotanów ogółem nie więcej niż mg/kg	zawartość azotynów nie więcej niż mg/kg
1	2	3	4	5	6	7	8
9	**Bloki drobiowe**						
	— grubo rozdrobnione	75,0	3,0	10,0	—	100	65
	— średnio rozdrobnione	70,0	3,0	21,0	—	100	65
	— drobno rozdrobnione	65,0	3,0	25,0	6,0	100	65
10	Kotlety, klopsiki smażone	60,0	3,0	25,0	16,0	—	—
11	Klopsiki, pulpety gotowane	60,0	2,5	20,0	16,0	—	—
12	**Wyroby w sosach**						
	— paprykarze	—	2,0	—	3,0	—	—
	— flaczki	—	2,0	—	3,0	—	—
	— gulasze	—	2,0	—	3,0	—	—

3.5. Zawartość metali ciężkich wynosi nie więcej niż[1]:
— kadmu — 0,5 mg/kg
— arsenu — 0,2 mg/kg
— ołowiu — 0,5 mg/kg
— miedzi — 10,0 mg/kg
— cynku — 20,0 mg/kg
— cyny — 20,0 mg/kg
zawartość żelaza niedopuszczalna.

3.6. Wymagania mikrobiologiczne

3.6.1. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące półproduktów. Pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,001 g produktu.

Bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g produktu.

3.6.2. Wymagania mikrobiologiczne dotyczące wyrobów gotowych. Pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z rodzaju Proteus — nieobecne w 0,1 g produktu.

Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe — nieobecne w 0,1 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu.

Bakterie z rodzaju Salmonella — nieobecne w 25 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Wyroby należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Przy porcjowaniu wyrobów należy stosować opakowanie bezpośrednie jednostkowe, dopuszczone do kontaktu z żywnością.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Półprodukty powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze nie przekraczającej +4°C i wilgotności nie większej niż 85%. Wyroby gotowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych bez obcych zapachów, w temperaturze nie przekraczającej +8°C i wilgotności nie większej niż 85%.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży przy zachowaniu warunków zgodnych z 4.2.1, nie powinien przekraczać dla:
— półproduktów — 24 h,
— wyrobów gotowych:
pieczonych z nadzieniem — 36 h,
pieczonych bez nadzienia — 48 h,
drobiu porcjowanego w galarecie — 24 h,
galarety drobiowej — 24 h,
drobiu faszerowanego — 36 h,
pasztetu drobiowego — 48 h,
rolady drobiowej — 48 h,
wyrobu drobiowego w sosie z warzywami — 24 h,
wyrobu drobiowego w sosie, bez warzyw — 36 h,
kotletów, pulpetów, klopsików — 36 h,
boków drobiowych — 48 h,
wątróbki smażonej — 36 h.

4.2.3. Transport — wg BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 14.

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w okresach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

[1] Obowiązuje od dnia 16 grudnia 1981 r.

Tablica 14

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	2	3	4	5
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie smaku	+	+	+
5	Określenie zapachu	+	+	+
6	Określenie zawartości składników mięsnych	+	-	+
7	Oznaczenie zawartości wody	+	-	+
8	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
9	Oznaczenie zawartości tłuszczu	+	-	+
10	Oznaczenie zawartości skrobi ogółem	+	-	+
11	Oznaczenie zawartości azotanów	+	-	-
12	Oznaczenie zawartości azotynów	+	-	-
13	Oznaczenie metali ciężkich	+	-	-
14	Wykrywanie obecności bakterii z grupy coli	+	-	-
15	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
16	Wykrywanie obecności laseczek przetrwalnikujących	+	-	-
17	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazododatnich	+	-	-
18	Wykrywanie obecności bakterii z rodzaju Salmonella	+	-	-

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczność partii. Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru powinna stanowić określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub niepakowanego, wyprodukowana przez ten sam zakład i przedstawiona jednorazowo do odbioru w tym samym dniu.

5.2.2. Pobieranie próbek — zgodnie z BN-85/8150-01.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-85/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-85/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych koagulazododatnich — wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za prawidłową, jeżeli odpowiada wymaganiom rozdziałów 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-78/8151-04

a) wprowadzono zmiany w określeniach normalizowanych wyrobów dostosowując do BN-80/8150-03,

b) wyłączono wyroby w osłonkach, które należy oceniać zgodnie z BN-86/8033-01,

c) wprowadzono warunki przechowywania,

d) wprowadzono okres przydatności do sprzedaży,

e) określono program badań,

f) wyeliminowano peklowanie mięsa drobiowego,

g) wprowadzono nowe zasady oceny partii wyrobu.

3. Normy i dokumenty związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie i ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-86/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

PN-85/A-82051 Wyroby garmażeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-85/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe

BN-81/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-84/8031-01 Tuszki drobiowe podzielone

BN-85/8151-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

BN-76/8151-46 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z drobiu grzebiącego

BN-76/8151-47 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tuszek drobiu pływającego

Zarządzenie nr 259 Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 18 października 1985 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych (Mon. Pol. nr 39/1985).

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

12. **BN-87/8151-04 Wyroby garmażeryjne drobiowe** **zmiana 1**
1211 92.06.25

W punkcie **3.5. Zawartość metali ciężkich** skreśla się słowa: zawartość żelaza niedopuszczalna.

(Biuletyn PKNMiJ nr 9/92 poz. 46)