

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Produkcja garmażeryjna Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru póltusz wieprzowych	8151-07
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru półtuszy wieprzowych wszystkich klas pełnych lub niepełnych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy prowadzeniu rozbioru półtuszy wieprzowych wszystkich klas pełnych lub niepełnych dla produkcji garmażeryjnej, opracowywaniu receptur na wyroby z dodatkiem mięsa wieprzowego oraz kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. Głowa — zasadnicza część tuszy wieprzowej, a w półtuszy wieprzowej występuje w stanie przepołowionym.

1.3.2. Karczek bez kości — mięso bez kości otrzymane z odcinka szyjnego przedniej, grzbietowej części odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej.

1.3.3. Schab uformowany (garmażeryjny) — mięso z kością otrzymane z odcinka piersiowego i lędźwiowego półtuszy z pozostawieniem górnych odcinków żeber.

1.3.4. Szyńka bez kości uformowana — mięso bez kości otrzymane z tylnej części półtuszy wieprzowej.

1.3.5. Łopatka bez kości uformowana — mięso bez kości otrzymane z górnej części kończyny przedniej półtuszy wieprzowej.

1.3.6. Golonka — część kończyny przedniej lub tylnej między nogą a łopatką lub szynką.

1.3.7. Podgardle — część skórno-tłuszczowo-gruczołowa policzka i szyi, przerośnięta włókna mięsnymi.

1.3.8. Boczek bez żeber — mięso bez kości odcięte z dolnego odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej.

1.3.9. Żeberka — mięso z kością otrzymane z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej.

1.3.10. Nogi — dolne odcinki kończyn przednich i tylnych.

1.3.11. Słonina — podskórna tkanka tłuszczowa zdjeta z grzbietu tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą, bez skóry lub częściowo ze skórą w formie płatów i kawałków.

1.3.12. Mięso drobne bez kości kl. I — mięso chude, w skład którego wchodzi: obrobione poledwiczki, obrobione mięso z biodrówki, łopatki oraz szynki.

1.3.13. Mięso drobne bez kości kl. II — mięso tłuste otrzymane z obróbki i wykrawania elementów.

1.3.14. Mięso drobne bez kości kl. III — mięso chude, ścięgniaste, otrzymane z rozbioru golonek oraz obróbki szynki i łopatek.

1.3.15. Mięso drobne bez kości kl. IV — mięso krwawe, gruczoły międzymięśniowe, ścięgna i węzły chłonne.

1.3.16. Tłuszcz drobny — tkanka tłuszczowa podskórna i międzymięśniowa otrzymana przy rozbiorze i obróbce części zasadniczych oraz elementów z wyjątkiem grzbietów i boków.

1.3.17. skórki — zewnętrzna powłoka półtuszy wieprzowej.

1.3.18. Ogon — dolny odcinek kości ogonowo-krzyżowej.

1.3.19. Kości kl. I — kości rurkowe i kości kręgosłupa.

1.3.20. Kości kl. II — kości płaskie.

2. WYMAGANIA

2.1. Półtusze wieprzowe — zgodnie z PN-74/A-82001.

¹⁾ BN-71/8151-07, BN-71/8151-08, BN-71/8151-29, BN-71/8151-30.

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora do spraw Produkcji Garmażeryjnej i Napojów WSS SPOŁEM
dnia 26 stycznia 1979 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 6/1979 poz. 35)

2.2. Elementy porzbirowe i mięsa drobne

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Głowa	element odcięty w stawie potylicznym i dalej wzdłuż krawędzi dolnej szczęki, tak aby mięsień żuchwy został odsłonięty, a tłuszcz policzkowy pozostał przy podgardlu; głowa zawiera między innymi następujące mięśnie: żuchwowy (żwacz), okrężny ust, jarzmowy, policzkowy i skroniowy; w skład głowy wchodzi następujące kości: przepołowione kości czaszki (otaczające jamę nosową i ustną i przepołowioną dolną szczękę zwaną żuchwą) oraz przepołowione kości otaczające jamę mózgową
Karczek bez kości	mięso bez kości pochodzące z odcinka szyjnego przedniej, grzbietowej części odcinka piersiowego, pozbawione wąskiego, ścięgniętego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony pierwszego kręgu szyjnego; uformowany element w kształcie nieforemnego walca uzyskuje się przez okrojanie mięśnia wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz zewnętrznych i luźnych strzępów mięsa; brzegi powinny być wyrównane
Schab uformowany (garmazeryjny)	mięso z kością, w skład którego wchodzi mięsień najdłuższy grzbietu, część mięśnia karkowego przylegająca do mięśnia najdłuższego grzbietu oraz górne odcinki żeber od piątego do ostatniego; pozostałe przy schabie uformowanym kości żebrów powinny być takiej długości, aby nie wystawały za mięsień najdłuższy grzbietu; powierzchnia schabu powinna być wyrównana, bez strzępów mięsa i tłuszczu z pozostawieniem na omięsnej mięśnia najdłuższego grzbietu warstwy tłuszczu o grubości do 2 mm; schab uformowany nie zawiera mięśnia biodrowo-udowego tzw. polędwiczki
Szynka bez kości uformowana	szynkę tworzy mięso bez kości pochodzące z tylnej części półtuszy wieprzowej, pozbawione tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych, mięsa krwawego i skóry; w skład szynki wchodzi między innymi następujące mięśnie: półścięgniasty, półbłoniasty, czterogłowy uda, dwugłowy i częściowo mięśnie pośladkowe (ogonówka); brzegi szynki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów, poza-

Wyszczególnienie	Wymagania
Szynka bez kości uformowana	cinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego o grubości do 10 mm
Łopatka bez kości uformowana	łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej pozbawione skóry, tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz mięsa krwawego; w skład łopatki wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia i zespół mięśni ramienia; brzegi łopatki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego o grubości do 10 mm
Golonka	przednia — środkowa część kończyny przedniej odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego, tak aby podramię bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej, bez nasady dolnej kości podramienia, pozostało w golonce; golonka zawiera między innymi następujące mięśnie: prostowniki i zginacze palców; w skład golonki wchodzi następujące kości: nasada dolna kości ramiennej i kości podramienia (łokciowa i promieniowa) bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej, pozostałe przy łopacie tylna — element stanowiący środkową część kończyny odcięta od szynki na wysokości $\frac{1}{3}$ kości goleni, licząc od stawu kolanowego w dół; golonka zawiera $\frac{2}{3}$ kości goleni (strzałkowej i piszczelowej) bez dolnej nasady; w skład golonki wchodzi między innymi następujące mięśnie: prostowniki i zginacze palców oraz dolna część mięśnia brzuchatego (łydkowego)
Podgardle	część skórno-tłuszczowo-gruczołowa policzka i szyi przerośnięta włóknami mięsnymi
Boczek bez żeber	dolna część tłuszczowo-mięsna półtuszy uformowana w kształcie prostokąta; grubość boczku — nie mniejsza niż 15 mm; na przekroju poprzecznym powierzchnia mięsa nie mniej niż w $\frac{1}{3}$ całej powierzchni przekroju poprzecznego może być lub nie pokryta skórą

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Żeberka	mięso z kością z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowych; żeberka zawierają kości mostka oraz kości żeber wraz z częścią chrząstkową bez części żeber pozostałych przy schabie i karkówce, pokryte cienką warstwą mięśni i tłuszczu; głównymi mięśniami żeber są mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne
Nogi	— przednia — kończyna przednia oddzielona od golenki w górnej części stawu nadgarstkowego, tak aby kości nadgarstka pozostały przy nodze; — tylna — kończyna tylna oddzielona od golenki nieco powyżej stawu skokowego w ten sposób, aby guz piętowy pozostał przy nodze
Ślonina	— handlowa — płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,25 kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg; szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu — nie mniejsza niż 10 cm, a kawałka słoniny — nie mniejsza niż 5 cm; grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu nie mniejsza niż 2 cm, a bez skóry — nie mniejsza niż 1,5 cm; — przemysłowa — płaty lub kawałki — jak wyżej; bez skóry o grubości poniżej 1,5 do 1 cm
Mięso drobne bez kości kl. I	mięso chude bez tłuszczu zewnętrznego, dopuszczalne przetłuszczenia międzymięśniowe do 2 mm (lekka marmurkowatość); niedopuszczalne przekrwienia, ścięgniętość, węzły chłonne i gruczoły; barwa mięsa — jasnoróżowa do ciemnoczerwonej; barwa tłuszczu — biała do białej z odcieniem kremowym lub różowym, zawartość tłuszczu badana analitycznie — do 15%
Mięso drobne bez kości kl. II	mięso tłuste, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, tłuszcz międzymięśniowy do 1 cm, tłuszcz śródtkankowy i nieznaczna zawartość tkanki łącznej; niedopuszczalne przekrwienia, węzły chłonne, ścięgna i gruczoły; barwa mięsa — różowa do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do białej z odcieniem różowym lub kremowym; zawartość tłuszczu badana analitycznie — do 40%

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości kl. III	mięso ścięgnięte z dużą zawartością tkanki łącznej; niedopuszczalne: tłuszcz zewnętrzny, międzymięśniowy, przekrwienia, gruczoły i węzły chłonne; dopuszczalne przetłuszczenia tkanki mięsnej (śródtkankowe); barwa mięsa — od różowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała do białej z odcieniem różowym lub kremowym; zawartość tłuszczu badana analitycznie do 25%
Mięso drobne bez kości kl. IV	mięso krwawe, gruczoły międzymięśniowe, ścięgna i węzły chłonne; dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, międzymięśniowy i śródtkankowy; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwa mięsa niejednolita, właściwa dla poszczególnych tkanek, gruczołów i ścięgien; barwy tłuszczu nie określa się; zawartość tłuszczu badana analitycznie — do 36%
Tłuszcz drobnny	tłuszcz otrzymany przy rozbiorze półtuszy wieprzowych, wykrawaniu i obróbce części zasadniczych, powstały z oddzielenia tkanki tłuszczowej znajdującej się pod skórą (z wyjątkiem grzbietów i boków) i między mięśniami
Skóry	zewnętrzna powłoka elementów zasadniczych pozbawiona tkanki tłuszczowej i szczeciny
Ogon	ogon zawiera trzy ostatnie, przepołowione kręgi kości krzyżowej i wszystkie kręgi ogonowe pokryte tkanką mięsno-tłuszczową oraz częściowo skórą
Kości kl. I	kości rurkowe, zawierające jamę szpikową przebiegającą wzdłuż trzonu i wypełnione całkowicie szpikiem kostnym, kości kręgosłupa (z trybowania karczku, schabu i biodrówki)
Kości kl. II	kości płaskie o nieforemnym kształcie (kości łopatki i kość strzałkowa)

2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące mięs drobnych — zgodnie z BN-73/8011-03.

3. BADANIA

3.1. Rodzaje badań

3.1.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — zgodnie z PN-65/A-82000.

3.1.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości tłuszczu — zgodnie z PN-73/A-82111.

3.2. Pobieranie próbek — zgodnie z PN-65/A-82000.

3.3. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w rozdz. 2.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8151-07, BN-71/8151-08, BN-71/8151-29, BN-71/8151-30

a) ujednolicono i umieszczono w jednej normie wymagania organoleptyczne dla elementów porzbiorych i mięs drobnych uzyskanych z rozbioru półtuszy wieprzowych wszystkich klas,

b) wprowadzono odpowiednią klasyfikację mięsa dla potrzeb produkcji garmazeryjnej zgodną w przypadku mięs drobnych z klasyfikacją przyjętą w przemyśle mięsnym,

c) wprowadzono do jednej normy orientacyjne wskaźniki porzbiorych dla elementów i mięs drobnych, uzyskanych z rozbiórów półtuszy wieprzowych wszystkich klas,

d) ustalono wskaźniki porzbiorych na podstawie aktualnych potrzeb produkcji garmazeryjnej.

3. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

BN-73/8011-03 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

4. Autorzy projektu normy — inż. Marian Burzyński, mgr Barbara Guzewicz, mgr inż. Elżbieta Piekarska, Krystyna Paliwoda, Tadeusz Ułacha — WSS SPOŁEM, Łódź.

5. Rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy

5.1. Odcięcie głowy w stawie potylicznym i dalej wzdłuż krawędzi dolnej szczęki należy wykonać tak, aby mięsień żuchwowy został odsłonięty, a tłuszcz policzkowy pozostał przy podgardlu.

5.2. Odcięcie nogi przedniej w górnej części stawu nadgarstkowego należy wykonać tak, aby kości nadgarstka pozostały przy nodze.

5.3. Odcięcie nogi tylnej nieco powyżej stawu skokowego należy wykonać tak aby, szpik kostny nie został odsłonięty, a guz kości piętowej pozostał przy nodze.

5.4. Odcięcie schabu, karkówki, żeber, biodrówki cięciem równoległym wzdłuż płaszczyzny żeber, mostka, a następnie po linii rozdziału karkówki, schabu, biodrówki od słoniny wykonać tak, aby mięso nie było pozacinane.

a) **Odcięcie żeber** wykonać wzdłuż dolnej krawędzi mięśnia najdłuższego grzbietu, począwszy od główki pierwszego żebra do $\frac{1}{3}$ ostatniego. Linie cięć powinny przebiegać:

— od dołu po linię biegnącą poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,

— od przodu po przednią krawędź przedniego żebra,

— od tyłu po tylną krawędź ostatniego żebra,

— od góry po linię oddzielenia schabu.

b) **Odcięcie karczku** należy wykonać przecinając mięsień grzbietowy i międzyżebrowy oraz kręgi piersiowe między 4 i 5 żebrami; linie cięć powinny przebiegać:

— od przodu po linię oddzielenia głowy,

— od tyłu po linię oddzielenia schabu cięciem prostopadłym do kręgosłupa między 4 i 5 kręgiem piersiowym i oddzielającymi ich żebrami,

— od góry po linię podziału tuszy,

— od dołu wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i piersiowych; słonina powinna być całkowicie zdjęta.

Karczek bez kości uformowany uzyskuje się przez wyjęcie kości, okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz luźnych strzępów mięśni, wyrównanie brzegów i powierzchni karkówki do kształtu nieforemnego walca.

c) **odcięcie biodrówki** wykonać prostopadle do grzbietu, przecinając część mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia lędźwiowego wewnętrznego oraz kręgosłup między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej, tak aby chrząstka skrzydła kości biodrowej pozostała przy schabie. Biodrówkę należy wykroić na mięso drobne i kości.

d) **Odcięcie i formowanie schabu** wykonać od przodu pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, od góry po linię podziału półtuszy; od tyłu po linię oddzielenia biodrówki tj. po przednią krawędź skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, od dołu po linię prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber. Ze schabu powinna być zdjęta słonina, następnie usunięte kości kręgosłupa, mięsień biodrowo-udowy, a powierzchnia schabu powinna być wyrównana.

5.5. Odcięcie łopatki należy wykonać cięciem półkoliście, nie naruszając mięśni; z wewnętrznej części łopatki odciąć fałd tłuszczu pachowego, który należy rozebrać na tłuszcz drobny, mięso drobne bez kości kl. II oraz skórki. Łopatkę bez kości uformowaną uzyskuje się przez: odcięcie golonki (wykrojenie jej na mięso drobne bez kości kl. III, kości i skórki), zdjęcie tłuszczu z powierzchni łopatki do grubości podanej w wymaganiach, odcięcie mięśnia podłopatkowego, wyjęcie kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej, usunięcie grubszej tkanki łącznej, tłuszczu międzymięśniowego oraz grubszych naczyń krwionośnych, wyrównanie brzegów łopatki do kształtu półokrągłego.

5.6. Odcięcie i formowanie szynki wykonać pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej oraz po omiesnej mięśnia czworogłowego uda. Z zewnętrznej części szynki odciąć fałd tłuszczu krokowego, który należy rozebrać na tłuszcz drobny, mięso drobne kl. II i skórki. Od szynki odciąć golonkę i rozebrać ją na mięso drobne kl. III, tłuszcz drobny, skórki i kości. Szynkę uformowaną bez kości uzyskuje się poprzez: zdjęcie tłuszczu zewnętrznego z pozostawieniem warstwy o grubości do 10 mm, wyjęcie kości miednicy (kulszowej, łonowej, biodrowej bez skrzydła), kości udowej z rzepką kolanową oraz przepołowionych kręgów kości krzyżowej (które mogą występować przy szynkach pochodzących z półtuszy, przy których nie pozostawiono po uboju ogona), wycięcie tłuszczu międzymięśniowego, grubszej tkanki łącznej oraz grubszych naczyń krwionośnych, wyrównanie brzegów szynki od kształtu półokrągłego, wyrównanie powierzchni, usunięcie luźnych strzępów mięsa oraz pozacinań.

5.7. Odcięcie boczku bez żeberk wykonać od góry po linii odcięcia płata słoninowego, od tyłu po linii odcięcia pachwiny, od przodu po linii odcięcia łopatki i pachwiny, od dołu po linii odcięcia pachwiny (rozwinęte gruczoły młeczne powinny pozostać przy pachwinie). Pachwinę należy poddać wykrawaniu na mięso bez kości kl. II, tłuszcz drobny oraz skórki. Uformowany boczek uzyskuje się poprzez: wyrównanie powierzchni i wyrównanie półkolistej linii cięcia od strony łopatki. Kształt boczku powinien być prostokątny.

5.8. Odcięcie podgardla od pozostałego płata słoniny wykonać cięciem ukośnym, biegnącym od fałdu potylicznego w górnej, przedniej części płata słoninowego do miejsca odcięcia boczku od słoniny, tak aby tłuszcz twardy pozostał przy podgardlu. Odciecia wraz z podgardlem fałd tłuszczu potylicznego odciąć od podgardla, dzieląc na tłuszcz drobny, mięso drobne kl. II i skórki. Linie cięć powinny przebiegać od dołu po linii podziału tuszy i od tyłu i góry po linii odcięcia karczku od płata słoninowego i łopatki.

5.9. Odcięcie słoniny od strony grzbietu — linia rozcięcia tuszy na półtusze, od strony szynki — linia odcięcia szynki, od dołu — linia odcięcia boczku i pachwiny, od strony łopatki — linia odcięcia łopatki i podgardla. Słoninę należy pozbawić widocznych warstw mięśni, jak i warstw mięśni okrytych tkanką tłuszczową.

5.10. Czynności końcowe polegają na segregacji uzyskanych mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w niniejszej normie oraz oczyszczeniu kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej oraz ich klasyfikacja.

6. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych kl. I z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości uformowanej — wg tabl. I-1.

Tablica I-1

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		wskaźnik średni	granice odchyień	wskaźnik średni	granice odchyień
		‰			
1	Głowa	5,1	4,7 ÷ 6,2	5,1	4,7 ÷ 6,2
2	Karczek bez kości	3,7	3,5 ÷ 4,0	3,7	3,5 ÷ 4,0
3	Schab uformowany	5,8	5,5 ÷ 6,3	5,8	5,5 ÷ 6,3
4	Szynka bez kości uformowana	10,2	8,5 ÷ 11,0	10,2	8,5 ÷ 11,0
5	Łopatka bez kości uformowana	5,5	5,0 ÷ 6,5	5,5	5,0 ÷ 6,5
6	Podgardle	4,7	4,3 ÷ 5,0	4,7	4,3 ÷ 5,0
7	Żeberka	5,0	4,7 ÷ 5,5	5,0	4,7 ÷ 5,5
8	Boczek bez żeberk	7,3	6,5 ÷ 8,0	7,3	6,5 ÷ 8,0
9	Nogi	2,6	2,3 ÷ 3,0	2,6	2,3 ÷ 3,0
10	Ogony	0,3	0,2 ÷ 0,4	0,3	0,2 ÷ 0,4
11	Słonina	7,0	6,0 ÷ 8,0	7,0	6,0 ÷ 8,0
12	Tłuszcz drobny	7,4	7,0 ÷ 7,8	7,2	6,6 ÷ 7,6
13	Mięso drobne bez kości kl. I	0,7	0,5 ÷ 0,9	0,7	0,5 ÷ 0,9
14	Mięso drobne bez kości kl. II	20,3	18,0 ÷ 22,0	20,3	18,0 ÷ 22,0
15	Mięso drobne bez kości kl. III	4,0	3,6 ÷ 4,4	1,8	1,5 ÷ 2,1
16	Mięso drobne bez kości kl. IV	0,5	0,4 ÷ 0,6	0,5	0,4 ÷ 0,6
17	Skóry	1,8	1,6 ÷ 2,0	1,2	0,9 ÷ 1,5
18	Kości kl. I	7,1	6,6 ÷ 7,6	6,0	5,6 ÷ 6,4
19	Kości kl. II	0,5	0,4 ÷ 0,6	0,5	0,4 ÷ 0,6
20	Golonka przednia i tylna	—	—	4,1	3,8 ÷ 4,5
21	Strata rozbiorowa	0,5	—	0,5	—
Razem		100,0	—	100,0	—

7. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych kl. 2 z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości uformowanej — wg tabl. I-2.

8. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych bez szynki kl. 1 z uzyskaniem łopatki bez kości uformowanej — wg tabl. I-3.

Tablica I-2

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		wskaźnik średni	granice odchyłeń	wskaźnik średni	granice odchyłeń
		‰			
1	Głowa	4,8	4,4 ÷ 5,2	4,8	4,4 ÷ 5,2
2	Karczek bez kości	3,5	3,3 ÷ 3,8	3,5	3,3 ÷ 3,8
3	Schab uformowany	5,5	5,2 ÷ 6,0	5,5	5,2 ÷ 6,0
4	Szynka bez kości uformowana	10,0	9,0 ÷ 11,0	10,0	9,0 ÷ 11,0
5	Łopatka bez kości uformowana	5,2	4,7 ÷ 5,7	5,2	4,7 ÷ 5,7
6	Podgardle	5,2	4,7 ÷ 5,7	5,2	4,7 ÷ 5,7
7	Żeberka	5,3	5,0 ÷ 5,8	5,3	5,0 ÷ 5,8
8	Boczek bez żeberka	7,8	7,0 ÷ 8,6	7,8	7,0 ÷ 8,6
9	Nogi	2,4	2,0 ÷ 2,8	2,4	2,0 ÷ 2,8
10	Ogony	0,3	0,2 ÷ 0,4	0,3	0,2 ÷ 0,4
11	Ślonina	7,5	7,0 ÷ 8,0	7,5	7,0 ÷ 8,0
12	Tłuszcz drobny	7,7	7,2 ÷ 8,2	7,5	7,0 ÷ 8,0
13	Mięso drobne bez kości kl. I	0,8	0,6 ÷ 1,0	0,8	0,6 ÷ 1,0
14	Mięso drobne bez kości kl. II	20,0	18,0 ÷ 22,0	20,0	18,0 ÷ 22,0
15	Mięso drobne bez kości kl. III	3,4	3,0 ÷ 3,8	1,2	1,0 ÷ 1,4
16	Mięso drobne bez kości kl. IV	0,5	0,3 ÷ 0,7	0,5	0,3 ÷ 0,7
17	Skóry	2,3	2,0 ÷ 2,6	1,6	1,2 ÷ 2,0
18	Kości kl. I	6,9	6,6 ÷ 7,2	5,8	5,5 ÷ 6,1
19	Kości kl. II	0,4	0,3 ÷ 0,5	0,4	0,3 ÷ 0,5
20	Golonka przednia i tylna	—	—	4,2	4,0 ÷ 4,6
21	Strata rozbiorowa	0,5	—	0,5	—
Razem		100,0	—	100,0	—

Tablica I-3

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		wskaźnik średni	granice odchyłeń	wskaźnik średni	granice odchyłeń
		‰			
1	Głowa	7,5	6,0 ÷ 8,0	7,5	6,0 ÷ 8,0
2	Karczek bez kości	4,9	4,5 ÷ 5,5	4,9	4,5 ÷ 5,5
3	Schab uformowany	8,0	7,5 ÷ 9,0	8,0	7,5 ÷ 9,0
4	Łopatka bez kości uformowana	7,2	6,5 ÷ 8,0	7,2	6,5 ÷ 8,0
5	Podgardle	6,9	6,5 ÷ 7,5	6,9	6,5 ÷ 7,5
6	Żeberka	6,6	6,2 ÷ 7,0	6,6	6,2 ÷ 7,0
7	Boczek bez żeberka	9,0	8,0 ÷ 10,0	9,0	8,0 ÷ 10,0
8	Nogi	1,3	1,1 ÷ 1,5	1,3	1,1 ÷ 1,5
9	Ślonina	9,8	9,0 ÷ 11,0	9,8	9,0 ÷ 11,0
10	Tłuszcz drobny	4,9	4,5 ÷ 5,3	4,9	4,5 ÷ 5,3
11	Mięso drobne bez kości kl. I	1,5	1,3 ÷ 1,7	1,5	1,3 ÷ 1,7
12	Mięso drobne bez kości kl. II	18,8	18,0 ÷ 21,0	18,8	18,0 ÷ 21,0
13	Mięso drobne bez kości kl. III	2,9	2,6 ÷ 3,2	1,9	1,6 ÷ 2,2
14	Mięso drobne bez kości kl. IV	0,5	0,3 ÷ 0,7	0,5	0,3 ÷ 0,7
15	Skóry	1,9	1,6 ÷ 2,2	1,5	1,3 ÷ 1,7
16	Kości kl. I	7,2	6,8 ÷ 7,6	6,6	6,3 ÷ 6,9
17	Kości kl. II	0,6	0,4 ÷ 0,8	0,6	0,4 ÷ 0,8
18	Golonka przednia	—	—	2,0	1,8 ÷ 2,2
19	Strata rozbiorowa	0,5	—	0,5	—
Razem		100,0	—	100,0	—

9. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych bez szynki kl. 2 z uzyskaniem łopatki bez kości uformowanej — wg tabl. I-4.

10. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych kl. 4a i b z uzyskaniem szynki bez kości i łopatki bez kości uformowanej — wg tabl. I-5.

Tablica I-4

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		wskaźnik średni	granice odchyłeń	wskaźnik średni	granice odchyłeń
		‰			
1.	Głowa	7,4	6,0 ÷ 8,0	7,4	6,0 ÷ 8,0
2	Karczek bez kości	4,5	4,3 ÷ 5,5	4,5	4,3 ÷ 5,5
3	Schab uformowany	7,7	7,4 ÷ 8,8	7,7	7,4 ÷ 8,8
4	Łopatka bez kości uformowana	7,0	6,5 ÷ 7,5	7,0	6,5 ÷ 7,5
5	Podgardle	6,5	6,2 ÷ 6,8	6,5	6,2 ÷ 6,8
6	Żeberka	6,9	6,5 ÷ 7,5	6,9	6,5 ÷ 7,5
7	Boczek bez żeberek	9,4	8,0 ÷ 10,0	9,4	8,0 ÷ 10,0
8	Nogi	1,4	1,2 ÷ 1,6	1,4	1,2 ÷ 1,6
9	Słonina	10,3	9,0 ÷ 11,5	10,3	9,0 ÷ 11,5
10	Tłuszcz drobny	5,2	4,7 ÷ 5,6	5,2	4,7 ÷ 5,6
11	Mięso drobne bez kości kl. I	1,0	0,8 ÷ 1,2	1,0	0,8 ÷ 1,2
12	Mięso drobne bez kości kl. II	19,1	18,0 ÷ 21,0	19,1	18,0 ÷ 21,0
13	Mięso drobne bez kości kl. III	2,9	2,6 ÷ 3,2	1,7	1,5 ÷ 1,9
14	Mięso drobne bez kości kl. IV	0,5	0,3 ÷ 0,7	0,5	0,3 ÷ 0,7
15	Skóry	1,9	1,6 ÷ 2,2	1,5	1,3 ÷ 1,7
16	Kości kl. I	7,1	6,7 ÷ 7,5	6,5	6,2 ÷ 6,8
17	Kości kl. II	0,7	0,5 ÷ 0,9	0,7	0,5 ÷ 0,9
18	Golonka przednia	—	—	2,2	2,0 ÷ 2,4
19	Strata rozbiorowa	0,5	—	0,5	—
Razem		100,0	—	100,0	—

Tablica I-5

Lp.	Elementy porozbiorowe	Wskaźnik średni, ‰	Granice odchyłeń, ‰
1	Głowa	5,3	5,0 ÷ 5,6
2	Karczek bez kości	3,6	3,2 ÷ 4,0
3	Schab uformowany	5,6	5,2 ÷ 6,0
4	Szynka bez kości uformowana	9,8	8,0 ÷ 12,0
5	Łopatka bez kości uformowana	5,4	5,0 ÷ 6,0
6	Podgardle	4,0	3,6 ÷ 4,4
7	Żeberka	5,7	5,3 ÷ 6,0
8	Boczek bez żeberek	4,6	4,2 ÷ 5,0
9	Nogi	2,1	1,8 ÷ 2,4
10	Ogony	0,3	0,2 ÷ 0,4
11	Słonina	9,0	8,0 ÷ 11,0
12	Tłuszcz drobny	9,5	8,5 ÷ 10,5
13	Mięso drobne bez kości kl. I	0,9	0,3 ÷ 1,2
14	Mięso drobne bez kości kl. II	19,8	18,0 ÷ 22,0
15	Mięso drobne bez kości kl. III	3,6	3,2 ÷ 4,0
16	Mięso drobne bez kości kl. IV	0,6	0,4 ÷ 0,8
17	Skóry	2,4	2,0 ÷ 2,8
18	Kości kl. I	6,9	6,5 ÷ 7,5
19	Kości kl. II	0,4	0,3 ÷ 0,5
20	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się wykrawanie elementów (schab, łopatka, szynka) na mięsa drobne.

przez Dyrektora do spraw Produkcji Garmazeryjnej i Napojów Oddziału Produkcji
WSS „SPOŁEM”

32	BN-79/8151-07 Produkcja garmazeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru póltusz wieprzowych XII 11	zmiana 1*) 3.11.79 r.
----	--	--------------------------

(Biuletyn PKNMIJ nr 2/80 poz. 11)

UZUPEŁNIENIE

do BN-79/8151-07 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru półtuszy wieprzowych.
(Grupa katalogowa XII 11)

W INFORMACJACH DODATKOWYCH wprowadzić p. 11 i 12 jak niżej:

11. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych bez szynki kl. 3
— wg tabl. I-6.

Tablica I-6

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		wskaźnik średni %	granice odchyień %	wskaźnik średni %	granice odchyień %
1	Głowa	5,9	5,5 ÷ 6,5	5,9	5,5 ÷ 6,5
2	Karczek	4,0	3,4 ÷ 4,6	4,0	3,4 ÷ 4,6
3	Schab	7,0	6,4 ÷ 8,0	7,0	6,4 ÷ 8,0
4	Łopatka	5,9	5,3 ÷ 6,5	5,9	5,3 ÷ 6,5
5	Podgardle	5,9	5,4 ÷ 6,7	5,9	5,4 ÷ 6,7
6	Żeberka	6,1	5,6 ÷ 6,5	6,1	5,6 ÷ 6,5
7	Boczek bez żeberk	10,8	9,8 ÷ 11,8	10,8	9,8 ÷ 11,8
8	Nogi	0,8	0,6 ÷ 1,0	0,8	0,6 ÷ 1,0
9	Ślonina	14,5	13,8 ÷ 15,7	14,5	13,8 ÷ 15,7
10	Tłuszcz drobny	6,6	6,2 ÷ 7,0	6,6	6,2 ÷ 7,0
11	Mięso drobne bez kości kl. I	1,7	1,5 ÷ 1,9	1,7	1,5 ÷ 1,9
12	Mięso drobne bez kości kl. II	17,5	16,5 ÷ 20,0	17,5	16,5 ÷ 20,0
13	Mięso drobne bez kości kl. III	2,7	2,3 ÷ 3,1	1,8	1,5 ÷ 2,1
14	Mięso drobne bez kości kl. IV	0,5	0,3 ÷ 0,7	0,5	0,3 ÷ 0,7
15	Skóry	2,6	2,2 ÷ 3,0	2,2	1,7 ÷ 2,5
16	Kości kl. I	6,6	6,1 ÷ 7,1	6,0	5,6 ÷ 6,4
17	Kości kl. II	0,4	0,2 ÷ 0,6	0,4	0,2 ÷ 0,6
18	Golonka	—	—	1,9	1,7 ÷ 2,1
19	Strata	0,5	—	0,5	—
Razem		100,0	—	100,0	—

12. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów i mięs drobnych z rozbioru półtuszy wieprzowych klasy 3
— wg tabl. I-7.

Tablica I-7

Lp.	Elementy porozbiorowe	Z wykrojeniem golonki na mięsa drobne		Z pozostawieniem golonki jako elementu	
		wskaźnik średni %	granice odchyień %	wskaźnik średni %	granice odchyień %
1	Głowa	4,0	3,6 ÷ 4,8	4,0	3,6 ÷ 4,8
2	Karczek	3,0	2,8 ÷ 3,2	3,0	2,8 ÷ 3,2
3	Schab	5,1	4,7 ÷ 5,5	5,1	4,7 ÷ 5,5
4	Szynka	9,1	8,0 ÷ 10,1	9,1	8,0 ÷ 10,1
5	Łopatka	4,5	4,1 ÷ 5,0	4,5	4,1 ÷ 5,0
6	Podgardle	4,0	3,7 ÷ 4,3	4,0	3,7 ÷ 4,3
7	Żeberka	4,6	4,3 ÷ 5,0	4,6	4,3 ÷ 5,0
8	Boczek bez żeberk	8,8	8,0 ÷ 9,5	8,8	8,0 ÷ 9,5
9	Nogi	1,7	1,5 ÷ 2,0	1,7	1,5 ÷ 2,0
10	Ogony	0,2	0,1 ÷ 0,3	0,2	0,1 ÷ 0,3
11	Ślonina	11,8	10,8 ÷ 12,8	11,8	10,8 ÷ 12,8
12	Tłuszcz drobny	10,0	9,6 ÷ 10,4	9,8	9,4 ÷ 10,2
13	Mięso drobne bez kości kl. I	0,8	0,6 ÷ 1,0	0,8	0,6 ÷ 1,0
14	Mięso drobne bez kości kl. II	18,4	16,4 ÷ 20,4	18,4	16,4 ÷ 20,4
15	Mięso drobne bez kości kl. III	3,7	3,3 ÷ 4,1	1,6	1,2 ÷ 2,0
16	Mięso drobne bez kości kl. IV	0,5	0,4 ÷ 0,6	0,5	0,4 ÷ 0,6
17	Skóry	2,5	2,1 ÷ 2,9	1,9	1,7 ÷ 2,1
18	Kości kl. I	6,5	6,0 ÷ 6,9	5,5	5,0 ÷ 5,9
19	Kości kl. II	0,3	0,2 ÷ 0,4	0,3	0,2 ÷ 0,4
20	Golonka	—	—	3,9	3,5 ÷ 4,3
21	Strata	0,5	—	0,5	—
Razem		100,0	—	100,0	—