

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Produkcja garmazeryjna Mostek bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru świeżych tusz cielęcych kl. 2	8151-09
		Grupa katalogowa XII 11 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mostek bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 2.

1.2. Normy związane

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

PN-69/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

2. WYMAGANIA

2.1. Tusze cielęce klasy 2 (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z tusz cielęcych klasy 2 uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	tusze cielęce klasy 2 pochodzą ze sztuk mięsnych, o mięśniach dobrze rozwiniętych, w tylnej części uwypuklonych; nerki w tuszach cielęcych klasy 2 okryte są cienką warstwą łożu; dopuszczalne prześwity (zgodnie z PN-69/A-82001)
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; tusza nie powinna mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięsa — jasnoróżowa do szaroróżowej, tłuszczu — kremowa z odcieniem szaroróżowym

¹⁾ Symbol wg SWW:2313-83.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Konsystencja	tusz studzonych, schłodzonych, półschłodzonych, chłodzonych — jędrna, elastyczna
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Mostek bez kości oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Mostek bez kości. Mostek stanowi środkowo-dolną część klatki piersiowej, o liniach odcięcia:

- od góry — po linii prostej biegnącej w $\frac{1}{3}$ długości mostka, licząc od góry,
- od dołu — po linii otwarcia klatki piersiowej,
- od przodu — po przedniej krawędzi pierwszego żebra,
- od tyłu — pomiędzy ostatnim i przedostatnim żebrzem.

W skład mostka bez kości wchodzi: mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne, mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne, mięsień zębaty grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej (poprzeczny, zębaty, głęboki) i mięśnie podżebrowe.

Brzegi mostka bez kości powinny być wyrównane, luźne strzępy mięsa usunięte, kształt zbliżony do prostokąta.

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne

Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 31 marca 1971 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r.

(Mon. Pol. nr 30/1971 poz. 193)

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso nieścięgniste; dopuszczalne cienkie błonki tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa — jasnoróżowa do szaroróżowej
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso ścięgniste, lecz bez grubszych ścięgien, bez tłuszczu zewnętrznego i przetłuszczenia międzymięśniowego; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa — jasnoróżowa do szaroróżowej

cd. tablicy

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, łój; tłuszcz zewnętrzny, przetłuszczenia międzymięśniowe, grubsze tkanki łączne, gruczoły — bez ograniczeń; przekrwienia dopuszczalne, lecz bez większych skrzepów krwi; barwa mięsa — niejednolita, właściwa dla poszczególnych tkanek

3. BADANIA

Badania organoleptyczne — wg PN-65/A-82000.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-09

1. Rozbiór świeżych tusz cielęcych klasy 2 na mostek bez kości i mięsa drobne polega na dokonaniu podziału tuszy na części przednią i tylną cięciem pomiędzy przedostatnim i ostatnim kręgiem lędźwiowym.

Następnie należy:

a) od części tylnej odciąć ogon u nasady na ostatnim kręgu nieruchomym,

b) od części przedniej odciąć łopatki oraz nieprzełowiony kark pomiędzy ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym,

c) przepołowić tusze wzdłuż kręgosłupa.

Mostek bez kości uzyskuje się z części grzbietowo-piersiowej (po przepołowieniu tuszy wzdłuż kręgosłupa) z rozbioru polegającego na:

— nacięciu nożem po stronie zewnętrznej tkanki łącznej i mięsnej wzdłuż kręgów piersiowych w miejscu połączenia ich z żebrami w celu oddzielenia partii piersiowej,

— nacięciu w dolnej części żeber (po stronie wewnętrznej) przyległej tkanki mięsnej tak, aby podczas usuwania kości mostka części chrzęstne żeber mogły być z łatwością usunięte z mięsa,

— nacięciu tkanki łącznej na stronie wewnętrznej wzdłuż (w środku) każdego żebra, w celu łatwiejszego usunięcia poszczególnych żeber,

— wykrojeniu z mięsa części kostnych i chrzęstnych mostka, kostnych i chrzęstnych części żeber w taki sposób, aby uzyskany płat mięsa stanowił jedną nieposzarpaną całość.

Mostek należy uformować w kształt zbliżony do pro-

stokąta cięciami prowadzonymi wg wymagań podanych w 2.2.1 niniejszej normy. Brzegi mostka wyrównać i usunąć luźne strzępy mięsa.

Z pozostałych części należy wykroić kości oraz dokonać klasyfikacji uzyskanych mięs drobnych bez kości (z wyjątkiem mostka bez kości) zgodnie z wymaganiami podanymi w normie.

Kości należy oczyścić z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania mostka bez kości z rozbioru świeżych tusz cielęcych klasy 2

Lp.	Asortyment	Orientacyjny wskaźnik, %	Orientacyjne granice odchyłań, %
1	Mostek bez kości	8,50	8,00 ÷ 9,00
2	Mięso drobne bez kości klasy 1	42,00	41,00 ÷ 43,00
3	Mięso drobne bez kości klasy 2	19,50	18,50 ÷ 20,50
4	Mięso drobne bez kości klasy 3	4,50	4,00 ÷ 5,00
5	Nerki	0,70	0,60 ÷ 0,80
6	Ogony	0,40	0,30 ÷ 0,50
7	Kości	23,90	23,30 ÷ 24,50
8	Strata rozbiorowa	0,50	0,50
Razem		100,00	—