

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Produkcja garmażeryjna	8151-15 ~
	Łopatka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z golonką	Grupa katalogowa XII 11 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest łopatka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru łopatki z golonką, świeżej lub mrożonej.

1.2. Normy związane

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

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

PN-56/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

2. WYMAGANIA

2.1. Łopatka z golonką (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	cała zewnętrzna powierzchnia łopatki powinna być pokryta tłuszczem, bez fałdu skóry i tłuszczu pachowego; mięśnie powinny być nienaruszone, powięź otaczająca mięśnie łopatki nieuszkodzone; w skład łopatki wchodzi między innymi następujące mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia oraz cały zespół mięśni ramienia; od dołu łopatka powinna być odcięta w górnej części nadgarstka; łopatka zawiera następujące kości: łopatka wraz z chrząstką łopatkową, kość ramienna, kości przedramienia (łokciową i promieniową) — zgodnie z PN-64/A-82002
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; element nie powinien mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięśni — od blad różowej do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalne odcienie różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne lekkie zszarzenie barwy

¹⁾ Symbol wg SWW: 2313-81.

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne

Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmażeryjnego dnia 31 marca 1971 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r. (Mon. Pol. nr 30/1971 poz. 193)

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Konsystencja	mięśni — jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza jędrność i elastyczność mięśni
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zaparzenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Łopatka bez kości uformowana do pieczenia oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Łopatka bez kości uformowana do pieczenia. Łopatkę tworzy mięso bez kości pochodzące z górnej części kończyny przedniej pozbawione grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego. Brzegi łopatki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 2 mm.

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowatość) bez ograniczeń, bez tłuszczu zewnętrznego; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły, grubsza tkanka łączna; barwa mięsa różowa do czerwonej, tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 35%
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso ścięgniaste, z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego, niepożądane przetłuszczenia międzymięśniowe i śródtkankowe; niedopuszczalne przekrwienia i gruczoły; barwa mięsa różowa do czerwonej przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 23%
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna, tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; zawartość tłuszczu bez ograniczeń

3. BADANIA

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

3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-56/A-82111.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-15

1. Rozbiór łopatki z golonką w celu uzyskania łopatki uformowanej do pieczenia polega na:

- oddzieleniu golonki na wysokości stawu łokciowego tak, aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej przy łopatce,
- zdzjęcie tłuszczu z powierzchni łopatki z pozostawieniem warstwy grubości do 2 mm,
- wyjęciu kości łopatkowej wraz z chrząstką łopatkową, kości ramiennej i części wyrostka łokciowego kości łokciowej,
- odcięciu mięśnia podłopatkowego, wycięciu grubszej tkanki łącznej, tłuszczu międzymięśniowego oraz grubszych naczyń krwionośnych,

- e) wyrównaniu brzegów łopatki do kształtu półokrągłego, aby po upeklowaniu nie zachodziła konieczność dodatkowej obróbki,
- f) rozbiórce golonki,
- g) doczyszczeniu kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,
- h) segregacji uzyskanych mięs drobnych wg podanych w normie wymagań jakościowych.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskania elementów z rozbioru łopatki z golonką (nieobrobionej) z przeznaczeniem łopatki do pieczenia

Lp.	Wyszczególnienie	Z półtuszy wieprzowych klasy 2		Z półtuszy wieprzowych klasy 3	
		orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyień, %	orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyień, %
1	Łopátka bez kości do pieczenia	42,50	41,50 ÷ 43,50	43,40	42,40 ÷ 44,40
2	Mięso drobne bez kości klasy 2	11,40	10,90 ÷ 11,90	14,00	13,50 ÷ 14,50
3	Mięso drobne bez kości klasy 3	7,00	6,80 ÷ 7,20	7,60	7,40 ÷ 7,80
4	Mięso drobne bez kości klasy 4	0,40	0,30 ÷ 0,50	0,50	0,40 ÷ 0,60
5	Tłuszcz drobny	26,00	25,00 ÷ 27,00	20,00	19,00 ÷ 21,00
6	Skórki wieprzowe	2,80	2,70 ÷ 2,90	3,40	3,30 ÷ 3,50
7	Kości	9,60	9,40 ÷ 9,80	10,80	10,60 ÷ 11,00
8	Strata rozbiorowa i odpad techniczny	0,30	0,30	0,30	0,30
Razem		100,00	—	100,00	—