

wycof. 30.12.96

N. 3/97

karst. PN-A-82012:1996

ol

UKD 664.92:641.81

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A   B R A Ń Z O W A	
	Wyroby garmazeryjne Rolady mięsne, mięсно-podrobowe i podrobowe	
	BN-81 8151-35	
	Zamiast BN-73/8151-35	
		Grupa katalogowa 1211

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania dotyczące grupy wyrobów garmazeryjnych gotowych — rolad.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. rolady** — wyroby garmazeryjne gotowe produkowane ze wszystkich rodzajów mięsa, podrobów i tłuszczu zwierząt rzeźnych, peklowanych lub 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, wędzone i parzone, parzone lub parzone i opiekane, formowane w prasach lub osznurowane jako pojedyncze batony.

**1.3.2. rolady mięsne** — wyroby sporządzone z mięsa zwierząt rzeźnych peklowanego lub niepeklowanego, tłuszczu, przypraw, z dodatkiem lub bez dodatku jaj, warzyw, owoców, wędzone i parzone, parzone lub parzone i opiekane.

**1.3.3. rolady mięsno-podrobowe** — wyroby sporządzone z mięsa i podrobów zwierząt rzeźnych, peklowanych lub niepeklowanych, tłuszczu, przypraw, z dodatkiem lub bez dodatku krwi, jaj, warzyw, owoców parzone lub parzone i opiekane.

**1.3.4. rolady podrobowe** — wyroby sporządzone z podrobów zwierząt rzeźnych peklowanych lub niepeklowanych, tłuszczu, przypraw z dodatkiem lub bez dodatku krwi, jaj, warzyw, owoców, parzone lub parzone i opiekane.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

### 2.1. Podział

#### 2.1.1. Rolady mięsne

a) W zależności od zastosowanego procesu termicznego dzieli się na:

- parzone,
- parzone i opiekane,
- wędzone i parzone.

b) W zależności od sposobu formowania dzieli się na:

- prasowane,
- sznurowane.

c) W zależności od rodzaju surowca mięsnego dzieli się na:

- wieprzowe,
- wołowe,
- cielęce,
- z mięsa mieszanego.

**2.1.2. Rolady mięsno-podrobowe krwiste i niekrwiste** w zależności od zastosowanego procesu termicznego dzieli się na:

- parzone,
- parzone i opiekane.

**2.1.3. Rolady podrobowe krwiste i niekrwiste** w zależności od zastosowanego procesu termicznego dzieli się na:

- parzone,
- parzone i opiekane.

### 2.2. Przykład oznaczenia rolady podrobowej:

ROLADA PODROBOWA BN-81/8151-35

## 3. WYMAGANIA

**3.1. Surowce, dodatki i przyprawy** użyte do produkcji rolad powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

### 3.2. Wymagania dotyczące wyrobów gotowych

**3.2.1. Wymagania organoleptyczne dla rolad mięsnych** — wg tabl. 1

Zgłoszona przez Społem WSS Oddział Produkcji  
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmazeryjnej i Napojów Społem WSS dnia 3 lipca 1981 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1981 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1981 poz. 64)

Tablica 1

Cecha	Rolady mięsne		
	wędzone i parzone	parzone	parzone i opiekane
wygląd powierzchni — prasowane	rolada wyrównana, gładka, czysta, sucha; niedopuszczalne okopcenie, nalot pleśni, oślizgłość, zabrudzenie	rolada wyrównana, gładka, czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni, oślizgłość	rolada wyrównana, gładka, lekko wilgotna; niedopuszczalne przypalenie, nalot pleśni, oślizgłość, zabrudzenie
— sznurowane	rolada o powierzchni gładkiej, czystej, suchej z widocznymi śladami osznurowania; niedopuszczalne zabrudzenia, nalot pleśni, oślizgłość i okopcenie	rolada o powierzchni gładkiej, czystej, lekko wilgotnej z widocznymi śladami osznurowania; niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni, oślizgłość	rolada o powierzchni gładkiej, czystej z widocznymi śladami osznurowania; niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni, oślizgłość, przypalenie
wygląd na przekroju	określone składniki dekoracyjne rozmieszczone w masie wiążącej, tworzące określony w recepturze wzór, przyprawy dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne nieliczne drobne otwory; barwa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, tłuszczu, dodatków i zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalna barwa zmieniona poszczególnych składników świadcząca o zepsuciu wyrobu lub niedoparzeniu lub niedopeklowaniu (w przypadku zastosowania surowców peklowanych)		
Konsystencja	ścisła, jędrna, elastyczna; niedopuszczalna konsystencja wyrobu krusząca się; plastry grubości 5 mm nie powinny rozpadać się; dopuszczalne zgniecenia, połamanie bloków lub batonów w ilości 5 % wielkości partii		
Smak i zapach	charakterystyczny dla każdego rodzaju rolad, umiarkowanie słony z wyczuwalnością przypraw; niedopuszczalny smak i zapach zjezłego tłuszczu, stęchły, pleśni, kwaśny lub inny obcy		

## 3.2.2. Wymagania chemiczne dla rolad mięsnych — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Rolady z mięsa			
	wieprzowego	wołowego	cielęcego	mieszanego
Zawartość wody %, nie więcej niż	62,0	70,0	65,0	64,0
Zawartość soli %, nie więcej niż	3,0			
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,05			
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,005			

## 3.2.3. Wymagania organoleptyczne dla rolad podrobowych i mięsno-podrobowych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania	
	Rolady mięsno-podrobowe i podrobowe	
	parzone	parzone i opiekane
wygląd powierzchni — krwiste	rolada gładka, lekko wilgotna, nielepka; niedopuszczalne zabrudzenia, nalot pleśni, oślizgłość, wyciek krwi na powierzchnię  dopuszczalne prześwity elementów dekoracyjnych;  barwa charakterystyczna dla użytych surowców: mięsa, podrobów, tłuszczu, krwi i zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalna barwa zmieniona poszczególnych składników świadcząca o zepsuciu wyrobu	rolada gładka, sucha; niedopuszczalne zabrudzenia, nalot pleśni, oślizgłość, przypalenie, wyciek krwi na powierzchnię
— niekrwiste	rolada gładka, lekko wilgotna, nielepka; niedopuszczalne zabrudzenia, nalot pleśni, oślizgłość  dopuszczalne prześwity elementów dekoracyjnych;  barwa charakterystyczna dla użytych surowców: mięsa, podrobów, tłuszczu i zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalna barwa zmieniona poszczególnych składników świadcząca o zepsuciu wyrobu; dopuszczalne zgniecenia i połamania w ilości 5 % wielkości partii	rolada gładka; niedopuszczalne zabrudzenia, nalot pleśni, przypalenie
wygląd na przekroju — krwiste	określone składniki dekoracyjne rozmieszczone w masie wiążącej z dodatkiem krwi, tworzące określony w recepturze wzór; dopuszczalne nieliczne otwory powietrzne; przyprawy dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone na przekroju; niedopuszczalne skrzepy krwi;	

cd. tabl. 3

Cecha	Wymagania	
	Rolady mięsno-podrobowe i podrobowe	
	parzone	parzone i opiekane
— niekrwiste	barwa charakterystyczna dla użytych surowców: mięsa, podrobów, dodatków, przypraw, krwi i zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalna barwa zmieniona poszczególnych składników świadcząca o zepsuciu wyrobu określone składniki dekoracyjne rozmieszczone w masie wiążącej tworzące określony w recepturze wzór, przyprawy dokładnie rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne nieliczne otwory powietrzne; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwa charakterystyczna dla użytych surowców: mięsa, podrobów, dodatków, przypraw, tłuszczu i zastosowanych procesów technologicznych; niedopuszczalna barwa zmieniona poszczególnych składników świadcząca o zepsuciu wyrobu, niedoparzeniu lub niedopeklowaniu (w przypadku zastosowania surowców peklowanych)	
Konsystencja	ściśła, jędrna, elastyczna; niedopuszczalna konsystencja krusząca; plasterki grubości 5 mm nie powinny rozpadać się	
Smak i zapach	charakterystyczny dla każdego rodzaju rolad, umiarkowanie słony z wyczuwalnością przypraw i dodatków; niedopuszczalny smak i zapach zjeżałego tłuszczu, stęchły, kwaśny, pleśni lub inny obcy	

### 3.2.4. Wymagania chemiczne dla rolad podrobowych i mięsno-podrobowych — wg tabl. 4.

Tablica 4

Cecha	Wymagania			
	Rolady podrobowe		Rolady mięsno-podrobowe	
	krwiste	niekrwiste	krwiste	niekrwiste
Zawartość wody, %, nie więcej niż	60,0	62,0	65,0	68,0
Zawartość soli, %, nie więcej niż	3,0			
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,05			
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,005			

### 3.2.5. Wymagania mikrobiologiczne

bakterie z grupy coli — nieobecne w 0,1 g produktu,

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

Bakterie przetrwalnikujące beztlenowe — nieobecne w 0,1 g produktu,

Gronkowce koagulazododatnie — nieobecne w 0,1 g produktu,

Bakterie z rodzaju Salmonella — nieobecne w 25,0 g produktu,

Pleśnie — nieobecne w 0,1 g produktu,

Ogólna liczba drobnoustrojów nie więcej niż  $10^5$  w 1 g produktu.

## 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

**4.1. Pakowanie** — wyrób w blokach, batonach lub ich częściach należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem poprzez owinięcie papierem pergaminowym, ergopagiem lub folią. Przy porcjowaniu wyrobów należy stosować opakowania jednostkowe dopuszczone przez władze sanitarne. Na opakowaniach jednostkowych powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące dane:

- nazwa producenta,
- pełna nazwa wyrobu,
- data produkcji,
- masa jednostkowa netto,
- cena detaliczna.

Etykiety powinny być umieszczone na opakowaniu w sposób trwały i widoczny. Nadruk powinien być czytelny, wykonany w sposób estetyczny i niezniszczalny.

### 4.2. Przechowywanie

**4.2.1. Warunki przechowywania.** Rolady powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze od 4 do 12 °C i wilgotności względnej powietrza nie większej niż 85 %.

**4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży** powinien wynosić od zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta. Do tego okresu wlicza się czas transportu i okres przechowywania u producenta. Okres przydatności do sprzedaży wynosi dla:

- rolad mięsnych 48 h,
- rolad podrobowych — krwistych 36 h, — niekrwistych 48 h,
- rolad mięsno-podrobowych — krwistych 36 h, — niekrwistych 48 h.

**4.2.3. Transport** — wg BN-73/8150-04.

## 5. BADANIA

**5.1. Program badań** — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Rodzaje badań	Badania	
		pełne	niepełne
1	Określanie wyglądu	+	+
2	Określanie konsystencji	+	+
3	Określanie smaku i zapachu	+	+
4	Oznaczanie zawartości wody	+	—
5	Oznaczanie zawartości soli	+	—
6	Oznaczanie zawartości azotanów	+	—
7	Oznaczanie zawartości azotynów	+	—
8	Wykrywanie obecności bakterii z grupy coli	+	—

cd. tabl. 5

Lp.	Rodzaje badań	Badania	
		pełne	niepełne
9	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Proteus</i>	+	—
10	Wykrywanie obecności bakterii przetrwalnikujących beztlenowych	+	—
11	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazo-dodatnich	+	—
12	Wykrywanie obecności bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	—
13	Wykrywanie obecności pleśni	+	—
14	Określanie ogólnej liczby drobnoustrojów	+	—

a) Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji, w przypadku sporu lub na żądanie organów kontroli i nadzoru. Badania pełne należy przeprowadzać co najmniej dwa razy w roku.

b) Badania niepełne przeprowadza się dla każdej partii produktu.

## 5.2. Kontrola jakości

**5.2.1. Skład i liczebność partii.** Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru powinna stanowić określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu, wyprodukowana przez ten sam zakład w tym samym dniu, jednolicie oznakowana.

**5.2.2. Pobieranie próbek** — wg BN-71/8150-01.

## 5.3. Opis badań

**5.3.1. Badania organoleptyczne** — wg PN-71/A-82101.

**5.3.2. Badania chemiczne** — wg PN-71/A-82100.

**5.3.3. Badania mikrobiologiczne** — wg PN-70/A-82051, wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) — wg PN-75/A-04024

**5.4. Ocena partii.** Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań będą odpowiadały wymaganiom zawartym w rozdz. 3.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — Społem WSS, Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.

### 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8151-35

a) normalizowane cechy organoleptyczne ograniczono do: wyglądu (na powierzchni, na przekroju), konsystencji, smaku i zapachu.

b) ustalono wskaźniki chemiczne na podstawie aktualnych badań.

c) obniżono dopuszczalny poziom zawartości środków pekujących (azotanów i azotynów).

### 3. Normy związane

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

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-71/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

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

**4. Symbol wg SWW** — 2542-1.

**5. Autorzy projektu normy** — Maria Warszzywka, inż. Albina Gradowska — Społem WSS, Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.