

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓLFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-72
	Wyroby garmażeryjne gotowe Gulasze	8159-02
		Zamiast BN-63/8159-02
		Grupa katalogowa XII 11

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące gulaszy z mięsa, podrobów i warzyw rozdrobnionych w nieregularne kawałki i poddanych procesom podsmażania, a następnie duszenia we własnym sosie z dodatkami i przyprawami.

Norma nie dotyczy gulaszy drobiowych, rybnych i ze zwierząt łownych.

1.2. Określenia

1.2.1. Gulasze mięsne - wyroby garmażeryjne gotowe mięsne, sporządzone z jednego lub kilku rodzajów mięsa: wołowego, wieprzowego, cielęcego, baraniego oraz dodatków i przypraw.

1.2.2. Gulasze podrobowe - wyroby garmażeryjne gotowe, sporządzone z jednego lub kilku rodzajów podrobów oraz dodatków i przypraw.

1.2.3. Gulasze jarzynowo-mięsne - wyroby garmażeryjne gotowe, sporządzone z warzyw i jednego lub kilku rodzajów mięsa oraz dodatków i przypraw.

1.2.4. Gulasze jarzynowo-podrobowe - wyroby garmażeryjne gotowe, sporządzone z warzyw i jednego lub kilku rodzajów podrobów oraz dodatków i przypraw.

1.3. Normy związane

- PN-66/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych
 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-71/8151-07 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne z rozbioru półtuszy wieprzowych kl. 2 i 3 bez szynki z uzyskaniem łopatki bez kości uformowanej do pieczenia

BN-71/8151-10 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych tusz cielęcych kl. 1

BN-71/8151-11 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych tusz cielęcych kl. 2

BN-71/8151-12 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych przednich kl. 1 z jałowic i walców

BN-71/8151-13 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych przednich kl. 2 z jałowic i walców

BN-71/8151-32 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych przednich kl. 1 i 2

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych (Mon. Pol. Nr 50 poz. 320).

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania dotyczące surowców mięsnych, dodatków i przypraw. Jakość surowców mięsnych użytych do produkcji powinna odpowiadać wymaganiom wszystkich obowiązujących norm przedmiotowych dotyczących rozbioru, a w szczególności: PN-66/A-82004, BN-71/8151-07, BN-71/8151-10, BN-71/8151-11, BN-71/8151-12, BN-71/8151-13, BN-71/8151-32.

Dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm przedmiotowych.

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne
 Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmażeryjnego dnia 28 marca 1972 r.
 jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1972 r.
 (Dz. Norm. i Miar nr 3/1972 poz. 4)

2.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego

2.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania			
	gulasze mięsne	gulasze podrobowe	gulasze jarzynowo-mięsne	gulasze jarzynowo-podrobowe
Wygląd ogólny	kawałki mięsa równomiernie rozmieszczone w sosie	kawałki podrobów w postaci kostek, plasterków, półplasterków, pasków, ewentualnie nieregularnych cząstek - w zależności od rodzaju podrobów; podroby równomiernie rozmieszczone w sosie	kawałki mięsa i warzyw równomiernie rozmieszczone w sosie	kawałki podrobów i warzyw równomiernie rozmieszczone w sosie
rozdrobnienie zgodne z recepturą; przyprawy widoczne				
Konsystencja	po schłodzeniu wyrobu do temp. 12°C	zestawiona z widocznymi kawałkami mięsa	zestawiona z widocznymi kawałkami podrobów	zestawiona z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw
	po podgrzaniu wyrobu do temp. 50 ÷ 60°C	półpłynna z widocznymi kawałkami mięsa; kawałki mięsa miękkie, nierozgotowane, przy lekkim nacisku nie rozpadające się	półpłynna z widocznymi kawałkami podrobów; kawałki podrobów miękkie, nie rozpadające się	półpłynna z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw; kawałki mięsa i warzyw miękkie, nierozgotowane, o zachowanym kształcie
zasmażka równomiernie rozprowadzona				
Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów sporządzonych z mięsa	charakterystyczny dla wyrobów sporządzonych z podrobów	charakterystyczny dla wyrobów sporządzonych z mięsa i różnych rodzajów warzyw	charakterystyczny dla wyrobów sporządzonych z podrobów i różnych rodzajów warzyw
z wyraźną wyczuwalnością użytych dodatków i przypraw nie dopuszcza się smaku kwaśnego wynikłego na skutek fermentacji oraz gorzkiego wynikłego z przypalenia				
Barwa	jasnobrunatna do brązowej lub charakterystyczna dla użytych dodatków i przypraw (pomidory, papryka itp.)	charakterystyczna dla wyrobów sporządzonych z podrobów i odpowiednich dodatków i przypraw	charakterystyczna dla wyrobów sporządzonych z mięsa i warzyw oraz dodatków i przypraw	charakterystyczna dla wyrobów sporządzonych z podrobów i warzyw oraz dodatków i przypraw

2.2.2. Wymagania fizykochemiczne

Cecha	gulasze mięsne	gulasze podrobowe	gulasze jarzynowo-mięsne	gulasze jarzynowo-podrobowe
zawartość mięsa w wyrobie gotowym, %, nie mniej niż	50,0	50,0	20,0	20,0
zawartość warzyw w wyrobie gotowym, %, nie mniej niż	-	-	30,0	30,0
zawartość soli, %	1,0÷2,0	1,0÷2,0	1,0÷2,0	1,0÷2,0
zawartość skrobi ogółem, %, do	3,0	3,0	3,0	3,0

2.2.3. Wymagania mikrobiologiczne

Bakterie chorobotwórcze - niedopuszczalne,
Pałeczki z grupy okrężnicy w 0,1 g produktu - niedopuszczalne,
Pałeczki z rodzaju Proteus w 0,1 g produktu - niedopuszczalne,
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 0,1 g produktu - niedopuszczalne,
Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe w 0,1 g produktu - niedopuszczalne.

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE, TRANSPORT

3.1. Opakowanie. Opakowanie bezpośrednie gula-

szy stanowią kontenery, termosy i pojemniki aluminiowe.

W przypadku użycia pojemników aluminiowych należy wyrób gotowy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem odpowiednią przykrywą.

Przy porcjowaniu gulaszy należy stosować opakowania bezpośrednie jednostkowe dopuszczone przez władze sanitarne, takie jak: torebki polietylenowe, kubki, foremki z folii aluminiowej, PCW itp.

3.2. Znakowanie. Na opakowaniu należy umieścić etykiety zawierające co najmniej następujące dane:

- nazwę i adres producenta,
- pełną nazwę wyrobu,
- datę produkcji,

- d) wagę jednostkową netto,
- e) cenę detaliczną,
- f) okres przydatności do sprzedaży.

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

3.3. Przechowywanie

3.3.1. Warunki przechowywania. Gulasze powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, nie posiadających obcych zapachów, w temp. $4 \pm 12^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej powietrza nie wyższej niż 85%.

3.3.2. Okres przydatności do sprzedaży. Okres od zakończenia produkcji do chwili sprzedaży konsumentowi. Do okresu tego wlicza się czas transportu i okres przechowywania u producenta. Okres ten dla gulaszy, przy zachowaniu warunków określonych w 3.3.1, nie powinien przekraczać 24 godzin.

3.4. Transport. Do transportu gulaszy należy stosować środki transportu chłodzone i niechłodzone izotermiczne, wyposażone w półki, stelaże do ustawiania opakowań transportowych, odpowiadające w pełni warunkom sanitarno-higienicznym przewozu.

Transport powinien odbywać się w warunkach sanitarnych przewidzianych zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

- a) badania organoleptyczne i fizyczne,
- b) badania chemiczne,
- c) badania mikrobiologiczne.

4.2. Partia - określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, tej samej klasy jakościowej, w jednakowych opakowaniach lub nieopakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład, w tym samym dniu.

4.3. Pobieranie próbek - zgodnie z BN-71/8150-01.

4.4. Opis badań

4.4.1. Badania organoleptyczne i fizyczne - wg PN-71/A-82101.

4.4.2. Badania chemiczne - oznaczanie zawartości soli kuchennej i skrobi - wg PN-71/A-82100.

4.4.3. Badania mikrobiologiczne - wg PN-70/A-82051.

4.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadać będą wymaganiom zawartym w rozdz. 2 i 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-72/8159-02

Istotne zmiany w stosunku do BN-63/8159-02

- zmieniono wskaźniki fizyczne i chemiczne na podstawie aktualnie przeprowadzonych badań,
- podano okres przechowywania i warunki transportu.