

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A		
	Produkcja garmazeryjna		
	Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtuszy wołowych klasy 1 i 2		
	BN-81 8151-31		
			Zamiast BN-71/8151-31 BN-71/8151-32
			Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso drobne i elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy wołowych z bydła dorosłego klasy 1 i 2.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy rozbiorze ćwierćtuszy wołowych z bydła dorosłego, przeznaczonych do produkcji garmazeryjnej, opracowywaniu receptur na wyroby z mięsa wołowego lub z dodatkiem mięsa wołowego oraz przy kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. bydło dorosłe — krowy, woły i buhaje.

1.3.2. ćwierćtusza wołowa (surowiec wyjściowy) — część półtuszy otrzymana z poprzecznego jej podziału między ostatnim a przedostatnim żebrzem; ćwierćtusza może być przednia lub tylna, przy czym tylna z ogonem lub bez ogona.

1.3.3. mięso drobne bez kości klasy I — mięso chude, bez ścięgien, powięzi i błon.

1.3.4. mięso drobne bez kości klasy II — mięso chude, ścięgniaste (bez grubszych ścięgien) lub nieścięgniaste, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, międzymięśniowy i śródtkankowy (marmurkowatość).

1.3.5. mięso drobne bez kości klasy III — mięso tłuste.

1.3.6. mięso drobne bez kości klasy IV — mięso krwawe, gruczoły jadalne, ścięgna, powięzi i tłuszcz.

1.3.7. polędwica — mięsień lędźwiowy wewnętrzny.

1.3.8. kości — wg PN-76/A-85700 i PN-76/A-85712.

1.3.9. łój — tkanka tłuszczowa podskórna i międzymięśniowa otrzymana podczas rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy wołowych.

2. WYMAGANIA

2.1. Ćwierćtusze wołowe (surowiec wyjściowy) — wg PN-74/A-82001.

2.2. Mięso drobne uzyskane z rozbioru i wykrawania — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy jakości	Wymagania			
	klasa I	klasa II	klasa III	klasa IV
Charakterystyka ogólna mięsa	chude, barwy różowej do czerwonej	chude, ścięgniaste i nieścięgniaste, barwy czerwonej do ciemnoczerwonej	tłuste, ścięgniaste i nieścięgniaste, barwy jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej	krwawe, barwy niejednolitej
Barwa tłuszczu	białokremowa do intensywnie ciemnożółtej			nie określa się
Tłuszcz zewnętrzny	bez tłuszczu	dopuszczalny do 2 mm	dopuszczalny do 10 mm	nie określa się
Tłuszcz międzymięśniowy				
Tłuszcz śródtkankowy	dopuszczalny			nie określa się
Ścięgnistość	bez ścięgien, powięzi i błon	bez grubszych ścięgien		ścięgna jadalne bez ograniczeń
Przekrwienia	niedopuszczalne			dopuszczalne bez wydzielonych skrzepów krwi
Węzły chłonne	niedopuszczalne			bez ograniczeń
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia, niedopuszczalny zapach obcy			
Tłuszcz badany analitycznie	do 4 %	do 15 %	do 45 %	do 40 %

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)

2.3. Elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania — wg tabl. 2.

Tablica 2

Elementy	Wymagania
Polędwica uformowana	mięsień lędźwiowy wewnętrzny wraz z głową mięśnia, bez tłuszczu, tkanki łącznej i mięsa krwawego; niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne mięśnia (zacięcia)
Kości kl. I	kości długie i różnokształtne, świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych)
Kości kl. II	kości krótkie, płaskie, świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych) oraz kości długie i kości różnokształtne rozmrożone (pochodzące wyłącznie z wykrawania mięsa uprzednio zamrożonego); kości pochodzące z mięsa uprzednio zamrożonego nie mogą być ponownie zamrożone
Ogon	kręgi ogonowe pokryte mięśniami
Lój	tłuszcz podskórny i międzymięśniowy o barwie kremowej do ciemnożółtej
Ścięgna niekonsumpcyjne	ścięgno Achillesa z ćwierćtuszy tylnej i ścięgno karkowe z ćwierćtuszy przedniej

3. BADANIA

3.1. Rodzaje badań

- charakterystyka ogólna mięsa,
- określenie barwy tłuszczu,
- określenie występowania tłuszczu zewnętrznego,

d) określenie występowania tłuszczu międzymięśniowego,

e) określenie występowania tłuszczu śródtkankowego,

f) określenie ścięgnistości,

g) określenie przekrwienia,

h) określenie występowania węzłów chłonnych,

i) określenie zapachu,

j) oznaczanie zawartości tłuszczu,

k) określenie uformowania polędwicy,

l) określenie klasy kości.

3.2. Kontrola jakości

3.2.1. Skład i liczność partii — określona ilość mięsa bez kości jednego rodzaju i jednej klasy, w jednakowym stanie termicznym, wyprodukowana przez ten sam zakład w tym samym dniu, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

3.2.2. Sposób pobierania próbek. Pobieranie próbek mięsa drobnego wg BN-73/8011-06, pobieranie próbek elementów wg PN-65/A-82000.

3.3. Opis badań

3.3.1. Badania organoleptyczne. Należy określić charakterystykę ogólną mięsa, jego zapach i uformowanie polędwicy wg PN-65/A-82000 oraz określić klasę kości wg PN-76/A-85712. Pozostałe badania organoleptyczne należy przeprowadzić przez dokładne oględziny przy świetle białym.

3.3.2. Badania chemiczne — wg PN-73/A-82111.

3.4. Ocena wyników badań. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań odpowiadać będą wymaganiom zawartym w rozdz. 2.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Warszawska Spółdzielnia Spożywców Społem, Oddział Produkcji Garmazeryjnej i Napojów.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8151-31 i BN-71/8151-32

a) ujednolicono i umieszczono w jednej normie wymagania organoleptyczne dla elementów i mięsa drobnego uzyskanego z rozbioru ćwierćtuszy wołowych kl. I i 2 przednich i tylnych,

b) wprowadzono do jednej normy orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięsa drobnego bez kości z rozbioru ćwierćtuszy wołowych kl. I i 2 przednich i tylnych,

c) ustalono wskaźniki porozbiorowe na podstawie aktualnych wyników pomiarów oraz z uwzględnieniem 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-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

PN-76/A-85700 Kości. Klasyfikacja, nazwy i określenia

PN-76/A-85712 Kości spożywcze

BN-73/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

4. Rozbiór ćwierćtuszy

4.1. Rozbiór ćwierćtuszy przednich

a) Oddzielenie łopatki wraz z chrząstką łopatkową należy wykonać w taki sposób, aby mięśnie łopatki nie były uszkodzone.

b) Odcięcie części karkowej należy wykonać cięciem między ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym.

c) Wykrawanie elementów na mięso drobne wykonuje się następująco: po wykonaniu podziału ćwierćtuszy należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięsa drobnego wg wymagań podanych w normie.

d) Czynności końcowe polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz ich klasyfikacji wg wymagań podanych w normie.

4.2. Rozbiór ćwierćtuszy tylnych

a) Oddzielenie polędwicy polega na wykrojeniu głowy mięśnia lędźwiowego wewnętrznego w okolicy kości biodrowej i oddzieleniu mięśnia lędźwiowego wewnętrznego od przepołowionych kręgów.

b) Oczyszczenie polędwicy polega na usunięciu przylegającego tłuszczu zewnętrznego i otaczającej tkanki łącznej.

c) Oddzielenie goleni tylnej należy wykonać w stawie kolanowym, tak, aby mięśnie udowo-piętowe pozostały przy udźcu, a całe ścięgno Achillesa przy goleni.

d) Odcięcie ogona u nasady polega na odcięciu go na ostatnim kręgu nieruchomym,

e) Odcięcie części lędźwiowo-brzusznej od udźca należy wykonać między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej po omiesnej mięśnia czterogłowego tak, aby mięśnie brzucha (łata) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej.

f) Wykrawanie mięsa drobnego wykonuje się następująco: po podziale na części należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięsa drobnego wg wymagań podanych w normie.

g) Czynności końcowe polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz przeprowadzeniu ich klasyfikacji wg wymagań podanych w normie.

5. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięsa drobnego z rozbioru ćwierćtuszy wołowych przednich klasy 1

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchylen %
1	Mięso drobne bez kości kl. I	8,2	7,3 ÷ 9,2
2	Mięso drobne bez kości kl. II	52,6	51,0 ÷ 53,7
3	Mięso drobne bez kości kl. III	12,0	11,2 ÷ 12,7
4	Mięso drobne bez kości kl. IV	1,7	1,3 ÷ 2,1
5	Ścięgna	0,8	0,6 ÷ 1,0
6	Kości klasy I	5,4	4,2 ÷ 6,4
7	Kości klasy II	14,6	13,5 ÷ 15,4
8	Łój	4,2	4,0 ÷ 4,4
9	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

6. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięsa drobnego z rozbioru ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 1

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchylen %
1	Mięso drobne bez kości kl. I	24,2	23,5 ÷ 25,7
2	Mięso drobne bez kości kl. II	39,4	38,0 ÷ 40,3
3	Mięso drobne bez kości kl. III	10,1	9,6 ÷ 10,9
4	Mięso drobne bez kości kl. IV	1,7	1,3 ÷ 2,0
5	Ścięgna	0,5	0,3 ÷ 0,6
6	Kości klasy I	8,2	7,7 ÷ 8,8
7	Kości klasy II	7,4	6,8 ÷ 8,1
8	Łój	4,8	4,6 ÷ 5,0
9	Polędwica	2,3	2,0 ÷ 2,7
10	Ogony	0,9	0,8 ÷ 1,1
11	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

7. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięsa drobnego z rozbioru ćwierćtuszy wołowych przednich klasy 2

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchylen %
1	Mięso drobne bez kości kl. I	7,8	7,3 ÷ 9,0
2	Mięso drobne bez kości kl. II	54,7	53,3 ÷ 56,6
3	Mięso drobne bez kości kl. III	9,5	8,7 ÷ 10,3
4	Mięso drobne bez kości kl. IV	2,2	1,7 ÷ 2,5
5	Ścięgna	0,8	0,6 ÷ 1,0
6	Kości klasy I	5,8	4,3 ÷ 7,3
7	Kości klasy II	16,0	15,0 ÷ 17,1
8	Łój	2,7	2,5 ÷ 2,9
9	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

8. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięsa drobnego z rozbioru ćwierćtuszy wołowych tylnych klasy 2

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchylen %
1	Mięso drobne bez kości kl. I	23,0	22,3 ÷ 24,1
2	Mięso drobne bez kości kl. II	41,7	40,0 ÷ 42,5
3	Mięso drobne bez kości kl. III	8,5	7,8 ÷ 9,3
4	Mięso drobne bez kości kl. IV	2,4	2,0 ÷ 2,7
5	Ścięgna	0,6	0,4 ÷ 0,7
6	Kości klasy I	8,9	8,4 ÷ 9,5
7	Kości klasy II	8,0	6,4 ÷ 8,9
8	Łój	3,0	2,8 ÷ 3,2
9	Polędwica	2,4	2,1 ÷ 2,9
10	Ogony	1,0	0,8 ÷ 1,2
11	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

9. Symbol wg SWW — 2313-82.

10. Autorzy projektu normy — mgr Barbara Guzewicz, inż. Danuta Jagas, mgr inż. Halina Król — WSS Spółem. Łódź.