

UKD 639.381.2:664.8.037.1:664.8.037.1

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Ryby świeże i mrożone Mięso ryb mrożone	
	BN-90 8022-11	
	Grupa katalogowa 1224	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest mięso ryb białych mrożone, przeznaczone do przetwórstwa, np. do produkcji hamburgerów, kotletów, panierowanych kostek.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w obrocie hurtowym i przetwórstwie.

1.3. Określenia

1.3.1. filet - wg BN-86/8022-10.

1.3.2. filet bez skóry - wg BN-86/8022-10.

1.3.3. filet bez ości - wg BN-86/8022-10.

1.3.4. ścinki - kawałki mięsa otrzymane podczas filetowania ryb, zwykle w trakcie usuwania niedokładności obróbki filetów bez skóry.

1.3.5. wycinki - kawałki mięsa zawierające wyrostki ościste kręgosłupa, otrzymane podczas produkcji filetów bez ości, przy wykonywaniu tzw. cięcia V lub równoważnej operacji technologicznej.

1.3.6. mięso - filety bez skóry lub filety bez ości lub ich części.

1.3.7. mięso mielone - mechanicznie rozdrobniona tkanka mięsna, zwykle na separatorze o otworach bębna 3 ÷ 5 mm, o zachowanej strukturze drobin mięsa.

1.3.8. ość - ość lub kość o długości 5 ÷ 10 mm i średnicy do 1 mm.

1.3.9. kość - ość lub kość, której profil nie mieści się na powierzchni płytki o wymiarach 10 X 5 mm.

1.3.10. pozostałość skóry - kawałki skóry o powierzchni powyżej 3 cm².

1.3.11. pozostałość błony otrzewnej - kawałki błony otrzewnej o powierzchni powyżej 0,3 cm².

1.3.12. skrzep krwi - skrzepnięta krew o średnicy powyżej 5 mm lub powierzchni powyżej 0,3 cm².

1.3.13. przekrwienie mięsa - miejscowe lub rozległe krwawe przebarwienie mięsa lub mięsa rozdrobnionego, powodujące wyraźne zróżnicowanie barwy mięsa na przekroju bloku.

1.3.14. pozostałe określenia - wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Asortymenty. Rozróżnia się i oznacza:

- mięso mielone ryb bez ości - mięso mielone b/o,
- mięso ryb bez rozdrobnienia - mięso.

2.2. Klasy jakości. Ustala się dwie klasy jakości i oznacza cyframi I i II.

2.3. Nazwy handlowe ustala się według nazwy gatunkowej ryb, z których uzyskano produkt.

2.4. Przykład oznaczenia mięsa mielonego ryb bez ości otrzymanego z dorsza, pierwszej klasy jakości:

MIĘSO MIELONE Z DORSZA MR B/O I BN-90/8022-11

3. WYMAGANIA

3.1. Ogólne wymagania - wg PN-86/A-86767.

3.2. Surowiec - filety bez skóry i filety bez ości lub ich części oraz ścinki i wycinki odpowiadające pierwszej klasie cech świeżości dla filetów z ryb białych wg BN-86/8022-10.

3.3. Wymagania szczegółowe

3.3.1. Wymagania zdrowotne - wg PN-86/A-86767 p. 3.1.2.

3.3.2. Uformowanie i kształt bloku mięsa mielonego ryb bez ości. Bloki mięsa mielonego bez ości powinny być mrożone w pudłach kartonowych. Bloki tych produktów powinny tworzyć regularne, zwarte prostopadłościany, bez wolnych przestrzeni powietrznych i lodowych, o gładkich i równych powierzchniach. Dopuszcza się tolerancję wymiarów dla bloku 482,6x254x63,5 mm ±3,2 mm.

3.3.3. Uformowanie i kształt bloku mięsa ryb. Bloki tego produktu powinny tworzyć regularne prostopadłościany o standardowych wymiarach. Powierzchnie bloku mogą być lekko pofalowane i nierówne, a krawędzie zaokrąglone. Dopuszcza się niewielkie kieszenie powietrzne i/lub lodowe.

3.3.4. Zabezpieczenie przed wysuszką. Mięso powinno być pokryte glazurą i/lub opakowane w sposób zabezpieczający przed powstawaniem wysuszeki.

3.3.5. Wymagania klasyfikacyjne - wg tablicy.

Zgłoszona przez Morski Instytut Rybacki
Ustanowiona przez Dyrektora Morskiego Instytutu Rybackiego dnia 18 stycznia 1990 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1990 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1990, poz. 8)

Lp.	Cecha	Wymagania	
		Klasa I	Klasa II
Mięso mrożone			
1	Wygląd bloku	dla bloków mięsa mielonego bez ości powierzchnie ścian przyległych prostopadłe, krawędzie i kąty proste; dopuszcza się pojedyncze niewielkie kieszenie powietrzne i lodowe; wysusзка głęboka na powierzchni nie większej niż 5%, wysusзка powierzchniowa na powierzchni nie większej niż 15%; barwa bloku charakterystyczna dla mięsa danego gatunku ryb; dla bloków mięsa ryb prostopadłości ścian i ostrości kątów nie określa się	dopuszcza się do 10% powierzchni objętej wysuszką głęboką i do 30% powierzchni objętej wysuszką powierzchniową; dla bloków mięsa ryb nie określa się liczby i wielkości kieszeni powietrznych i lodowych; dopuszcza się lekko poszarzałą lub zmatowiałą barwę mięsa na powierzchni bloku
Mięso po rozmrożeniu			
2	Barwa	typowa dla mięsa danego gatunku ryb; dopuszcza się występowanie lekkiego poróżwienia mięsa; dopuszcza się do 2 skrzepów krwi	dopuszcza się barwę lekko różową i lekko szaroróżową, do 5 skrzepów krwi oraz przekrwienia mięsa
3	Zapach	właściwy dla ryby danego gatunku	dopuszcza się bardziej intensywny; nie dopuszcza się żadnych obcych zapachów
4	Oprawienie	mięso ryb, filety bez skóry, filety bez ości lub ich części pozbawione skóry, łusek, płetw, błony otrzewnej i kości, mięso mielone bez ości równomiernie rozdrobnione i wymieszane	dopuszcza się nierównomierne rozdrobnienie i wymieszanie mięsa
5	Pozostałość skóry i błony otrzewnej - czarnej	dla mięsa ryb dopuszcza się pozostawienie czarnej błony otrzewnej i skóry na powierzchni nie większej niż 10 cm ² ; dopuszcza się pojedyncze drobiny skóry i czarnej błony otrzewnej dla mięsa mielonego bez ości	dopuszcza się pozostawienie błony otrzewnej i skóry na powierzchni do 30 cm ² ; pozostałości drobin skóry i błony otrzewnej nie określa się
6	Pozostałości ości	dla mięsa mielonego bez ości dopuszcza się 2 ości; dla mięsa z ryb ilości ości nie określa się	dla mięsa mielonego bez ości dopuszcza się do 4 ości
7	Pozostałości kości	dla mięsa mielonego bez ości nie dopuszcza się występowania kości; dla mięsa ryb dopuszcza się do 1 kości	dla mięsa mielonego bez ości dopuszcza się do 1 kości; dla mięsa ryb dopuszcza się do 2 kości
8	Zanieczyszczenia	wszystkie asortymenty mięsa wolne od jakichkolwiek ciał obcych	
9	Pozostałości łuski lub ich części, sztuki	mięso mielone bez ości - do 10 mięso ryb - do 20	mięso mielone bez ości - do 30 mięso ryb - do 50
Mięso po ugotowaniu			
10	Zapach i smak	smak i zapach właściwy dla danego gatunku ryby	dopuszcza się bardziej intensywny; nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego
11	Tekstura	zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla danego gatunku; dopuszcza się lekko miękką	dopuszcza się miękką lub twardą; nie dopuszcza się mazistej, galaretowatej, łykowatej

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie - wg BN-87/8020-02.

4.1.1. Opakowania powinny być całe, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, spełniać wymagania stawiane opakowaniom przeznaczonym dla produktów mrożonych oraz mieć atest kompetentnych jednostek resortu zdrowia. Mięso mrożone z ryb należy pakować do pudeł tekturowych wg PN-73/O-79402. Przed pakowaniem do pudeł, produkt

powinien być opakowany w folię lub innery. Pudeła tekturowe zawierające bloki produktu powinny być zabezpieczone przed otwieraniem.

4.1.2. Znakowanie opakowań - wg BN-87/8020-02.

4.1.3. Masa netto bez glazury powinna być zgodna z deklarowaną, z dopuszczeniem tolerancji dla:

- bloku mielonego mięsa bez ości od 0,1% do ±2%,
- bloku mięsa ryb ±2%.

4.2. Przechowywanie. Warunki przechowywania w chłodniach wg PN-83/A-07005.

4.3. Transport. Mięso mrożone na czas transportu powinno być zabezpieczone wg PN-75/A-86764. Transport powinien odbywać się krytymi środkami wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań - wg PN-86/A-86767.

5.2. Pobieranie próbek - PN-85/A-86752.

5.3. Opis badań

5.3.1. Kontrola bloków w stanie zamrożonym. Badaniu na zgodność cechy wg tablicy, lp. 1 podlegają bloki pobrane zgodnie z 5.2. Powierzchnie wysuszki oblicza się oddzielnie dla wysuszki powierzchniowej i głębokiej. Ustalenia procentu powierzchni bloku objętej wysuszką dokonuje się przez zsumowanie całkowitej powierzchni wszystkich badanych bloków oraz oddzielne zsumowanie poszczególnych powierzchni objętych wysuszką i obliczenie procentu dla całej badanej partii.

5.3.2. Kontrola jakości w stanie rozmrożonym. Po wykonaniu kontroli wg 5.3.1, z każdego bloku wycina się, zachowując właściwe warunki sanitarne, próbkę o masie około 1 kg.

Próbki tak uzyskane rozmraża się i ocenia na zgodność cech wg tablicy, lp. 2 ÷ 9. Wady fizyczne jak ości, kości, pozostałości skóry, błony otrzewnej, skrzepów krwi sumuje się dla poszczególnych wad osobno, a ich wartość liczbową dzieli się przez masę próbek wyrażoną w kilogramach. Nierówne, poszarpane krawędzie filetów lub ich części nie stanowią wady. Otrzymane liczby stanowią podstawę do oceny na zgodność partii z jakością deklarowaną w zakresie powyższych wad. Pozostałe cechy jak zapach, barwa, rozdrobnienie itp. bada się na tych samych rozmrożonych próbkach.

5.3.3. Kontrola jakości po próbie gotowania. Z bloków pobranych wg 5.2 wycina się w stanie zamrożonym próbki o wymiarach około 6,5 X 1,5 X 10 cm z każdego bloku, poddaje gotowaniu wg PN-86/A-86767 i ocenia na zgodność cech wg tablicy, lp. 10 ÷ 11.

5.3.4. Pozostałe badania - wg PN-86/A-86767.

5.4. Ocena wyników badań - wg PN-86/A-86767.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. Normy związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-85/A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Pobieranie próbek

PN-75/A-86764 Ryby mrożone. Chłodzenie suchym lodem

PN-86/A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport
PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

BN-87/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

BN-86/8022-10 Ryby świeże i mrożone. Filety z ryb białych

3. Normy zagraniczne

Draft Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh, FAO/WHO

US Standards for Grades of Frozen Minced Blocks

4. Symbol wg SWW - 2343-49.

5. Autorzy projektu normy: mgr inż. Jan Zaleski, inż. Wiktor Tomasiewicz, inż. Janusz Laskowski - Morski Instytut Rybacki, Gdynia.