

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-84
	Wyroby garmażeryjne	8151-54
	Wyroby z mięsa baraniego	
	oraz z dodatkiem mięsa baraniego	Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące wyrobów z mięsa baraniego oraz z dodatkiem mięsa baraniego.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji i obrocie.

1.3. Określenia

1.3.1. surowiec — tusze baranie, elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tusz baranich wg obowiązujących norm branżowych.

1.3.2. wyroby garmażeryjne z baraniny oraz z dodatkiem mięsa baraniego — półprodukty i gotowe wyroby garmażeryjne zawierające odpowiednio powyżej 50% oraz 25 ÷ 50% mięsa baraniego.

1.3.3. półprodukty z mięsa baraniego — wyroby garmażeryjne z elementów mięsa baraniego, tłuszczu, dodatków skrobiowych, warzywnych oraz przypraw, wymagające przed spożyciem dodatkowych zabiegów technologicznych.

1.3.4. elementy zasadnicze tusz baranich — półprodukty uzyskane z rozbioru zasadniczych części tuszy baraniej wyznaczone układem kośćca, np. udziec, comber, karkówka, antrykot.

1.3.5. mięso gulaszowe z baraniny — półprodukty z mięsa baraniego świeżego, pokrojonego w kawałki i wymieszanego z dodatkami i przyprawami.

1.3.6. szaszłyki z mięsa baraniego — półprodukty z mięsa baraniego świeżego, boczku lub słoniny wędzonej z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, pokrojone w kawałki, przyprawione i naprzemianlegle nabite na szpikulec lub szpilki wędliniarskie.

1.3.7. mięso mielone baranie — półprodukty w postaci kotletów, klopsów, klopsików, pulpetów, masy mięsnej, sporządzone z mielonego mięsa baraniego, świeżego, dodatków skrobiowych lub warzywnych, przypraw oraz z ewentualnym dodatkiem mięsa, tłuszczu i podrobów innych zwierząt rzeźnych.

1.3.8. wyroby gotowe z mięsa baraniego — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa baraniego lub dodatkowo z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów innych zwierząt rzeźnych oraz surowców i dodatków, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.3.9. gulasze z mięsa baraniego — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa baraniego różnych klas z dodatkiem tłuszczu zwierzęcego lub roślinnego, warzyw lub bez udziału warzyw z przyprawami: odpowiednio rozdrobnionymi i poddane obróbce termicznej.

1.3.10. pasztety z mięsa baraniego — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa baraniego z udziałem mięs, podrobów (po obróbce termicznej) oraz tłuszczu zwierząt rzeźnych: rozdrobnione i wymieszane z dodatkami i przyprawami oraz ponownie poddane obróbce termicznej.

1.3.11. wyroby osłonkowe z mięsa baraniego — wyroby garmażeryjne gotowe z peklowanego lub niepeklowanego mięsa baraniego, a także z udziałem mięsa, podrobów i tłuszczu zwierząt rzeźnych, dodatków i przypraw o różnym stopniu rozdrobnienia w osłonkach naturalnych lub sztucznych wędzone i parzone, wędzone, parzone lub opiekane dymem wędzarniczym.

1.3.12. klopsy, klopsiki, pulpety, kotlety z mięsa baraniego — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z niepeklowanego mięsa baraniego z udziałem lub bez surowców mięsnych, jak warzywa, jaja, wypełniacze skrobiowe (bułka czerstwa, ryż, mąka) i przyprawy z dodatkiem lub bez mięsa, tłuszczu i podrobów innych zwierząt rzeźnych.

Wszystkie składniki surowcowe rozdrobnione, wymieszane na jednolitą masę, odpowiednio uformowane, poddane procesowi parzenia lub smażenia.

1.3.13. bloki i pieczenie z mięsa baraniego — wyroby garmażeryjne gotowe sporządzone z peklowanego lub niepeklowanego mięsa baraniego z udziałem surowców mięsnych, jak jaja, wypełniacze skrobiowe (bułka, ryż mąka) i przypraw, z dodatkiem lub bez mięsa, tłuszczu i podrobów innych zwierząt rzeźnych, o różnorodnym stopniu rozdrobnienia, charakteryzujące się kształtem wynikającym z użytej formy, poddane obróbce termicznej.

1.3.14. baranina garmażeryjna duszona — wyrób garmażeryjny gotowy z mięsa baraniego peklowanego, niepeklowanego lub marynowanego, z dodatkiem warzyw oraz przypraw poddany procesowi duszenia.

Zgłoszona przez „SPOŁEM” CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej i Napojów dnia 6 grudnia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1985 poz. 3)

1.3.15. baranina garmażeryjna pieczona — wyrób garmażeryjny gotowy z mięsa baraniego, niepeklowanego lub marynowanego z dodatkiem przypraw poddany procesowi pieczenia.

1.3.16. elementy baranie wędzone — wg BN-84/8151-55, peklowane, poddane procesowi wędzenia.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Półprodukty z mięsa baraniego obejmują następujące asortymenty:

— elementy zasadnicze tusz baranich (udziec, comber, antrykot, górka, mostek, karkówka, goleń przednia i tylna),

— mięso baranie z dodatkiem warzyw,
— mięso gulaszowe z baraniny,
— szaszłyki z mięsa baraniego,
— mięso mielone baranie w postaci rozdrobnionej masy mięsnej, klopsów, klopsików, pulpetów i kotletów.

2.1.2. Wyroby gotowe obejmują następujące asortymenty:

— gulasze z mięsa baraniego: mięsne i warzywno — mięsne,
— pasztety z mięsa baraniego,
— wyroby osłonkowe z mięsa baraniego: parzone, wędzone i parzone, wędzone, kiszki pasztetowe,

— pulpety, klopsy, klopsiki, kotlety z mięsa baraniego,

— bloki i pieczenie z mięsa baraniego,

— baranina garmażeryjna duszona np.: baranina z kapustą,

— baranina garmażeryjna pieczona,

— elementy baranie wędzone.

2.2. Przykład oznaczenia baraniny garmażeryjnej duszonej:

BARANINA GARMAŻERYJNA DUSZONA

BN-84/8151-54

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące półproduktów — wg 1.3 i szczegółowych opisów receptur.

Barwa, konsystencja i zapach mięsa zgodnie z PN-65/A-82000.

Powierzchnia mięsa czysta, elementy pozbawione zbędnego tłuszczu, powięzi i żył, niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, zabrudzenie, nalot pleśni, oślizgłość.

3.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące wyrobów gotowych

3.3.1. Gulasze z mięsa baraniego — wg tabl. 1.

3.3.2. Pasztesy z mięsa baraniego — wg tabl. 2.

Tablica 1

Cecha		Wymagania	
		gulasze mięsne	gulasze warzywno-mięsne
1		2	3
Wygląd ogólny		kawałki mięsa równomiernie rozmieszczone w sosie, rozdrobnienie zgodnie z recepturą	kawałki mięsa i warzyw równomiernie rozmieszczone w sosie
Konsystencja i struktura	po schłodzeniu wyrobu do temperatury 12°C	zestalona z widocznymi kawałkami mięsa	zestalona z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw
	po podgrzaniu wyrobu do temperatury 50 ÷ 60°C	półpłynna z widocznymi kawałkami mięsa; kawałki mięsa miękkie, nierozgotowane	półpłynna z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw kawałki mięsa i warzyw miękkie lecz nierozgotowane
Barwa		jasnobrunatna do brunatnej lub charakterystyczna dla użytych dodatków i przypraw	charakterystyczna dla wyrobów sporządzonych z mięsa i warzyw oraz dodatków i przypraw
Smak i zapach		charakterystyczny dla wyrobów sporządzonych z mięsa baraniego z wyraźną wyczuwalnością użytych dodatków i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny na skutek fermentacji lub inny obcy	charakterystyczny dla wyrobów sporządzonych z mięsa baraniego i warzyw

Tablica 2

Cecha		Wymagania	
		pasztety pieczone	pasztety parzone
1		2	3
Wygląd ogólny kształt i wielkość		w zależności od użytej formy: właściwość dyskwalifikująca — zniekształcenie bloków (połamanie, zgniecenie, pokruszenie) w ilości przekraczającej 5% wielkości partii	
Powierzchnia		niewyrównana niedopuszczalne przypalenie niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni i oślizgłość	wyrównana

cd. tabl. 2

Cecha		Wymagania	
		pasztety pieczone	pasztety parzone
1		2	3
Barwa	na powierzchni	brązowa, wydzielonego tłuszczu — białokremowa; niedopuszczalna barwa czarna świadcząca o przypaleniu	beżowa
	na przekroju	beżowa, jednolita	
Smak i zapach		charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw, z nieznacznym posmakiem goryczki wątroby oraz dla zastosowanych procesów technologicznych wada dyskwalifikująca — smak i zapach kwaśny, zjełczały, pleśni lub inny obcy	
Konsystencja i struktura		smarowna, związanie dobre, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać	

3.3.3. Wyroby osłonkowe z mięsa baraniego — kiełbasy parzone, wędzone i parzone, wędzone oraz kisзки pasztetowe — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha		Wymagania
Wygląd ogólny		zgodnie z 1.3.11, stopień rozdrobnienia, średnica i długość batonów, sposób utrwalania wyrobu, rodzaj i kaliber osłonek zgodny z recepturą; dla kiełbas wędzonych, wędzonych i parzonych dopuszcza się 5% wyrobów z zawędzonymi wytryskami w ilości 5% wytrysków w batonie, dopuszcza się do 2% kiszek o złamanym końcu i 5% w jelicie z pęknięciami, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość, nalot pleśni, oraz głębokie pofałdowania powierzchni
Konsystencja i struktura		dość ścisła, związanie dobre, plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, rozmieszczenie surowca równomiernie, przyprawy dokładnie rozdrobnione, mogą być widoczne; dla kiełbas parzonych oraz wędzonych i parzonych dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne do 2 mm; niedopuszczalne skupiska poszczególnych składników oraz zacieki tłuszczu pod osłonką; dla kiszek pasztetowych dopuszcza się obecność wytopionego tłuszczu pod osłoną
Barwa, smak i zapach		charakterystyczne dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanego procesu utrwalania wyrobów; niedopuszczalny smak i zapach zjełczanego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy, barwa świadcząca o nieprawidłowo przeprowadzonym procesie technologicznym (jasne plamy niedowędzenia); przy zastosowaniu osłonek sztucznych zmniejszona wyczuwalność procesu wędzenia

3.3.4. Klopsy, klopsiki, pulpety, kotlety — wg tabl. 4.

Tablica 4

Wyszczególnienie		Wymagania	
		parzone, gotowane	smażone
1		2	3
Wygląd ogólny		wyroby bezosłonkowe ze zmielonej masy, kształt zależny od użytej formy lub sposobu formowania określonego recepturą: powierzchnia wyrównana, gładka, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenie, nalot pleśni i oślizgłość: właściwości dyskwalifikujące poszczególne sztuki (połamania, przypalenie)	
Barwa	na powierzchni	klopsów i klopsików beżowo-szara	pulpetów oraz kotletów złocistobrązowa do brunatnej
	na przekroju	klopsów i klopsików — beżowa	pulpetów oraz kotletów — beżowa z odcieniem brunatnym
Smak i zapach		charakterystyczny dla użytych surowców dodatków i przypraw oraz zastosowanego procesu technologicznego; właściwości dyskwalifikujące — smak i zapach kwaśny, stęchły, gorzki, jełki, pleśni lub inny obcy	
Konsystencja i struktura		dość ścisła, plasterki o grubości 5 mm nie powinny rozpadać się, składniki równomiernie wymieszane	

3.3.5. Bloki, pieczenie z mięsa baraniego — wg tabl. 5.

Tablica 5

Wyszczególnienie	Bloki		Pieczenie
	z mięsa peklowanego	z mięsa niepeklowanego	
1	2	3	4
Wygląd ogólny	kształt i wielkość w zależności od użytej formy, powierzchnie równe; bloki parzone w osłonkach sztucznych na powierzchni charakterystyczne dla wyrobu osznurowanego		wyrób bez osłonki ze zmielonej masy, kształt dowolny wg użytej formy o masie do 5 kg i wysokości do 10 cm; niedopuszczalne przypalenie
Powierzchnia	gładka, czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenie, oślizgłość i nalot pleśni		powierzchnia gładka od spodu i boku, wierzch wypukły, lekko pomarszczony; niedopuszczalne połamanie i pokruszenie
Konsystencja i struktura	ściśła, jędrna, soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać		związana, plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać
Barwa	niejednolita mięsa różowa z odcieniem lekko szarym	niejednolita mięsa kremowa do jasnoróżowej	szara, kremowa do szarobrunatnej
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak kwaśny, stęchły, nalot pleśni lub inny obcy		

3.3.6. Baranina garmażeryjna duszona — wg tabl. 6.

Tablica 6

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	mięso baranie z kością lub bez: peklowane, niepeklowane lub marynowane o powierzchni wyrównanej, bez luźnych strzępów mięsa, zbędnego tłuszczu, powięzi i żył, z dodatkiem warzyw, duszone
Konsystencja i struktura	mięsa — kruche, soczyste, nierozpadające się warzyw — miękka, nierozpadająca się
Barwa	mięsa — jasnobrązowa do brązowej z odcieniem różowym przy użyciu surowca peklowanego warzyw — charakterystyczna dla rodzaju użytych warzyw; niedopuszczalna barwa zmieniona lub wynikająca z niewłaściwie przeprowadzonego procesu technologicznego
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, gnilny, gorzki, jełki, przypaleniźny lub inny obcy

3.4. Wymagania chemiczne dla półproduktów i wyrobów gotowych — wg tabl. 7.

Tablica 7

Wyszczególnienie		Wymagania					
		zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość soli, %, nie więcej niż	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	zawartość skrobi, %, nie więcej niż	zawartość azotanów, %, nie więcej niż	zawartość azotynów, %, nie więcej niż
1		2	3	4	5	6	7
Półprodukty z masy mięsnej mielonej		66,0	2,0	16,0	9,0	—	—
Gulasze		—	2,0	—	5,0	—	—
Pasztety	pieczone	62,0	3,0	30,0	10,0	—	—
	parzone	67,0					
Kiełbasy parzone	drobno i średnio rozdrobnione	68,0	3,0	22,0	—	—	—
	gruborozdrobnione	72,0		16,0			
Kiełbasy wędzone i parzone	drobno i średnio rozdrobnione	66,0	3,0	29,0	—	0,1	0,01
	gruborozdrobnione	70,0		20,0			

cd. tabl. 7

Wyszczególnienie		Wymagania					
		zawartość wody, %, nie więcej niż	zawartość soli, %, nie więcej niż	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż	zawartość skrobi, %, nie więcej niż	zawartość azotanów, %, nie więcej niż	zawartość azotynów, %, nie więcej niż
1		2	3	4	5	6	7
Kielbasy wędzone		60,0	3,0	30,0	—	0,1	0,01
Kiszki pasztetowe	bez dodatku kasz	62,0	2,5	30,0	11,0	—	—
	z dodatkiem kasz	58,0		28,0			
Klopsy, klopsiki, pulpety, kotlety	parzone i gotowane	60,0	2,5	20,0	16,0	—	—
	smażone	58,0	3,0	22,0	20,0	—	—
Bloki		71,0	2,2	21,0	—	0,2	0,02
Pieczenie		65,0	2,5	25,0	6,0	—	—

3.5. Wymagania fizyczne dla półproduktów i wyrobów gotowych — wg tabl. 8.

Tablica 8

Wyszczególnienie	Zawartość mięsa, %, nie mniej niż	Zawartość warzyw, %, nie więcej niż
Półprodukt — baranina z warzywami	60,0	40,0
Gulasze mięsne	40,0	—
Gulasze warzywno-mięsne	20,0	nie mniej niż 30,0
Baranina garmazeryjna duszona	40,0	60,0

3.6. Wymagania mikrobiologiczne

3.6.1. Wymagania mikrobiologiczne dla półproduktów

Pałeczki z rodzaju *Proteus* — poniżej 100 w 1 g.
Pałeczki z rodzaju *Salmonella* w 25 g produktu — nieobecne.

Gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu.

3.6.2. Wymagania mikrobiologiczne dla wyrobów gotowych:

Pałeczki z grupy *Coli* — nieobecne w 0,1 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie — nieobecne w 0,1 g produktu.

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące — nieobecne w 0,1 g produktu.

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

Pleśnie w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju *Salmonella* w 25 g produktu — nieobecne.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i transport — wg BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie — wg BN-73/8150-04.

4.3. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do czasu zakupu przez konsumenta.

Okres przydatności do sprzedaży nie powinien przekraczać

- a) półproduktów — 24 h
b) wyrobów gotowych
gotowanych — 36 h
pieczonych — 48 h
parzonych — 48 h
parzonych i pieczonych — 48 h
duszonych — 36 h
wędzonych i parzonych — 72 h
smażonych — 48 h
wędzonych — 48 h

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	2	3	4	5
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
5	Określenie zawartości składników mięsnych	+	—	+
6	Określenie zawartości warzyw	+	—	+
7	Oznaczenie zawartości soli	+	—	+
8	Oznaczenie zawartości skrobi	+	—	+
9	Oznaczenie zawartości tłuszczu	+	—	+
10	Oznaczenie zawartości wody	+	—	+
11	Oznaczenie zawartości azotanów	+	—	+
12	Oznaczenie zawartości azotynów	+	—	+
13	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy <i>Coli</i>	+	—	—
14	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	—	—
15	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych	+	—	—

cd. tabl. 9

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	nie- pełne	okre- sowe
1	2	3	4	5
16	Wykrywanie obecności pleśni	+	—	—
17	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Proteus</i>	+	—	—
18	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	+	—	—

Badania pełne przeprowadza się raz w roku — przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

Badania okresowe przeprowadza się wg określonego harmonogramu jako badania bieżące kontrolne.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy i klasy jakościowej w jednakowych opakowaniach lub luzem, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do obrotu.

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

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — wg PN-80/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, jeśli wyniki wszystkich badań będą odpowiadały wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — „SPOŁEM” CZSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.

2. Normy związane

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

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

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

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

PN-80/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

BN-84/8151-55 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tusz baranich

3. Symbol wg SWW

— półprodukty z mięsa 2313,

— wyroby garmażeryjne 2542.

4. Autorzy projektu normy — inż. Eleonora Olech, inż. Barbara Idziak „SPOŁEM” CZSS — Oddział Wojewódzki w Katowicach Dział Produkcji Garmażeryjnej.