

UKD 639.381.2:664.8.037.1

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-90
	Ryby świeże i mrożone Farsz rybny mrożony	8022-12
		Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest farsz rybny mrożony, przeznaczony do przetwórstwa.

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

1.3. Określenia

1.3.1. farsz rybny - mięso ryb oddzielone mechanicznie od pozostałych części anatomicznych, rozdrobnione na drobiny wielkości poniżej 5 mm, starannie wymieszane w jednorodną masę mięsną.

1.3.2. farsz rybny płukany - farsz rybny poddany 1 ÷ 3-krotnemu płukaniu słodką wodą pitną, z substancjami dodatkowymi.

1.3.3. farsz rybny przyprawiony - farsz rybny z dodatkiem przypraw.

1.3.4. farsz rybny płukany i przyprawiony - farsz rybny płukany z dodatkiem przypraw.

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

1.3.6. kość - ość lub kość, której profil nie mieści się na powierzchni płytki o wymiarach 10x5 mm.

1.3.7. inner - opakowanie bezpośrednio woskowane, zabezpieczające zamrożony w nim blok przed wysuszką.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIA

2.1. Asortymenty - rozróżnia się i oznacza:

- farsz rybny - farsz,
- farsz rybny płukany - farsz pł,
- farsz rybny przyprawiony - farsz pr,
- farsz rybny płukany i przyprawiony - farsz pł/pr.

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

2.3. Klasy jakości. Ustala się dwie klasy jakości i oznacza je cyframi rzymskimi I i II.

2.4. Przykład oznaczenia farszu rybnego płukanego i przyprawionego z morszczuka pierwszej klasy jakości:

FARSZ PŁ/PR Z MORSZCZUKA I BN-90/8022-12

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 I klasie cech świeżości odpowiednich norm przedmiotowych. Dopuszcza się zastosowanie do produkcji farszu rybnego niepłukanego, filetów ze skórą lub ich części oraz tusz pozbawionych nerki.

3.3. Substancje dodatkowe użyte do produkcji powinny mieć zezwolenie Ministerstwa Zdrowia i Opieki Społecznej.

3.4. Wymagania szczegółowe

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

3.4.2. Uformowanie i kształt bloku farszu rybnego. Bloki tego produktu powinny tworzyć regularne prostopadłościany o standardowych wymiarach i masie. Powierzchnie bloków mogą być lekko pofalowane i nierówne, a kontury zaokrąglone. Dopuszcza się niewielkie kieszenie powietrzne i/lub lodowe.

3.4.3. Zabezpieczenie przed wysuszką. Farsz rybny powinien być pokryty glazurą i/lub opakowany w sposób zabezpieczający przed powstawaniem wysuszki.

3.4.4. 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
Farsz mrożony			
1	Wygląd i barwa bloku	barwa bloku jednorodna, typowa dla gatunku ryby; dla farszu płukanego barwa od biało-szarej do kromowo-beżowej, jednakowa na wszystkich powierzchniach bloku; dla farszu z przyprawami dopuszcza się ciemne punkty pochodzące z dodanych przypraw; wysuszenia powierzchniowa na powierzchni nie większej niż 15%;	dopuszcza się do 30% powierzchni objętej wysuszenia powierzchniową
Farsz po rozmrożeniu			
2	Barwa	barwa farszu typowa dla mięsa danego gatunku ryb; dopuszcza się lekkie poróżwienie farszu; dopuszcza się widoczne punkty barwy kontrastującej z barwą farszu pochodzące z zastosowanych przypraw, kawałków skóry i błony otrzewnej;	dopuszcza się barwę lekko różową lub naturalnie lekko szarą
3	Zapach	właściwy dla świeżej ryby danego gatunku; dla farszu przyprawionego oraz płukanego i przyprawionego wyraźny zapach przypraw;	dopuszcza się bardziej intensywny
4	Pozostałości ości	dla farszu płukanego oraz płukanego i przyprawionego dopuszcza się 1 ość, dla farszów pozostałych dopuszcza się 2 ości;	dopuszcza się dla farszu płukanego oraz płukanego i przyprawionego 2 ości; dla pozostałych farszów 4 ości
5	Pozostałości kości	dla farszu płukanego oraz płukanego i przyprawionego nie dopuszcza się występowania kości; dla pozostałych dopuszcza się 1 kość;	dla farszu płukanego oraz płukanego i przyprawionego dopuszcza się 1 kość; dla pozostałych farszów 2 kości
6	Zanieczyszczenia obce	wszystkie asortymenty farszów wolne od jakichkolwiek ciał obcych	
7	Zawartość wody, %, nie więcej niż	85	
Farsz po ugotowaniu			
8	Zapach i smak	smak i zapach właściwy dla danego gatunku ryby; dla farszu płukanego, lekko słodkawy; dla farszu przyprawionego oraz płukanego i przyprawionego typowy dla stosowanych przypraw;	dopuszcza się smak i zapach bardziej intensywny
9	Tekstura	zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla danego gatunku ryby; dopuszcza się lekko miękką, a dla farszu płukanego oraz płukanego i przyprawionego lekko twardawą;	dopuszcza się miękką lub twardawą i lekko suchawą

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. Przed pakowaniem do pudeł produkt powinien być opakowany w folię lub innery. Pudełka tekturowe zawierające bloki farszu powinny być zabezpieczone przed otwieraniem. Farsze mrożone należy pakować do pudeł tekturowych wg PN-73/O-79402.

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

4.1.3. Masa netto powinna być zgodna z deklarowaną, z dopuszczeniem tolerancji +2%.

4.2. Przechowywanie. Warunki przechowywania w chłodniach - wg PN-73/A-07005. Okresy przechowywania w temperaturze nie wyższej niż -22°C wynoszą:

farsze i farsze przyprawione z ryb chudych - 6 miesięcy,

farsze płukane oraz farsze płukane i przyprawione z ryb chudych - 8 miesięcy,

farsze i farsze przyprawione z ryb pozostałych - 4 miesiące,

farsze płukane oraz farsze płukane i przyprawione z ryb pozostałych - 6 miesięcy.

4.3. Transport. Farsz mrożony na czas transportu powinien być zabezpieczony 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 - wg 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 wg 5.2. Ustalenia procentu powierzchni bloku objętej wysuszką dokonuje się poprzez sumowanie całkowitej powierzchni wszystkich badanych bloków oraz oddzielnie sumowanie poszczególnych powierzchni objętych wysuszką i obliczanie procentu dla całej badanej partii.

5.3.2. Kontrola jakości w stanie rozmrożonym.

Po wykonaniu kontroli wg 5.3.1, z każdego zamrożonego bloku wycina się, zachowując właściwe warunki sanitarne, próbkę o masie 1 kg. Próbkę tak uzyskaną rozmraża się i ocenia na zgodność cech wg tablicy, lp. 2 ÷ 6.

Wady fizyczne jak ości, kości sumuje się dla poszczególnych wad osobno, a ich wartość liczbową dzieli się przez masę próbek wyrażoną w kilogramach. Otrzymane liczby stanowią podstawę do

oceny partii na zgodność z wymaganiami normy w powyższym zakresie. Badania dotyczące barwy, zapachu i zanieczyszczeń obcych wykonuje się na tych samych rozmrożonych próbkach.

Po wykonaniu kontroli wg 5.3.1, z każdego bloku wycina się próbki pozbawione glazury (częściowo rozmrożone) o masie około 10 g (1x1x1 cm), przeznaczone do badań na zgodność cechy wg tablicy, lp. 7 (zawartość suchej masy). Badanie przeprowadza się wg PN-62/A-86783.

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, poddaje gotowaniu wg PN-86/A-86767 i ocenia na zgodność cech wg tablicy p. 8 ÷ 9.

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-62/A-86783 Ryby i przetwory rybne. Oznaczanie zawartości wody

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

3. Symbol wg SWW - 2343-5.

4. Autorzy projektu normy: mgr inż. Jan Zalewski, inż. Janusz Laskowski - Morski Instytut Rybacki, Gdynia.