

UKD 641.81

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-83
	Wyroby garmażeryjne Gulasze	8159-02
		Zamiast BN-72/8159-02
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania szczegółowe dotyczące wyrobów garmażeryjnych — gulaszy.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia

1.3.1. wyroby garmażeryjne — gulasze mięsne — wyroby gotowe sporządzone z jednego lub kilku rodzajów mięsa zwierząt rzeźnych, surowców dodatkowych i przypraw.

1.3.2. wyroby garmażeryjne — gulasze podrobowe — wyroby gotowe sporządzone z jednego lub kilku rodzajów podrobów zwierząt rzeźnych, surowców dodatkowych i przypraw.

1.3.3. wyroby garmażeryjne — gulasze mięsno-podrobowe — wyroby gotowe sporządzone z jednego lub kilku rodzajów mięsa i podrobów zwierząt rzeźnych, surowców dodatkowych i przypraw.

1.3.4. wyroby garmażeryjne gulasze z dodatkiem — wyroby garmażeryjne gotowe, zawierające w swoim składzie surowcowym $25,1 \pm 50\%$ jednego lub kilku rodzajów surowca mięsnego, podrobowego lub mięsno-

-podrobowego z dodatkiem warzyw, makaronów lub innych składników oraz przypraw.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne gulasze dzieli się na:

- gulasze mięsne,
- gulasze podrobowe,
- gulasze mięsno-podrobowe,
- gulasze z dodatkami.

2.2. Przykład oznaczenia gulaszu jarzynowo-mięsnego:

WYROBY GARMAŻERYJNE — GULASZ
JARZYNOWO-MIĘSNY BN-83/8159-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce mięsne, surowce dodatkowe (mączne, warzywne, kaszowe), przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania jakościowe wyrobu gotowego

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące gulaszy — wg tabl. 1 i 2.

Tablica 1

Cecha	Wymagania		
	gulasze mięsne	gulasze podrobowe	gulasze mięsno-podrobowe
Wygląd ogólny	kawałki pokrojonego mięsa, podrobów, dodatków równomiernie rozmieszczone w sosie		
Konsystencja	w temperaturze $4 \div 12^{\circ}\text{C}$ zestalona, w temperaturze $50 \div 60^{\circ}\text{C}$ półpłynna; kawałki mięsa, podrobów — miękkie, nie rozpadające się; zasmażka równomiernie rozprowadzona; niedopuszczalne kawałki chrząstek, żył, kości		
Barwa	charakterystyczna dla użytych rodzajów mięsa, podrobów, dodatków, przypraw		
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów mięsa, podrobów, dodatków, przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełczałego tłuszczu, gorzki lub inny obcy		

Zgłoszona przez „Społem” WSS Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjne i Napojów „Społem” WSS dnia 20 września 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1984 r.
(Dz. Norm i Miar nr 15/1983 poz. 29)

Tablica 2

Cecha	Wymagania
	gulasze z dodatkami
Wygląd ogólny	kawałki pokrojonego mięsa, podrobów, warzyw, dodatków (np. makaronu) równomiernie rozmieszczone w sosie
Konsystencja	w temperaturze $4 \div 12^{\circ}\text{C}$ zestalona, w temperaturze $50 \div 60^{\circ}\text{C}$ półpłynna; kawałki mięsa, podrobów, warzyw, dodatków — miękkie, zasmażka równomiernie rozprówdzona; niedopuszczalne kawałki chrząstek, żył, kości
Barwa	charakterystyczna dla użytych rodzajów mięsa, podrobów, warzyw, dodatków, przypraw
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych rodzajów mięsa, podrobów, warzyw, dodatków, przypraw; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, wynikający z fermentacji, przypalenizny, zjełzłego tłuszczu, gorzki lub inny obcy

3.2.2. Wymagania fizykochemiczne dotyczące gulaszu — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Gulasze mięsne	Gulasze podrobowe	Gulasze mięsno-podrobowe	Gulasze z dodatkami
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	40	50	40	20
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2			
Zawartość skrobi ogółem, %, nie więcej niż	5			7 nie dotyczy wyrobów z dodatkiem surowców skrobiowych

3.3. Wymagania mikrobiologiczne

- pałeczki z grupy coli — nieobecne w 0,1 g produktu,
 - gronkowce chorobotwórcze — 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 — nieobecne w 0,1 g produktu.
- Ogólna liczba drobnoustrojów — do 100 000 w 1 g produktu.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do odbioru.

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

Tablica 4

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych i masy netto	+	-	+
2	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
3	Określenie konsystencji	+	+	+
4	Określenie barwy	+	+	+
5	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
6	Określenie zawartości składników mięsnych, podrobowych	+	-	+
7	Określenie zawartości soli	+	-	+
8	Określenie zawartości skrobi	+	-	+
9	Wykrywanie pałeczek z grupy coli	+	-	-
10	Wykrywanie obecności gronkowców	+	-	-
11	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
12	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
13	Wykrywanie obecności pleśni	+	-	-
14	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów	+	-	-

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Gulasze powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, w temperaturze $+4$ do $+8^{\circ}\text{C}$ i wilgotności względnej około 85%.

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

Okres przydatności do sprzedaży, przy zachowaniu warunków określonych w 4.2.1, nie powinien przekraczać 24 h.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 4.

Badania pełne przeprowadza się co najmniej raz w roku, przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

5.2. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub luzem, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

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

5.4. Opis badań

5.4.1. Badania organoleptyczne — wg PN-80/A-82101.

5.4.2. Badania chemiczne — wg PN-71/A-82100.

5.4.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-70/A-82051. Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych — wg PN-75/A-04024.

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę --- „Społem“ WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8159-02

- a) wprowadzono nowe grupy asortymentowe gulaszy,
- b) uaktualniono wskaźniki fizykochemiczne,
- c) wprowadzono nowe zasady badań.

3. Normy związane

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

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

4. Symbol wg SWW — 2542.

5. Autorzy projektu normy — Marianna Chojczak i Maria Warszówka — „Społem“ WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.