

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Wyroby garmażeryjne z nutrii	
		BN-88 8151-48
		Zamiast BN-77/8151-48
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania dotyczące wyrobów garmażeryjnych z nutrii.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować w produkcji, obrocie i kontroli oraz przy opracowywaniu dokumentacji technologicznej i norm zakładowych przedmiotowych dotyczących poszczególnych asortymentów wyrobów garmażeryjnych.

1.3. Określenia

1.3.1. surowiec — tuszki nutrii oraz mięso, tłuszcz i podroby z nutrii chłodzone i mrożone, uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

1.3.2. wyroby garmażeryjne z nutrii — półprodukty i gotowe wyroby garmażeryjne zawierające w swoim składzie powyżej 50% mięsa z nutrii.

1.3.3. wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa z nutrii — wyroby zawierające w swoim składzie 25 ÷ 50% mięsa z nutrii.

1.3.4. półprodukty z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne z częściowo przetworzonego mięsa nutrii lub mięsa nutrii z udziałem mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych oraz innych surowców dodatkowych, wymagające przed spożyciem obróbki kulinarnej.

1.3.5. wyroby gotowe z nutrii

1.3.5.1. gulasze i paprykarze z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa nutrii w sosach z dodatkiem tłuszczów zwierzęcych lub roślinnych, przetworów warzywnych, przypraw z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, surowców skrobiowych, odpowiednio rozdrobnionych i poddane obróbce termicznej; stopień rozdrobnienia określony w recepturze.

1.3.5.2. kotlety, pulpety, klopsiki z mięsa nutrii — wyroby gotowe z mięsa nutrii z dodatkiem lub bez dodatku mięsa, podrobów tłuszczu zwierząt rzeźnych, warzyw, surowców skrobiowych, jaj, przypraw w postaci rozdrobnionej masy; formowane w sposób określony w recepturze, otoczone mąką lub bez mąki, otoczone bułką tartą lub bez bułki; gotowane, smażone, pieczone.

1.3.5.3. pasztety z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe z gotowanych mięs, podrobów i tłuszczu nutrii, a także z udziałem gotowanych mięs, podrobów i tłuszczu zwierząt rzeźnych, rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem jaj, warzyw, surowców skrobiowych, przypraw, poddane w końcowej fazie ponownej obróbce pieczenia lub parzenia w formach.

1.3.5.4. rolady z mięsa nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe z peklowanego mięsa nutrii, z udziałem lub bez udziału mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych, z dodatkiem lub bez dodatku jaj, warzyw i innych surowców, odpowiednio przyprawione, uformowane i parzone.

1.3.5.5. wątroba smażona z nutrii — wyrób garmażeryjny gotowy przygotowany z lekko naciętych płatów wątroby nutrii otoczonych mąką lub panierowanych, usmażonych w tłuszczu z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, odpowiednio przyprawiony.

1.3.5.6. wędzone elementy i całe tuszki nutrii — wyroby garmażeryjne gotowe przygotowane z obrobionych elementów zasadniczych tuszki oraz całych tuszek nutrii, poddane procesom peklowania i wędzenia.

1.3.5.7. wyroby osłonkowe z mięsa i podrobów nutrii

a) wędliny — wyroby garmażeryjne gotowe z peklowanego lub niepeklowanego mięsa i tłuszczu z nutrii, z dodatkiem mięsa i tłuszczu z nutrii oraz mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych, przypraw o różnym stopniu rozdrobnienia, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wędzone, parzone lub parzone i wędzone,

b) pasztetowe i kaszanki — wyroby garmażeryjne gotowe z mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii, z dodatkiem lub bez dodatku mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych, krwi, z przyprawami, o zróżnicowanym stopniu rozdrobnienia, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, parzone lub parzone i wędzone.

1.3.6. półprodukty garmażeryjne

1.3.6.1. szaszłyki z mięsa nutrii — półprodukty z mięsa nutrii kl. I z dodatkiem boczku wędzonego, słoniny wędzonej, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli, wykrojone w kawałki, przyprawione i nabite na przemian na szpikulec lub na szpilki wędliniarskie.

Zgłoszona przez „Społem” CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora „Społem” CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji
Garmażeryjnej i Napojów dnia 4 marca 1988 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1988, poz. 20)

1.3.6.2. mięso gulaszowe z nutrii — półprodukt z mięsa nutrii pokrojonego w kawałki i wymieszanego z przyprawami.

1.3.6.3. elementy zasadnicze tuszek nutrii — półprodukty stanowiące obrobione zasadnicze części tuszki nutrii wyznaczone układem kościa, np. udziec, comber, przód.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmazeryjne z nutrii dzieli się na:

a) półprodukty

- elementy,
- szaszłyki,
- mięso gulaszowe,

b) wyroby gotowe

- gulasze i paprykarze,
- kotlety, pulpety, klopsiki,
- pasztety,
- rolady,
- wątroba smażona,
- wędzone elementy i całe tuszki nutrii,
- wyroby osłonkowe: wędliny, pasztetowe i kaszanki.

2.2. Przykład oznaczenia pasztetu z mięsa nutrii:

PASZTET Z MIĘSA NUTRII BN-88/8151-48

3. WYMAGANIA

3.1. Surowce, dodatki i przyprawy

3.1.1. Surowce podstawowe. Nutrie, podroby, mięso zwierząt rzeźnych, tłuszcze użyte do produkcji powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Mięso z nutrii powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-77/8151-49.

Mięso rozdrobnione ze zwierząt rzeźnych powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-86/8011-06.

Tłuszcze surowe powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-63/A-85816.

Podroby ze zwierząt rzeźnych powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-86/A-82004.

3.1.2. Pozostałe surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom wg obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne

3.2.1. Wymagania dotyczące półproduktów z nutrii — wg tabl. 1.

3.2.2. Wyroby gotowe z mięsa nutrii — gulasze i paprykarze — wg tabl. 2.

Tablica 1

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd ogólny	udziec — obrobiona część tuszki nutrii, odcięta między stawem skokowym a piątym i szóstym kręgiem lędźwiowym, przepołowiona środkową linią kości krzyżowej, pozbawiona mięśni brzusznych oraz tłuszczu i powięzi comber — obrobione i równo odcięte części tuszki nutrii, zawierające 7 kręgów piersiowych wraz z górnymi odcinkami żeber o długości 1 ÷ 2 cm oraz 5 kręgów lędźwiowych, pozbawione mięśni brzusznych oraz tłuszczu i powięzi przód — obrobione i równo odcięte części tuszki nutrii, od stawu nadgarstkowego do 6 kręgu piersiowego, pozbawione kręgów szyjnych, tłuszczu i powięzi, przepołowione środkową linią kości krzyżowej szaszłyki — niepostrzępione, o możliwie wyrównanych brzegach kawałki mięsa nutrii, boczku wędzonego lub słoniny wędzonej, których wielkość i grubość określono w recepturach, z dodatkiem lub bez dodatku cebuli pokrojonej w krążki, przyprawione, naprzemianlegle nabite na szpikulce lub szpilki wędliniarskie mięso gulaszowe — nie postrzępione o nieregularnym kształcie i zróżnicowanej wielkości kawałki mięsa z nutrii wymieszane z przyprawami
2	Konsystencja i struktura	jędrna, elastyczna, dopuszczalne nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności
3	Barwa	naturalna, zróżnicowana, czerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna szara i szarzielona
4	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla świeżych mięs, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości, gnilny, stęchły, inny obcy

Tablica 2

Lp.	Cecha	Wymagania	
		gulasze	paprykarze
1	Wygląd ogólny	podsmażane drobne kawałki mięsa nutrii o nieregularnym kształcie i zróżnicowanej wielkości, duszone z rozdrobnionymi warzywami, dodatkami i przyprawami, równomiernie rozmieszczone w sosie	gotowane lub podsmażane kawałki mięsa nutrii z dodatkami i przyprawami, równomiernie rozmieszczone w sosie
2	Konsystencja i struktura	sosu — gęsta, zawieszista, na zimno zestalona, kawałki mięsa miękkie, nie rozpadające się, warzywa miękkie, cząsteczki zachowują nadany kształt, widoczne surowce dodatkowe i przyprawy	

cd. tabl. 2

Lp.	Cecha	Wymagania	
		gulasze	paprykarze
3	Barwa	charakterystyczna dla użytych mięs, warzyw i dodatków; sosu — jasnobrunatna lub brunatna, zależna od określonych recepturą dodatków	
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla gulaszy sporządzonych z podsmażanych mięs, zespołu użytych warzyw, dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach obcy, wskazujący na procesy jęlczenia, pleśnienia, fermentacji	pikantny, charakterystyczny dla paprykarzy sporządzonych z gotowanych lub podsmażanych mięs, użytych dodatków i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, na skutek fermentacji lub inny obcy

3.2.3. Kotlety, pulpety i klopsiki — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
1	Wygląd ogólny	kotlety, pulpety, klopsiki ze zmielonego mięsa z dodatkami i przyprawami, formowane w okrągłe, owalne, kuliste lub spłaszczone porcje; masa około 100 g, powierzchnia wyrównana, panierowana bułką lub innym panierunkiem, niedopuszczalne zdeformowania i zabrudzenia powierzchni, nalot pleśni; właściwości dyskwalifikujące — zniekształcenie (połamanie, zgniecenie, pokruszenie) w ilości przekraczającej 5% wielkości partii	
2	Konsystencja i struktura	konsystencja dość ścisła, plasterki o grubości 5 mm nie powinny rozpadać się; struktura jednolita, składniki równomiernie wymieszane; właściwości dyskwalifikacyjne — liczne i duże otwory powietrzne, wokół których zmieniona została barwa	
3	Barwa	na powierzchni pulpetów — beżowoszara, na przekroju beżowa; kotletów i klopsików na powierzchni złocistobrązowa do brunatnej, na przekroju beżowa z odcieniem brunatnym	
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw oraz zastosowanego procesu technologicznego; niedopuszczalny smak i zapach obcy wskazujący na procesy jęlczenia, pleśnienia, fermentacji	

3.2.4. Pasztety — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		pasztety pieczone	pasztety parzone
1	Wygląd ogólny	kształt w zależności od użytej formy, masa bloku do 3 kg, wysokość bloku do 10 cm, powierzchnia boczna i dolna wyrównana, górna nierówna, na powierzchni dopuszczalna obecność wydzielonego tłuszczu, mogą być obecne elementy dekoracyjne; dopuszcza się pogniecenia, zapadnięcia powierzchni i uszkodzenia w ilości 5% masy partii	
2	Konsystencja i struktura	blok wyrobu stanowi jednolitą masę o stałej konsystencji smarowej, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i wymieszane, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i przypraw, dopuszcza się nieliczne drobne otwory powietrzne	
3	Barwa	na powierzchni jasnobrązowa do brązowej na przekroju szarokremowa do beżowej, wytopionego tłuszczu kremowa niedopuszczalna na przekroju barwa brązowa, niejednolita, lub szaroróżowa, świadcząca o niewłaściwie przeprowadzonym procesie technologicznym	na przekroju i powierzchni kremowoszara do beżowej; wytopionego tłuszczu — kremowa
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla pasztetów pieczonych lub parzonych z nieznacznym posmakiem goryczki wątroby, wyczuwalne wyraźne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, kwaśny lub inny obcy	

3.2.5. Rolady — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		rolady prasowane	rolady sznurowane
1	Wygląd ogólny	kształt — w zależności od użytej formy, masa bloku do 3 kg, wysokość bloku do 12 cm, powierzchnia wyrównana, czysta	kształt lekko spłaszczonego walca lub okrągły, długość batonu do 40 cm, średnica $8 \div 12$ cm, powierzchnia wyrównana, czysta, w miejscach osznurowania lekko połamowana

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		rolady prasowane	rolady sznurowane
2	Konsystencja i struktura	ściśła, jędrna, lekko elastyczna; plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać, rozdrobnienie zgodne z recepturą, związanie dobre, na przekroju dopuszczalne niewielkie i nie-liczne powietrzne otwory	
3	Barwa	na powierzchni — różowoszara, na przekroju różowoczerwona, tłuszczu — kremowa	
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla rolad mięsnych; niedopuszczalny smak i zapach kwaśny, jełki lub inny obcy	

3.2.6. Wątroba smażona — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	usmażone w tłuszczu, z dodatkiem cebuli lub bez, płaty wątroby nutrii o naturalnym kształcie, lekko nacięte, o powierzchni oprószonej mąką lub panierem, niedopuszczalna powierzchnia kleista
2	Barwa	jasnobrązowa do brunatnobrązowej, na przekroju szarawa, wykazująca pełne przesmażenie płatów, niedopuszczalna szarzielona barwa powierzchni i krwista na przekroju
3	Konsystencja	miękka, lekko soczysta, niedopuszczalna twarda
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla smażonej wątroby z nutrii delikatny, niedopuszczalny smak gorzki

3.2.7. Wędzone elementy i całe tuszki — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	obrobione i równo odcięte elementy zasadnicze tuszki nutrii, wyznaczone układem kośca, jak: udziec, comber, przód oraz całe tuszki poddane procesowi peklowania i wędzenia tuszka nutrii wędzona — obrobiona, pozbawiona części karkowej, mięśni brzusznych oraz tłuszczu i powięzi, równomiernie owędzona, o czystej, suchej powierzchni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie, oślizgłość udziec nutrii wędzony — obrobiona i równo odcięta część tuszki z nutrii między stawem skokowym a 5 i 6 kręgiem lędźwiowym, przełożona środkową linią kości krzyżowej; pozbawiona mięśni brzusznych, tłuszczu i powięzi, równomiernie owędzona, o suchej i czystej powierzchni, niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie i oślizgłość comber nutrii wędzony — obrobiona i równo odcięta część nutrii, zawierająca 7 kręgów piersiowych wraz z górnymi odcinkami żeber długości 1 ÷ 2 cm oraz 5 kręgów lędźwiowych; pozbawiony mięśni brzusznych, tłuszczu i powięzi, równomiernie owędzony, o czystej i suchej powierzchni; niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie i oślizgłość przód nutrii wędzony — obrobiona i równo odcięta część tuszki nutrii od stawu nadgarstkowego do 6 kręgu piersiowego, pozbawiona kręgów szyjnych, mięśni brzusznych, tłuszczu i powięzi, przełożona środkową linią kości krzyżowej; równomiernie owędzone, o czystej i suchej powierzchni, niedopuszczalne luźne strzępy mięsa, jasne plamy niedowędzenia, okopcenie i oślizgłość
2	Konsystencja i struktura	dość ściśła
3	Barwa	jasnobrązowa do brązowej z odcieniem czerwoniśniowym
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla peklowanego i wędzonego mięsa nutrii

3.2.8. Wyroby osłonkowe z mięsa i podrobów. Wędliny — wg tabl. 8, pasztetowe — wg tabl. 9, kaszanki — wg tabl. 10.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania		
		parzone	wędzone	wędzone i parzone
1	Wygląd ogólny	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej z niepeklowanego mięsa i tłuszczu nutrii (z udziałem lub bez udziału), mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych, z dodatkami i przyprawami, stopień rozdrobnienia mięsa i tłuszczu oraz rodzaj i średnica osłonek, a także długość i kształt batonów określają receptury, powierzchnia gładka, czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, z peklowanego mięsa i tłuszczu nutrii, z udziałem mięsa i tłuszczu zwierząt rzeźnych, z dodatkami i przyprawami; stopień rozdrobnienia mięsa i tłuszczu oraz rodzaj i średnica osłonek, długość i kształt batonów określone recepturą; powierzchnia sucha, czysta, może być lekko pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej	
2	Konsystencja i struktura	dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać; rozdrobnione składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne do 2 mm	dość ścisła do miękkiej i smarownej przy wędlinach typu metka, serwolotka, frankfurterki, związanie dobre do słabego, plasterki grubości 4 mm nie powinny się rozpadać; rozdrobnione składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju; dopuszczalne pojedyncze otwory wielkości do 2 mm	dość ścisła i ściśła, związanie dobre, plasterki 3 mm nie powinny się rozpadać, rozdrobnione składniki rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne wielkości do 2 mm
3	Barwa	szarobiała z widocznymi składnikami prześwitującymi pod osłonką, na przekroju barwa masy wiążącej szarawa, kawałków mięsa białoszara, tłuszczu biała	brązowa z odcieniem ciemnoróżowym do jasnobrązowej z odcieniem różowym; równomiernie owędzone, z połyskiem i widocznymi składnikami pod osłonką; niedopuszczalne jasne plamy niedowędzenia w miejscach styku kielbas ze sobą; na przekroju różowa do jasnoczerwonej i czerwonej; barwa tłuszczu biała do białokremowej; niedopuszczalna barwa szara do szarozielonej, tłuszczu — żółta	jasnoróżowa do jasnobrązowej i brązowej, z lekkim połyskiem lub matowa, z prześwitującymi składnikami pod osłonką; na przekroju jasnoróżowa, różowa do jasnoczerwonej, tłuszczu biała do białokremowej
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla wędlin parzonych z mięsa niepeklowanego, przyprawy wyraźnie wyczuwalne niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu pleśni, kwaśny lub inny obcy	charakterystyczny dla wędlin surowych wędzonych z mięs peklowanych, z wyraźnym wycuciem dodanych przypraw oraz wędzenia	charakterystyczny dla wędlin wędzonych i parzonych z mięs peklowanych, z wyraźnym wycuciem przypraw oraz wędzenia

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, z niepeklowanego mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii, z udziałem mięsa, tłuszczu i podrobów zwierząt rzeźnych, z dodatkami i przyprawami, parzone lub parzone i owędzone; powierzchnia czysta, sucha, może być lekko wilgotna, jednak nie lepka; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni oraz okopcenie
2	Konsystencja i struktura	dość miękka, smarowna, nieelastyczna, w osłonce naturalnej przy naciśnięciu pozostają wgłębienia; związanie dobre, plasterki o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać; wszystkie składniki równomiernie rozdrobnione i rozmieszczone na przekroju
3	Barwa	w osłonce naturalnej jasnokremowa z odcieniem szarym, przy kiskach wędzonych szarozłocista; w osłonce sztucznej szarokremowa, z prześwitującymi pod osłonką składnikami, na przekroju jednolita, szarokremowa, z widocznymi rozdrobnionymi przyprawami
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów gotowanych z mięs, podrobów i tłuszczu, z lekkim wycuciem goryczki pochodzącej z parzonej wątroby, lekko wyczuwalny zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach pleśni, kwaśny lub inny obcy

Tablica 10

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	wyroby w osłonce naturalnej lub sztucznej, z niepeklowanego mięsa, tłuszczu i podrobów nutrii, z dodatkiem mięsa, podrobów i tłuszczu zwierząt rzeźnych, z kaszą oraz innymi surowcami dodatkowymi i przyprawami; parzone: powierzchnia czysta, gładka, lekko wilgotna, jednak nie lepka; niedopuszczalna oślizgłość
2	Konsystencja i struktura	dość ścisła, nieelastyczna, plaster grubości 5 mm nie powinien się rozpadać; wszystkie składniki równomiernie rozdrobnione i rozmieszczone na przekroju
3	Barwa	ciemnobrązowa do ciemnobrunatnej, w jelitach sztucznych pod osłonką widoczne składniki; na przekroju ciemnobrunatna; niedopuszczalne jasnoczerwone plamy świadczące o niedoparzeniu
4	Smak i zapach	charakterystyczny dla wyrobów gotowanych z mięs, tłuszczu, podrobów, krwi i kaszy; z wyraźnym wyczuciem przypraw; niedopuszczalny smak i zapach pleśni, kwaśny lub inny obcy

3.3. Wymagania fizyczne dotyczące zawartości surowca i warzyw w niektórych wyrobach garmazeryjnych — wg tabl. 11.

Tablica 11

Lp.	Wyszczególnienie	Wymagania dotyczące zawartości mięsa i podrobów, nie mniej niż, %	Zawartość warzyw, nie mniej niż, %
1	Paprykarze	50	—
2	Gulasze	20	30
3	Wątroba smażona	80	—

3.4. Wymagania chemiczne dotyczące wyrobów z mięsa nutrii — wg tabl. 12.

Tablica 12

Wyszczególnienie	Zawartość wody, nie więcej niż, %	Zawartość tłuszczu, nie więcej niż, %	Zawartość skrobi, nie więcej niż, %	Zawartość soli, nie więcej niż, %	Zawartość azotanów, nie więcej niż, mg/kg	Zawartość azotynów, nie więcej niż, mg/kg
Gulasze	—	—	3	2	—	—
Paprykarze	—	—	3	2	—	—
Klopsiki	—	—	—	—	—	—
Kotlety smażone	60	25	10	2,5	—	—
Pulpety gotowane	60	20	10	2,5	—	—
Pasztety	60	30	8	2,5	—	—
Rolada	72	15	—	2,5	100	65
Wątroba smażona	—	—	—	2,5	—	—
Wędzone elementy i całe tuszki	—	—	—	3,5	100	65
Wędliny parzone	62	25	—	2,5	—	—
Wędzone:						
— metki	54	34	—	3,0	100	65
— serwolatki	60	28	—	3,0	100	65
— frankfurterki	56	28	—	3,0	100	65
Parzone i wędzone:						
— nietrwale drobno rozdrobnione	65	28	—	2,5	100	65
— nietrwale średnio i grubo rozdrobnione	72	26	—	2,5	100	65
— półtrwale średnio i grubo rozdrobnione	58	28	—	2,5	100	65
Pasztetowa	60	30	8	2,5	—	—
Kaszanka	65	nie mniej niż 12	—	2,5	—	—

3.5. Wymagania mikrobiologiczne

3.5.1. Wymagania dotyczące półproduktów. Pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,001 g produktu. Bakterie z rodzaju Salmonella nieobecne w 25 g produktu. Gronkowce chorobotwórcze nieobecne w 0,1 g produktu.

3.5.2. Wymagania dotyczące wyrobów gotowych. Pałeczki z grupy coli nieobecne w 0,1 g produktu. Pałeczki z rodzaju Proteus — nieobecne w 0,1 g produktu. Laseczki przetrwalnikujące beztlenowe — nieobecne w 0,1 g produktu. Gronkowce chorobotwórcze — nieobecne w 0,1 g produktu. Bakterie z rodzaju Salmonella — nieobecne w 25 g produktu.

3.6. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż:

kadm — 0,05,
arsen — 0,2,
ołów — 0,5,
miedź — 10,0,
cynk — 20,0,
cyna — 20,0.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Wyroby należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniem, stosować opakowania dopuszczone przez PZH do kontaktu z żywnością.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Półprodukty powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzo-

nych, bez obcych zapachów, w temperaturze nie przekraczającej +4°C, wilgotności nie większej niż 85%.

Wyroby gotowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych, bez obcych zapachów, w temperaturze 4 ÷ 12°C i wilgotności nie przekraczającej 85%.

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży — okres liczony od zakończenia produkcji do zakupu przez konsumenta. Okres przydatności do sprzedaży, przy zachowaniu warunków zgodnych z 4.2.1, nie powinien przekraczać dla:

- półproduktów 24 h,
- gulaszy 24 h,
- paprykarzy 36 h
- klopsików, pulpetów, kotletów 36 h,
- pasztetów 48 h,
- rolad 48 h,
- elementów wędzonych 72 h,
- wędlin parzonych 24 h,
- wędlin wędzonych 72 h,
- wędlin parzonych i wędzonych nietrwałych i półtrwałych 48 h,
- pasztetowych 24 h,
- kaszanek 24 h.

4.2.3. Transport — wg BN-73/8150-04.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg tabl. 13.

Tablica 13

Lp.	Rodzaj badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
3	Określenie barwy	+	+	+
4	Określenie smaku	+	+	+
5	Określenie zapachu	+	+	+
6	Określenie zawartości składników mięsnych	+	-	+
7	Określenie zawartości warzyw	+	-	+
8	Oznaczanie zawartości wody	+	-	+
9	Oznaczanie zawartości soli	+	-	+
10	Oznaczanie zawartości tłuszczu	+	-	+
11	Oznaczanie zawartości skrobi ogółem	+	-	+
12	Oznaczanie zawartości azotanów	+	-	-
13	Oznaczanie zawartości azotynów	+	-	-
14	Wykrywanie obecności bakterii z grupy coli	+	-	-
15	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Proteus	+	-	-
16	Wykrywanie obecności laseczek przetrwalnikujących	+	-	-
17	Wykrywanie obecności gronkowców koagulazododatnich	+	-	-
18	Wykrywanie obecności bakterii z rodzaju Salmonella	+	-	-
19	Oznaczanie metali ciężkich	+	-	-

Badania pełne przeprowadza się przed uruchomieniem produkcji seryjnej, przy zmianie składu surowcowego, technologii i co najmniej w odstępach rocznych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu towarowego.

Badania okresowe przeprowadza się zgodnie z ustalonym harmonogramem lub na zlecenie jednostki przeprowadzającej kontrolę.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Skład i liczebność partii. Partię przeznaczoną do jednorazowego odbioru powinny stanowić określone ilości wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowym opakowaniu lub nieopakowanego, wyprodukowane przez ten sam zakład w tym samym dniu

i przedstawione jednorazowo do odbioru w tym samym dniu.

5.2.2. Pobieranie próbek — zgodnie z BN-85/8150-01.

5.3. Opis badań

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

5.3.2. Badania chemiczne — wg PN-85/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne — wg PN-85/A-82051.

Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) — wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli odpowiada wymaganiom wg rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — „Społem” CZSS Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów — Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8151-48

a) wprowadzono zmiany w określeniach normalizacyjnych wyrobów, dostosowując je do BN-80/8150-03,

b) wprowadzono warunki przechowywania,

c) określono program badań,

d) wprowadzono zmianę w określeniu zawartości azotanów i azotynów zgodnie z Zarządzeniem nr 259 Min. Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 18 października 1985 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych w środkach spożywczych i używkach oraz na ich powierzchni,

e) uwzględniając aktualną sytuację gospodarczą w zmienności podaży surowców, wprowadzono zmiany w części dotyczącej wymagań chemicznych w wędlinach nietrwałych parzonych i wędzonych drobno, średnio, gruborozdrobnionych co umożliwi producentom operatywne działanie przy zachowaniu wymagań ilościowych i zabezpieczeniu interesów konsumentów,

f) wprowadzono określenie zawartości metali,

g) wprowadzono nowe zasady oceny partii,

h) wprowadzono szerszy asortyment wyrobów z nutrii.

3. Normy związane

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

PN-86/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych

PN-85/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-85/A-82051 Wyroby garmażeryjne. Półprodukty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

BN-86/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

BN-85/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

BN-77/8151-49 Produkcja garmażeryjna. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tuszek nutrii

4. Autorzy projektu normy — Janina Roszak — „Społem” PSS — Poznań, mgr inż. Barbara Wróbel „Społem” PSS — Pruszcz Gdański.