

MIĘSO I PRZETWORY	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-90
	Tłuszcze zwierzęce Ocena w chłodni	8013-03
		Zamiast BN-83/8013-03
		Grupa katalogowa 1209

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena przy przyjęciu i wydaniu następujących tłuszczów zwierzęcych spożywczych:

- a) słoniny surowej,
- b) smalcu,
- c) łoju topionego.

1.2. Określenia

1.2.1. słonina surowa — słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym oprócz obróbki chłodniczej. W zależności od stopnia wychłodzenia rozróżnia się słoninę:

- a) schłodzoną — o temperaturze wewnętrznej obniżonej:
 - w okresie letnim poniżej 15°C do 8,1°C
 - w okresie zimowym poniżej 12°C do 8,1°C,
- b) półchłodzoną — o temperaturze wewnętrznej od 4,1°C do 8,0°C,
- c) chłodzoną — o temperaturze wewnętrznej od 0°C do 4,0°C,
- d) mrożoną — o temperaturze wewnętrznej poniżej -8°C.

1.2.2. słonina rozmrożona — słonina mrożona, której temperatura wewnątrz tkanki uległa podwyższeniu do temperatury wyższej niż -4,0°C.

1.2.3. dostawa — określona ilość tłuszczu jednego rodzaju, w jednakowym opakowaniu, pochodząca z jednego zakładu, dostarczona do chłodni jednym środkiem transportu, przedstawiona do jednorazowego odbioru.

1.2.4. chłodnicza partia towaru — określona ilość tłuszczu jednego rodzaju, grupy jakości lub klasy handlowej, jednego dysponenta, złożona w jednej komorze w ciągu jednego miesiąca produkcji.

Dopuszcza się w celu pełnego załadowania komory zaliczenie do tego samego miesiąca produkcji towaru z okresu 14 dni przed początkiem miesiąca kalendarzowego oraz 14 dni po jego zakończeniu.

1.2.5. Pozostałe określenia — wg PN-85/A-85800 i PN-90/A-85802.

2. PODZIAŁ

2.1. Grupy jakości słoniny. W zależności od jakości dostawy rozróżnia się:

- grupę A — słoninę przyjętą na okres przechowywania zgodny z PN-83/A-07005,
- grupę B — słoninę wykazującą wady jakościowe, przyjętą do chłodni na skrócony okres przechowywania. Okres ten ustala chłodnia w zależności od jakości dostawy.

2.2. Klasy handlowe smalcu. Rozróżnia się dwie klasy jakości smalcu o nazwach:

- a) smalec wyborowy,
- b) smalec popularny.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Wymagania sanitarne. Tłuszcze zwierzęce przyjmowane do chłodni powinny pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Do każdego transportu kierowanego do chłodni powinno być dołączone świadectwo lekarsko-weterynaryjne i atest jakości z załączonymi wynikami badań chemicznych.

3.1.2. Temperatura

- słoniny wychłodzonej i tłuszczów topionych nie powinna przekraczać 15°C; słoniny zapakowanej w worki papierowe z wkładką polietylenową 8°C,
- słoniny mrożonej nie powinna być wyższa niż -8°C.

Dopuszcza się przyjęcie słoniny o temperaturze nie wyższej niż -4°C w grupie B na skrócony okres przechowywania, pod warunkiem braku innych zastrzeżeń jakościowych.

3.2. Wymagania organoleptyczne i chemiczne przy przyjęciu do chłodni

3.2.1. Słonina — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 28 września 1990 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1991 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 12/1990, poz. 28)

Tablica 1

Cecha	Zespół cech kwalifikujących do przyjęcia	
	w grupie A	w grupie B
1	2	3
Kształt, masa i wymiary	płaty i kawałki o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, szerokość płata słoniny mierzona w największym miejscu nie mniejsza niż 10 cm, a kawałka słoniny nie mniejsza niż 5 cm, grubość mierzona w najcieńszym miejscu nie mniejsza niż 1,5 cm dla słoniny bez skóry i 2 cm dla słoniny ze skórą	
Powierzchnia	czysta, wilgotna, nie postrzępiona, bez głębszych pozacinań; nie dopuszczalny nalot pleśni i zamulenia; dopuszcza się wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania dopuszcza się ślady tkanki mięsnej o grubości nie przekraczającej w przekroju poprzecznym 1 mm; niedopuszczalne przekrwienia	dopuszcza się resztki tkanki mięsnej o grubości w przekroju poprzecznym nie przekraczającej 3 mm oraz pojedyncze przekrwienia i miejsca ścięć powstałe po wycięciu wyboczyń krwistych
Barwa	jednolita, bez plam, matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; nie dopuszcza się barwy żółtej świadczącej o zapoczątkowanym procesie jęłczenia	dopuszcza się pojedyncze płaty i kawałki z niewyrównaną barwą
Konsystencja	wychłodzonej — zwarta, miękka, odkształcająca się mrożonej — twarda, łamliwa, krusząca się	
Zapach	typowy dla słoniny surowej	
Liczba kwasowa, mg KOH/g tłuszczu, nie więcej niż	0,8	1,2
Liczba nadtlenkowa, meq aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	1,0	2,0
Obecność aldehydów	niedopuszczalna	

3.2.2. Smalec, łój topiony — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Zespół cech kwalifikujących do przyjęcia		
	smalec wyborowy	smalec popularny	łój topiony
1	2	3	4
Barwa (w stanie stałym)	biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym dopuszczalny odcień jasnoszarokremowy		jasnokremowa do żółtej
Konsystencja (w temperaturze 18 ÷ 20°C)	jednorodna, stała, smarowna, dopuszczalna lekka kaszkowatość		jednorodna, twarda, krucha, dopuszczalna kaszkowatość
Smak i zapach	charakterystyczny dla danego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, bez obcego smaku i zapachu, dopuszczalny lekko skwarkowy		
Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	1,1	1,6	1,2
Liczba nadtlenkowa meq aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	2,0	3,0	2,0
Zawartość wody oraz wody i substancji lotnych, % wag., nie więcej niż	0,25	0,35 dla zakładów produkujących na linii radzieckiej AWŻ do ciągłego wytopu tłuszczu dopuszcza się 0,40	0,25
Zanieczyszczenia obce	niedopuszczalne		
Obecność aldehydów	niedopuszczalna		

3.3. Wymagania chemiczne dotyczące tłuszczów zwierzęcych wydawanych z chłodni — wg tabl. 3.

Tablica 3

Rodzaj tłuszczu	Liczba kwasowa, mg KOH/g tłuszczu, nie więcej niż	Liczba nad-tlenkowa, meq aktywnego tlenu/kg, nie więcej niż	Obecność aldehydów
Słonina	2,2	5,0	niedopuszczalna
Smalec wyborowy	1,1	4,0	niedopuszczalna
Smalec popularny	2,0	4,5	niedopuszczalna
Łój topiony	1,2	4,0	niedopuszczalna

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe słoniny i tłuszczów topionych stanowią:

- papier pergaminowy,
- folia wiskozowa (tomofan) i polietylenowa,
- inne materiały dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu Zdrowia i Opieki Społecznej do pakowania tłuszczów zwierzęcych.

4.1.2. Opakowanie transportowe słoniny i tłuszczów topionych stanowią:

- skrzynki drewniane z drzewa bezwonnego,
- pudła tekturowe.

Stosowanie beczek i innych pojemników z materiałów dopuszczonych do pakowania tłuszczów zwierzęcych wymaga uprzedniego uzgodnienia z chłodnią.

Dopuszcza się przyjęcie do chłodni słoniny opakowanej w worki papierowe wielowarstwowe z wkładką polietylenową.

Opakowania powinny być czyste, suche, nie uszkodzone, bez obcych zapachów, śladów pleśni.

4.2. Znakowanie powinno obejmować następujące dane:

- nazwę producenta,
- asortyment,
- masę brutto i netto,
- datę produkcji.

Znaki powinny być czytelne.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach — wg PN-83/A-07005.

4.3.2. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń chłodniczych — wg PN-64/A-07008.

4.3.3. Staplowanie opakowań w chłodniach parterowych — wg BN-66/8160-05, w chłodniach piętrowych — wg BN-66/8160-04.

4.4. Transport. Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

Środek transportu powinien zabezpieczać tłuszcze zwierzęce świeże przed podwyższeniem temperatury, natomiast zamrożone przed rozmrożeniem.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

- a) sprawdzenie wymagań sanitarno-weterynaryjnych,
- b) sprawdzenie temperatury,
- c) sprawdzenie obróbki i stanu powierzchni,
- d) sprawdzenie czystości,
- e) sprawdzenie barwy,
- f) sprawdzenie konsystencji,
- g) sprawdzenie smaku i zapachu,
- h) oznaczanie liczby kwasowej,
- i) oznaczanie liczby nad-tlenkowej,
- j) oznaczanie zawartości wody,
- k) oznaczanie aldehydów.

Badania pełne należy wykonać w przypadku sporu, na żądanie organów kontroli oraz w ramach własnego nadzoru nad jakością przechowywanych towarów.

5.1.2. Badania niepełne — wg 5.1.1a) ÷ g)

Badania niepełne należy wykonywać dla każdej dostawy przy przyjęciu do chłodni oraz w ramach własnego nadzoru nad jakością przechowywanych towarów.

5.2. Pobieranie próbek

5.2.1. Przygotowanie partii do pobierania próbek.

Przed przystąpieniem do pobierania próbek należy sprawdzić zgodność partii z dokumentami.

Uszkodzone opakowania nie zabezpieczające towaru, przed pobraniem próbek należy wyłączyć z dostawy. W przypadku stwierdzenia ogólnie złego stanu opakowań należy odstąpić od odbioru dostawy.

5.2.2. Pobieranie próbek słoniny — wg PN-85/A-85800.

5.2.3. Pobieranie próbek smalcu i łoju — wg PN-90/A-85802.

5.3. Opis badań — wg PN-84/A-85803.

5.4. Ocena dostawy lub partii. Dostawę lub partię tłuszczów zwierzęcych przyjmowanych i wydawanych z chłodni należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania wg rozdz. 5 dadzą wyniki zgodne z rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-83/8013-03. Uaktualniono i uściślono wymagania jakościowe.

3. Normy i dokumenty związane

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

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

PN-85/A-85800 Słonina

PN-90/A-85802 Tłuszcze zwierzęce jadalne topione

PN-84/A-85803 Tłuszcze zwierzęce jadalne. Metody badań

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)