

PRZETWORY MIĘSNE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-62
	Żołądki cielęce suszone	8012-01
		Grupa katalogowa 1218

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są żołądki cielęce suszone, przeznaczone do produkcji podpuszczki.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma jest podstawą do oceny żołądków cielęcych suszonych:

a) nie sortowanych, produkowanych w rzeźniach, przy wysyłce z rzeźni i odbiorze przez sortownię centralną,

b) sortowanych, przeznaczonych do przetwórstwa krajowego i na cele eksportowe.

1.3. Określenia

1.3.1. żołądek cielęcy — czwarta komora żołądka cielęcego — trawieniec.

1.3.2. żołądki cielęce suszone nie sortowane — żołądki oczyszczone i wysuszone w rzeźni, przeznaczone do wysyłki do sortowni centralnej.

1.3.3. żołądki cielęce suszone sortowane — żołądki posortowane na gatunki, zależnie od jakości.

1.3.4. szyjka żołądka — zwężona część żołądka od strony dwunastnicy anatomicznie odpowiadająca części zwanej odźwiernikiem.

1.3.5. rozeta — techniczna nazwa części ksiąg, pozostawionej przy żołądku, po oddzieleniu go od ksiąg, tj. trzeciej komory żołądka cielęcego.

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

2.1. Wymagania w odniesieniu do surowca. Surowcem są żołądki cieląt ssących, karmionych mlekiem lub karmą mączną, stosowaną do żywienia cieląt podczas transportu lub magazynowania, których jelita zostały dopuszczone przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa do przetwórstwa na cele spożywcze.

2.2. Wymagania w odniesieniu do produkcji. Żołądki powinny być zebrane, oczyszczone i wysuszone zgodnie z obowiązującą instrukcją.

2.3. Wymagania w odniesieniu do gotowego produktu

2.3.1. Żołądki nie sortowane — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania
Barwa	od słomkowej do brązowej, z widocznymi śladami ściętego mleka, bez ciemnych plam po treści pokarmowej
Obróbka	dokładnie opróżnione z zawartości oraz oczyszczone z tłuszczu i tkanki łącznej; w klasie ekstra odcinki dwunastnicy odcięte w miejscu wiązania (końcówka mięsista odźwiernika oraz rozeta pozostawione przy żołądku); w pozostałych klasach żołądek nie ma rozety i mięsistej końcówki odźwiernika, odciętej nie dalej niż w odległości od 3 cm od miejsca wiązania; pozostawione rozety i końcówki mięsiste odźwiernika w gatunku ekstra powinny być całkowicie wysuszone; dopuszcza się żołądki mające ślady treści pokarmowej wewnątrz żołądka oraz nieznaczne pozostałości tkanki tłuszczowej
Zapach	swoisty — mleczno-kwaskowy; niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny lub inny obcy
Uszkodzenia	ścianki żołądków powinny być całe bez większych uszkodzeń mechanicznych; dopuszcza się mechaniczne uszkodzenia ścianek w formie rozdarcia lub pęknięcia do 10 cm oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez owady i ich larwy
Konserwacja	żołądki dokładnie wysuszone; ścianki żołądków elastyczne, niełamliwe; nie dopuszcza się żołądków z niedosuszonymi końcami od strony dwunastnicy i ksiąg z owadami, ich larwami lub pleśnią oraz zanieczyszczeniami mechanicznymi

2.3.2. Żołądki sortowane — wg tabl. 2.

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Mięsnego
 Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego dnia 7 kwietnia 1962 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1963 r.
 (Mon. Pol. nr 5/1963, poz. 267)

Tablica 2

Cechy	Gatunek extra	Gatunek I-A	Gatunek II-A	Gatunek II-B	Gatunek III	Gatunek III-A						
Barwa	słomkowa	słomkowa	słomkowa	słomkowa do jasnobrązowej		słomkowa do brązowej						
Obróbka	dokładnie opróżnione z zawartości i oczyszczone z tłuszczu i tkanki łącznej odcinki dwunastnic powinny być odcięte: <table><tr><td>całe z rozetą i szyjką</td><td>w miejscu wiązania</td><td>w miejscu wiązania lub nie dalej jak w odległości do 3 cm; dopuszczalny otwór powstały wskutek odcięcia średnicy do 15 cm</td><td>dopuszczalne żołądki ze śladami treści pokarmowej nie mlecznej wewnątrz żołądka</td><td>dopuszczalne pozostałości: tkanki łącznej</td><td>tkanki łącznej i tłuszczowej</td></tr></table>						całe z rozetą i szyjką	w miejscu wiązania	w miejscu wiązania lub nie dalej jak w odległości do 3 cm; dopuszczalny otwór powstały wskutek odcięcia średnicy do 15 cm	dopuszczalne żołądki ze śladami treści pokarmowej nie mlecznej wewnątrz żołądka	dopuszczalne pozostałości: tkanki łącznej	tkanki łącznej i tłuszczowej
całe z rozetą i szyjką	w miejscu wiązania	w miejscu wiązania lub nie dalej jak w odległości do 3 cm; dopuszczalny otwór powstały wskutek odcięcia średnicy do 15 cm	dopuszczalne żołądki ze śladami treści pokarmowej nie mlecznej wewnątrz żołądka	dopuszczalne pozostałości: tkanki łącznej	tkanki łącznej i tłuszczowej							
Zapach	swoisty, wyczuwalny zapach mleczno-kwaskowy, niedopuszczalny zapach stęchły, pleśni lub inny obcy											
Uszkodzenia	ścianki żołądków bez uszkodzeń		ścianki żołądków bez większych mechanicznych uszkodzeń dopuszcza się pojedyncze uszkodzenia ścianek przez owady i larwy		dopuszcza się uszkodzenia ścianek przez owady i larwy w ilości do kilkunastu dziurek oraz uszkodzenia mechaniczne wielkości: do 5 cm do 10 cm							
Stan zakonserwowania	żołądki dokładnie wysuszone; ścianki żołądków elastyczne, niełamliwe; nie dopuszcza się żołądków z niedosuszonymi końcami od strony dwunastnicy i ksiąg <table><tr><td>—</td><td>—</td><td>—</td><td>—</td><td colspan="2">dopuszcza się żołądki o ściankach nieelastycznych</td></tr></table>						—	—	—	—	dopuszcza się żołądki o ściankach nieelastycznych	
—	—	—	—	dopuszcza się żołądki o ściankach nieelastycznych								

3. PAKOWANIE I ZNAKOWANIE

3.1. Zastosowanie opakowania. Opakowanie stosuje się:

a) do żołądków nie sortowanych — torby papierowe lub worki jutowe w czasie magazynowania i w transporcie do sortowni centralnej.

b) do żołądków sortowanych:

— w czasie transportu w obrocie krajowym — torby papierowe o wymiarach 500×1000 mm,

— w czasie transportu dla odbiorców zagranicznych — torby papierowe o wymiarach 500×1000 mm i skrzynie drewniane o wymiarach 700×800×730 mm lub pudła kartonowe o wymiarach 500×350×800 mm.

3.2. Sposób pakowania

3.2.1. Żołądki nie sortowane należy układać w torby lub worki pęczkami po 25 sztuk i wiązać za szyjki szpagatem. Dopuszcza się resztki par w pęczku poniżej 25 sztuk. Torby lub worki należy zawiązać szpagatem i zaplombować.

3.2.2. Żołądki sortowane należy układać po 10 pęczków po 25 sztuk w pęczku w torby papierowe i zawiązać szpagatem oraz:

— po 4 torby w jednej skrzyni — 2 torby na spodzie i 2 w drugiej warstwie lub

— po jednej torbie w kartonie.

Skrzynie należy zabić wiekiem. W kartonie powinny być założone kłapy, zaklejone, a brzegi kłap zaklejone taśmą papierową.

3.3. Znakowanie

3.3.1. Żołądki nie sortowane. Torby papierowe lub worki jutowe powinny być zaopatrzone w trwałą przyliskę zawierającą co najmniej następujące dane:

- nazwę producenta,
- adres sortowni centralnej,
- nazwę towaru i liczbę sztuk,

d) wagę brutto,

e) kolejny numer opakowania.

3.3.2. Żołądki sortowane. Toreb papierowych nie znakuje się.

a) Skrzynie powinny być oznakowane w następujący sposób:

— Wierzch skrzyni — na środku wieka napis czarną farbą: KEEP DRY, wysokość liter 80 mm.

Pod napisem powinna być nalepka papierowa z napisem zawierającym adres nadawcy (sortowni centralnej), adres odbiorcy, liczba skrzyń w przesyłce.

— Czoła skrzyń — bez oznaczeń.

— Boki skrzyń — napis: ANIMEX — PRODUCT OF POLAND.

Pod napisem kolejny numer skrzyni czarną farbą. Wysokość liter 8 mm.

b) Kartony powinny być oznakowane. Wierzch i dno kartonu — bez napisów.

Oba dłuższe boki powinny zawierać na środku te same napisy o wymiarach liter 35 mm × 8 mm o podanym niżej układzie:

PRODUCT OF POLAND
KEEP DRY

Oba czoła kartonu powinny zawierać na środku te same napisy o podanym niżej układzie:

CALF VELS
QUALITY ...
400 PIECES

Litery o wymiarach 35×8 mm.

Dopuszcza się inne znakowanie na zlecenie centrali eksportowej.

4. POBIERANIE PRÓBEK, BADANIE I OCENA

4.1. Pobieranie próbek

4.1.1. Żołądki nie sortowane pobiera się do oceny w 100%.

4.1.2. Żołądki sortowane. Do oceny żołądków sortowanych należy pobierać:

- a) z partii wysyłkowej 4% jednostek opakowań, lecz nie mniej niż 3 opakowania,
- b) z każdej skrzyni 2 torby,
- c) z każdej torby (kartonu) 3 pęczki.

W przypadku wątpliwości należy pobrać do oceny podwójną liczbę opakowań i żołądków.

4.2. Badania

4.2.1. Żołądki nie sortowane bada się na zgodność z wymaganiami 2.3.1.

4.2.2. Żołądki sortowane bada się na podstawie specyfikacji wysyłkowej na zgodność z 2.3.2.

4.3. Ocena

4.3.1. Żołądki nie sortowane. Zgodnie z 2.3.1 klasyfikuje się w sortowni centralnej do jednego z gatunków zgodnie z wymaganiami 2.3.2.

4.3.2. Żołądki sortowane zgodnie z wymaganiami normy przeznacza się na eksport lub do przetwórstwa krajowego.

4.4. Postępowanie z produktem niezgodnym z normą

4.4.1. Żołądki sortowane niezgodne z wymaganiami gatunku deklarowanego należy przeklasyfikować do innego gatunku, zgodnie ze stwierdzonymi przy kontroli cechami lub zdyskwalifikować.

4.4.2. Żołądki nie sortowane nie odpowiadające wymaganiom najniższego gatunku przeznacza się do utylizacji.

5. PRZECHOWYWANIE

5.1. Warunki przechowywania. Żołądki przechowuje się w pęczkach po 25 sztuk rozwieszane lub ułożone na regałach.

Magazyny powinny być czyste, suche, przewiewne, chłodne, zabezpieczone przed owadami i gryzoniami o wilgotności nie większej niż 80%.

Podczas przechowywania żołądków cielących suszonych należy zwalczać w magazynach owady i ich larwy przy użyciu środków nieszkodliwych dla ludzi i środków żywności. Zwalczenie owadów powinno być prowadzone stale w miarę potrzeby.

5.2. Okres przechowywania. Żołądki cielące nie powinny być przechowywane dłużej niż 2 miesiące w zakładzie produkcyjnym i 4 miesiące w sortowni centralnej.

6. TRANSPORT

Środki transportu powinny być czyste, suche, pozbawione zapachów obcych. Pożądane jest stosowanie możliwie najszybszych krytych środków transportu.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa.
2. Wydanie 2 — stan aktualny: grudzień 1987 r., poprawiono błędy.