

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	NORMA BRANŻOWA		BN-83
	Ryby świeże i mrożone Łososie		8022-01
			Zamiast BN-70/8022-01
			Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są łososie (*Salmo salar.*), trocie (*Salmo trutta*) i pstrągi tęczowe (*Salmo gairdneri*) z połowów morskich i wstępujące do rzek, świeże i mrożone, zwane dalej łososiami, przeznaczone do obrotu i przetwórstwa.

1.2. Określenia

1.2.1. pstrągi tęczowe z połowów morskich i wstępujące do rzek - pstrągi charakteryzują się srebrzystą barwą boków ciała oraz bladoróżową barwą mięsa, cechami nabytymi w trakcie żerowania w morzu.

1.2.2. tkanka mięsna sprężysta - tkanka, której odkształcenie po ucisku palcem w części grzbietowej ryby, całkowicie powraca do pierwotnej postaci.

1.2.3. tkanka mięsna osłabiona - tkanka, której odkształcenie po ucisku palcem w części grzbietowej ryby nie całkowicie powraca do pierwotnej postaci.

1.2.4. Pozostałe określenia - wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Sposoby zabezpieczenia. W zależności od sposobu zabezpieczenia rozróżnia się i oznacza łososie:

- świeże (chłodzone) - św,
- mrożone - mr.

2.2. Sposób oprawienia. Ustala się i oznacza następujący sposób oprawienia łososi: - patroszone z głową - patr. z/gł.

2.3. Sortymenty. W zależności od masy rozróżnia się i oznacza łososie:

- duże - D,
- średnie - S,
- małe - M,

2.4. Klasy jakości. W zależności od cech organoleptycznych, łososie dzieli się na trzy klasy jakości i oznacza:

- klasa pierwsza - I,

- klasa druga - II,
- wybrakowane - W.

Łososi wybrakowanych nie dzieli się na sortymenty.

Łososie świeże II klasy jakości zaleca się znakować przez wycięcie nożyczkami na pokrywie skrzelowej litery V, zwróconej rozwidleniem do ogona ryby.

2.5. Przykład oznaczenia łososia świeżego, patroszonego z głową, sortymentu średniego, pierwszej klasy jakości:

ŁOSOŚ św. patr. z/gł-S-I BN-83/8022-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne - wg PN-73/A-86767.

Łososie bezpośrednio po złowieniu powinny być ogłuszone i odkrwawione przez przecięcie skrzeli oraz wypatroszone, umyte i schłodzone drobno kruszonym lodem. Dopuszczalna temperatura w głębi ciała u ryb schłodzonych $+5^{\circ}\text{C}$. Ryby powinny być czyste, bez oznak chorobowych oraz bez obcych zapachów. Łososie mrożone powinny być zabezpieczone przed wysychaniem i jełczeniem przez całkowite pokrycie równomierną warstwą glazury grubości $2 \div 3 \text{ mm}$.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Masa łososi patroszonych z głową - wg tabl. 1.

Tablica 1

Sortyment		Masa ryb (patr. z/gł.) kg
nazwa	symbol	
Duży	D	powyżej 3,5
Średni	S	od 2 do 3,5
Mały	M	od wymiaru ochronnego do 2,0

3.2.2. Wymagania organoleptyczne. Łososie świeże oraz mrożone po rozmrożeniu powinny odpowiadać wymaganiom wg tabl. 2.

Zgłoszona przez Urząd Gospodarki Morskiej
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 22 grudnia 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1984 poz. 2)

Tablica 2

Cechy	Wymagania	
	kl. I	kl. II
a) Wygląd ogólny	ryby dobrze umięśnione, czyste, bez objawów chorobowych, powierzchnia skóry błyszcząca, skrzela jasnoczerwone, na skórze i skrzelach śluz przezroczysty, oczy wypukłe o przezroczystych rogówkach, ryby bez uszkodzeń; dopuszcza się powierzchniowe odgniecenia od pławnic z ubytkami łusek do 25% powierzchni ciała; nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej; u ryb mrożonych powierzchnia skóry lekko zmatowiała, oczy lekko wklęsłe, brak oznak wysuszeki	
		dopuszcza się ryby słabiej umięśnione, ryby w szacie godowej lecz nie tarłowe lub wytarte; dla ryb świeżych i mrożonych skórę zmatowiałą z odbarwieniami, na skórze i skrzelach śluz zmętniały; dopuszcza się drobne uszkodzenia skóry, odgniecenia od pławnic oraz ubytki łuski do 35% powierzchni ciała, dla ryb mrożonych dopuszcza się oczy wpadnięte, skrzela bladoróżowe i powierzchnię wysuszkę bez przenikania w głąb tkanek
b) Wygląd jamy ciała	płaty brzuszne bez zmian autolitycznych lub plam	
		dopuszcza się miejscowe przebarwienia mięsa
c) Zapach	skóry, skrzeli, mięsa i jamy ciała - typowy dla świeżych i czystych ryb	
		dopuszcza się intensywnie swoisty zapach skrzeli, skóry i jamy ciała
d) Sprężystość tkanek	tkanka sprężysta, mocno związana z kośćcem, u ryb mrożonych - osłabiona	
		dopuszcza się ryby z osłabioną tkanką mięsną
e) Oprawienie	jama ciała otwarta równym cięciem wzdłuż brzucha od pasa barkowego do otworu odbykowego, pas barkowy i błona otrzewna nieuszkodzona, linia cięcia prosta o gładkiej powierzchni, wszystkie wnętrzności, ikra i mlecz, usunięte, ryby starannie umyte ze śluzu, resztek krwi i wnętrzności, pęcherz pławny pozostawiony	
		dopuszcza się nierówną powierzchnię cięcia z drobnymi zacięciami pławców

3.2.3. Łosose wybrakowane powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w tabl. 2. Dopuszcza się następujące tolerancje:

- ryby wyraźnie wychudzone na skutek tarła, z deformacją grzbietu i głowy, boki bardzo słabo umięśnione, wyraźne oznaki szaty godowej; pozostałe cechy jakościowe powinny być zgodne co najmniej z wymaganiami dla II klasy jakości,

- ryby z drobnymi uszkodzeniami tkanki mięsnej, większymi ubytkami łusek, z powierzchniowymi zmianami autolitycznymi pławców brzusznych, z przebarwieniami mięsa.

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie i znakowanie - wg BN-79/8020-02. Należy stosować skrzynie z tworzyw sztucznych, mające atest PZH, nowe skrzynie D-40 lub używane, wyłożone papierem pergaminowym lub ergopagiem. Łosose powinny być ułożone równolegle do boku opakowania w sposób nie powodujący zaginania ryb oraz zabezpieczone lodem wodnym wg PN-79/A-86761.

4.2. Zawartość opakowania. W każdym opakowaniu wchodzącym w skład partii powinny znajdować się ryby tego samego sortymentu i klasy jakości.

4.3. Masa ryb netto powinna być zgodna z deklarowaną, z dopuszczalną nadwagą do 2%.

4.4. Przechowywanie ryb świeżych w obrocie i produkcji - wg BN-79/8020-02, w chłodniach - wg PN-76/A-07005.

4.5. Transport - wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań - wg PN-73/A-86767.

5.2. Kontrola jakości ryb świeżych powinna obejmować wszystkie sztuki. Próbkę do badań ryb mrożonych pobrać w ilości zgodnej z tabl. 3 (wg PN-79/N-03021).

Tablica 3

Liczba sztuk ryb mrożonych w partii	do 15	16 ÷ 25	26 ÷ 90	powyżej 90
Liczba sztuk do badań w stanie zamrożonym	2	3	5	8
Liczba sztuk do badań szczegółowych po rozmrożeniu	1	1	2	3

5.3. Opis badań - wg PN-73/A-86767.

5.4. Ocena partii - wg PN-73/A-86767.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia,

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-70/8022-01

- a) do przedmiotu normy wprowadzono pstrąga tęczowego z połowów morskich i wstępujących do rzek,
- b) wprowadzono dodatkowy sortyment S,
- c) zmniejszono ilość klas jakościowych,
- d) z normy wyłączono wymagania eksportowe,
- e) ustalono ilość pobranych prób do badań ryb mrożonych wg wymagań norm statystycznej kontroli jakości.

3. Normy związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-71/A-86752 Ryby świeże i mrożone. Pobieranie próbek

PN-74/A-86761 Ryby świeże. Chłodzenie lodem wodnym

PN-73/A-86767 Ryby świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

PN-79/N-03021 Statystyczna kontrola jakości. Kontrola odbiorcza według oceny alternatywnej

BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

4. Symbol wg SWW - 2343.

5. Autor projektu normy - mgr inż. Bohdan Litwinienko
- Przedsiębiorstwo Przemysłowo-Handlowe Centrala Rybna, Gdynia.