POLSKI KOMITET NORMALIZACJI, MIAR I JAKOŚCI

BN-89/8017-07
KONSERWY MIĘSNE STERYLIZOWANE W PUSZKACH BLASZANYCH

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" — 1990

UKD 664.93.036.5

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA **Konserwy mięsne sterylizowane w puszkach blaszanych**	BN-89 8017-07 Zamiast BN-79/8017-07 Grupa katalogowa 1213

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy sterylizowane w puszkach blaszanych, wyprodukowane z surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych.

1.2. Określenia

1.2.1. konserwy sterylizowane w opakowaniach blaszanych są to produkty, które po zamknięciu hermetycznym w puszkach poddane są obróbce cieplnej w temperaturze powyżej 100°C (z wyjątkiem smalcu w puszce szyfr 506).

1.2.2. konserwy mięsne

a) konserwy mięsne — konserwy z mięsa w kawałkach, grubo, średnio lub drobno rozdrobnione, wyprodukowane z peklowanych lub niepeklowanych surowców mięsnych lub mięsno-tłuszczowych, z ewentualnym dodatkiem plazmy i preparatów białkowych niemięsnych, z dodatkiem przypraw, bez zalewy lub zalane sosem.

W konserwach przeznaczonych na rynek krajowy może być stosowany dodatek preparatów białkowych sojowych lub preparatów białkowych mleka w rodzajach i ilościach dopuszczonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, określonych recepturą. W konserwach drobno rozdrobnionych przeznaczonych na rynek krajowy dopuszczalne jest stosowanie zamienialności między sobą niżej wymienionych składników:

— kazeinianu sodowego,

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
dnia 19 czerwca 1989 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1990 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1989, poz. 23)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1990. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 9,50 Nakł. 3000 + 27 Zam. 1736/89

— białczanu sodowego,
— upostaciowanego białka sojowego,
— plazmy krwi,
— masy tłuszczowo-białkowej z mechanicznego odmięśniania kości,
— emulsji kolagenowo-tłuszczowej,
— mięsa wieprzowego kl. IV,
— mięsa wołowego kl. IV,

pod warunkiem zachowania podstawowych cech jakościowych określonych wymaganiami normy.

W zakresie konserw przeznaczonych na eksport i dla odbiorcy umownego, wprowadzenie preparatów białkowych niemięsnych wymaga uzgodnienia z odbiorcą.

W konserwach mięsnych dodatek warzyw, grzybów, itp. może być stosowany wyłącznie jako przyprawa dla nadania żądanej smakowitości; nie może natomiast stanowić składnika surowców podstawowych.

b) konserwy mięsne z dodatkami — konserwy wyprodukowane z surowców mięsnych lub mięsno-tłuszczowych, grubo lub średnio rozdrobnionych, niepeklowanych lub peklowanych, z dodatkiem surowców roślinnych (warzyw, kasz itp.) oraz przypraw, bez zalewy lub zalane sosem, w których udział surowców mięsnych i mięsno-tłuszczowych określony recepturą jest większy niż 50% wsadu surowcowego.

1.2.3. konserwy pasztetowe — konserwy drobno rozdrobnione, kutrowane, z niepeklowanych surowców podrobowych (mięsnych) i tłuszczowych, z ewentualnym dodatkiem plazmy i preparatów białkowych niemięsnych oraz przypraw. Stosowanie dodatku preparatów białkowych niemięsnych, warzyw itp. — wg 1.2.2a).

1.2.4. konserwy podrobowe — konserwy grubo, średnio lub drobno rozdrobnione, wyprodukowane z niepeklowanych lub peklowanych podrobów, mięsa i masek z głów wieprzowych, skórek i tłuszczu, z ewentualnym dodatkiem krwi i preparatów białkowych niemięsnych oraz kaszy.

Stosowanie dodatku preparatów białkowych oraz warzyw — wg 1.2.2a).

1.2.5. konserwy tłuszczowe — konserwy sporządzane z tłuszczów wieprzowych, z ewentualnym dodatkiem skórek i przypraw.

1.2.6. Określenia szczegółowe dla poszczególnych asortymentów — wg załączników 1 ÷ 98.

2. PRZYKŁAD OZNACZENIA

Przykład oznaczenia konserwy sterylizowanej „Gulasz wieprzowy podsmażany" szyfr 414, w puszkach okrągłych 102×119 mm

a) pełnego:

GULASZ WIEPRZOWY PODSMAŻANY — 414
102×119 BN-89/8017-07

b) skróconego:

414 — 102×119 BN-89/8017-07

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne dla surowców, przypraw i materiałów pomocniczych

3.1.1. Surowce mięsne, tłuszczowe i podrobowe. Mięso, tłuszcz i podroby użyte do produkcji powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych zbadanych i uznanach przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Tusze, półtusze i ćwierćtusze, z których uzyskuje się mięso powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-74/A-82001. Mięso rozdrobnione — wg BN-86/8011-06. Tłuszcze zwierzęce surowe — wg PN-63/A-85816. Słonina — wg PN-85/A-85800, a tłuszcze topione — wg PN-84/A-85802. Podroby — wg PN-86/A-82004. Krew — wg PN-64/A-85701 w zakresie wymagań dla krwi spożywczej. Plazma lub surowica krwi — wg PN-64/A-85701 oraz ZN-75/MPSS/M-1/190. Skwarki — wg BN-64/8013-05. Masa tłuszczowo-białkowa z mechanicznego odmięśniania kości — wg BN-89/8019-01.

3.1.2. Surowce niemięsne i dodatki powinny odpowiadać wymaganiom wg następujących norm:

— kazeinian sodowy — wg ZN-86/CZSMl/A-29,
— mleko w proszku odtłuszczone — wg PN-81/A-86024,
— białko teksturowane mleka — wg BN-78/8049-09,
— białczan sodowy — wg ZN-86/CZSMl/A-78,
— jaja spożywcze — wg PN-85/A-86503,
— jaja w proszku — wg PN-73/A-86502,
— azotan sodowy — wg BN-86/6191-110,
— azotan potasowy — wg BN-88/6191-106,
— azotyn sodowy — wg BN-86/6191-97,
— białko sojowe — wg atestu dostawcy,
— wielofosforany z importu — wg atestu dostawcy,
— wielofosforany-almina — wg ZN-84/MPCh/N,
— mączka ziemniaczana — wg PN-74/A-74710,
— mąka pszenna — wg PN-64/A-74022,
— kasza gryczana — wg PN-76/A-74204,
— kasza perłowa — wg ZN-76/MPSS/Z-16/58,
— ryż — wg BN-85/8062-01.

Poziom dodatków w konserwach eksportowych powinien odpowiadać przepisom kraju importera, a w konserwach przeznaczonych na rynek krajowy — przepisom Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej.

Preparaty białkowe pochodzenia roślinnego sproszkowane i upostaciowane powinny odpowiadać wymaganiom jakości zdrowotnej ustalonym przez Ministerstwo Zdrowia i Opieki Społecznej oraz obowiązującym w tym zakresie normom przedmiotowym.

3.1.3. Przyprawy

Pieprz naturalny ziarnisty — wg BN-63/8132-01,
Papryka mielona — wg BN-67/8132-06,
Pieprz ziołowy — wg BN-77/8132-12,
Mieszanki przyprawowe — wg BN-80/8132-16,
Czosnek — wg BN-72/9137-10,
Cebula — wg PN-87/R-75357,
Cebula i czosnek suszone — wg PN-72/A-77603,
Koncentrat pomidorowy — wg PN-75/A-77601,
Fasola — wg PN-75/R-65031,
Marchew — wg PN-84/R-75358,
Groch — wg PN-81/R-65032,
Pietruszka — wg BN-72/9137-18,
Seler — wg BN-72/9137-24,
Sól kuchenna — wg PN-86/C-84081/02,
Majeranek — wg BN-77/8132-13.

3.1.4. Materiały pomocnicze

Puszki — wg PN-84/O-79551, BN-85/5041-01 i BN-86/5041-06,
Papier pergaminowy — wg BN-67/7326-02.

3.2. Wymagania ogólne dla gotowego produktu

3.2.1. Wymagania organoleptyczne

3.2.1.1. Cechy zewnętrzne bloku konserwy

a) Kształt. Blok konserwy powinien być kształtu użytej puszki, z wyjątkiem konserw w zalewie lub sosie o konsystencji półpłynnej lub płynnej.

b) Barwa. Barwa konserwy może być jednorodna lub stanowić mozaikę barw uzależnioną od rodzaju i klasy użytego surowca, zastosowanej technologii produkcji (peklowanie, podsmażanie, gotowanie itp.) oraz zastosowanych przypraw i dodatków.

Dopuszczalne lekkie poszarzenie powierzchni.

c) Konsystencja. Konsystencję bloku określa się w czterech stopniach:
— ścisła — jędrna, elastyczna,
— dość ścisła — blok konserwy tworzy jednolitą całość,

— zwięzła — konserwa nie rozpada się, kawałki mięsa powiązane masą wiążącą (galareta, zalewa itp.),

— miękka, pastowata — utrzymuje kształt bloku, pod naciskiem łatwo ulega nieodwracalnemu odkształceniu.

Konsystencję galarety lub wycieku termicznego sosu i zalewy określa się w trzech stopniach:

— stała — zachowuje nadany kształt lub utrzymuje się w kawałkach,

— półpłynna — nie zachowuje nadanego kształtu, opada z bloku mięsa,

— płynna — nie jest związana z mięsem, po wyjęciu z puszki rozpływa się.

3.2.1.2. Cechy bloku konserwy na przekroju

a) Barwa. Barwa na przekroju uzależniona od czynników podanych w 3.2.1.1b).

Ponadto w konserwach produkowanych z mięsa peklowanego niedopuszczalne są szare plamy mięsa świadczące o niedopeklowaniu.

b) Związanie. Wymagana spoistość — wg wymagań szczegółowych (3.3).

c) Układ i jakość składników. Składniki konserwy powinny być wymieszane z przyprawami i rozmieszczone lub ułożone w sposób określony w wymaganiach dla poszczególnych asortymentów. Niedopuszczalna jest obecność chrząstek, węzłów chłonnych, mięsa krwawego, śladów pieczęci, otworów wypełnionych powietrzem oraz kawałków ścięgien większych niż określono w wymaganiach szczegółowych.

d) Zanieczyszczenia. Niedopuszczalne występowanie ciał obcych i zanieczyszczeń na powierzchni i w treści konserwy.

3.2.1.3. Kruchość konserwy określa się w trzech stopniach: bardzo krucha, krucha, dość krucha.

3.2.1.4. Smak i zapach — charakterystyczne dla konserwy sterylizowanej, uzależnione od rodzaju użytych surowców (mięso, składniki niemięsne, dodatek warzyw), zastosowanej technologii produkcji (peklowanie, podsmażanie, parzenie itp.), przypraw, sosów, zalew itd.

Niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, przypalenia, gorzki, pleśni, zbyt słony, kwaśny lub inny obcy.

3.2.2. Wymagania fizyczne

3.2.2.1. Szczelność. Konserwa powinna być szczelna i nie wykazywać wad zamknięcia puszki.

3.2.2.2. Masa zawartości każdej konserwy powinna być zgodna z deklarowaną, jeżeli przepisy kraju odbiorczego nie precyzują inaczej. Dopuszcza się odchylenia od deklarowanej masy podanej w wyma-

ganiach szczegółowych dla poszczególnych asortymentów podanych w 3.3 (załączniki 1 ÷ 98).

Suma dopuszczalnych odchyleń od deklarowanej masy stwierdzanych w badanych próbkach nie może być mniejsza od zera.

Podane w wymaganiach szczegółowych tolerancje wagowe minusowe należy rozumieć jako tolerancje, które mogą wystąpić tylko w $^1/_4$ części kontrolowanych puszek tak, aby suma niedowag była mniejsza, a najwyżej równa sumie nadwag.

W zakresie tolerancji masy netto konserw przeznaczonych na eksport muszą być one zgodne z przepisami obowiązującymi na poszczególnych rynkach odbiorczych (w kraju importera).

3.2.3. Wymagania chemiczne

a) Wymagania chemiczne dotyczące zawartości soli, skrobi, wody i tłuszczu podane są w szczegółowych wymaganiach dla poszczególnych asortymentów (zarówno na kraj, jak i eksport).

Wymagania chemiczne dotyczące zawartości azotanów, azotynów, wielofosforanów — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyróżniki	Rynek W. Brytania	Rynek RFN	Rynek Szwecja	Inne rynki zagraniczne	Rynek krajowy
Wielofosforany dodane w przeliczeniu na P_2O_5	nie określa się	nie dopuszcza się	nie dopuszcza się	wg obowiązujących przepisów	nie dopuszcza się
Azotyny i azotany w przeliczeniu na $NaNO_2$, %, nie więcej niż	0,0150, w tym nie więcej niż 0,0050 $NaNO_2$	0,0100	0,0150	wg obowiązujących przepisów	0,0050 $NaNO_2$[1])
[1]) Do dnia 31 grudnia 1989 r. dopuszcza się 0,0100% azotynów i azotanów w przeliczeniu na $NaNO_2$, w tym nie więcej niż 0,0050% $NaNO_2$.					

b) Zawartość metali ciężkich. Dopuszczalna zawartość metali w mg na 1 kg konserwy, nie więcej niż:

— cyna 100,
— cynk 50,
— miedź 8,

— ołów 1,
— arsen 0,5.

3.2.4. Wymagania mikrobiologiczne. Konserwy po termostatowaniu nie powinny wykazywać bombażu i zmienionych cech organoleptycznych.

Konserwy termostatowane nie powinny zawierać w 1 g produktu następujących bakterii:
— pałeczek Gramujemnych,
— gronkowców chorobotwórczych,
— beztlenowych laseczek przetrwalnikujących.

Dopuszcza się obecność żywych bakterii tlenowych przetrwalnikujących stwierdzonych przy posiewie około 1 g do podłoża płynnego i nie więcej niż 1-2 kolonie bakterii przetrwalnikujących na całej powierzchni (około 16 cm^2) posiewu na podłożu stałym.

W preparacie bakterioskopowym dopuszcza się:
— dla konserw mięsnych — do 40 bakterii w 20 polach widzenia,
— dla konserw mięsnych z dodatkami, pasztetowych i podrobowych — do 100 bakterii w 20 polach widzenia.

3.3. Wymagania szczegółowe

a) Konserwy sterylizowane przeznaczone na eksport

Konserwy mięsne

Gulasz angielski eksportowy (Bierschinken) szyfr 401 — wg załącznika 1,
Gulasz angielski eksportowy (Chopped Ham and Pork) szyfr 4014 — wg załącznika 1,
Gulasz angielski eksportowy (Chopped-Pork) szyfr 401P, 4011, 4011P, 4013P — wg załącznika 1,
Gulasz angielski eksportowy (Chopped-Ham and Pork) szyfr 4014P — wg załącznika 1,
Konserwa wołowa „Kalops" szyfr 402, 4021 — wg załącznika 2,
Wieprzowina eksportowa we własnym sosie szyfr 404 — wg załącznika 3,
Wołowina eksportowa we własnym sosie szyfr 407, 4072, 4073 — wg załącznika 4,
Luncheon Meat (Wieprzowina mielona eksportowa) szyfr 4112, 4112P, 4115 — wg załącznika 5,
Szponder wołowy (Salta Bitten) szyfr 412, 4122 — wg załącznika 6,
Cielęcina w sosie koperkowym (Dill-Kött) szyfr 4301 — wg załącznika 7,

Wołowina w sosie koperkowym (Dill-Kött) szyfr 4302 — wg załącznika 7,
Stewed-Steak (Wołowina duszona eksportowa) szyfr 431, 4314 — wg załącznika 8,
Gulasz wołowy w sosie grzybowym szyfr 433, 4331 — wg załącznika 9,
Minced Beef (Wołowina siekana eksportowa) szyfr 440 — wg załącznika 10,
Wołowina z szynką i pieczarkami (Skeppargryta) szyfr 583 — wg załącznika 11,
Golonka wieprzowa w galarecie szyfr 601, 601P — wg załącznika 12,
Boczek wieprzowy w galarecie szyfr 602 — wg załącznika 13.

Konserwy pasztetowe

Pasztet luksusowy szyfr 503, 5031 — wg załącznika 14,
Pasztet cielęcy szyfr 589 — wg załącznika 15.

Konserwy podrobowe

Kaszanka baltonowska szyfr 5722 — wg załącznika 16,
Salceson marynarski szyfr 582 — wg załącznika 17,
Salceson domowy szyfr 588 — wg załącznika 18.

Konserwy tłuszczowe

Smalec w puszce szyfr 506 — wg załącznika 19.

b) Konserwy sterylizowane przeznaczone na rynek krajowy i dla odbiorców umownych

Konserwy mięsne

Gulasz angielski szyfr 4012 — wg załącznika 20,
Wieprzowina we własnym sosie szyfr 4041 — wg załącznika 21,
Gulasz wołowy podsmażany szyfr 405 — wg załącznika 22,
Wołowina we własnym sosie szyfr 4071 — wg załącznika 23,
Luncheon Mest (Wieprzowina mielona) szyfr 4113 — wg załącznika 24,
Przysmak śniadaniowy szyfr 4116 — wg załącznika 25,
Mielonka wieprzowa szyfr 4117 — wg załącznika 26,
Mielonka wołowa szyfr 4118 — wg załącznika 27,
Przysmak wycieczkowy szyfr 4119 — wg załącznika 28,
Gulasz wieprzowy podsmażany szyfr 414 — wg załącznika 29,
Konserwa turystyczna szyfr 417, 4171 — wg załącznika 30,
Gatunkowa mielona konserwa wieprzowa szyfr 418 — wg załącznika 31,
Baranina szyfr 420 — wg załącznika 32,

Konserwa tyrolska szyfr 423 — wg załącznika 33,
Konserwa podhalańska szyfr 424 — wg załącznika 34,
Gulasz wieprzowo-wołowy szyfr 425 — wg załącznika 35,
Konserwa wieprzowa skoncentrowana szyfr 426 — wg załącznika 36,
Konserwa wołowa skoncentrowana szyfr 427 — wg załącznika 37,
Konserwa mazurska szyfr 429 — wg załącznika 38,
Stek wieprzowy z pieczarkami szyfr 432 — wg załącznika 39,
Kotlety schabowe w sosie szyfr 435 — wg załącznika 40,
Kotlety cielęce w sosie szyfr 436 — wg załącznika 41,
Kotlety cielęce z pieczarkami szyfr 437 — wg załącznika 42,
Minced Beef (Wołowina siekana) szyfr 440 — wg załącznika 43,
Mielonka szczecińska popularna szyfr 442 — wg załącznika 44,
Wołowina podsmażana szyfr 455 — wg załącznika 45,
Wołowina podsmażana w sosie pomidorowym szyfr 456 — wg załącznika 46,
Gulasz wołowo-wieprzowy podsmażany w sosie pomidorowym szyfr 457 — wg załącznika 47,
Gulasz wołowo-wieprzowy podsmażany szyfr 458 — wg załącznika 48,
Ragout z wieprzowiny szyfr 461 — wg załącznika 49,
Gulasz notecki w sosie pomidorowym szyfr 464 — wg załącznika 50,
Ragout z wołowiny szyfr 467 — wg załącznika 51,
Mielonka rzeszowska szyfr 473 — wg załącznika 52,
Wołowina w sosie pikatnym szyfr 475 — wg załącznika 53,
Wołowina w sosie domowym szyfr 476 — wg załącznika 54,
Wieprzowina w sosie domowym szyfr 477 — wg załącznika 55,
Wieprzowina w tłuszczu szyfr 517 — wg załącznika 56,
Paprykarz bałkański szyfr 531 — wg załącznika 57,
Cielęcina w sosie pomidorowym szyfr 579 — wg załącznika 58,
Cielęcina w sosie paprykowym szyfr 580 — wg załącznika 59,
Golonka wieprzowa w galarecie szyfr 601 — wg załącznika 60,
Boczek wieprzowy w galarecie szyfr 602 — wg załącznika 61,
Karczek wieprzowy szyfr 607 — wg załącznika 62,
Schab wędzony w galarecie szyfr 610 — wg załącznika 63,
Paprykarz cielęcy szyfr 613 — wg załącznika 64,
Konserwa z boczku szyfr 619 — wg załącznika 65,
Łopatka mielona szyfr 718 — wg załącznika 66.

Konserwy mięsne z dodatkami

Boczek z grochem szyfr 551 — wg załącznika 67,
Wieprzowina z fasolą w sosie pomidorowym szyfr 567 — wg załącznika 68,

Wołowina z kaszą gryczaną szyfr 568 — wg załącznika 69,
Głowizna z grochem purée szyfr 571 — wg załącznika 70,
Pilaw z kaszą perłową i wieprzowiną szyfr 605 — wg załącznika 71,
Risotto z wieprzowiną szyfr 606 — wg załącznika 72,
Konserwa wołowo-wieprzowa z warzywami szyfr 636 — wg załącznika 73,
Wołowina z warzywami szyfr 637 — wg załącznika 74,
Wieprzowina z warzywami szyfr 638 — wg załącznika 75.

Konserwy pasztetowe

Pasztet popularny szyfr 501 — wg załącznika 76,
Pasztet luksusowy szyfr 503, 5031 — wg załącznika 77,
Pasztet wiejski szyfr 513 — wg załącznika 78,
Pasztet turystyczny szyfr 515 — wg załącznika 79,
Pasztet legnicki szyfr 516 — wg załącznika 80,
Pasztet szczeciński szyfr 518 — wg załącznika 81,
Pasztet delikatesowy szyfr 525 — wg załącznika 82,
Pasztet kielecki szyfr 526 — wg załącznika 83,
Pasztet rzeszowski szyfr 532 — wg załącznika 84,
Pasztet mazowiecki szyfr 545 — wg załącznika 85.

Konserwy podrobowe

Głowizna szyfr 409, 4091 — wg załącznika 86,
Salceson saperski szyfr 428 — wg załącznika 87,
Głowizna wołowa szyfr 474, 4741 — wg załącznika 88,
Kaszanka łódzka szyfr 547 — wg załącznika 89,
Kaszanka kurpiowska szyfr 572 — wg załącznika 90,
Kaszanka baltonowska szyfr 5722 — wg załącznika 91,
Salceson marynarski szyfr 582 — wg załącznika 92,
Salceson domowy szyfr 588 — wg załącznika 93,
Flaki wołowe w rosole szyfr 604, 6041 — wg załącznika 94,
Flaki mazowieckie szyfr 608 — wg załącznika 95.

Konserwy tłuszczowe

Smalec w puszce szyfr 506 — wg załącznika 96,
Smalec domowy szyfr 510 — wg załącznika 97,
Smalec domowy z cebulą szyfr 511 — wg załącznika 97,
Smalec domowy z przyprawami szyfr 512 — wg załącznika 97,
Słonina w puszkach szyfr 618 — wg załącznika 98.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie jednostkowe (bezpośrednie) — puszki

4.1.1.1. Rodzaj i jakość puszek. Rodzaj, kształt, wielkość i jakość puszek powinny być zgodne z BN-85/5041-01 i BN-86/5041-06 oraz PN-84/O-79551, a w odniesieniu do konserw dla odbiorców umownych zgodnie z Załącznikiem specjalnym do niniejszej normy[1]) i zgodnie z PN-84/O-79551.

4.1.1.2. Wygląd zewnętrzny puszki z zawartością. Opakowania konserw przeznaczonych na eksport powinny być jednolite pod względem wykonania w ramach partii wysyłkowej.

Dno i wieczko powinno być szczelnie połączone z płaszczem puszki. Puszki nie mogą wykazywać uszkodzeń mechanicznych, deformacji, uszkodzeń pobiały zewnętrznej, zardzewień i brudu, ząbków i innych wad (np. zwisów, nierównomiernego ukształtowania) na zamknięciu wieczek, wypukłych i sprężynujących wieczek lub denek. Zewnętrznie lakierowana powierzchnia puszek powinna być równomiernie pokryta lakierem bez odprysków i pęknięć. Dopuszcza się nieznaczne otarcia, sporadyczne zarysowania i zgrubienia lakieru. Dopuszcza się niewielkie wygięcia płaszcza. Niedopuszczalne pogięcia na zakładce podwójnej i szwie wzdłużnym oraz na nacięciach. Puszki powinny być dokładnie wypełnione, jednak nie powinny wykazywać przepełnień. Wszystkie puszki powinny mieć dna i wieczka lekko wklęsłe. Puszki prostokątne powinny mieć wciągnięte boki. Dopuszcza się brak wklęsłości boku na szwie, jednak puszki nie powinny wykazywać wybrzuszenia na boku ze szwem.

Puszki mogą być litografowane, etykietowane lub (w uzgodnieniu z odbiorcą) nieetykietowane. W przypadku litografii, czy etykiety nie dopuszcza się przesunięć poszczególnych barw, rozmazania oraz niezamierzonego nakładania się kolorów, jak również uszkodzeń mechanicznych. Rysunek powinien być estetyczny, a obraz symetrycznie rozmieszczony na poboczu puszki. Etykieta powinna być przyklejona do puszki, a w przypadku nieetykietowania, puszka powinna być natłuszczona.

Na wieczku puszki powinny być wytłoczone znaki zgodnie z 4.1.3. Tłoczenie powinno być wykonane czcionkami o zaokrąglonych krawędziach w sposób czytelny i nie uszkadzający ciągłości pobiały. Znaki nie powinny zachodzić na pierścienie wzmacniające wieczka.

---

[1]) Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

Przy puszkach z nacięciami kluczyki do otwierania powinny być przytwierdzone do dna lub wieczka puszki w sposób nie utrudniający ustawienia puszek w stosy lub inaczej zgodnie z życzeniem odbiorcy.

Wygląd puszek z zawartością przeznaczonych dla odbiorców umownych powienien być zgodny z Załącznikiem specjalnym do niniejszej normy[1]).

4.1.1.3. Wygląd wewnętrzny puszki po wyjęciu zawartości. Wewnętrzna powierzchnia puszek lakierowanych powinna być równomiernie pokryta lakierem, bez pęknięć i odprysków.

Na wewnętrznej stronie puszki dopuszczalne nieznaczne ściemnienia pobiały nie przechodzące na zawartość konserwy.

Niedopuszczalne przebarwienia siarczkowe przechodzące na zawartość konserwy, przerwanie ciągłości powłoki cynowej oraz zacieki lutowia.

W przypadku konserw dla odbiorców umownych — wymagania zgodne z Załącznikiem specjalnym do niniejszej normy[1]).

4.1.2. Opakowania transportowe (pośrednie)

4.1.2.1. Materiał

a) tektura trzywarstwowa falista do przekładania o grubości 4—5 mm — wg PN-68/P-50527,

b) tektura trzywarstwowa — wg PN-68/P-50527,

c) folia polietylenowa termokurczliwa — wg BN-73/6365-02,

d) tacki z tektury lub tworzyw sztucznych do pakowania zbiorczego konserw w folię termokurczliwą.

4.1.2.2. Pudła

a) Rodzaje pudeł

Konserwy przeznaczone na eksport oraz dla obiorców umownych pakuje się w pudła tekturowe zgodnie z PN-75/O-79402, BN-70/7351-26 lub WE-79/215.

Konserwy na rynek krajowy lub do składowania mogą być pakowane w pudła bez określenia dla nich wymagań w zakresie wykonania i wymiarów.

b) Wymiary pudeł i sposób ułożenia puszek — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Wymiary wewnętrzne pudła mm	Sposób ułożenia i ilość puszek	Odbiorcy
1	okrągłe	76×28	390×390×225	5×5×8 = 200	umowni
2	okrągłe	76×55	390×390×235	5×5×4 = 100	umowni

[1]) Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

cd. tabl. 2

Lp.	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Wymiary wewnętrzne pudła mm	Sposób ułożenia i ilość puszek	Odbiorcy
3	okrągłe	76×55	329×248×243	4×3×4 = 48	Animex
4	okrągłe	76×102,5	390×390×225	5×5×2 = 50	umowni
5	okrągłe	102×47	306×204×203	3×2×4 = 24	Animex
			306×212×190	3×2×4 = 24	Baltona
6	okrągłe	102×119	326×326×250	3×3×2 = 18	Baltona
7	okrągłe	102×119	475×285×253	4×3×2 = 24	umowni
8	okrągłe	161×146	500×335×160	3×2×1 = 6	Animex
9	familijne 1 lb	147×108×47	325×315×205	3×2×4 = 24	Animex
10	pullman	102×102×202	433×326×215	4×3×1 = 12	Animex Baltona

c) Zasady pakowania puszek do pudeł. Do uformowanego pudła włożona wkładka pozioma, obwodowa i kratownice. W polach kratownic ułożone puszki z konserwami. Przy pakowaniu w kilku warstwach między kratownicami umieszczone przekładki. Kratownice z puszkami przykryte wkładką poziomą.

W odniesieniu do konserw przeznaczonych na eksport sposób pakowania puszek do pudeł tekturowych określają WE-79/215.

W przypadku konserw dla odbiorców umownych wymagania w tym zakresie wg Załącznika specjalnego do niniejszej normy[1]).

Pudła z konserwami przeznaczonymi na rynek krajowy mogą nie zawierać kratownic i przekładek oraz mogą nie być zaklejane.

d) Zamknięcie i oklejanie pudeł. Klapy czołowe i boczne wieka zgięte do środka pudła, sklejone powierzchniowo, oklejone taśmą samoprzylepną wg PN-75/P-50551.

4.1.2.3. Folia termokurczliwa. Konserwy można pakować w folię polietylenową termokurczliwą zgodną z BN-73/6365-02.

Sposób ułożenia i zapakowania na tackach lub bez tacek — w uzgodnieniu z odbiorcą, z uwzględnieniem możliwości technicznych producenta.

4.1.2.4. Skrzynki. Konserwy przeznaczone na rynek krajowy lub do składowania mogą być pakowane w skrzynki wg PN-72/D-79601 i PN-72/D-79602.

[1]) Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

4.1.3. Znakowanie

4.1.3.1. Oznakowanie opakowań jednostkowych — wg PN-76/O-79251.

a) Oznakowanie wieczek. Na wieczku puszki powinny być wytłoczone czcionkami lub wykonane odpowiednim tuszem następujące dane:

na kraj

— nr zakładu produkcyjnego,
— data produkcji (rok, miesiąc, dzień),
— nazwa konserwy oznaczona szyfrem,
— numer kotła sterylizacji (oznaczony dużą literą alfabetu).

na eksport

— numer zakładu produkcyjnego,
— zaszyfrowana data produkcji i numer kotła sterylizacji (oznaczony dużą literą alfabetu),
— nazwa konserwy oznaczona szyfrem.

na eksport na rynek angielski

— PL,
— numer zakładu produkcyjnego,
— WIS,
— zaszyfrowana data produkcji i numer kotła sterylizacji (oznaczony dużą literą alfabetu),
— nazwa konserwy oznaczona szyfrem.

dla odbiorców umownych — wg Załącznika specjalnego do niniejszej normy[1]).

b) Oznakowanie na płaszczu puszki (litografia lub etykieta). Dla konserw przeznaczonych na rynek krajowy oznakowanie powinno zawierać następujące dane:

— nazwę producenta,
— nazwę konserwy,
— masę netto (w gramach),
— informację, że data produkcji podana jest na wieczku puszki,
— cenę detaliczną,
— podstawowy skład surowcowy wg malejącego udziału ilościowego,
— okres przechowywania . . . . . miesięcy,
— informację o przechowywaniu w chłodnym i suchym miejscu.

Inne napisy, jak sposób przechowywania w szczególnych warunkach, przygotowania do spożycia itp. stanowią informacje dodatkowe, które mogą być uwidocznione na etykiecie czy litografii (ograniczyć do uzasadnionych przypadków).

---

[1]) Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

W przypadku konserw przeznaczonych na eksport treść litografii czy etykiety powinna być dostosowana do wymagań kraju importera oraz uzgodniona z eksporterem i Ministerstwem Współpracy Gospodarczej z Zagranicą — Centralnym Inspektoratem Standaryzacji.

Konserw dla odbiorcy umownego nie etykietuje się.

Etykiety powinny być czyste, całe i dobrze obciągnięte na puszkach, tj. naklejane starannie, bez fałd i zmarszczeń.

Dopuszcza się nieetykietowanie konserw po uzgodnieniu z odbiorcą.

4.1.3.2. Oznakowanie opakowań transportowych — wg PN-85/O-79252.

Oznakowanie pudeł (skrzynek) powinno być wykonane jako nadruk lub za pomocą szablonu — czarną farbą szybko schnącą niezmywalną.

Znaki powinny być wykonane czysto i estetycznie.

Napisy powinny być zgodne z wymaganiami odbiorcy, a przy konserwach przeznaczonych na eksport — zgodnie ze wzorami ustalonymi w porozumieniu z Ministerstwem Współpracy Gospodarczej z Zagranicą.

Dopuszcza się inny sposób znakowania po uzgodnieniu z odbiorcą.

Oznakowanie pudeł z konserwami dla odbiorców umownych — wg Załącznika specjalnego do niniejszej normy[1]).

4.1.4. Formowanie jednostek ładunkowych w przypadku paletyzacji. Do formowania jednostek ładunkowych stosuje się palety płaskie o wymiarach 800×1200 mm wg PN-81/M-78216. Pudła, skrzynki lub puszki w folii na paletach układa się warstwami w sposób zabezpieczający przed przesuwaniem się w czasie transportu.

Wysokość stosu na palecie (warstwy opakowań) powinna wynosić około 1 m lub 1,75 m (w zależności od uzgodnień z odbiorcą) — nie mniej niż trzy warstwy opakowań. Pudła nie powinny wystawać poza obrys palety.

W przypadku konserw dla odbiorców umownych — formowanie jednostek ładunkowych zgodnie z Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy[1]).

4.2. Przechowywanie. Warunki i okresy przechowywania powinny być zgodne z BN-66/8010-04 oraz Załącznikiem Specjalnym do niniejszej normy[1]) a w zakresie składowania w chłodniach — zgodnie z PN-83/A-07005.

Okres przechowywania konserw mięsnych z dodatkami wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

4.3. Transport. Transport konserw sterylizowanych zapakowanych do pudeł, skrzynek lub w folii (luzem lub na paletach) powinien odbywać

[1]) Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

się środkami transportu zabezpieczającymi przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi. Pudła, skrzynki lub opakowania z folii powinny być ułożone ściśle obok siebie, a w przypadku niepełnego ładunku powinny być zabezpieczone przed przemieszczeniem.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek

5.1.1. Pobieranie próbek konserw eksportowych i krajowych — wg PN-72/A-82052.

5.1.2. Pobieranie próbek konserw dla odbiorców umownych przeprowadza się zgodnie z obowiązującą instrukcją o kontroli i odbiorze jakościowym konserw mięsnych i mięsnych z dodatkami oraz słoniny produkowanych dla wojska.

5.2. Badania

5.2.1. Badania organoleptyczne i fizyczne przeprowadza się wg PN-85/A-82056. Badania te należy przeprowadzać w odniesieniu do każdej partii produkcyjnej lub okresowo po uzgodnieniu z odbiorcą.

5.2.2. Badania trwałości konserw przeprowadza się zgodnie z PN-81/A-82053. Próba termostatowa powinna być przeprowadzona w odniesieniu do każdej partii jednorodnej konserw sterylizowanych.

5.2.3. Badania chemiczne

5.2.3.1. Oznaczanie zawartości wody — wg PN-73/A-82110.

5.2.3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

5.2.3.3. Oznaczanie zawartości soli kuchennej — wg PN-73/A-82112.

5.2.3.4. Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów — wg PN-74/A-82114.

5.2.3.5. Oznaczanie zawartości białka — wg PN-75/A-04018.

5.2.3.6. Oznaczanie zawartości skrobi — wg PN-85/A-82059.

5.2.3.7. Oznaczanie liczby kwasowej, aldehydu epihydrynowego i nadtlenków — wg PN-84/A-85803.

5.2.3.8. Oznaczanie zawartości cyny — wg PN-80/A-04014.

5.2.3.9. Oznaczanie zawartości cynku — wg PN-59/A-04013.

5.2.3.10. Oznaczanie zawartości miedzi — wg PN-80/A-04012.

5.2.3.11. Oznaczanie zawartości ołowiu — wg PN-80/A-04011.

5.2.3.12. Oznaczanie zawartości arsenu — wg PN-59/A-04010.

5.2.3.13. Oznaczanie zawartości fosforu — wg PN-87/A-82060.

5.2.3.14. Obliczanie wsadu mięsa ogółem. Wsad mięsa ogółem oznacza łączną procentową zawartość naturalnie uwodnionego białka i tłu-

szczu w gotowym produkcie i jest obliczany w % na podstawie oznaczań analitycznych wykonanych metodami wg Polskich Norm wg wzoru

$$\text{Wsad mięsa ogółem} = \frac{N \cdot 100}{k} + T$$

w którym:

N — zawartość azotu w produkcie oznaczana analitycznie, %,

T — zawartość tłuszczu w produkcie oznaczana analitycznie, %,

k — współczynnik o wartości 3,45 — dla mięsa wieprzowego, 3,55 — dla mięsa wołowego.

Badania chemiczne przeprowadza się okresowo w ramach kontroli produkcji wykonywanej przez producenta lub na żądanie kontroli zewnętrznej, lub wg wymagań odbiorcy zagranicznego.

Badania na zawartość metali szkodliwych dla zdrowia należy przeprowadzać raz do roku dla każdego asortymentu oraz każdorazowo w przypadku zmian surowcowych, technologicznych, zmian opakowań, aparatury, wody lub podejrzeń o występowanie zanieczyszczeń metalami.

5.2.4. Badania mikrobiologiczne oraz próbę na szczelność przeprowadza się na żądanie organów kontroli urzędowej lub dla potrzeb kontroli wewnętrznej wg PN-83/A-82054.

W przypadku konserw dla odbiorców umownych badania bakteriologiczne oraz próbę na szczelność wykonuje się dla każdej partii produkcyjnej danego asortymentu.

5.3. Ocena konserw. Partię konserw należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań pobranych próbek odpowiadają wymaganiom wg rozdz. 2 i 3, a w przypadku konserw dla odbiorców umownych — również wg załącznika specjalnego do niniejszej normy[1]).

[1]) Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

K O N I E C

Załączników 98

Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIK 1

GULASZ ANGIELSKI EKSPORTOWY (BIERSCHINKEN) SZYFR 401
GULASZ ANGIELSKI EKSPORTOWY (CHOPPED HAM AND PORK) *SZYFR 4014*
GULASZ ANGIELSKI EKSPORTOWY (CHOPPED PORK) SZYFR 401P
GULASZ ANGIELSKI EKSPORTOWY (CHOPPED HAM AND PORK) SZYFR 4014P
GULASZ ANGIELSKI EKSPORTOWY (CHOPPED PORK) SZYFR 4011, 4011P, 4013P

Określenia		konserwa z peklowanego mięsa wieprzowego, skórek wieprzowych, przypraw — Gulasz angielski eksportowy (Bierschinken) szyfr 401 — bez wielofosforanów, mączki *ziemniaczanej i preparatów białkowych nie*-mięsnych — Gulasz angielski eksportowy (Chopped Ham and Pork) szyfr 4014 — jak 401, w puszce familijnej 1 lb — Gulasz angielski eksportowy (Chopped Pork and Ham) szyfr 401P — z dodatkiem wielo*fosforanów* — Gulasz angielski eksportowy (Chopped Ham and Pork) szyfr 4014P — jak 401P, w puszce familijnej 1 lb — Gulasz angielski eksportowy (Chopped Pork) szyfr 4011 — z dodatkiem mączki ziemniaczanej — *Gulasz angielski eksportowy (Chopped Pork)* szyfr 4011P — z dodatkiem mączki ziemniaczanej, wielofosforanów i kazeinianu sodu — Gulasz angielski eksportowy (Chopped Pork) szyfr 4013P — z dodatkiem wielofosforanów i kazeinianu sodu
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach, pokryty galaretą; dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu; w konserwach 4011 i 4011P w puszkach 102×102×202 blok mięsa powinien być owinięty papierem pergaminowym; niedopuszczalne nadmierne przywieranie *bloku* mięsnego do wewnętrznej powierzchni puszki

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	barwa	bloku — różowa do ciemnoróżowej oraz nieznaczne poszarzenie części powierzchni pod wieczkiem i denkiem, wytopionego tłuszczu — biała, galarety a) w konserwach 401, 4014, 401P, 4014P, 4013P słomkowożółta do złocistobursztynowej; dopuszczalne lekkie zmętnienie b) w konserwach 4011 i 4011P — mlecznobeżowa
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 15°C, a półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	w konserwie 401 mięso w kawałkach barwy ciemnoróżowej do czerwonej, barwa farszu jasnoróżowa, barwa mięsa i farszu silnie kontrastowa; w konserwach 401P, 4013P, 4014 i 4014P barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, barwa kawałków mięsa chudego oraz farszu mało kontrastowa, w konserwach 4011 i 4011P barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, barwa kawałków mięsa chudego oraz farszu mało kontrastowa
	związanie	plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	w konserwie 401 mięso wieprzowe chude nieścięgniste w kawałkach wielkości około 25÷35 mm stanowi około 50% powierzchni przekroju; masę wiążącą stanowi mięso wieprzowe chude ścięgniste, mięso wieprzowe tłuste oraz skórki — całość dokładnie rozdrobniona; kawałki mięsa wieprzowego chudego wyraźnie odcinająca się od masy wiążącej; w konserwach 4011, 4011P, 4014, 4014P — mięso wieprzowe chude nieścięgniste w kawałkach wielkości 25÷35 mm stanowi około 50% powierzchni przekroju; masę wiążącą stanowi mięso wieprzowe tłuste w kawałkach około 5 mm oraz mięso wieprzowe chude ścięgniste i skórki wieprzowe drobno rozdrobnione; wszystkie

cd. tablicy

Wygląd bloku na przekroju	układ i jakość składników	składniki masy wiążącej dokładnie wymieszane (w konserwie 4011 z dodatkiem mączki ziemniaczanej — w konserwie 4011P również kazeinianu sodu); w konserwie 401P mięso wieprzowe chude nieścięgniste w kawałkach wielkości około 12 mm stanowi około 30% powierzchni przekroju (nie mniej niż 20%); masę wiążącą stanowi mięso wieprzowe tłuste w kawałkach około 5 mm oraz mięso wieprzowe chude ścięgniste i skórki wieprzowe drobno rozdrobnione; wszystkie składniki masy wiążącej dokładnie wymieszane; kawałki wieprzowiny chudej nieścięgnistej wyraźnie widoczne na przekroju; niedopuszczalny zamazany rysunek przekroju; w konserwie 4013P mięso wieprzowe chude nieścięgniste w kawałkach wielkości około 35÷45 mm stanowi około 40% powierzchni przekroju; masę wiążącą stanowi mięso wieprzowe tłuste w kawałkach około 5 mm oraz mięso wieprzowe chude ścięgniste i skórki wieprzowe drobno rozdrobnione; wszystkie składniki masy wiążącej dokładnie wymieszane z dodatkiem kazeinianu sodu; w konserwach wszystkich szyfrów wszystkie składniki powinny być dokładnie wymieszane i równomiernie rozmieszczone na przekroju; skórki i przyprawy (pieprz) nie powinny być widoczne; dopuszczalne pojedyncze otworki wielkości do 2 mm wypełnione galaretą lub powietrzem
Kruchość		konserwa bardzo krucha
Smak i zapach		smak łagodny niezbyt słony; wyczuwalny dodatek pieprzu; w konserwach może występować charakterystyczny smak w zależności od stosowanych dodatków; zapach właściwy dla konserw sterylizowanych z mięsa wieprzowego peklowanego

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	szyfr 401			
	okrągłe	102×47	300	+10
	szyfr 4014			
	familijne 1 lb	147×102×47	455	−10 ÷ +10
	szyfr 401P			
	okrągłe	102×47	300	+10
		76×55	200	+5
	szyfr 4014P			
	familijne 1 lb	147×102×47	455	+10
	szyfr 4011			
	Pullman	102×102×202	1900	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	300	−5 ÷ +10
	szyfr 4011P			
	Pullman	102×102×202	1860	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	300	−5 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10
	szyfr 4013P			
	okrągłe	102×47	300	−5 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10

Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu oraz masa deklarowana	Szyfr konserwy	Wymiary puszek mm	Dopuszczalna ilość wytopionego tłuszczu i galarety, nie więcej niż %	Masa deklarowana konserwy g, oz, lb
	401	102×47	24	300 g
	4014	familijne 147×102×47	25	455 g
	401P	102×47	10	10,5 oz
		76×55	10	7 oz

cd. tablicy

Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu oraz masa deklarowana	Szyfr konserwy	Wymiary puszek mm	Dopuszczalna ilość wytopionego tłuszczu i galarety, nie więcej niż %	Masa deklarowana konserwy g, oz, lb
	4014P	familijne 147×102×47	10	1 lb
	4011	102×102×202	6	4 lb (bez papieru)
		102×47	7	300 g
	4011P	102×102×202	4	4 lb
		102×47	10	10,5 oz
		76×55	10	7 oz
	4013P	102×47	10	10,5 oz
		76×55	10	7 oz
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, %			
	— szyfr 401 (rynek RFN)			10 ±5
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			
	— szyfr 401, 401P, 4013P			niedopuszczalna
	— szyfr 4011, 4011P			4
	zawartość soli (NaCl), %			2,0 ÷ 2,8
	wsad mięsa ogółem, %, nie mniej niż			
	— szyfr 401P, 4014P			90

ZAŁĄCZNIK 2

KONSERWA WOŁOWA „KALOPS" SZYFR 402, 4021

Określenia	konserwa wołowa „Kalops" wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wołowego szyfr 402 — podsmażonego na margarynie z dodatkiem przypraw i sosu;

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Określenia</td><td colspan="4">szyfr 4021 — bez wstępnej obróbki cieplnej, z dodatkiem przypraw i sosu</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w sosie</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">kawałków mięsa — beżowobrunatna,
sosu — brązowa</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">a) w temperaturze 18°C — sos lekko zawiesisty, mięso miękkie
b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny, mięso miękkie</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wołowe krojone w kostkę nieregularnej wielkości 20, 40 mm;
dopuszczalna niewielka ilość kawałków wielkości do 10 mm;
przyprawy, z wyjątkiem cebuli mało widoczne;
dopuszczalne niewielkie grudki mąki</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">kawałki mięsa dość kruche</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowego niepeklowanego (w konserwie 402 podsmażonego), w sosie z podsmażoną cebulą i przyprawami</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>szyfr 402</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>161×146</td><td>2880</td><td>−50 ÷ +50</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>435</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>szyfr 4021
okrągłe</td><td>102×63</td><td>435</td><td>−5; +10</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td colspan="2">przez 20 min</td><td colspan="2">przez 10 min</td></tr>
<tr><td rowspan="2">puszki 161×146</td><td colspan="2">puszki 102×63</td></tr>
<tr><td>szyfr 402</td><td>szyfr 4021</td></tr>
<tr><td colspan="2">1515</td><td>230</td><td>220</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1 ÷ 1,5</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 3

WIEPRZOWINA EKSPORTOWA WE WŁASNYM SOSIE SZYFR 404

<table>
<tr><td colspan="2">Określenia</td><td colspan="4">konserwa Wieprzowina eksportowa we własnym sosie szyfr 404 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego, mięsa z głów wieprzowych i skórek wieprzowych z dodatkiem przypraw</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>powierzchnia</td><td colspan="4">blok o równych i gładkich powierzchniach, otoczony galaretą; dopuszczalny wytopiony tłuszcz od strony wieczka i denka lub ewentualnie na części powierzchni bocznej bloku</td></tr>
<tr><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — beżoworóżowa,
wytopionego tłuszczu — białokremowa,
galarety — bursztynowa, klarowna</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — ścisła
galarety — stała w temperaturze 15°C</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — beżoworóżowa,
tłuszczu — białokremowa</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">dobre, blok daje się kroić w grubsze plastry</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wieprzowe chude i tłuste w kawałkach wielkości około 30 mm; mięso z głów wieprzowych w kawałkach o wielkości około 8 mm; skórki drobno rozdrobnione; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">smak łagodny, niezbyt słony, z wyraźnym wyczuciem dodanych przypraw;
zapach właściwy dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">30</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż zawartość soli (NaCl), %	15 ±5 1,5 ÷ 2,3

ZAŁĄCZNIK 4

WOŁOWINA EKSPORTOWA WE WŁASNYM SOSIE SZYFR 407, 4072, 4073

Określenia		konserwa Wołowina eksportowa we własnym sosie szyfr 407 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego grubo i średnio rozdrobnionego (chude w kawałkach około 30 mm, a tłuste w kawałkach około 8 mm) związanego masą z drobno rozdrobnionego mięsa z głów wołowych oraz skórek wieprzowych; całość wymieszana z przyprawami szyfr 4072 — wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego grubo i średnio rozdrobnionego (chude w kawałkach około 20 mm, a tłuste w kawałkach około 8 mm) związanego masą drobno rozdrobnionego mięsa wołowego kl. IV, z dodatkiem kazeinianu sodu; całość wymieszana z przyprawami, szyfr 4073 — wyprodukowana jak 4072 bez dodatku kazeinianu sodu
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok mięsa o równych i gładkich powierzniach, otoczony galaretą; w konserwach 4072 i 4073 blok mięsa o niewyrównanej powierzchni, otoczony półpłynną galaretą, dopuszczalny wytopiony tłuszcz od strony wieczka lub denka i na części powierzchni bocznej bloku
	barwa	bloku — beżowobrązowa, wytopionego tłuszczu — kremowożółta, galarety — od jasno- do ciemnobursztynowej, klarowna
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C; w konserwach 4072 i 4073 konsystencja galarety półpłynna

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — bezowobrązowa, dopuszczalny odcień różowy,
tłuszczu — kremowa z odcieniem żółtym;
w konserwach 4072 dopuszczalne rozjaśnienie barwy na skutek dodatku białka</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">dobre, blok daje się kroić w grubsze plastry</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">w konserwach 407 mięso wołowe chude w kawałkach wielkości około 30 mm, a mięso wołowe tłuste w kawałkach wielkości około 8 mm; całość związana masą wiążącą z drobno rozdrobnionych skórek wieprzowych i mięsa z głów wołowych;
w konserwach 4072 i 4073 mięso wołowe chude w kawałkach wielkości około 20 mm, a mięso wołowe tłuste w kawałkach wielkości około 3 mm; całość związana masą wiążącą z mięsa wołowego kl. IV drobno rozdrobnionego;
w konserwach 4072 farsz z dodatkiem kazeinianu sodu;
przyprawy we wszystkich konserwach mogą być nieznacznie widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa dość krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy wołowej sterylizowanej, z wyraźnie wyczuwalnymi przyprawami</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>szyfr 407, 4072, 4073</td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe</td><td>102×63
102×47</td><td>430
300</td><td>+15
−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">32</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość tłuszczu, %
— szyfr 407
zawartość soli (NaCl), %
— szyfr 407
— szyfr 4072, 4073</td><td>
10 ±5

1,5 ÷ 2,5
1,5 ÷ 2,0</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 5

LUNCHEON MEAT (WIEPRZOWINA MIELONA EKSPORTOWA) SZYFR 4112, 4112P i 4115

Określenia		konserwa Luncheon Meat (Wieprzowina mielona eksportowa) wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego drobno rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw oraz szyfr 4112 — z dodatkiem mączki ziemniaczanej, szyfr 4112P — z dodatkiem mączki ziemniaczanej i wielofosforanów, szyfr 4115 — z dodatkiem mięsa wołowego
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach, otoczony niewielką ilością galarety lub bez galarety; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — różowa do ciemnoróżowej, szyfr 4115 — do czerwonej; dopuszczalne nieznaczne poszarzenie powierzchni bloku pod wieczkiem i denkiem; barwa wytopionego tłuszczu biała; galarety: w konserwie 4112 i 4112P — mętna, w konserwie 4115 — lekko słomkowa, klarowna; dopuszczalne nieznaczne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 15°C; dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla konserw z mięsa peklowanego, dla konserwy 4115 — do czerwonej
	związanie	plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	wieprzowina tłusta w kawałkach wielkości około 5 mm; wieprzowina ścięgnista, skórki i wołowina — drobno rozdrobnione; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; dopuszczalne sporadycznie występujące otworki wielkości 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">konserwa krucha</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">smak łagodny, niezbyt słony, charakterystyczny dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego (i wołowego w konserwie 4115) peklowanego i użytych składników; przyprawy wyczuwalne; w konserwie 4112 i 4112P charakterystyczny smak konserwy produkowanej z dodatkiem mączki ziemniaczanej; zapach właściwy dla konserwy sterylizowanej</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %, nie więcej niż
— szyfr 4112, 4112P
— szyfr 4115</td><td colspan="4">
3
10</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość skrobi, %, nie więcej niż
— szyfr 4112
— szyfr 4112P
zawartość soli (NaCl), %</td><td>
3
5
2,0 ÷ 3,2</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 6

SZPONDER WOŁOWY „SALTA-BITTEN“ SZYFR 412, 4122

Określenia	konserwa Szponder wołowy (Salta Bitten) wyprodukowana z grubo rozdrobnionego, peklowanego i parzonego mięsa wołowego (pochodzącego ze sztuk młodych) szyfr 412 — zalanego bulionem, poddanego wstępnej obróbce cieplnej, szyfr 4122 — zalanego bulionem, bez wstępnej obróbki cieplnej

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa
szyfr — 412 — w zalewie bulionowej o lekkim stopniu żelowania,
szyfr 4122 — w zalewie bulionowej; dopuszczalne wytrącenie białka mięsnego w postaci zawiesiny;
dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa zewnętrzna
szyfr 412 — szaroróżowa,
szyfr 4122 — szaroróżowa,
mięsa na przekroju
szyfr 412 — różowa do czerwonej,
szyfr 4122 — różowa do czerwonej,
tkanki tłuszczowej — białokremowa z odcieniem żółtym,
zalewy w konserwie 412 lub 4122 — złocista do bursztynowej</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">w temperaturze 18°C
szyfr 412 — mięsa — konserwa rozpada się,
— zalewy bulionowej — płynna lub lekko żelująca,
szyfr 4122 — mięsa — konserwa rozpada się,
— zalewy bulionowej — płynna</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">szyfr 412 — mięso w kawałkach (paskach) długości około 60 mm i szerokości 10÷15 mm, grubości naturalnej, ułożone pionowo w puszce
szyfr 4122 — mięso w kawałkach długości 40÷80 mm i szerokości 10÷15 mm, grubości naturalnej ułożone w zalewie bulionowej; dopuszczalne pojedyncze kawałki mięsa mniejszych rozmiarów</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">Charakterystyczne dla wołowiny peklowanej sterylizowanej, smak łagodny, lekko słony</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>szyfr 412
okrągłe</td><td>102×63</td><td>430</td><td>−5 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>szyfr 4122
okrągłe</td><td>102×63</td><td>430</td><td>−5 ÷ +15</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Zawartość mięsa, g, nie mniej niż — szyfr 412 — szyfr 4122	 250 215	
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	1,5 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 7

CIELĘCINA W SOSIE KOPERKOWYM (DILLKÖTT) SZYFR 4301 WOŁOWINA W SOSIE KOPERKOWYM (DILLKÖTT) SZYFR 4302

Określenia	konserwy Cielęcina w sosie koperkowym (Dillkött) oraz Wołowina w sosie koperkowym (Dillkött) wyprodukowane z niepeklowanego grubo rozdrobnionego mięsa, zalanego sosem koperkowym szyfr 4301 — mięso cielęce nie blanszowane, szyfr 4302 — mięso wołowe blanszowane, ścięgniste i nieścięgniste pochodzące z jałowic i wolców
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w płynnym sosie koperkowym
Barwa	mięsa — beżowobrązowa, dopuszczalny odcień lekko różowy, sosu — jasnokremowozielona, koperku — zielona z odcieniem szarobrązowym
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — sos płynny, lekko zawiesisty, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny, mięso miękkie, lecz nie przegotowane
Układ i jakość składników	**szyfr 4301** — mięso cielęce chude i tłuste, w proporcjach występujących w tuszy, bez większych złogów tłuszczu i grubszych ścięgien, w kawałkach wielkości 20÷40 mm, zalane sosem koperkowym, **szyfr 4302** — mięso wołowe ścięgniste i nieścięgniste w proporcjach występujących w ćwierćtuszach z jałowic i wolców, bez złogów tłuszczu i większych ścięgien, w kawałkach wielkości 20÷40 mm, zalane sosem koperkowym

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">szyfr 4301, 4302 — koperek długości około 4 mm; dopuszcza się pojedyncze kawałki mięsa mniejszych wymiarów</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">łagodne, charakterystyczne dla konserw sterylizowanych z mięsa cielęcego (4301) lub mięsa wołowego (4302), z wyczuciem użytych przypraw i dodatków;
sos o smaku słodkawo-kwaśnym, z silnie wyczuwalnym dodatkiem koperku</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>szyfr 4301</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>430</td><td>−5 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>szyfr 4302</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>430</td><td>−5 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="2">puszki 102×63</td><td colspan="2">puszki 102×47</td></tr>
<tr><td colspan="2">190</td><td colspan="2">140</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,0 ÷ 1,6</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 8

STEWED STEAK (WOŁOWINA DUSZONA EKSPORTOWA) SZYFR 431, 4314

Określenia	konserwa Stewed Steak (Wołowina duszona eksportowa) wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wołowego szyfr 431 — pochodzącego z bydła dorosłego, w zalewie bulionowej, szyfr 4314 — pochodzącego z jałowic i wolców z dodatkiem sosu

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">szyfr 431 — po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w zalewie bulionowej; dopuszczalny wytopiony tłuszcz,
szyfr 4314 — po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa zalane brązowym, dość gęstym sosem</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">szyfr 431 — mięsa — beżowobrązowa,
— zalewy — brązowa; dopuszczalne wytrącenie białka,
szyfr 4314 — mięsa — beżowobrązowa,
— sosu — brązowa</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">szyfr 431 — konserwa po wyjęciu z puszki rozpada się, zalewa bulionowa płynna,
szyfr 4314 — konserwa po wyjęciu z puszki rozpada się, sos na zimno gęsty, zawiesisty, trudno oddzielający się od kawałków mięsa, sos po podgrzaniu do temperatury 50÷60°C płynny, lekko zawiesisty, łatwo dający się oddzielić od mięsa</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">szyfr 431 — kawałki mięsa wołowego wielkości około 20÷50 mm w zalewie bulionowej
szyfr 4314 — kawałki mięsa wołowego chudego bez ścięgien i tłuszczu wielkości około 20÷30 mm zalane gęstym sosem</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserw sterylizowanych sporządzonych z niepeklowanego mięsa wołowego, gotowanego; w konserwie szyfr 4314 smak wynikający ze składu sosu, ze szczególnym wyczuciem karmelu, koncentratu pomidorowego oraz mąki</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>szyfr 431</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>161×146</td><td>2830</td><td>−50 ÷ +50</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>310</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>szyfr 4314</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe</td><td>76×102,5
76×55</td><td>400
200</td><td>+20
+10</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Zawartość mięsa, g, nie mniej niż	szyfr 431		szyfr 4314	
	puszki 161×146	puszki 102×47	puszki 76×102,5	puszki 76×55
	1750	190	190	95
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,4 ÷ 1,8
	wsad mięsa ogółem, %, nie mniej niż szyfr 4314			75

ZAŁĄCZNIK 9

GULASZ WOŁOWY W SOSIE GRZYBOWYM SZYFR 433, 4331

Określenia	konserwa Gulasz wołowy w sosie grzybowym wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego średnio rozdrobnionego szyfr 433 — pochodzącego z bydła dorosłego, duszonego, zalanego sosem grzybowym, szyfr 4331 — pochodzącego z jałowic, surowego zalanego sosem grzybowym
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa zalane sosem; na powierzchni konserwy warstewka wytopionego tłuszczu
Barwa	mięsa — beżowobrunatna, sosu — szarobrązowa w konserwie 433, a brunatna w konserwie 4331, typowa dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego i mączki grzybowej, grzybów — ciemnobrązowa (tylko dla konserwy 433), wytopionego tłuszczu — białokremowa
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — sos półpłynny — zawiesisty; warstewka wytopionego tłuszczu na powierzchni sosu zestalona, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny z warstwą tłuszczu na powierzchni

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso bez ścięgien, chrząstek i grubych błon, w kawałkach wielkości 10÷20 mm;
dopuszczalne drobniejsze kawałki mięsa w ilości do 20% w stosunku do całkowitej ilości mięsa;
w sosie widoczne kawałki grzybów o wymiarach 5÷30 mm długości — w konserwie 433, a cząsteczki mielonych grzybów w konserwie 4331 oraz drobne kawałki cebuli i cząsteczki rozdrobnionych przypraw</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">kawałki mięsa dość kruche</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">mięsa — właściwe dla duszonego i sterylizowanego mięsa wołowego,
sosu — charakterystyczne dla sosu grzybowego z wyraźnie wyczuwalnym smakiem i zapachem grzybów oraz cebuli i przypraw; w konserwie 4331 wyczuwalny dodatek koncentratu pomidorowego</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>szyfr 433
okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>szyfr 4331
okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−5 ÷ +15</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zawartość mięsa, g, nie mniej niż</td><td colspan="2">puszki 102×63</td><td colspan="2">puszki 102×47</td></tr>
<tr><td colspan="2">135</td><td colspan="2">93</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wymagania chemiczne</td><td colspan="2" rowspan="3"></td><td>szyfr 433</td><td>szyfr 4331</td></tr>
<tr><td colspan="2">zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż</td><td>6</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="2">zawartość soli (NaCl), %</td><td>0,8 ÷ 1,4</td><td>0,9 ÷ 1,5</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 10

MINCED BEEF[1]) (WOŁOWINA SIEKANA EKSPORTOWA) SZYFR 440

Określenia	*konserwa „Minced Beef" (Wołowina siekana eksportowa) szyfr 440 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego chudego i tłustego z dodatkiem mąki pszennej, mączki ziemniaczanej, preparatu białka niemięsnego, koncentratu pomidorowego oraz przypraw*			
Wygląd zewnętrzny konserwy	po wyjęciu z puszki konserwa stanowi gęstą masę z widocznymi równomiernie rozmieszczonymi kawałkami mięsa			
Barwa	ciemnoceglasta, typowa dla rozdrobnionego mięsa wołowego z dodatkiem koncentratu pomidorowego			
Konsystencja	konsystencja konserwy pastowata; związanie mięsa z sosem dobre			
Układ i jakość składników	wołowina chuda i tłusta w kawałkach wielkości około 8 mm związana drobno rozdrobnioną masą wiążącą z mięsa ścięgnistego i sosem; pieprz drobno zmielony, mało widoczny; mączka ziemniaczana, mąka pszenna, preparat białka niemięsnego dobrze wymieszane z masą wiążącą i sosem			
Kruchość	kawałki mięsa chudego dość kruche, tłustego — miękkie			
Smak i zapach	właściwe dla mięsa wołowego gotowanego z dodatkiem przypraw, preparatu białka niemięsnego, mąki, koncentratu pomidorowego i cebuli; smak lekko kwaskowaty, pikantny			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	76×102,5	400	+10
	okrągłe	102×47	300	+10
	okrągłe	76×55	190	+5

[1]) Na rynek RFN: Spaghetti sauce.

cd. tablicy

Wymagania chemiczne	wsad mięsa ogółem, %, nie mniej niż zawartość soli (NaCl), %	65 1,0 ÷ 1,5

ZAŁĄCZNIK 11

WOŁOWINA Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI (SKEPPARGRYTA) SZYFR 583

Określenia	konserwa Wołowina z szynką i pieczarkami (Skeppargryta) szyfr 583 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego oraz szynki wieprzowej bez tłuszczu, peklowanej wędzonej — grubo rozdrobnionych, zalanych sosem pieczarkowym z dodatkiem przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otworzeniu puszki widoczne kawałki mięsa wołowego i szynki, zalane sosem z kawałkami pieczarek i cebuli
Barwa	mięsa wołowego — beżowobrunatna, szynki — różowa do ciemnoróżowej, sosu — ceglasta właściwa dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego, pieczarek — ciemnoszara
Konsystencja	kawałki mięsa i pieczarek — miękkie, lecz nie rozgotowane; sos w temperaturze 18°C — półpłynny, zawiesisty; po ogrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny
Układ i jakość składników	mięso wołowe bez ścięgien, chrząstek i grubszych błon — w kawałkach wielkości około 10 ÷ 20 mm; szynka wieprzowa bez tłuszczu — w kawałkach wielkości około 10 ÷ 15 mm; dopuszczalne do 20% drobniejszych kawałków mięsa i szynki; w sosie widoczne kawałki pieczarek wielkości około 5 ÷ 30 mm oraz rozdrobniona cebula; pozostałe przyprawy mogą być widoczne
Kruchość	kawałki mięsa i szynki dość kruche

cd. tablicy

Smak i zapach	mięsa wołowego i szynki wieprzowej wędzonej właściwe dla tych surowców, duszonych z pieczarkami i cebulą; sosu — charakterystyczne dla sosu pieczarkowego, z wyraźnym wyczuciem cebuli i koncentratu pomidorowego; pozostałe przyprawy wyczuwalne			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	415	−5 ÷ +15
Zawartość mięsa, g, nie mniej niż	120			
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			8,0
	zawartość soli (NaCl), %			1,4 ÷ 2,4

ZAŁĄCZNIK 12

GOLONKA WIEPRZOWA W GALARECIE SZYFR 601, 601P

Określenia		konserwa Golonka wieprzowa w galarecie wyprodukowana z golonki wieprzowej bez kości, peklowanej, zalana zalewą żelatynową szyfr 601 — bez dodatku wielofosforanów, szyfr 601P — z dodatkiem wielofosforanów
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach otoczony galaretą; od strony płaszcza puszki golonka pokryta skórą; dopuszczalny wytopiony tłuszcz na powierzchni bloku golonki
	barwa	bloku — skóra jasnobeżowa, mięsa — ciemnoróżowa, tkanka tłuszczowa biała z odcieniem różowym lub kremowym, wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem kremowym, galarety — jasnobursztynowa, klarowna; niedopuszczalne zmętnienie galarety

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="4">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — ścisła,
galarety — stała w temperaturze 18°C</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — ciemnoróżowa,
galarety — jasnobursztynowa, klarowna,
tkanki tłuszczowej — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy</td></tr>
<tr><td>związane</td><td colspan="4">dobre</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">golonka bez kości ułożona skórą od strony płaszcza puszki, mięśniami do wewnątrz; mięśnie ułożone prostopadle do dna puszki; całość związana galaretą z zalewy żelatynowej z przyprawami</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa dość krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla peklowanej, gotowanej i sterylizowanej golonki wieprzowej, wyczuwalne dodane przyprawy</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe</td><td>102×119
102×63</td><td>875
430</td><td>−10 ÷ +20
−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td colspan="2">przez 20 min</td><td colspan="2">przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="2">puszki 102×119</td><td colspan="2">puszki 102×63</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość tłuszczu wytopionego, g, nie więcej niż</td><td colspan="2">675
50</td><td colspan="2">330
40</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,7 ÷ 2,5</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 13

BOCZEK WIEPRZOWY W GALARECIE SZYFR 602

Określenia		konserwa Boczek wieprzowy w galarecie szyfr 602 wyprodukowana z peklowanego i wędzonego boczku bez żeberek, ze skórą lub bez skóry, zalana zalewą żelatynową z przyprawami
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach otoczony galaretą; w przypadku użycia do produkcji boczku ze skórą powinna ona być widoczna od strony płaszcza puszki; dopuszczalny wytopiony tłuszcz na powierzchni bocznej bloku lub od strony wieczka, lub denka puszki
	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, matowa, skóry — jasnobrązowa, tłuszczu — biała z odcieniem kremowym do jasnobrązowej, galarety — jasnosłomkowa do bursztynowej, klarowna
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — w temperaturze 15°C — stała
Wygląd na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy; niedopuszczalna barwa żółta
	związanie i konsystencja	plasterki grubości 2 mm, nie powinny się rozpadać w miejscach złączenia kawałków boczku; konsystencja boczku miękka
	układ i jakość składników	boczek peklowany, wędzony, bez żeberek, ze skórą lub bez skóry, przykrajany w poprzek mięśni do wysokości puszek; w przypadku boczku ze skórą ułożony skórą od strony płaszcza puszki — tłuszczem do wewnątrz; dopuszcza się w jednej puszce do 3 kawałków boczku ściśle związanych; boczek na przekroju przerośnięty pasmami mięsa; powierzchnia mięsa nie mniejsza od $^1/_5$ całości powierzchni przekroju; dopuszcza się boczek pokryty skórą do 50% powierzchni zewnętrznej

cd. tablicy

Kruchość	boczek dość kruchy, miękki			
Smak i zapach	właściwe dla boczku wieprzowego peklowanego, wędzonego i sterylizowanego; wyczuwalne przyprawy; smak w miarę słony			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−10 ÷ +20
	okrągłe	102×63	430	−10 ÷ +15
Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż	25			
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,8 ÷ 2,8

ZAŁĄCZNIK 14

PASZTET LUKSUSOWY SZYFR 503 i 5031

Określenia		konserwa Pasztet luksusowy szyfr 503 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego i wątroby z dodatkiem plazmy, preparatu białka niemięsnego i przypraw konserwa „Pasztet luksusowy" szyfr 5031 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa cielęcego i wieprzowego, tłuszczu wieprzowego i wątroby z dodatkiem plazmy, preparatu białka niemięsnego i przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne miejscowe niewielkie wystąpienie galarety i wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — beżowokremowa z odcieniem różowym, wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem kremowym, galarety — słomkowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie galarety
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata, galarety — półpłynna w temperaturze do 18°C

cd. tablicy

Wygląd bloku na przekroju	barwa	masy mięsno-tłuszczowej — jednolita, beżowo-kremowa; dopuszczalny odcień różowy
	konsystencja	miękka, smarowna, niedopuszczalna ziarnistość masy
	układ i jakość składników	wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne drobne otworki powietrza; niedopuszczalne skupiska wytopionego tłuszczu i galarety; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego wyprodukowanego z użytych składników, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw, zwłaszcza pieprzu; smak delikatny, niezbyt słony

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	830	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	415	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	280	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5

Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż	52
	zawartość tłuszczu, %	34 ÷ 44
	zawartość soli (NaCl), %	1,4 ÷ 2,2

ZAŁĄCZNIK 15

PASZTET CIELĘCY SZYFR 589

Określenia	konserwa Pasztet cielęcy szyfr 589 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa cielęcego, mięsa z głów wieprzowych, tłuszczu z podgardla, wątroby, z dodatkiem przypraw

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne lekkie wgłębienie na powierzchni górnej, spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka puszki; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu i ślady galarety na powierzchni bloku			
	barwa	masy mięsno-tłuszczowej — brązowokremowa, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — słomkowa			
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata, galarety — w temperaturze 18°C — półpynna			
Wygląd bloku na przekroju	barwa	jednolita — jasnobeżowa do beżowokremowej; dopuszczalny odcień lekko różowy			
	konsystencja	miękka, pastowata; całość stanowi jednolitą związaną masę, niedopuszczalna ziarnistość masy			
	układ i jakość składników	wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne drobne otworki powietrzne, pojedyncze oczka wytopionego tłuszczu oraz miejscowe osadzenie się galarety			
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego z mięsa cielęcego, mięsa z głów wieprzowych i tłuszczu, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe okrągłe	102×119 76×55	830 190	+20 ÷ −10 +10 ÷ −10
Wymagania chemiczne		zawartość wody, %, nie więcej niż zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %			55 25 ÷ 35 1,5 ÷ 2,2

ZAŁĄCZNIK 16

KASZANKA BALTONOWSKA SZYFR 5722

Określenia	konserwa Kaszanka baltonowska szyfr 5722 wyprodukowana z drobno rozdrobnionego niepeklowanego mięsa z głów wieprzowych, podgardla, skórek, krwi i kaszy gryczanej, z dodatkiem smalcu i przypraw			
Wygląd zewnętrzny konserwy	blok o równych powierzchniach; dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu na powierzchni bloku			
Barwa	bloku — brązowoczarna, z widocznymi oczkami kaszy, typowa dla kaszanek			
Konsystencja	konserwa stanowi jednolity blok o dobrym związaniu			
Układ i jakość składników	wszystkie składniki mięsne i tłuszczowe drobno rozdrobnione, wymieszane z krwią i kaszą gryczaną, równomiernie rozmieszczone na przekroju; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne			
Smak i zapach	charakterystyczne dla konserw podrobowych gotowanych, wyprodukowanych z niepeklowanego mięsa z głów wieprzowych, tłuszczu, krwi i kaszy gryczanej; krew i kasza gryczana wyraźnie wyczuwalne			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	870	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	445	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %			18 ÷ 25 1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 17

SALCESON MARYNARSKI SZYFR 582

<table>
<tr><td>Określenia</td><td colspan="4">konserwa Salceson marynarski szyfr 582 wyprodukowana z grubo rozdrobnionego, peklowanego i gotowanego mięsa z głów wieprzowych oraz mięsa wołowego i drobno rozdrobnionych skórek wieprzowych, z dodatkiem przypraw i mleka w proszku</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">blok o równych i gładkich powierzchniach; na zewnętrznej stronie bloku dopuszczalna cienka warstwa galarety i wytopionego tłuszczu</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa — różowa do czerwonej,
tkanki tłuszczowej — biała z odcieniem szarym,
skórek — beżowa</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">konserwa stanowi jednolity blok o dobrym związaniu umożliwiającym krojenie w plastry; galareta stała w temperaturze 18°C</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso z głów wieprzowych w kawałkach wielkości około 20 mm; mięso wołowe i drobno rozdrobnione skórki stanowią masę wiążącą; wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju dają rysunek typowy dla salcesonów; przyprawy mogą być widoczne</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">charakterystyczne dla wędlin podrobowych gotowanych, wyprodukowanych z peklowanego mięsa z głów wieprzowych, mięsa wołowego i skórek; przyprawy wyczuwalne, szczególnie kminek i czosnek</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż
zawartość soli (NaCl), %</td><td>25
1,7 ÷ 2,3</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 18

SALCESON DOMOWY SZYFR 588

<table>
<tr><td>Określenia</td><td colspan="4">konserwa Salceson domowy szyfr 588 wyprodukowana z peklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa z głów wieprzowych i podgardla wieprzowego skórowanego oraz drobno rozdrobnionenych skórek wieprzowych i mięsa wieprzowego, wymieszanych z krwią i przyprawami</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">blok o równych powierzchniach; dopuszczalny nieznacznie wytopiony tłuszcz i ślady galarety na powierzchni bloku</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa — ciemnoróżowa z odcieniem czarnym,
tkanki tłuszczowej — biała,
masy drobno rozdrobnionej wiążącej — brązowa z odcieniem czarnym charakterystycznym dla wyrobów krwistych gotowanych</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">salceson tworzy dobrze związany blok;
galareta i wytopiony tłuszcz — stałe w temperaturze 18°C</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso z głów wieprzowych i podgardle w kawałkach wielkości około 10 mm, mięso wieprzowe i drobno rozdrobnione skórki wieprzowe wymieszane z krwią stanowią masę wiążącą; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">charakterystyczne dla salcesonu krwistego z peklowanego mięsa i tłuszczu, z wyraźnym wyczuciem dodanych przypraw;
smak delikatny, niezbyt słony</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>830</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość wody, %, nie więcej niż
zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż
zawartość soli (NaCl), %</td><td>58
25
1,5 ÷ 2,2</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 19

SMALEC W PUSZCE SZYFR 506

<table>
<tr><td>Określenia</td><td colspan="4">konserwa Smalec w puszce szyfr 506 wyprodukowana ze smalcu wyborowego wlanego na gorąco do puszki, po zamknięciu nie poddawana obróbce cieplnej</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">blok o gładkich powierzchniach; dopuszczalne wgłębienie od strony wieczka spowodowane zmniejszeniem objętości masy tłuszczowej po wystudzeniu</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">smalcu — biała z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">w temperaturze 15 ÷ 20°C — miękka, pastowata</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">jednolita masa topionego tłuszczu bez zanieczyszczeń naturalnych i mechanicznych, odpowiadająca wymaganiom dla smalcu wyborowego</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">charakterystyczne dla tłuszczu wieprzowego topionego</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>prostokątne</td><td>170×107×
×82</td><td>1000</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>750</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość wody, %, nie więcej niż
zawartość aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)
liczba kwasowa, mgKOH/g, nie więcej niż
liczba nadtlenkowa, mmole tlenu aktywnego/kg, nie więcej niż
— przed składowaniem
— w obrocie</td><td>0,30
niedopuszczalny
1,1
2,0
6,0</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 20

GULASZ ANGIELSKI SZYFR 4012

Określenia		konserwa Gulasz angielski szyfr 4012 wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego, skórek wieprzowych, przypraw z dodatkiem preparatu białka sojowego
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach, pokryty galaretą; dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu; niedopuszczalne nadmierne przywieranie bloku mięsnego do wewnętrznej powierzchni puszki
	barwa	bloku — różowa do ciemnoróżowej; dopuszczalny odcień beżowy (przy dodatku białka) oraz nieznaczne poszarzenie części powierzchni pod wieczkiem i denkiem; wytopionego tłuszczu — biała, galarety — słomkowo-żółta do złocisto-bursztynowej; dopuszczalne lekkie zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 15°C, a półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej z odcieniem beżowym
	związanie	plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	mięso wieprzowe chude, nieścięgniste w kawałkach około 12 mm stanowi około 35% powierzchni przekroju; masę wiążącą stanowi mięso wieprzowe tłuste w kawałkach około 5 mm oraz drobno rozdrobnione mięso wieprzowe chude ścięgniste, skórki wieprzowe i preparat białka sojowego; wszystkie składniki powinny być dokładnie wymieszane i równomiernie rozmieszczone na przekroju; skórki i przyprawy (pieprz) nie powinny być widoczne; dopuszczalne pojedyncze otworki wielkości do 2 mm wypełnione galaretą lub powietrzem

cd. tablicy

Kruchość	konserwa bardzo krucha			
Smak i zapach	smak łagodny, niezbyt słony, wyczuwalny dodatek pieprzu; zapach właściwy dla konserw sterylizowanych z mięsa wieprzowego peklowanego			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +5
Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż	24			
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			2,0 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 21

WIEPRZOWINA WE WŁASNYM SOSIE SZYFR 4041

Określenia		konserwa Wieprzowina we własnym sosie szyfr 4041 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego, mięsa z głów wieprzowych i skórek wieprzowych z dodatkiem preparatu białka niemięsnego i przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach, otoczony galaretą; dopuszczalny wytopiony tłuszcz od strony wieczka i denka lub ewentualnie na części powierzchni bocznej bloku
	barwa	mięsa — beżoworóżowa lekko rozjaśniona na skutek dodatku preparatu białka niemięsnego, wytopionego tłuszczu — białokremowa, galarety — bursztynowa; dopuszczalne zmętnienie

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — ścisła,
galarety — stała w temperaturze 15°C</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — beżoworóżowa,
tłuszczu — białokremowa</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">dobre, blok daje się kroić w grubsze plastry</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wieprzowe chude i tłuste w kawałkach wielkości około 30 mm, mięso z głów wieprzowych w kawałkach o wielkości około 8 mm, skórki drobno rozdrobnione;
dopuszczalne rozjaśnienie barwy masy wiążącej z uwagi na dodatek preparatu białka niemięsnego; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">smak łagodny, niezbyt słony, z wyraźnym wyczuciem dodanych przypraw;
zapach właściwy dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>390</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okręgłe</td><td>76×55</td><td>190</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">30</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż
zawartość soli (NaCl), %</td><td>22
1,5 ÷ 2,3</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 22

GULASZ WOŁOWY PODSMAŻANY SZYFR 405

<table>
<tr><td colspan="2">Określenia</td><td colspan="4">konserwa Gulasz wołowy podsmażany szyfr 405 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wołowego, podsmażanego z dodatkiem przypraw</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>powierzchnia</td><td colspan="4">blok o równych i gładkich powierzchniach otoczony galaretą;
dopuszczalny nieznacznie wytopiony tłuszcz na powierzchni bloku</td></tr>
<tr><td>barwa</td><td colspan="4">bloku — beżowobrunatna,
wytopionego tłuszczu — żółtokremowa,
galarety — ciemnobursztynowa, przezroczysta</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — zwięzła,
galarety — stała w temperaturze około 15°C; dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — beżowobrunatna</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">kawałki mięsa i podsmażonej cebuli związane galaretą</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">kawałki mięsa wołowego nie tłustego wielkości 10 ÷ 50 g równomiernie rozmieszczone, związane galaretą; przyprawy, z wyjątkiem cebuli mało widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">kawałki mięsa dość kruche</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy z niepeklowanego, podsmażanego mięsa wołowego;
wyczuwalne dodane przyprawy, zwłaszcza cebuli</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>870</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>400</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>320</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Zawartość części stałych (mięso + niewytopiony i wytopiony tłuszcz), g, nie mniej niż	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C			
	przez 20 min	przez 10 min		
	puszki 102×119	puszki 76×102,5	puszki 102×47	puszki 76×55
	700[1])	270	200	135
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż zawartość soli (NaCl), %			68 20 1,2 ÷ 1,8

[1]) W konserwach dla odbiorcy umownego — 730 g.

ZAŁĄCZNIK 23

WOŁOWINA WE WŁASNYM SOSIE SZYFR 4071

Określenia		konserwa *Wołowina na własnym sosie szyfr* 4071 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego grubo i średnio rozdrobnionego (chude w kawałkach około 30 mm, a tłuste w kawałkach około 8 mm) z dodatkiem preparatu białka niemięsnego; całość związana masą z drobno rozdrobnionego mięsa z głów wołowych oraz skórek wieprzowych i wymieszana z przyprawami
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok mięsa o równych i gładkich powierzchniach, otoczony galaretą; dopuszczalny wytopiony tłuszcz od strony wieczka lub denka i na części powierzchni bocznej bloku
	barwa	bloku — bežowobrązowa, wytopionego tłuszczu — kremowożółta, galarety — od jasno- do ciemnoburszytowej, klarowna; dopuszczalne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — beżowobrązowa; dopuszczalny odcień różowy,
tłuszczu — kremowa z odcieniem żółtym; dopuszczalne rozjaśnienie barwy na skutek dodatku preparatu białka niemięsnego</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">dobre</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wołowe chude w kawałkach wielkości około 30 mm, a mięso wołowe tłuste w kawałkach wielkości około 8 mm; całość związana farszem sporządzonym ze skórek wieprzowych i mięsa z głów wołowych drobno rozdrobnionych z dodatkiem preparatu białka niemięsnego; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa dość krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy wołowej sterylizowanej, z wyraźnie wyczuwalnymi przyprawami</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>870</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>430</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>400</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">32</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,5 ÷ 2,3</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 24

LUNCHEON MEAT (WIEPRZOWINA MIELONA) SZYFR 4113

Określenia	konserwa Luncheon Meat (Wieprzowina mielona szyfr 4113 wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio i drobno rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw, preparatu białka niemięsnego i plazmy

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach, otoczony niewielką ilością galarety lub bez galarety; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — różowa do ciemnoróżowej; dopuszczalne nieznaczne ściemnienie powierzchni bloku mięsa przy szwie puszki; dopuszczalne nieznaczne poszarzenie powierzchni bloku pod wieczkiem i denkiem, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — lekko słomkowa, klarowna, dopuszczalne nieznaczne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — w temperaturze 15°C stała, a w temperaturze 18°C półpłynna
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla konserw z mięsa peklowanego
	związanie	plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	wieprzowina tłusta w kawałkach wielkości około 5 mm; wieprzowina ścięgnista, drobno rozdrobniona; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; dopuszczalne sporadycznie występujące otworki wielkości 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem
Kruchość		konserwa krucha
Smak i zapach		smak łagodny, niezbyt słony, charakterystyczny dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego peklowanego i użytych składników; przyprawy wyczuwalne; zapach właściwy dla konserwy sterylizowanej

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	390	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10

cd. tablicy

Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu, %, nie więcej niż	12	
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 25

PRZYSMAK ŚNIADANIOWY SZYFR 4116

Określenia		konserwa Przysmak śniadaniowy szyfr 4116 wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego peklowanego, drobno rozdrobnionego, z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego oraz przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach otoczony galaretą i wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — różowa do czerwonej, wytopionego tłuszczu — biała do kremowej, galarety — lekko słomkowa, klarowna, dopuszczalne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C; dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do czerwonej, charakterystyczna dla konserw z mięsa peklowanego; masa wiążąca z odcieniem różowobeżowym
	związanie	plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	mięso wieprzowe tłuste w kawałkach wielkości około 5 mm, a pozostałe składniki drobno rozdrobnione; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; dopuszczalne sporadycznie występujące otworki wielkości do 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem
Kruchość		konserwa krucha

cd. tablicy

Smak i zapach	smak łagodny, niezbyt słony, charakterystyczny dla konserw sterylizowanych z mięsa peklowanego i użytych surowców dodatkowych, wyczuwalne dodane przyprawy; zapach aromatyczny			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +15
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	390	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10
Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż	29			
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 26

MIELONKA WIEPRZOWA SZYFR 4117

Określenia		konserwa Mielonka wieprzowa szyfr 4117 wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego drobno rozdrobnionego z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego, mączki ziemniaczanej oraz przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach otoczony galaretą i wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — różowa do czerwonej, wytopionego tłuszczu — biała do kremowej; galarety — lekko słomkowa, klarowna; dopuszczalne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła; galarety — stała w temperaturze 18°C; dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — różowa do czerwonej, charakterystyczna dla konserw z mięsa peklowanego;
masa wiążąca z odcieniem różowo-beżowym</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wieprzowe tłuste w kawałkach wielkości około 5 mm, a pozostałe składniki drobno rozdrobnione; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; dopuszczalne sporadycznie występujące otworki wielkości do 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">smak łagodny, niezbyt słony, charakterystyczny dla konserw sterylizowanych z mięsa peklowanego i użytych surowców dodatkowych, wyczuwalne dodane przyprawy oraz charakterystyczny smak konserwy produkowanej z dodatkiem mączki ziemniaczanej;
zapach aromatyczny</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>390</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">22</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość skrobi, %, nie więcej niż</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,6 ÷ 2,5</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 27

MIELONKA WOŁOWA SZYFR 4118

Określenia		konserwa Mielonka wołowa szyfr 4118 wyprodukowana z mięsa wołowego peklowanego drobno rozdrobnionego z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego, plazmy oraz przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach otoczony galaretą i wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — ciemnoróżowa do ciemnoczerwonej, wytopionego tłuszczu — biała do kremowej, galarety — lekko słomkowa, klarowna; dopuszczalne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C; dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — ciemnoróżowa do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla konserw z mięsa peklowanego; masa wiążąca z odcieniem różowobeżowym
	związanie	plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	mięso wołowe tłuste w kawałkach wielkości około 5 mm, a pozostałe składniki drobno rozdrobnione stanowią masę wiążącą; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; dopuszczalne sporadycznie występujące otworki wielkości do 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem
Kruchość		konserwa krucha
Smak i zapach		smak łagodny, niezbyt słony, charakterystyczny dla konserw sterylizowanych z mięsa peklowanego i użytych surowców dodatkowych, wyczuwalne dodane przyprawy; zapach aromatyczny

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +15
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	390	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10
Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż	25			
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 28

PRZYSMAK WYCIECZKOWY SZYFR 4119

Określenia		konserwa Przysmak wycieczkowy szyfr 4119 wyprodukowana z mięsa peklowanego wieprzowego i cielęcego, skórek oraz płuc — drobno rozdrobnionych, z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego i plazmy
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach otoczony galaretą i wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — różowa do czerwonej, wytopionego tłuszczu — biała do kremowej, galarety — lekko słomkowa, klarowna; dopuszczalne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C; dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do czerwonej, charakterystyczna dla konserw z mięsa peklowanego; masa wiążąca z odcieniem różowobeżowym
	związanie	plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="2">Wygląd bloku na przekroju</td><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wieprzowe tłuste w kawałkach wielkości około 5 mm, a pozostałe składniki drobno rozdrobnione; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; dopuszczalne sporadycznie występujące otworki wielkości do 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem</td></tr>
<tr><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">smak łagodny, niezbyt słony, charakterystyczny dla konserw sterylizowanych z mięsa peklowanego i użytych surowców dodatkowych, wyczuwalne dodane przyprawy;
zapach aromatyczny</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe
okrągłe
okrągłe</td><td>102×119
102×63
76×102,5
102×47</td><td>850
425
390
300</td><td>−15 ÷ +15
−10 ÷ +15
−10 ÷ +10
−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">22</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="2">zawartość soli (NaCl), %</td><td colspan="2">1,6 ÷ 2,5</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 29

GULASZ WIEPRZOWY PODSMAŻANY SZYFR 414

Określenia	konserwa Gulasz wieprzowy podsmażany szyfr 414 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego, podsmażanego mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw, zalanego bulionem; mięso wieprzowe powinno pochodzić z rozbioru głów, karczków, biodrówek, żeberek, łopatek i szynek w proporcji występującej w półtuszy

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="3">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>powierzchnia</td><td colspan="4">blok o gładkich powierzchniach, otoczony galaretą; dopuszczalny wytopiony tłuszcz na powierzchni bloku</td></tr>
<tr><td>barwa</td><td colspan="4">bloku — beżoworóżowa,
wytopionego tłuszczu — białokremowa,
galarety — ciemnobursztynowa, przezroczysta</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — zwięzła,
galarety — stała w temperaturze 18°C;
dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — beżoworóżowa,
tkanki tłuszczowej — biała</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">kawałki mięsa i podsmażona cebula związane galaretą</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wieprzowe podsmażone w kawałkach wielkości 10 ÷ 30 g, a mięso z nóg wieprzowych i skórek gotowane w kawałkach wielkości około 5 mm; całość dokładnie wymieszana z podsmażoną cebulą i przyprawami, związane zestalonym bulionem;
przyprawy, z wyjątkiem cebuli mało widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">mięso kruche</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego niepeklowanego, podsmażanego; przyprawy wyczuwalne, zwłaszcza cebula</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe</td><td>102×119
76×102,5</td><td>850
400</td><td>−15 ÷ +20
−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Zawartość części stałych (mięso + niewytopiony i wytopiony tłuszcz), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td colspan="2">przez 20 min</td><td colspan="2">przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="2">puszki 102×119
700</td><td colspan="2">puszki 76×102,5
345</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość wody, %, nie więcej niż
zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż
zawartość soli (NaCl), %</td><td>62
30
1,2 ÷ 1,8</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 30

KONSERWA TURYSTYCZNA SZYFR 417, 4171

Określenia		Konserwa turystyczna szyfr 417 i 4171 wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego tłustego i ścięgnistego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem masy tłuszczowo-białkowej z mechanicznego odmięśniania kości, skórek wieprzowych drobno rozdrobnionych, przypraw oraz — w konserwie szyfr 417 — preparatu białkowego niemięsnego i plazmy krwi, — w konserwie szyfr 4171 — kazeinianu sodowego
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach otoczony galaretą i wytopionym tłuszczem
	barwa	bloku — jasnoróżowa do różowej z dopuszczalnym odcieniem beżowym, wytopionego tłuszczu — jasnoceglasta, galarety — jasnobursztynowa, klarowna; dopuszczalne zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, wytopionego tłuszczu — stała, mazista, galarety — półpłynna do stałej w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	jasnoróżowa, dopuszczalny odcień beżowy; widoczne oczka tłuszczu wielkości około 4 mm
	związanie	plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	mięso wieprzowe tłuste w kawałkach wielkości około 8 mm, pozostałe mięso drobno rozdrobnione; rysunek konserwy na przekroju marmurkowaty; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne; dopuszczalne otworki wielkości około 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem
Kruchość		konserwa krucha

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">smak łagodny, niezbyt słony, właściwy dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego peklowanego z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego;
przyprawy wyczuwalne; zapach aromatyczny</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>395</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">25</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,8 ÷ 2,5</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 31

GATUNKOWA MIELONA KONSERWA WIEPRZOWA SZYFR 418

<table>
<tr><td colspan="2">Określenia</td><td>Gatunkowa mielona konserwa wieprzowa szyfr 418 wyprodukowana z drobno rozdrobnionego, peklowanego mięsa wieprzowego tłustego i ścięgnistego oraz podgardla solonego, z dodatkiem przypraw</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>kształt i powierzchnia</td><td>blok o równych i gładkich powierzchniach otoczony galaretą;
dopuszczalny wytopiony tłuszcz</td></tr>
<tr><td>barwa</td><td>bloku — różowa,
wytopionego tłuszczu — biała,
galarety — jasnobursztynowa, klarowna</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td>bloku — ścisła,
galarety — stała w temperaturze 15°C;
dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — jasnoróżowa do różowej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy			
	związanie	plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać			
	układ i jakość składników	mięso wieprzowe tłuste i podgardle w kawałkach wielkości około 5 mm dokładnie wymieszane, związane masą wiążącą z wieprzowiny ścięgnistej; dopuszczalne występowanie miękkich ścięgien			
Kruchość		konserwa krucha			
Smak i zapach		właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego peklowanego, z wyczuciem dodanych przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +15
		okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne		zawartość wody, %			50 ÷ 60
		zawartość tłuszczu, %			20 ÷ 30
		zawartość soli (NaCl), %			2,0 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 32

BARANINA SZYFR 420

Określenia		konserwa Baranina szyfr 420 wyprodukowana z peklowanego, parzonego grubo rozdrobnionego mięsa baraniego, gotowanego mięsa z nóg wołowych, z dodatkiem mączki ziemniaczanej i przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	kształt i powierzchnia	blok otoczony niewielką ilością wytopionego tłuszczu i galarety

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	barwa	bloku — różowoczerwona z odcieniem brązowym, wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem szarokremowym, galarety — białoszara, lekko mętna			
	konsystencja	bloku — dość ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C; dopuszczalna półpłynna konsystencja galarety			
Wygląd bloku na przekroju	barwa	kawałków mięsa — różowa do czerwonej, masy wiążącej — jasnoróżowa z odcieniem beżowym, kawałków tłuszczu — biała z odcieniem różowym			
	związanie	plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać			
	układ i jakość składników	kawałki mięsa baraniego wielkości około 30 mm związane drobno rozdrobnioną masą wiążącą z mięsa z nóg wołowych i mączki ziemniaczanej; ilość masy wiążącej na przekroju około 30%; przyprawy mogą być nieznaczenie widoczne			
Kruchość		konserwa dość krucha			
Smak i zapach		właściwe dla konserwy sterylizowanej z peklowanego mięsa baraniego z dodatkiem mączki ziemniaczanej, z wyraźnie wyczuwalnymi przyprawami, zwłaszcza czosnku			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe	102×63	430	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
		okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10
Wymagania chemiczne		zawartość skrobi, %, nie więcej niż			4
		zawartość soli (NaCl), %			1,5 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 33

KONSERWA TYROLSKA SZYFR 423

Określenia		Konserwa tyrolska szyfr 423 wyprodukowana z peklowanego, średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego, wołowego i podgardla z dodatkiem mączki ziemniaczanej i przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; na powierzchni bloku wytopiony tłuszcz oraz niewielka ilość galarety
	barwa	bloku — niejednolita, białoróżowoczerwona, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — słomkowobeżowa, lekko mętna; dopuszczalne nieznaczne ściemnienie barwy bloku konserwy przy szwie puszki
	konsystencja	bloku — dość ścisła, galarety — półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień kremowy lub różowy
	związanie	plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	mięso wieprzowe tłuste i podgardle w kawałkach wielkości około 6 ÷ 10 mm, związane masą wiążącą z mięsa wołowego i mięsa wieprzowego ścięgnistego, wymieszane z przyprawami i mączką ziemniaczaną; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne
Kruchość		konserwa dość krucha
Smak i zapach		właściwe dla konserwy sterylizowanej wyprodukowanej z peklowanego mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem mączki ziemniaczanej; przyprawy wyczuwalne

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +15
	okrągłe	102×63	430	−15 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	400	−15 ÷ +15
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			57
	zawartość tłuszczu, %			23 ÷ 33
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			5
	zawartość soli (NaCl), %			1,5 ÷ 1,9

ZAŁĄCZNIK 34

KONSERWA PODHALAŃSKA SZYFR 424

Określenia		Konserwa Podhalańska szyfr 424 wyprodukowana z peklowanego, średnio rozdrobnionego mięsa baraniego i wieprzowego, z dodatkiem mączki ziemniaczanej i przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; na powierzchni bloku wytopiony tłuszcz oraz niewielka ilość galarety
	barwa	bloku — ciemnoróżowa do czerwonej, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — słomkowożółta, lekko mętna
	konsystencja	bloku — dość ścisła, galarety — półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa baraniego — ciemnoróżowa do czerwonej, mięsa wieprzowego — różowa do ciemnoczerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień kremowy lub różowy
	związanie	plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Wygląd bloku na przekroju</td><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">kawałki mięsa baraniego i wieprzowego wielkości około 10 ÷ 15 mm związane masą wiążącą z mięsa baraniego, mączki ziemniaczanej i przypraw; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa dość krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z peklowanego mięsa baraniego i wieprzowego, z dodatkiem mączki ziemniaczanej; przyprawy wyczuwalne</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>430</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>400</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>205</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×28</td><td>100</td><td>−5 ÷ +5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość wody, %, nie więcej niż
zawartość tłuszczu, %
zawartość skrobi, %, nie więcej niż
zawartość soli (NaCl), %</td><td>60
15 ÷ 25
5
1,5 ÷ 1,9</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 35

GULASZ WIEPRZOWO-WOŁOWY SZYFR 425

Określenia	konserwa Gulasz wieprzowo-wołowy szyfr 425 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego i wołowego, podsmażanego na smalcu i skórek wieprzowych, z dodatkiem koncentratu pomidorowego, przypraw i zalewy
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w zawiesistej zalewie; dopuszczalne występowanie wytopionego tłuszczu

cd. tablicy

Barwa	mięsa — beżowobrunatna, tkanki tłuszczowej — kremowa, wytopionego tłuszczu — kremowopomarańczowa, zalewy — jasnobrązowa			
Konsystencja	w temperaturze 18°C konserwa rozpada się na kawałki mięsa i płynną zalewę			
Układ i jakość składników	mięso wołowe i wieprzowe w kawałkach o kształcie nieregularnej kostki, o krawędzi około 20 mm, podsmażone, zalane półpłynną zalewą; przyprawy mało widoczne; dopuszczalne sporadyczne występowanie grubszej tkanki łącznej o miękkiej konsystencji			
Kruchość	kawałki mięsa dość kruche, lecz nie rozgotowane			
Smak i zapach	właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowego i wieprzowego niepeklowanego, podsmażanego, z wyczuciem dodanych przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10
Zawartość części stałych i płynnych	po ogrzaniu w wodzie o temperaturze 85°C przez 10 min			
	puszki 76×55	puszki 76×102,5	puszki 102×119	
a) części stałych (mięsa), g, nie mniej niż	120	240	510	
b) sosu z wytopionym tłuszczem, g, nie więcej niż	80	160	340	
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			68
	zawartość tłuszczu, %			10 ÷ 20
	zawartość soli (NaCl), %			1,2 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 36

KONSERWA WIEPRZOWA SKONCENTROWANA SZYFR 426

<table>
<tr><td colspan="2">Określenia</td><td colspan="4">Konserwa wieprzowa skoncentrowana szyfr 426 wyprodukowana z niepeklowanego, średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego i niepeklowanego boczku wędzonego, podsmażanych, wymieszanych z wytopionym tłuszczem z podsmażenia boczku, z dodatkiem soli</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>powierzchnia</td><td colspan="4">blok konserwy o gładkich powierzchniach; dopuszczalne lekkie wgłębienie na powierzchni pod wieczkiem, gdzie może również występować warstwa wytopionego tłuszczu</td></tr>
<tr><td>barwa</td><td colspan="4">bloku — różowobeżowokremowa,
wytopionego tłuszczu — szarokremowa</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — miękka; w miejscu występowania wytopionego tłuszczu — miękka, pastowata</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">kawałków mięsa i boczku — beżoworóżowokremowa, rozdrobnionych skórek z boczku wędzonego — brązowa</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">całość stanowi niejednolitą masę związaną tłuszczem</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">kawałki mięsa wieprzowego i boczku wędzonego o nieregularnych kształtach wielkości około 10 ÷ 15 mm, a skórki z boczku wędzonego wielkości około 3 mm; wszystkie związane wytopionym tłuszczem z podsmażania</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">kawałki mięsa kruche,
kawałki boczku dość kruche</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego podsmażanego i boczku wędzonego oraz wytopionego tłuszczu wieprzowego</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×23</td><td>100</td><td>−5 ÷ +5</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, % zawartość wody, %, nie więcej niż zawartość soli (NaCl), %	45 ÷ 55 35 1,5 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 37

KONSERWA WOŁOWA SKONCENTROWANA SZYFR 427

Określenia		Konserwa wołowa skoncentrowana szyfr 427 wyprodukowana z niepeklowanego, średnio rozdrobnionego mięsa wołowego i tłuszczu twardego wieprzowego, podsmażanych i wymieszanych z wytopionym tłuszczem z podsmażania, z dodatkiem warzyw i soli
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok konserwy o gładkich powierzchniach; dopuszczalne lekkie wgłębienie na powierzchni pod wieczkiem, gdzie może również występować warstwa wytopionego tłuszczu; od strony denka dopuszczalne występowanie niewielkich ilości galarety
	barwa	bloku — beżowobrunatna z widocznymi prześwitami o barwie kremowej, wytopionego tłuszczu — szarokremowa
	konsystencja	bloku miękka; w miejscu występowania wytopionego tłuszczu — miękka, pastowata
Wygląd bloku na przekroju	barwa	kawałków mięsa — beżowobrunatna, kawałków tłuszczu — kremowa
	związanie	całość stanowi niejednolitą masę związaną tłuszczem
	układ i jakość składników	kawałki mięsa wołowego i tłuszczu o nieregularnych kształtach wielkości około 20 mm mięsa i 10 mm tłuszczu; widoczne kawałki drobno rozdrobnionych warzyw; całość równomiernie wymieszana i związana tłuszczem z podsmażania
Kruchość		kawałki mięsa dość kruche
Smak i zapach		właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowego i tłuszczu wieprzowego podsmażonego oraz wytopionego tłuszczu wieprzowego; wyczuwalny dodatek warzyw

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			46
	zawartość tłuszczu, %			30 ÷ 40
	zawartość soli (NaCl), %			1,2 ÷ 2,2

ZAŁĄCZNIK 38

KONSERWA MAZURSKA SZYFR 429

Określenia		Konserwa mazurska szyfr 429 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego i niepeklowanego podgardla skórowanego, średnio rozdrobnionego oraz wątroby i mięsa wołowego drobno rozdrobnionych, z dodatkiem przypraw i mączki ziemniaczanej
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych powierzchniach; dopuszczalne nieznaczne ilości wytopionego tłuszczu i galarety na powierzchni bloku
	barwa	bloku — beżowa z odcieniem różowym, wytopionego tłuszczu — biała
	konsystencja	bloku — ścisła
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa i masy wiążącej — beżowa z odcieniem różowym, tkanki tłuszczowej — biała z odcieniem kremowym
	związanie	plasterki grubości około 5 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	nieregularne kawałki mięsa wieprzowego i podgardla wielkości około 10 mm, związane masą wiążącą z wątroby i mięsa wołowego, z przyprawami; dopuszczalne występowanie na przekroju niewielkiej ilości galarety, wytopionego tłuszczu oraz drobnych otworków powietrza

cd. tablicy

Kruchość	konserwa krucha			
Smak i zapach	właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego i wołowego oraz podgardla, z dodatkiem mączki ziemniaczanej, z wyraźnym wyczuciem wątroby i przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	76×55	200	±10
	okrągłe	76×28	100	±5
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			60
	zawartość tłuszczu, %			20 ÷ 30
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			6
	zawartość soli (NaCl), %			1,2 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 39

STEK WIEPRZOWY Z PIECZARKAMI SZYFR 432

Określenia	konserwa Stek wieprzowy z pieczarkami szyfr 432 wyprodukowana z 4-5 plastrów mięsa z niepeklowanej polędwicy wieprzowej, podsmażanych, zalanych sosem pieczarkowym
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczny częściowo wystający plaster mięsa w sosie pieczarkowym; na powierzchni sosu wytopiony tłuszcz
Barwa	mięsa — brunatnoróżowa (na powierzchni), z odcieniem beżowym (na przekroju), sosu z kawałkami pieczarek — ciemnoszara
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — sos półpłynny zawiesisty, wytopiony tłuszcz zestalony, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny, a na jego powierzchni liczne oczka tłuszczu, strzępki pieczarek i włókienka mięsne; mięso i pieczarki miękkie, lecz nie rozgotowane

cd. tablicy

Układ i jakość składników	mięso w postaci 4-5 plastrów grubości około 8 mm; plastry mięsa krajane w poprzek włókien mięsnych; kawałki pieczarek różnej wielkości i kształtu, lecz nie większe niż 30×10×5 mm			
Kruchość	kawałki mięsa kruche			
Smak i zapach	mięsa — charakterystyczne dla smażonego mięsa wieprzowego z pieczarkami i przyprawami, sosu — właściwe dla wywaru z jarzyn, pieczarek podsmażonych i mięsa, z wyczuwalną zasmażką z mąki i przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	410	−10 ÷ +15
Zawartość mięsa, %, nie mniej niż	38			
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %			4 ÷ 12 0,8 ÷ 1,2

ZAŁĄCZNIK 40

KOTLETY SCHABOWE W SOSIE SZYFR 435

Określenia	konserwa Kotlety schabowe w sosie szyfr 435 wyprodukowana z porcjowanego, niepeklowanego schabu bez kości (polędwicy wieprzowej), podsmażonego, zalanego sosem z bulionu, mąki, margaryny i koncentratu pomidorowego
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczny kotlet schabowy przykryty sosem
Barwa	mięsa — beżowa z odcieniem jasnobrązowym charakterystycznym dla mięsa podsmażanego, sosu — brązowa
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — sos półpłynny, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny, lekko zawiesisty; kotlety miękkie, lecz nie rozpadające się

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">kotlety schabowe bez kości, wielkości oczka polędwicy, grubości około 8 mm, ułożone jeden na drugim, zalane sosem</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">kotlety kruche</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">mięsa — właściwe dla kotletów schabowych sterylizowanych,
sosu — charakterystyczne dla sosu przyrządzonego na bulionie z zasmażką z mąki i niewielkim dodatkiem koncentratu pomidorowego</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>161×146</td><td>2830</td><td>−50 ÷ +50</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>410</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Zawartość mięsa

a) masa mięsa, g, nie mniej niż
b) liczba kotletów, sztuk
c) przeciętna masa 1 sztuki, g</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td colspan="3">przez 20 min</td><td>przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="3">puszki 161×146</td><td>puszki 102×63</td></tr>
<tr><td colspan="3">1680

26 ÷ 28

60 ÷ 75</td><td>245

3 ÷ 5

50 ÷ 80</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,5 ÷ 2,0</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 41

KOTLETY CIELĘCE W SOSIE SZYFR 436

Określenia	konserwa Kotlety cielęce w sosie szyfr 436 wyprodukowana z porcjowanego, niepeklowanego, chudego mięsa cielęcego (z udźca), podsmażanego, zalanego sosem z bulionu, mąki pszennej, margaryny i koncentratu pomidorowego
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczny kotlet cielęcy pokryty sosem

cd. tablicy

Barwa	mięsa — beżowa o odcieniu jasnobrązowym, charakterystycznym dla mięsa podsmażanego, sosu — brązowa			
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — sos półpłynny, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny, lekko zawiesisty, kotlety miękkie, lecz nie rozpadające się			
Układ i jakość składników	kotlety cielęce bez kości o średnicy około 100 mm, grubości około 8 mm, ułożone jeden na drugim, zalane sosem			
Kruchość	kotlety kruche			
Smak i zapach	mięsa — właściwe dla kotletów cielęcych sterylizowanych, sosu — charakterystyczne dla sosu przyrządzonego na bulionie z zasmażką z mąki, z niewielkim dodatkiem koncentratu pomidorowego			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	161×146	2830	−50 ÷ +50
Zawartość mięsa		po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 20 min		
a) masa mięsa, g, nie mniej niż b) liczba kotletów, sztuk c) przeciętna masa 1 sztuki, g		1680 26 ÷ 28 60 ÷ 75		
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,5 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 42

KOTLETY CIELĘCE Z PIECZARKAMI SZYFR 437

Określenia	konserwa Kotlety cielęce z pieczarkami szyfr 437 wyprodukowana z 3 ÷ 5 plastrów mięsa z udźca cielęcego niepeklowanego, podsmażonych, zalanych sosem pieczarkowym
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu widoczny częściowo wystający plaster mięsa w sosie pieczarkowym; na powierzchni sosu wytopiony tłuszcz

cd. tablicy

Barwa	mięsa — beżowoceglasta na powierzchni, beżowa na przekroju, sosu z kawałkami pieczarek — ciemnoszara			
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — sos półpłynny, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny, a na jego powierzchni liczne oczka tłuszczu, strzępki pieczarek i włókienka mięsne; mięso i pieczarki miękkie, lecz nie rozpadające się			
Układ i jakość składników	kotlety cielęce bez kości, grubości około 6 mm, krojone w poprzek włókien mięsnych; kawałki pieczarek różnej wielkości i kształtu, lecz nie większe niż 30×10×5 mm; całość zalana zawiesistym sosem			
Kruchość	*kotlety kruche*			
Smak i zapach	mięsa — właściwe dla kotletów cielęcych, duszonych z pieczarkami i przyprawami, sosu — typowe dla wywaru z jarzyn, pieczarek podsmażonych i mięsa, z wyczuwalną zasmażką z mąki pszennej i przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	410	−10 ÷ +15
Zawartość mięsa, %, nie mniej niż	36			
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %			4 ÷ 12 0,8 ÷ 1,2

ZAŁĄCZNIK 43

MINCED BEEF (WOŁOWINA SIEKANA) SZYFR 440

Określenia	konserwa Minced Beef (Wołowina siekana) szyfr 440 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego chudego i tłustego, z dodatkiem mąki pszennej i ziemniaczanej, preparatu białkowego niemięsnego, koncentratu pomidorowego oraz przypraw

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny konserwy	po wyjęciu z puszki konserwa stanowi gęstą masę z widocznymi równomiernie rozmieszczonymi kawałkami mięsa			
Barwa	ciemnoceglasta, typowa dla rozdrobnionego mięsa wołowego z dodatkiem koncentratu pomidorowego			
Konsystencja	konsystencja konserwy pastowata; związanie mięsa z sosem dobre			
Układ i jakość składników	wołowina chuda i tłusta w kawałkach wielkości około 8 mm związana masą wiążącą z mięsa ścięgnistego i sosem; mąka pszenna, mączka ziemniaczana i preparat białkowy niemięsny dobrze wymieszane z masą wiążącą i sosem			
Kruchość	kawałki mięsa chudego dość kruche, tłustego miękkie			
Smak i zapach	właściwe dla mięsa wołowego gotowanego z dodatkiem przypraw, preparatu białkowego niemięsnego, mąki pszennej, mączki ziemniaczanej, koncentratu			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	190	−5 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,0 ÷ 1,5

ZAŁĄCZNIK 44

MIELONKA SZCZECIŃSKA POPULARNA SZYFR 442

Określenia	konserwa Mielonka szczecińska popularna szyfr 442 wyprodukowana z peklowanego, średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego tłustego, mięsa chudego wołowego ścięgnistego oraz podgardla wieprzowego skórowanego — związanych masą wiążącą sporządzoną ze skórek, masy tłuszczowo-białkowej z mechanicznego odmięśniania kości, plazmy krwi i mączki ziemniaczanej; całość wymieszana z dodatkiem przypraw

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok kształtu puszki o gładkich i równych powierzchniach, otoczony galaretą i niewielką ilością wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku mięsa — różowa do ciemnoróżowej, wytopionego tłuszczu — biała do kremowej, galarety — słomkowa do jasnobrunatnej; dopuszczalne zmętnienie galarety
	konsystencja	dość ścisła, konsystencja galarety w temperaturze 15°C stała, w temperaturze 18°C dopuszczalna półpłynna
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu — biała do kremowej
	związanie	dobre; plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	mięso wieprzowe tłuste średnio rozdrobnione — w kawałkach wielkości około 8 mm, wołowe kl. I, chude ścięgniste oraz podgardle wieprzowe skórowane — w kawałkach wielkości około 5 mm; wszystkie składniki związane masą wiążącą ze skórek, masy tłuszczowo-białkowej z mechanicznego odmięśniania kości — wymieszanych z plazmą krwi, mączką ziemniaczaną oraz przyprawami; przyprawy mogą być widoczne; dopuszczalne sporadyczne otworki wielkości około 2 mm wypełnione galaretą, wytopionym tłuszczem lub powietrzem
Kruchość		konserwa krucha
Smak i zapach		charakterystyczne dla konserwy sterylizowanej z mięsa peklowanego, rozdrobnionego, z wyczuciem dodanych przypraw; cebula wyraźnie wyczuwalna

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +15
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10

cd. tablicy

Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż	20	
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 45

WOŁOWINA PODSMAŻANA SZYFR 455

Określenia	konserwa Wołowina podsmażana szyfr 455 wyprodukowana z niepeklowanego, podsmażanego mięsa wołowego tłustego, grubo rozdrobnionego i wołowego ścięgnistego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem przypraw			
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w płynnym sosie własnym			
Barwa	mięsa — beżowobrunatna, tkanki tłuszczowej — szarobrązowa			
Konsystencja	w temperaturze 18°C konserwa rozpada się na kawałki mięsa i płynny sos			
Układ i jakość składników	podsmażone mięso wołowe w kawałkach wielkości 5 ÷ 15 mm, wymieszane z podsmażoną cebulą i przyprawami			
Smak i zapach	właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowego, podsmażanego, z intensywnym wyczuciem dodanych przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	420	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	390	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	300	−5 ÷ +10

cd. tablicy

Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C			
	przez 20 min	przez 10 min		
	puszki 102×119	puszki 102×63	puszki 76×102,5	puszki 102×47
	490	240	220	170
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,5 ÷ 2,3

ZAŁĄCZNIK 46

WOŁOWINA PODSMAŻANA W SOSIE POMIDOROWYM SZYFR 456

Określenia	konserwa Wołowina podsmażana w sosie pomidorowym szyfr 456 wyprodukowana z niepeklowanego, podsmażanego mięsa wołowego tłustego grubo rozdrobnionego i wołowego ścięgnistego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem sosu pomidorowego i przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w płynnym sosie pomidorowym
Barwa	mięsa — brunatna, tkanki tłuszczowej — ceglastobrązowa
Konsystencja	w temperaturze 18°C konserwa rozpada się na kawałki mięsa i płynny sos
Układ i jakość składników	podsmażone mięso wołowe w kawałkach wielkości 5 ÷ 15 mm, wymieszane z podsmażoną cebulą i przyprawami, zalane sosem pomidorowym
Smak i zapach	właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowego, podsmażanego, z intensywnym wyczuciem dodanych przypraw

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="5">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>420</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>390</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td>przez 20 min</td><td colspan="3">przez 10 min</td></tr>
<tr><td>puszki 102×119</td><td>puszki 102×63</td><td>puszki 76×102,5</td><td>puszki 102×47</td></tr>
<tr><td>490</td><td>240</td><td>220</td><td>170</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,5 ÷ 2,3</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 47

GULASZ WOŁOWO-WIEPRZOWY PODSMAŻANY W SOSIE POMIDOROWYM SZYFR 457

Określenia	konserwa Gulasz wołowo-wieprzowy podsmażany w sosie pomidorowym szyfr 457 wyprodukowana z niepeklowanego podsmażanego mięsa wołowego tłustego i mięsa wieprzowego kl. IV, średnio rozdrobnionych, z dodatkiem sosu pomidorowego i przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w płynnym sosie pomidorowym
Barwa	mięsa — brunatna, tkanki tłuszczowej — ceglastobrązowa
Konsystencja	w temperaturze 18°C konserwa rozpada się na kawałki mięsa i płynny sos
Układ i jakość składników	podsmażone mięso wołowe i wieprzowe w kawałkach 3 ÷ 10 mm, wymieszane z podsmażoną cebulą i przyprawami, zalane sosem pomidorowym

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowo-wieprzowego, podsmażanego, z intensywnym wyczuciem dodanych przypraw</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>420</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>390</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td>przez 20 min</td><td colspan="3">przez 10 min</td></tr>
<tr><td>puszki 102×119</td><td>puszki 102×63</td><td>puszki 76×102,5</td><td>puszki 102×47</td></tr>
<tr><td>490</td><td>240</td><td>220</td><td>170</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,5 ÷ 2,3</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 48

GULASZ WOŁOWO-WIEPRZOWY PODSMAŻANY SZYFR 458

Określenia	konserwa Gulasz wołowo-wieprzowy podsmażany szyfr 458 wyprodukowana z niepeklowanego, podsmażonego mięsa wołowego tłustego i mięsa wieprzowego kl. IV, średnio rozdrobnionych, z dodatkiem przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w płynnym sosie własnym
Barwa	mięsa — beżowobrunatna, tkanki tłuszczowej — szarobrązowa
Konsystencja	w temperaturze 18°C konserwa rozpada się na kawałki mięsa i płynny sos

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="5">podsmażone mięso wołowe i wieprzowe w kawałkach 3 ÷ 10 mm, wymieszane z podsmażoną cebulą i przyprawami — w sosie własnym</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="5">właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowo-wieprzowego, podsmażanego, z intensywnym wyczuciem dodanych przypraw</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td colspan="2">Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td colspan="2">−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>420</td><td colspan="2">−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>390</td><td colspan="2">−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td colspan="2">−5 ÷ +10</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="5">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td>przez 20 min</td><td colspan="4">przez 10 min</td></tr>
<tr><td>puszki 102×119</td><td>puszki 102×63</td><td>puszki 76×102,5</td><td colspan="2">puszki 102×47</td></tr>
<tr><td>490</td><td>240</td><td>220</td><td colspan="2">170</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="4">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,5 ÷ 2,3</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 49

RAGOUT Z WIEPRZOWINY SZYFR 461

Określenia	konserwa Ragout z wieprzowiny szyfr 461 wyprodukowana z mięsa wieprzowego niepeklowanego, grubo rozdrobnionego, zalanego sosem pomidorowym z przyprawami
Wygląd zewnętrzny konserwy	kawałki mięsa, tłuszczu i ścięgien w gęstym zawiesistym sosie; widoczna rozdrobniona cebula
Barwa	mięsa — jasnobeżowa z odcieniem czerwonym, sosu — pomarańczowa z odcieniem czerwonym, tłuszczu — kremowa do pomarańczowej

cd. tablicy

Konsystencja	mięso — miękkie, sos — gęsty, zawiesisty, w temperaturze 60°C — półpłynny			
Kruchość	mięso kruche			
Układ i jakość składników	kawałki mięsa nieścięgnistego, przetłuszczonego oraz ścięgnistego — różnej wielkości, lecz nie przekraczającej 20 mm, wymieszane z sosem; dopuszczalne drobne kawałki o średnicy mniejszej niż 5 mm, jeżeli ich ilość nie przekracza 50% ogólnej masy mięsa			
Smak i zapach	charakterystyczne dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego, niepeklowanego, w sosie pomidorowym z przyprawami; smak pikantny			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			72
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			18
	zawartość białka, %, nie mniej niż			10
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			5,0
	zawartość soli (NaCl), %			2,0 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 50

GULASZ NOTECKI W SOSIE POMIDOROWYM SZYFR 464

Określenia	konserwa Gulasz notecki w sosie pomidorowym szyfr 464 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego, z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego, zalanego pikantnym sosem z koncentratem pomidorowym, papryką i innymi przyprawami

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">kawałki mięsa w płynnym, zawiesistym sosie, widoczne cząstki preparatu białkowego niemięsnego oraz drobne cząstki przypraw i cebuli, na powierzchni dopuszczalna warstwa wytopionego tłuszczu</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa — jasnobrunatna do brunatnej,
preparatu białkowego niemięsnego — jasnobrązowa do brązowej,
tłuszczu — kremowa do kremowożółtej,
sosu — jasnobrunatna, typowa dla sosu z dodatkiem karmelu, koncentratu pomidorowego i papryki</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">mięso miękkie, lecz nie rozgotowane; sos półpłynny, zawiesisty, po podgrzaniu do temperatury 60°C — sos płynny o konsystencji charakterystycznej dla sosu zagęszczonego mąką pszenną</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wieprzowe w kawałkach około 20 ÷ 30 mm, z zawartością miękkich ścięgien i błon, z przerostami tkanki tłuszczowej i tłuszczu zewnętrznego (do 2 mm) oraz preparat białkowy niemięsny różnego kształtu, o masie 5 ÷ 36 g;
dopuszczalne do 20% mniejszych kawałków mięsa</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">mięso dość kruche, preparat białkowy niemięsny sprężysty</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla mięsa wieprzowego niepeklowanego oraz użytych surowców i przypraw; przyprawy, a zwłaszcza cebula, papryka i koncentrat pomidorowy — silnie wyczuwalne</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>161×146</td><td>2800</td><td>−20 ÷ +40</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>840</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>420</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>295</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Zawartość mięsa g, nie mniej niż	puszki 161×146	puszki 102×119	puszki 102×63	puszki 102×47
	800	260	130	95
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			20
	zawartość soli (NaCl), %			1,0 ÷ 1,7

ZAŁĄCZNIK 51

RAGOUT Z WOŁOWINY SZYFR 467

Określenia	konserwa Ragout z wołowiny szyfr 467 wyprodukowana z mięsa wołowego niepeklowanego, grubo rozdrobnionego, w sosie pomidorowym z przyprawami
Wygląd zewnętrzny konserwy	kawałki mięsa wołowego nieścięgnistego, ścięgnistego i tłustego, w gęstym zawiesistym sosie; widoczna rozdrobniona cebula
Barwa	mięsa — beżowobrunatna z odcieniem czerwonym, tłuszczu — kremowożółta do pomarańczowej, sosu — pomarańczowa z odcieniem brązowym
Konsystencja	kawałków mięsa — dość miękka, sos — gęsty, zawiesisty; w temperaturze 60°C sos półpłynny
Kruchość	mięso kruche
Układ i jakość składników	kawałki mięsa nieścięgnistego, ścięgnistego i przetłuszczonego — różnej wielkości, lecz nie przekraczającej 30 mm, wymieszane z sosem; dopuszczalne drobne kawałki mięsa o średnicy mniejszej niż 5 mm, jeżeli ich ilość nie przekracza 50% ogólnej masy mięsa
Smak i zapach	charakterystyczne dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowego niepeklowanego, w sosie pomidorowym z przyprawami; smak pikantny

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−5 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			72
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			18
	zawartość białka, %, nie mniej niż			10
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			5,0
	zawartość soli (NaCl), %			2,0 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 52

MIELONKA RZESZOWSKA SZYFR 473

Określenia		konserwa Mielonka rzeszowska szyfr 473 wyprodukowana z peklowanego, średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl. I i II oraz tłuszczu wieprzowego wymieszanego z masą wiążącą z mięsa ścięgnistego z dodatkiem skórek wieprzowych, preparatu białkowego niemięsnego i przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok kształtu użytej puszki otoczony półpłynną galaretą, na powierzchni wytopiony tłuszcz
	barwa	bloku — jasnoróżowa do różowej, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — słomkowa, klarowna; dopuszczalne zmętnienie
	konsystencja	bloku mięsa — ścisła, galarety w temperaturze 18°C — półpłynna
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — od jasnoróżowej do różowej z białymi świtami tkanki tłuszczowej, masy wiążącej — różowa z odcieniem kremowobeżowym

cd. tablicy

Wygląd bloku na przekroju	związanie	plasterki grubości 3 mm nie powinny się rozpadać			
	układ i jakość składników	wieprzowina chuda w kawałkach wielkości około 8 mm, tłusta około 5 mm; całość związana masą wiążącą sporządzoną z mięsa wieprzowego kl. III, skórek wieprzowych oraz preparatu białkowego niemięsnego, drobno rozdrobnionych; masa wiążąca powinna stanowić około połowy przekroju; niedopuszczalne skupiska tłuszczu i galarety; przyprawy mogą być widoczne			
Kruchość		mięso kruche, lecz nie rozgotowane			
Smak i zapach		charakterystyczne dla konserwy wieprzowej z mięsa peklowanego gotowanego, właściwe dla użytych surowców i przypraw; smak łagodny, niezbyt słony, pieprz wyczuwalny			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe okrągłe	102×63 102×47	425 300	−10 ÷ +10 −10 ÷ +10
Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż		24			
Wymagania chemiczne		zawartość soli (NaCl), %			1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 53

WOŁOWINA W SOSIE PIKANTNYM SZYFR 475

Określenia	konserwa Wołowina w sosie pikantnym szyfr 475 wyprodukowana z mięsa wołowego niepeklowanego chudego (nieścięgnistego i ścięgnistego) oraz tłustego, grubo rozdrobnionego, w sosie pomidorowym z dodatkiem przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w zawiesistym sosie

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">kawałki mięsa — beżowobrunatne z odcieniem ceglastym,
sos — barwy ceglastej, charakterystycznej dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">mięso miękkie, nie przegotowane;
sos zawiesisty, widoczna rozdrobniona cebula; w temperaturze 60°C — sos półpłynny; dopuszczalny płynny</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wołowe chude i przetłuszczone w kawałkach wielkości około 20 ÷30 mm, wymieszane z sosem; dopuszczalne około 30% kawałków mięsa wielkości około 5 mm; sos bez grudek mąki; cebula widoczna, przyprawy mało widoczne</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">charakterystyczne dla konserwy sterylizowanej z mięsa wołowego niepeklowanego, w sosie pomidorowym, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem pomidorów oraz cebuli, pieprzu i papryki; konserwa aromatyczna; smak pikantny</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Zawartość mięsa, g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po podgrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="2">puszki 102×63</td><td colspan="2">puszki 102×47</td></tr>
<tr><td colspan="2">185</td><td colspan="2">135</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,4 ÷ 2,4</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 54

WOŁOWINA W SOSIE DOMOWYM SZYFR 476

Określenia	konserwa Wołowina w sosie domowym szyfr 476 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego (z ćwierćtusz przednich sztuk młodych), grubo rozdrobnionego, zalanego sosem z dodatkiem przypraw

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w sosie</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">kawałków mięsa — beżowobrunatna,
tłuszczu — kremowożółta z odcieniem szarym,
sosu — beżowobrunatna</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">mięso miękkie, lecz nie przegotowane;
sos w temperaturze 60°C — płynny;
w sosie widoczna rozdrobniona cebula</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">mięso kruche</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wołowe ścięgniste i nieścięgniste, w kawałkach wielkości około 20 ÷ 30 mm; dopuszczalne około 30% mniejszych kawałków wielkości około 5 mm; sos bez grudek mąki; przyprawy, z wyjątkiem cebuli — mało widoczne</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy wołowej z mięsa niepeklowanego w sosie, z wyraźnie wyczuwalnymi przyprawami, zwłaszcza cebuli, pieprzu, papryki</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>400</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Zawartość mięsa, g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po podgrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 10 min</td></tr>
<tr><td>puszki 102×119</td><td>puszki 102×63</td><td>puszki 76×102,5</td><td>puszki 102×47</td></tr>
<tr><td>440</td><td>220</td><td>205</td><td>155</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,2 ÷ 2,4</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 55

WIEPRZOWINA W SOSIE DOMOWYM SZYFR 477

<table>
<tr><td>Określenia</td><td colspan="4">konserwa Wieprzowina w sosie domowym szyfr 477 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego (pochodzącego z wykrawania łopatek i biodrówek), grubo rozdrobnionego, z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego, zalanego sosem z przyprawami</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa w zawiesistym sosie</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">kawałków mięsa — beżowa z odcieniem różowobrązowym,
sosu — beżowa z odcieniem jasnobrązowym</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">mięso miękkie, nie przegotowane;
sos zawiesisty, w temperaturze 60°C — płynny</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">mięso kruche</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso wieprzowe chude oraz przerośnięte tłuszczem — w kawałkach wielkości około 30 ÷ 40 mm; dopuszczalne około 35% drobnych kawałków mięsa i preparatu białkowego niemięsnego wielkości około 5 mm; sos bez grudek mąki; cebula i przyprawy mogą być widoczne</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">charakterystyczne dla konserwy sterylizowanej z niepeklowanego mięsa wieprzowego w sosie; przyprawy wyraźnie wyczuwalne, zwłaszcza cebula, pieprz i papryka</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Zawartość mięsa, g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po podgrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="2">puszki 102×63</td><td colspan="2">puszki 102×47</td></tr>
<tr><td colspan="2">220</td><td colspan="2">155</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,8 ÷ 2,4</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 56

WIEPRZOWINA W TŁUSZCZU SZYFR 517

Określenia		konserwa Wieprzowina w tłuszczu szyfr 517 wyprodukowana z peklowanego, średnio rozdrobnionego tłustego mięsa wieprzowego i boczku oraz tłuszczu drobnego, z dodatkiem przypraw			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych powierzchniach, otoczony wytopionym tłuszczem; dopuszczalne wgłębienie bloku na części powierzchni			
	barwa	bloku — różowa, wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem kremowym			
	konsystencja	dość ścisła			
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa, tkanki tłuszczowej — biała z odcieniem kremowym			
	związanie	dość dobre; kawałki mięsa związane z kawałkami tłuszczu i otoczone wytopionym tłuszczem			
	układ i jakość składników	wieprzowina tłusta i boczek w kawałkach wielkości około 20 mm, otoczone wytopionym tłuszczem; przyprawy drobno rozdrobnione, mało widoczne			
Kruchość		konserwa dość krucha			
Smak i zapach		właściwe dla konserwy sterylizowanej z peklowanego mięsa wieprzowego, tłustego; smak lekko słony, łagodny			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe okrągłe okrągłe	102×119 102×63 102×47	800 400 280	−15 ÷ +20 −10 ÷ +10 −10 ÷ +10
Wymagania chemiczne		zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %			50 ÷ 70 0,8 ÷ 1,2

ZAŁĄCZNIK 57

PAPRYKARZ BAŁKAŃSKI SZYFR 531

<table>
<tr><td>Określenia</td><td colspan="4">konserwa Paprykarz bałkański szyfr 531 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wołowego i wieprzowego oraz tłuszczu wieprzowego i preparatu białkowego niemięsnego, z dodatkiem koncentratu pomidorowego i innych przypraw</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">blok konserwy zwarty, na powierzchni widoczna galareta i wytopiony tłuszcz</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa i kawałków preparatu białkowego niemięsnego — od jasno- do ciemnobrązowej,
tkanki tłuszczowej — lekko kremowa,
wytopionego tłuszczu — pomarańczowa,
galarety — żółtobrązowa</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">w temperaturze 18°C — blok konserwy nie rozpada się;
galareta półpłynna</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">kawałki mięsa wieprzowego i wołowego wielkości około 30 mm; tkanka tłuszczowa w kawałkach wielkości około 10 mm; preparat białkowy niemięsny w kawałkach do 24 mm, a pozostałe składniki drobno rozdrobnione; dopuszczalne nieliczne ścięgna wynikające z użytego surowca</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">kawałki mięsa dość kruche, preparatu białkowego niemięsnego — sprężyste</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla niepeklowanego mięsa wołowego i wieprzowego sterylizowanego, z dodatkiem koncentratu pomidorowego; silnie wyczuwalne dodane przyprawy — szczególnie papryka</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wielkość i rodzaj puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>840</td><td>−15 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>420</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Zawartość części stałych (mięso + preparat białkowy niemięsny + tłuszcz niewytopiony i wytopiony), g, nie mniej niż	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C	
	przez 20 min	przez 10 min
	puszki 102×119	puszki 102×63
	590	290
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	1,3 ÷ 2,3

ZAŁĄCZNIK 58

CIELĘCINA W SOSIE POMIDOROWYM SZYFR 579

Określenia	konserwa Cielęcina w sosie pomidorowym szyfr 579 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa cielęcego, ścięgnistego i skórek wieprzowych; składniki podsmażone na smalcu z dodatkiem przypraw i zalane sosem pomidorowym
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa zalane sosem
Barwa	mięsa — jasnobrązowa, sosu — ceglasta, właściwa dla sosu z dodatkiem koncentratu pomidorowego
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — blok konserwy po wyjęciu z puszki mało zwięzły (luźno związany), b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — blok rozpada się; mięso miękkie, przy ucisku rozpada się; sos półpłynny
Układ i jakość składników	kawałki mięsa cielęcego wielkości 20 ÷ 40 mm i skórki wieprzowe drobno rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone w zgalaretowanym sosie; całość tworzy jednolity blok; widoczne niewielkie części mięsa ścięgnistego
Kruchość	kawałki mięsa cielęcego bardzo kruche

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">mięsa — właściwe dla mięsa cielęcego podsmażanego,
sosu — typowe dla sosu pomidorowego z przyprawami</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>430</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony i wytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="4">290</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż
zawartość soli (NaCl), %</td><td>8
1,2 ÷ 2,0</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 59

CIELĘCINA W SOSIE PAPRYKOWYM SZYFR 580

Określenia	konserwa Cielęcina w sosie paprykowym szyfr 580 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa cielęcego ścięgnistego i skórek wieprzowych; składniki podsmażone na smalcu z dodatkiem przyprawy i zalane sosem paprykowym
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa zalane sosem
Barwa	mięsa — jasnobrązowa, sosu — żółtobrązowa
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — blok konserwy po wyjęciu z puszki mało zwięzły (luźno związany), ale nie rozpada się, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — blok rozpada się; mięso miękkie, przy nacisku rozpada się; sos półpłynny

cd. tablicy

Układ i jakość składników	kawałki mięsa cielęcego wielkości 20 ÷ 40 mm i skórki wieprzowe drobno rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone w zgalaretowanym sosie; całość tworzy jednolity blok; widoczne niewielkie części mięsa ścięgnistego			
Kruchość	kawałki mięsa cielęcego bardzo kruche			
Smak i zapach	mięsa — właściwe dla mięsa cielęcego podsmażanego, sosu — typowe dla sosu paprykowego z przyprawami			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	430	−10 ÷ +10
Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony i wytopiony), g, nie mniej niż	po ogrzaniu konserwy w wodzie w temperaturze 85°C przez 10 min			
	290			
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż zawartość soli (NaCl), %			8 1,2 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 60

GOLONKA WIEPRZOWA W GALARECIE SZYFR 601

Określenia		konserwa Golonka wieprzowa w galarecie szyfr 601 wyprodukowana z golonki wieprzowej bez kości peklowanej, zalanej zalewą żelatynową
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach, otoczony galaretą; od strony płaszcza puszki golonka pokryta skórą; dopuszczalny wytopiony tłuszcz na powierzchni bloku golonki

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="2">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>barwa</td><td colspan="4">bloku — skóra jasnobeżowa, mięso ciemnoróżowe,
tkanka tłuszczowa biała z odcieniem różowym lub kremowym,
wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem kremowym,
galarety — jasnobursztynowa, klarowna; niedopuszczalne zmętnienie galarety</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — ścisła,
galarety — stała w temperaturze 18°C</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa — ciemnoróżowa,
galarety — jasnobursztynowa, klarowna,
tkanki tłuszczowej — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy</td></tr>
<tr><td>związanie</td><td colspan="4">dobre</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">golonka bez kości ułożona skórą od strony płaszcza puszki, mięśniami do wewnątrz; mięśnie ułożone prostopadle do dna puszki; całość związana galaretą z zalewy żelatynowej z przyprawami</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">konserwa dość krucha</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla peklowanej, gotowanej i sterylizowanej golonki wieprzowej, wyczuwalne dodane przyprawy</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe</td><td>102×119
102×63</td><td>875
430</td><td>−15 ÷ +20
−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz niewytopiony), g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td colspan="2">przez 20 min</td><td colspan="2">przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="2">puszki 102×119</td><td colspan="2">puszki 102×63</td></tr>
<tr><td colspan="2">625</td><td colspan="2">330</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Zawartość tłuszczu wytopionego, g, nie więcej niż	50	40	
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %		1,7 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 61

BOCZEK WIEPRZOWY W GALARECIE SZYFR 602

Określenia		konserwa Boczek wieprzowy w galarecie szyfr 602 wyprodukowana z peklowanego i wędzonego boczku bez żeberek, ze skórą lub bez skóry, zalaną zalewą żelatynową z przyprawami
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach otoczonych galaretą; w przypadku użycia do produkcji boczku ze skórą powinna ona być widoczna od strony płaszcza puszki; dopuszczalny wytopiony tłuszcz na powierzchni bocznej bloku lub od strony wieczka, lub denka puszki
	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, skóry — jasnobrązowa, tłuszczu — biała z odcieniem na powierzchni do jasnobrązowej, galarety — jasnosłomkowa do bursztynowej, klarowna
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 15°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy; niedopuszczalna barwa żółta
	związanie i konsystencja	plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać w miejscach złączenia kawałków boczku; konsystencja boczku miękka

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="2">Wygląd bloku na przekroju</td><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">boczek peklowany, wędzony, bez żeberek, ze skórą lub bez skóry, przykrojony w poprzek mięśni do wysokości puszek; w przypadku boczku ze skórą, ułożony skórą do strony płaszcza puszki — tłuszczem do wewnątrz; dopuszcza się w jednej puszce do 3 kawałków boczku ściśle związanych; boczek na przekroju przerośnięty pasmami mięsa; powierzchnia mięsa nie mniejsza od $^1/_5$ całości powierzchni przekroju; dopuszcza się boczek pokryty skórą do 50% powierzchni zewnętrznej</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kruchość</td><td colspan="4">boczek dość kruchy, miękki</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla boczku wieprzowego peklowanego, wędzonego, sterylizowanego; wyczuwalne przyprawy;
smak umiarkowanie słony</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td colspan="2">Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td colspan="2">okrągłe
okrągłe</td><td>102×119
102×63</td><td>850
430</td><td>−15 ÷ +20
−15 ÷ +20</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">25</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,8 ÷ 2,8</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 62

KARCZEK WIEPRZOWY SZYFR 607

<table>
<tr><td colspan="2">Określenia</td><td>konserwa Karczek wieprzowy szyfr 607 wyprodukowana z peklowanego karczku wieprzowego bez kości, wędzonego, z dodatkiem żelatyny</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny bloku</td><td>powierzchnia</td><td>blok o równych i gładkich powierzchniach otoczony galaretą; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu od strony wieczka lub denka</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku	barwa	bloku — różowa, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — jasnosłomkowa, klarowna
	konsystencja	blok dość ścisły stanowi jednolitą całość, galarety — stała w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, tkanki tłuszczowej — biała; dopuszczalny odcień różowy
	związanie	plasterki grubości 5 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	blok powinien składać się z jednego kawałka karczku bez kości, dokładnie oczyszczonego z tłuszczu zewnętrznego; wolne przestrzenie wypełnione galaretą; niedopuszczalne pozostałości przekrwień oraz twardych i ścięgnistych mięśni
Kruchość		konserwa krucha
Smak i zapach		właściwe dla peklowanego wędzonego i sterylizowanego karczku wieprzowego; smak umiarkowanie słony

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +20

Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż	28	
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	2,0 ÷ 3,0

ZAŁĄCZNIK 63

SCHAB WĘDZONY W GALARECIE SZYFR 610

Określenia	konserwa Schab w galarecie szyfr 610 wyprodukowana z peklowanego schabu wieprzowego, obrobionego (z pozostawieniem żeberek), wędzonego, zalanego zalewą żelatynową

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach, otoczony galaretą; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu od strony wieczka lub denka			
	barwa	bloku — różowa, galarety — jasnosłomkowa, klarowna			
	konsystencja	blok dość ścisły stanowi jednolitą całość, galarety — stała w temperaturze 18°C			
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do jasnoróżowej, żeberek — jasnoszara z odcieniem różowym			
	związanie	dobre			
	układ i jakość składników	plastry schabu grubości około 20 ÷ 25 mm dokładnie oczyszczone z tłuszczu, bez kręgów i wyrostków ościstych, z pozostawieniem żeberek; wolne przestrzenie wypełnione galaretą			
Kruchość		plastry schabu kruche			
Smak i zapach		właściwe dla peklowanego, wędzonego i sterylizowanego schabu wieprzowego, z wyczuciem dodanego ziela angielskiego; smak umiarkowanie słony			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe	102×119	860	−15 ÷ +20
Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż		28			
Wymagania chemiczne		zawartość soli (NaCl), %			2,0 ÷ 3,0

ZAŁĄCZNIK 64

PAPRYKARZ CIELĘCY SZYFR 613

Określenia	konserwa Paprykarz cielęcy szyfr 613 wyprodukowana z mięsa niepeklowanego, grubo rozdrobnionego, podsmażonego na smalcu, z dodatkiem przypraw i zalewy

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny konserwy	widoczne kawałki mięsa luźno związane galaretą			
Barwa	mięsa — beżowa do jasnobrązowej, galarety — żółtobrązowa			
Konsystencja	blok mało zwięzły rozpada się na poszczególne kawałki, galarety — stała w temperaturze 18°C			
Układ i jakość składników	kawałki mięsa cielęcego kształtem zbliżone do kostki o krawędzi około 30 mm, luźno ułożone i słabo związane galaretą			
Smak i zapach	właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa cielęcego, podsmażanego, dodane przyprawy wyczuwalne, zwłaszcza papryka			
Kruchość	kawałki mięsa kruche			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe okrągłe	102×119 102×63	860 430	−15 ÷ +20 −10 ÷ +15
Zawartość części stałych (mięso + tłuszcz wytopiony), g, nie mniej niż	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C			
	przez 20 min		przez 10 min	
	puszki 102×119		puszki 102×63	
	600		300	
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,0 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 65

KONSERWA Z BOCZKU SZYFR 619

Określenia	Konserwa z boczku szyfr 619 wyprodukowana z peklowanego, oskórowanego, grubo rozdrobnionego boczku wędzonego, peklowanego drobno rozdrobnionego mięsa wieprzowego ścięgnistego i skórek z boczku wędzonego

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o powierzchniach dość równych; od strony wieczka dopuszczalne wgłębienie; blok częściowo pokryty wytopionym tłuszczem i niewielką ilością galarety
	barwa	bloku — różowa, tłuszczu biała do kremowej, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — słomkowa do jasnobursztynowej
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu — biała do kremowej
	związanie	plasterki grubości około 5 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	boczek wędzony w kawałkach wielkości około 30 mm, związany farszem mięsnym
Kruchość		boczek dość kruchy
Smak i zapach		właściwe dla konserwy sterylizowanej z boczku peklowanego, lekko wędzonego; smak umiarkowanie słony

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	76×102,5	390	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×55	195	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	95	−5 ÷ +5

Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż	45
	zawartość tłuszczu, %	35 ÷ 45
	zawartość białka, %, nie mniej niż	10
	zawartość soli (NaCl), %	1,5 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 66

ŁOPATKA MIELONA SZYFR 718

Określenia		konserwa Łopatka mielona szyfr 718 wyprodukowana z peklowanego, grubo rozdrobnionego *mięsa wieprzowego chudego, i drobno rozdrobnionego* mięsa wieprzowego, ścięgnistego (pochodzącego z wykrawania łopatki), z dodatkiem przypraw i mączki ziemniaczanej
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	*blok o równych i gładkich powierzchniach otoczony* nieznaczną ilością galarety; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu na powierzchni bloku
	barwa	mięsa — różowa, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — jasnosłomkowa
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała lub półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa — różowa do ciemnoróżowej tkanki tłuszczowej — biała do białoróżowej
	związanie	plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	wieprzowina chuda w kawałkach wielkości około 25 ÷ 35 mm, związana masą wiążącą z wieprzowiny ścięgnistej drobno rozdrobnionej; niedopuszczalna obecność twardych ścięgien; dopuszczalne otworki wielkości do 2 mm, wypełnione powietrzem
Kruchość		konserwa krucha
Smak i zapach		właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego, z dodatkiem mączki ziemniaczanej; *zapach aromatyczny; smak umiarkowanie* słony

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto *konserwy* g	Dopuszczalne odchy*lenia* g
	okrągłe	102×119	870	−15 ÷ +15

Wymagania chemiczne	zawartość skrobi, % nie więcej niż	3
	zawartość soli (NaCl), %	1,8 ÷ 2,8

ZAŁĄCZNIK 67

BOCZEK Z GROCHEM SZYFR 551

<table>
<tr><td>Określenia</td><td colspan="4">konserwa Boczek z grochem szyfr 551 wyprodukowana z boczku wieprzowego, peklowanego, wędzonego z dodatkiem grochu, smalcu i przypraw</td></tr>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny konserwy</td><td colspan="4">po otwaciu puszki widoczny boczek i ziarna grochu, między ziarnami grochu nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu</td></tr>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa — różowa do czerwonej,
tłuszczu — biała z odcieniem różowym,
grochu — jasnożółta,
wytopionego tłuszczu — biała do kremowej</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">w temperaturze 18°C konserwa może rozpadać się na kawałki mięsa i ziarna grochu; po podgrzaniu do temperatury 60°C — konserwa rozsypuje się; boczek i groch — miękkie, lecz nie rozgotowane; ziarna grochu pozostają w całości; nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu oraz rosołu występuje w postaci sosu</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">wędzony boczek w jednym kawałku lub w jednym kawałku z małą dokładką i ziarna grochu — wymieszane z cebulą, związane zestalonym sosem</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z peklowanego boczku wędzonego i grochu, wyczuwalne wędzenie i dodane przyprawy</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>400</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Zawartość części stałych, i płynnych, g, około	po podgrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C				
	przez 20 min	przez 10 min			
	puszki 102×119	puszki 102×63	puszki 76×102,5	puszki 102×47	puszki 76×55
— boczku	195	95	90	65	45
— grochu	150	75	70	53	35
— zalewy	505	255	240	182	120

Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż	63
	zawartość tłuszczu, %	12 ÷ 25
	zawartość soli (NaCl), %	0,8 ÷ 1,6

ZAŁĄCZNIK 68

WIEPRZOWINA Z FALOSĄ W SOSIE POMIDOROWYM SZYFR 567

Określenia	konserwa Wieprzowina z fasolą w sosie pomidorowym szyfr 567 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem fasoli białej, sosu pomidorowego i przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne ziarna fasoli częściowo pokryte zestalonym sosem pomidorowym; blok mięsa ułożony od strony dna puszki; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu między ziarnami fasoli
Barwa	mięsa — jasnoszara z odcieniem różowym, tkanki tłuszczowej — biała z odcieniem kremowym i różowym, sosu — jasnoceglasta, charakterstyczna dla koncentratu pomidorowego, wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem różowokremowym, fasoli — jasnosłomkowa do jasnożółtej

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">mało zwięzła
a) w temperaturze 18°C — blok może rozpadać się na poszczególne składniki,
b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — blok rozpada się;
fasola miękka, lecz nie rozgotowana, ziarna pozostają w całości; mięso miękkie, lecz nie rozpada się na poszczególne włókna; niewielkie ilości sosu pomidorowego i wytopionego tłuszczu występują osobno w postaci zawiesistej zalewy</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">wieprzowina tłusta w kawałkach wielkości około 25 ÷ 35 mm, wymieszana z mączką ziemniaczaną i przyprawami, tworzy jednolity blok mięsa; na mięso nałożona warstwa fasoli, z przywartym do ziaren sosem pomidorowym; fasola powinna być jednej odmiany (Jaś, Bomba lub Perła)</td></tr>
<tr><td>Kruchość</td><td colspan="4">kawałki mięsa kruche</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa wieprzowego, niepeklowanego i fasoli; wyczuwalne przyprawy, szczególnie koncentrat pomidorowy</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>400</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Zawartość części stałych i płynnych, g, około</td><td colspan="5">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td>przez 20 min</td><td colspan="4">przez 10 min</td></tr>
<tr><td>puszki 102×119</td><td>puszki 102×63</td><td>puszki 76×102,5</td><td>puszki 102×47</td><td>puszki 76×55</td></tr>
<tr><td>— mięsa</td><td>255</td><td>128</td><td>120</td><td>90</td><td>260</td></tr>
<tr><td>— fasoli
— sosu</td><td>465
130</td><td>232
65</td><td>220
60</td><td>165
45</td><td>110
30</td></tr>
</table>

cd. tablicy

Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %	70 5 ÷ 12 0,8 ÷ 1,6

ZAŁĄCZNIK 69

WOŁOWINA Z KASZĄ GRYCZANĄ SZYFR 568

Określenia	konserwa Wołowina z kaszą gryczaną szyfr 568 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa wołowego oraz średnio rozdrobnionego podgardla — z dodatkiem kaszy gryczanej i przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	blok o gładkich powierzchniach; dopuszczalny wytopiony tłuszcz
Barwa	mięsa — brunatna z odcieniem ciemnoczerwonym, tkanki tłuszczowej — biała, kaszy — szara
Konsystencja	bloku — ścisła a) w temperaturze 18°C — blok konserwy dobrze związany, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — konserwa rozpada się; kasza miękka, rozsypuje się; mięso miękkie, lecz nie przegotowane; kawałki tłuszczu — miękkie, pastowate; zalewa i wytopiony tłuszcz wchłonięte przez kaszę
Układ i jakość składników	wołowina w kawałkach wielkości około 20 ÷ 35 mm; podgardle w kawałkach wielkości około 18 mm; całość wymieszana z podsmażoną cebulą, uprużoną kaszą oraz przyprawami; związana zestaloną zalewą z gotowania kości i włoszczyzny
Kruchość	kawałki mięsa dość kruche
Smak i zapach	właściwe dla konserwy sterylizowanej z niepeklowanej wołowiny, kaszy gryczanej i tłuszczu, z wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw, szczególnie podsmażonej cebuli

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10

Zawartość składników, g, około	puszki 102×63	puszki 102×47	puszki 76×55
— mięsa	130	90	60
— kaszy	295	200	140

Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	1,5 ÷ 2,2

ZAŁĄCZNIK 70

GŁOWIZNA Z GROCHEM PURÉE SZYFR 571

Określenia	konserwa Głowizna z grochem purée szyfr 571 wyprodukowana z niepeklowanego, grubo rozdrobnionego mięsa z głów wieprzowych, z dodatkiem suchego grochu i przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne kawałki mięsa pokryte częściowo zestalonym sosem; na dnie puszki warstwa grochu purée; dopuszczalne niewielkie wystąpienie tłuszczu i galarety na powierzchni bloku oraz lekkie wgłębienie na powierzchni górnej, spowodowane przywarciem części masy do wieczka puszki
Barwa	mięsa — szaroróżowa, tkanki tłuszczowej — biała, grochu purée — kremoworóżowa
Konsystencja	a) w temperaturze 18°C — konserwa nie rozpada się; mięso może oddzielać się od grochu, b) po podgrzaniu do temperatury 60°C — konserwa rozpada się; mięso miękkie, lecz nie rozgotowane; zalewa i nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu występują w postaci płynu

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">kawałki mięsa z głów wieprzowych wielkości około 20 mm, groch purée i przyprawy; wszystkie składniki związane zestalonym sosem</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z niepeklowanego mięsa z głów wieprzowych z grochem purée, z wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>Zawartość części stałych i płynnych, g, około</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C przez 10 min</td></tr>
<tr><td>— głowizny
— grochu
— sosu</td><td colspan="4">45
115
40</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość wody, %, nie więcej niż
zawartość tłuszczu, %
zawartość soli (NaCl), %</td><td>65
10 ÷ 20
0,8 ÷ 1,6</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 71

PILAW Z KASZĄ PERŁOWĄ I WIEPRZOWINĄ SZYFR 605

Określenia	konserwa Pilaw z kaszą perłową i wieprzowiną szyfr 605 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego (pochodzącego z wykrawania łopatek lub karkówek) pokrojonego w kawałki, z dodatkiem kaszy perłowej, warzyw i przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	blok kształtu użytej puszki o dość równych powierzchniach; pod wieczkiem dopuszczalne wgłębienie i niewielka ilość wytopionego tłuszczu

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa — jasnobrunatna, na przekroju — szaro-różowa,
tłuszczu — biała,
warzyw i kaszy — właściwa dla poszczególnych surowców;
dopuszczalny odcień konserwy różowopomarańczowy, charakterystyczny dla dodanego koncentratu pomidorowego</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">konserwa dość ścisła stanowi nie rozpadający się blok, przy ucisku blok rozsypuje się; mięso kruche, miękkie, kawałki nie rozpadają się;
tłuszcz — miękki; kasza — ziarna nie rozklejone, miękkie; warzywa — miękkie, lecz nie rozgotowane</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">mięso w kawałkach kształtu nieregularnej kostki o boku około 20 mm, wymieszane z ugotowaną kaszą, przyprawami i warzywami, rozdrobnionymi na wiórki lub cząstki o średnicy około 5 mm</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">charakterystyczne dla mięsa wieprzowego, niepeklowanego, duszonego z kaszą perłową, z wyraźnym wyczuciem warzyw i przypraw, szczególnie koncentratu pomidorowego</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−15 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×102,5</td><td>400</td><td>−10 ÷ +15</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>76×55</td><td>200</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość wody, %, nie więcej niż
zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż
zawartość białka, %, nie mniej niż
zawartość soli (NaCl), %</td><td>68
14
8
1,0 ÷ 1,8</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 72

RISOTTO Z WIEPRZOWINĄ SZYFR 606

Określenia	konserwa Risotto z wieprzowiną szyfr 606 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego (z wykrawania łopatek lub karkówek) pokrojonego w kawałki, z dodatkiem ryżu, warzyw i przypraw
Wygląd zewnętrzny konserwy	blok kształtu puszki o dość równych powierzchniach; od strony wieczka dopuszczalne wgłębienia i niewielka ilość wytopionego tłuszczu; na powierzchni widoczne ziarna ryżu, kawałki mięsa i tłuszczu oraz cząstki warzyw
Barwa	mięsa — szara z odcieniem różowym do brunatnej, tłuszczu — jasnokremowa, ryżu — biała z odcieniem szarawym, warzyw — właściwa dla poszczególnych surowców; *dopuszczalny odcień konserwy różowopomarańczowy*, charakterystyczny dla dodatku koncentratu pomidorowego
Konsystencja	bloku — zwięzła; na zimno konserwa stanowi blok nie rozpadający się przy lekkim ucisku; po podgrzaniu blok konserwy rozpada się; mięso kruche, miękkie, nie przegotowane; ryż miękki, ziarna nie rozklejone zachowują kształt; warzywa miękkie, lecz nie rozgotowane
Układ i jakość składników	kawałki mięsa kształtu nieregularnej kostki o boku około 20 mm, wymieszane z ugotowanym ryżem, przyprawami i warzywami rozdrobnionymi na wiórki lub cząstki wielkości około 5 mm
Smak i zapach	charakterystyczne dla mięsa wieprzowego, niepeklowanego, duszonego z ryżem, z wyraźnym wyczuciem warzyw i przypraw, szczególnie koncentratu pomidorowego

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			69
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			14
	zawartość białka, %, nie mniej niż			7
	zawartość soli (NaCl), %			1,0 ÷ 1,8

ZAŁĄCZNIK 73

KONSERWA WOŁOWO-WIEPRZOWA Z WARZYWAMI SZYFR 636

Określenia	Konserwa wołowo-wieprzowa z warzywami szyfr 636 wyprodukowana z mięsa wołowego i wieprzowego niepeklowanego, grubo rozdrobnionego oraz skórek wieprzowych z dodatkiem groszku zielonego, marchwi i przypraw; wsad mięsa surowego powyżej 50% składników
Wygląd zewnętrzny konserwy	blok konserwy otoczony zestaloną lub półpłynną galaretą z niewielką ilością wytopionego tłuszczu; na powierzchni bloku widoczne kawałki mięsa wołowego i wieprzowego oraz warzyw — groszku zielonego i marchwi
Barwa	mięsa — beżowobrązowa; dopuszczalny odcień różowy, groszku — zielona, marchwi — pomarańczowa, galarety — od jasno- do ciemnobursztynowej, klarowna
Konsystencja	bloku — zwięzła; na zimno konserwa stanowi nie rozpadający się blok; po podgrzaniu blok konserwy rozpada się; mięso — miękkie, kruche, nie przegotowane; warzywa miękkie lecz nie rozgotowane; galareta w temperaturze 18°C — stała lub półpłynna

cd. tablicy

Układ i jakość składników	kawałki mięsa grubo rozdrobnionego oraz ziarna groszku i kostki marchwi związane galaretą			
Smak i zapach	typowe dla mięsa wołowego i wieprzowego, niepeklowanego, gotowanego z dodatkiem warzyw i przypraw; smak pikantny, z wyraźną wyczuwalnością papryki			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +10
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż	25			
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %			1,3 ÷ 1,8

ZAŁĄCZNIK 74

WOŁOWINA Z WARZYWAMI SZYFR 637

Określenia	konserwa Wołowina z warzywami szyfr 637 wyprodukowana z mięsa wołowego niepeklowanego grubo i średnio rozdrobnionego i skórek wieprzowych, z dodatkiem groszku zielonego, marchwi i przypraw; wsad mięsa surowego powyżej 50% składników
Wygląd zewnętrzny konserwy	blok konserwy otoczony zestaloną lub półpłynną galaretą z niewielką ilością wytopionego tłuszczu; na powierzchni bloku widoczne kawałki mięsa wołowego oraz warzywa — ziarna groszku i kostki marchwi
Barwa	mięsa — beżowobrązowa; dopuszczalny odcień różowy, groszku — zielona, marchwi — pomarańczowa, galarety — od jasno- do ciemnobursztynowej, klarowna

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">bloku — zwięzła;
na zimno konserwa stanowi nie rozpadający się blok; po podgrzaniu blok konserwy rozpada się;
mięso — miękkie, kruche nie przegotowane;
warzywa miękkie, nie rozgotowane;
galareta w temperaturze 18°C — stała lub półpłynna</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">kawałki mięsa grubo i średnio rozdrobnionego wymieszane z ziarnami groszku i kostkami marchwi, związane farszem i galaretą</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">typowe dla mięsa wołowego niepeklowanego, gotowanego, z dodatkiem warzyw i przypraw; smak pikantny, z wyraźną wyczuwalnością papryki</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">25</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,3 ÷ 1,8</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 75

WIEPRZOWINA Z WARZYWAMI SZYFR 638

Określenia	konserwa Wieprzowina z warzywami szyfr 638 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego i skórek wieprzowych, z dodatkiem groszku zielonego, marchwi i przypraw; wsad mięsa surowego powyżej 50% składników
Wygląd zewnętrzy konserwy	blok otoczony zestaloną lub półpłynną galaretą z niewielką ilością wytopionego tłuszczu; na powierzchni bloku widoczne kawałki mięsa wieprzowego oraz warzyw — groszku zielonego i marchwi

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Barwa</td><td colspan="4">mięsa — beżoworóżowa,
groszku — zielona,
marchwi — pomarańczowa,
galarety — bursztynowa, klarowna</td></tr>
<tr><td>Konsystencja</td><td colspan="4">bloku — zwięzła;
na zimno konserwa stanowi nie rozpadający się blok; po podgrzaniu blok konserwy rozpada się; mięso miękkie, kruche, nie przegotowane; warzywa miękkie, nie rozgotowane; galareta w temperaturze 18°C — stała lub półpłynna</td></tr>
<tr><td>Układ i jakość składników</td><td colspan="4">kawałki mięsa grubo rozdrobnionego wymieszane z ziarnami groszku i kostkami marchwi, związane farszem i galaretą</td></tr>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">typowe dla mięsa wieprzowego, niepeklowanego gotowanego, z dodatkiem warzyw i przypraw; smak pikantny</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>300</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, nie więcej niż</td><td colspan="4">25</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,3 ÷ 1,8</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 76

PASZTET POPULARNY SZYFR 501

Określenia	konserwa Pasztet popularny szyfr 501 wyprodukowana z tłuszczu wieprzowego, płuc, wątroby, masy tłuszczowo-białkowej z odmięśniania kości, skórek, z dodatkiem plazmy i preparatu białkowego niemięsnego oraz przypraw

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok konserwy o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne lekkie wgłębienie na powierzchni górnej, spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka puszki; dopuszczalne niewielkie miejscowe wystąpienie galarety i tłuszczu
	barwa	masy mięsno-tłuszczowej — beżowokremowa; dopuszczalny odcień różowy, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — bursztynowa
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata, galarety — półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	jednolita — beżowokremowa; dopuszczalny odcień różowy
	konsystencja	miękka, smarowna; niedopuszczalna ziarnistość masy
	układ i jakość składników	wszystkie składniki drobno rozdrobnione i kutrowane; dopuszczalne drobne otworki powietrzne średnicy około 1 mm; niedopuszczalne skupiska wytopionego tłuszczu i galarety
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego z podrobów, tłuszczu i innych użytych składników, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy				
	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	830	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	415	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	280	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5

Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż	60
	zawartość tłuszczu, %	28 ÷ 38
	zawartość soli (NaCl), %	1,4 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 77

PASZTET LUKSUSOWY SZYFR 503 i 5031

Określenia		konserwa Pasztet luksusowy szyfr 503 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego, tłuszczu i wątroby, z dodatkiem plazmy, preparatu białkowego niemięsnego i przypraw; szyfr 5031 — wyprodukowana z niepeklowanego mięsa cielęcego i wieprzowego, tłuszczu i wątroby, z dodatkiem plazmy i preparatu białkowego niemięsnego oraz przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne miejscowe niewielkie wystąpienie galarety i wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — beżowokremowa z odcieniem różowym, wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem kremowym, galarety — słomkowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie galarety
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata, galarety — półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	masy mięsno-tłuszczowej — jednolita, beżowokremowa, dopuszczalny odcień różowy
	konsystencja	miękka, pastowata; niedopuszczalna ziarnistość masy
	układ i jakość składników	wszystkie składniki drobno rozdrobnione i kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne drobne otworki powietrzne; dopuszczalne pojedyncze oczka wytopionego tłuszczu i galarety średnicy do 1 mm; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego, wyprodukowanego z użytych składników, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw; smak delikatny, niezbyt słony

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	830	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	415	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	280	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne	zawartość wody, % nie więcej niż			52
	zawartość tłuszczu, %			34 ÷ 44
	zawartość soli (NaCl), %			1,4 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 78

PASZTET WIEJSKI SZYFR 513

Określenia		konserwa Pasztet wiejski szyfr 513 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa z głów wieprzowych, wieprzowiny tłustej, podgardla oraz wątroby, z dodatkiem przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne lekkie wgłębienia na powierzchni górnej, spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka puszki; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu na powierzchni bloku
	barwa	bloku — jasnobeżowa z odcieniem kremowym, wytopionego tłuszczu — biała
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata
Wygląd bloku na przekroju	barwa	masy mięsnej — jednolita, jasnobeżowa z odcieniem kremowym, kostek tłuszczu — biała z odcieniem szarym
	konsystencja	konsystencja miękka, pastowata; niedopuszczalna ziarnistość masy; całość stanowi jednolitą masę

cd. tablicy

Wygląd bloku na przekroju	układ i jakość składników	wszystkie składniki, z wyjątkiem podgardla drobno rozdrobnione i kutrowane, wymieszane z przyprawami; podgardle w kostkach o krawędzi około 8 mm; całość dokładnie wymieszana; majeranek może być nieznacznie widoczny; dopuszczalne nieliczne otworki powietrzne; dopuszczalne pojedyncze oczka wytopionego tłuszczu oraz miejscowe osadzenie galarety			
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego z masek i mięsa z głów wieprzowych, wątroby i tłuszczu, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe	76×102,5	380	−20 ÷ +20
		okrągłe	102×47	280	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne		zawartość wody, %, nie więcej niż			58
		zawartość tłuszczu, %			25 ÷ 32
		zawartość soli (NaCl), %			1,2 ÷ 1,8

ZAŁĄCZNIK 79

PASZTET TURYSTYCZNY SZYFR 515

Określenia		konserwa Pasztet turystyczny szyfr 515 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa z głów wieprzowych, wątroby i mózgów, z dodatkiem przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne lekkie wgłębienie na powierzchni górnej, spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka puszki; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu na powierzchni bloku

cd. tablicy

Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	barwa	bloku — jasnobeżowa z odcieniem kremowym, wytopionego tłuszczu — biała			
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata			
Wygląd bloku na przekroju	barwa	jednolita — jasnobeżowa z odcieniem kremowym; dopuszczalny odcień różowy			
	konsystencja	miękka, pastowata; całość stanowi jednolitą, związaną masę; niedopuszczalna ziarnistość			
	układ i jakość składników	mięso z ugotowanych głów wieprzowych, sparzona wątroba i mózgi, drobno rozdrobnione, kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne otworki powietrzne, pojedyncze oczka wytopionego tłuszczu lub miejscowe osadzenie galarety			
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego z mięsa z głów wieprzowych oraz podrobów, z wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe	76×102,5	380	−20 ÷ +20
		okrągłe	102×47	280	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne		zawartość wody, %, nie więcej niż			58
		zawartość tłuszczu, %			15 ÷ 30
		zawartość soli (NaCl), %			1,2 ÷ 1,8

ZAŁĄCZNIK 80

PASZTET LEGNICKI SZYFR 516

Określenia	konserwa Pasztet legnicki szyfr 516 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wołowego i wieprzowego, tłuszczu, wątroby, śledziony i skwarków, z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego i przypraw

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="3">Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>powierzchnia</td><td colspan="4">blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalna niewielka ilość galarety i wytopionego tłuszczu</td></tr>
<tr><td>barwa</td><td colspan="4">masy pasztetu — beżowokremowa,
wytopionego tłuszczu — biała do jasnokremowej,
galarety — słomkowa do bursztynowej; dopuszczalne lekkie zmętnienie galarety</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku — miękka, pastowata,
galarety — półpłynna w temperaturze 18°C</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">jednolita beżowokremowa; dopuszczalny odcień różowy</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">miękka, pastowata; dopuszczalna nieznaczna ziarnistość masy; całość stanowi jednolity związany blok</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">wszystkie składniki drobno rozdrobnione, kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne niewielkie otworki powietrzne; przyprawy nieznacznie widoczne; niedopuszczalne skupiska galarety i tłuszczu</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla pasztetu mięsno-podrobowego, z wyczuciem wątroby i skwarków oraz dodanych przypraw; smak łagodny, umiarkowanie słony</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe
okrągłe</td><td>102×63
102×47
76×55</td><td>415
280
190</td><td>−10 ÷ +15
−10 ÷ +10
−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość wody, %, nie więcej niż
zawartość tłuszczu, %
zawartość soli (NaCl), %</td><td>64
15 ÷ 24
1,2 ÷ 1,8</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 81

PASZTET SZCZECIŃSKI SZYFR 518

Określenia		konserwa Pasztet szczeciński szyfr 518 wyprodukowana z wątroby, płuc, śledziony, mózgów, wymion, otoki (lub tłuszczu drobnego) i skórek z dodatkiem przypraw			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu i galarety na powierzchni bloku			
	barwa	masy podrobowo-tłuszczowej — jasnobeżowa do beżowej z odcieniem kremowym, wytopionego tłuszczu — jasnokremowa do kremowej, galarety — jasnobursztynowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie galarety			
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata, galarety — półpłynna w temperaturze 18°C			
Wygląd bloku na przekroju	barwa	jednolita, jasnobeżowa do beżowej z odcieniem kremowym; dopuszczalny odcień różowy			
	konsystencja	miękka, pastowata; dopuszczalna nieznaczna ziarnistość masy			
	układ i jakość składników	wszystkie składniki drobno rozdrobnione, kutrowane; dopuszczalne nieliczne drobne otworki powietrzne; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne			
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego z podrobów, z wyczuwalnym smakiem przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe okrągłe okrągłe	102×119 76×102,5 102×47	830 380 300	−10 ÷ +15 −10 ÷ +10 −10 ÷ +10
Wymagania chemiczne		zawartość wody, %, nie więcej niż zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %			65 15 ÷ 25 1,4 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 82

PASZTET DELIKATESOWY SZYFR 525

Określenia		konserwa Pasztet delikatesowy szyfr 525 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa wieprzowego i wołowego, podgardla skórowanego, wątroby i masy jajowej, z dodatkiem przypraw			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne niewielkie, miejscowe wystąpienie galarety i wytopionego tłuszczu; dopuszczalne lekkie wgłębienie na powierzchni górnej, spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka puszki			
	barwa	masy mięsno-tłuszczowej — beżowokremowa; dopuszczalny odcień różowy, wytopionego tłuszczu — kremowa, galarety — słomkowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie galarety			
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata, galarety — półpłynna w temperaturze 18°C			
Wygląd bloku na przekroju	barwa	jednolita — beżowokremowa, dopuszczalny odcień różowy			
	konsystencja	miękka, pastowata, bardzo pulchna i delikatna; niedopuszczalna ziarnistość masy			
	układ i jakość składników	wszystkie składniki drobno rozdrobnione i kutrowane; dopuszczalne pojedyncze oczka wytopionego tłuszczu o średnicy do 1 mm; dopuszczalne nieliczne otworki powietrzne o średnicy do 2 mm			
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu mięsnego sterylizowanego, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem wątroby i dodatkowych przypraw; smak bardzo delikatny, lekko pikantny, umiarkowanie słony			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g	
	okrągłe	102×47	260	−10 ÷ +10	
	okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10	
	okrągłe	76×28	90	−5 ÷ +5	

cd. tablicy

Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %	60 28 ÷ 38 1,4 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 83

PASZTET KIELECKI SZYFR 526

Określenia		konserwa Pasztet kielecki szyfr 526 wyprodukowana z surowców niepeklowanych, tłuszczu, wątroby, mięsa, kazeinianu sodu, drożdży spożywczych suszonych, mączki ziemniaczanej oraz przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne miejscowe niewielkie wystąpienie wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — beżowokremowa, wytopionego tłuszczu — biała z odcieniem szarym
	konsystencja	miękka, pastowata
Wygląd bloku na przekroju	barwa	masa pasztetu — jednolita, beżowokremowa; dopuszczalny odcień różowy
	konsystencja	miękka, pastowata; niedopuszczalna ziarnistość masy
	układ i jakość składników	wszystkie składniki drobno rozdrobnione i kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne otworki powietrzne; niedopuszczalne skupiska wytopionego tłuszczu i galarety
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego; smak delikatny, umiarkowanie słony, z wyczuwalnym charakterystycznym smakiem wątroby, przypraw i użytych dodatków

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	415	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	300	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−10 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			58
	zawartość tłuszczu, %			25 ÷ 35
	zawartość skrobi, %, nie więcej niż			6
	zawartość soli (NaCl), %			1,4 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 84

PASZTET RZESZOWSKI SZYFR 532

Określenia		konserwa Pasztet rzeszowski szyfr 532 wyprodukowana z wątroby, mięsa wieprzowego niepeklowanego, skwarków jadalnych, z dodatkiem mączki ziemniaczanej i przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne wystąpienie galarety i wytopionego tłuszczu
	barwa	bloku — beżowokremowa, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — bursztynowa, z lekkim zmętnieniem
	konsystencja	bloku — miękka, pastowata, galarety — półpłynna w temperaturze 18°C
Wygląd bloku na przekroju	barwa	jednolita, beżowokremowa; dopuszczalny lekki odcień różowy
	konsystencja	miękka, pastowata
	układ i jakość składników	wszystkie składniki drobno rozdrobnione i kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne otworki powietrzne

cd. tablicy

Smak i zapach	charakterystyczne dla pasztetu sterylizowanego z mięsa wieprzowego, tłuszczu, skwarków wieprzowych, z wyczuwalnym smakiem wątroby i dodanych przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	415	−10 ÷ +15
	okrągłe	102×47	280	−10 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			62
	zawartość tłuszczu, %			22 ÷ 32
	zawartość soli (NaCl), %			1,4 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 85

PASZTET MAZOWIECKI SZYFR 545

Określenia		konserwa Pasztet mazowiecki szyfr 545 wyprodukowana z niepeklowanych surowców podrobowych, mięsnych i tłuszczowych, z dodatkiem plazmy, preparatu białkowego niemięsnego oraz przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok pasztetu o równych i gładkich powierzchniach; dopuszczalne lekkie wgłębienie na powierzchni górnej, spowodowane przywarciem części pasztetu do wieczka puszki; dopuszczalne niewielkie, miejscowe wystąpienie galarety i tłuszczu
	barwa	masy mięsno-tłuszczowej — beżowokremowa; dopuszczalny odcień różowy, wytopionego tłuszczu — biała do białokremowej, galarety — słomkowa do bursztynowej; dopuszczalne zmętnienie galarety
	konsystencja	miękka, pastowata; galareta w temperaturze 18°C — półpłynna

cd. tablicy

Wygląd bloku na przekroju	barwa	jednolita — beżowokremowa; dopuszczalny odcień różowy			
	konsystencja	miękka, pastowata (do mazistej); dopuszczalna nieznaczna ziarnistość masy			
	układ i jakość składników	wszystkie składniki drobno rozdrobnione i kutrowane, wymieszane z przyprawami; dopuszczalne drobne otworki powietrza; niedopuszczalne skupiska tłuszczu i galarety o średnicy powyżej 3 mm; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne			
Smak i zapach		właściwe dla pasztetu sterylizowanego z podrobów i tłuszczu, z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego; wyraźnie wyczuwalny dodatek przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy		Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
		okrągłe	102×119	830	−15 ÷ +15
		okrągłe	102×63	410	−10 ÷ +15
		okrągłe	102×102,5	380	−10 ÷ +15
		okrągłe	102×47	290	−10 ÷ +15
		okrągłe	76×55	190	−10 ÷ +10
		okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +10
Wymagania chemiczne		zawartość wody, %, nie więcej niż			60
		zawartość tłuszczu, %			24 ÷ 34
		zawartość soli (NaCl), %			1,4 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 86

GŁOWIZNA SZYFR 409, 4091

Określenia	konserwa Głowizna wyprodukowana z peklowanych podrobów i mięsa szyfr 409 — z grubo rozdrobnionego mięsa i masek z głów wieprzowych, serc i ozorków wieprzowych oraz drobno rozdrobnionych skórek wieprzowych z dodatkiem przypraw,

cd. tablicy

Określenia		konserwa Głowizna wyprodukowana z peklowanych podrobów i mięsa szyfr 4091 — z grubo rodrobnionego mięsa i masek z głów wieprzowych, mięsa wołowego i drobno rozdrobnionych skórek wieprzowych, z dodatkiem przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o gładkich i równych powierzchniach otoczony galaretą; dopuszczalna nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu na powierzchni konserwy
	barwa	mięsa — niejednolita, od różowej do ciemnoczerwonej, tkanki tłuszczowej — biała do białej z odcieniem szarym lub różowym, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — słomkowożółta do bursztynowej; dopuszczalne lekkie zmętnienie
	konsystencja	bloku — ścisła, galarety — stała w temperaturze 18°C; niedopuszczalna galareta płynna
Wygląd bloku na przekroju	barwa	mięsa z głów wieprzowych — jasnoróżowa do różowej, ozorków — jasnoróżowa do ciemnoróżowej, serc i wołowiny — od ciemnoróżowej do ciemnoczerwonej, tkanki tłuszczowej — biała; dopuszczalny odcień szary lub różowy, masy wiążącej — szara, galarety — słomkowa; dopuszczalne lekkie zmętnienie
	konsystencja	konserwa stanowi zwarty blok o ścisłej konsystencji; plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać
	układ i jakość składników	mięso z głów wieprzowych w kawałkach o krawędzi około 10 mm, ozory, serca i wołowina — w kawałkach o boku 15 mm, skórki drobno rozdrobnione; wszystkie składniki dokładnie wymieszane, związane galaretą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników lub szczeliny nie wypełnione galaretą

cd. tablicy

Smak i zapach	charakterystyczne dla konserw sterylizowanych z peklowanego mięsa z głów wieprzowych; w konserwie 409 wyraźnie wyczuwalny smak ozorów i serc; dodane przyprawy mogą być widoczne i wyczuwalne			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	850	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +15
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			70
	zawartość soli (NaCl), %			2,0 ÷ 3,2

ZAŁĄCZNIK 87

SALCESON SAPERSKI SZYFR 428

Określenia	konserwa Salceson saperski szyfr 428 wyprodukowana z niepeklowanego, gotowanego mięsa i masek z głów wieprzowych oraz mięsa wołowego, wątroby i skórek wieprzowych, drobno rozdrobnionych, z dodatkiem przypraw
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	blok o równych powierzchniach; dopuszczalna nierówna powierzchnia od strony wieczka oraz nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu na powierzchni bloku konserwy
Barwa	bloku — od beżowej do ciemnobeżowej, mięsa i masek z głów wieprzowych — beżowa z odcieniem różowawym, kawałków tłuszczu — biała z odcieniem szarym lub lekko różowym, masy wiążącej — beżowa z odcieniem brunatnym, wytopionego tłuszczu — szarobiała, galarety — beżowożółtawa, lekko mętna
Konsystencja	salceson tworzy jednolity dobrze związany blok, galareta — stała w temperaturze 18°C

cd. tablicy

Układ i jakość składników	mięso i maski z głów wieprzowych w kawałkach o krawędzi około 18 mm, skórki drobno rozdrobnione; wszystkie składniki dokładnie wymieszane, związane masą wiążącą z mięsa wołowego i wątroby; dopuszczalne nieliczne otworki powietrzne; rozdrobnione przyprawy mogą być widoczne			
Smak i zapach	charakterystyczne dla konserw sterylizowanych z mięsa i masek z głów wieprzowych, z wyczuwanym smakiem wątroby i dodanych przypraw			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			60
	zawartość tłuszczu, %			20 ÷ 30
	zawartość soli (NaCl), %			1,5 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 88

GŁOWIZNA WOŁOWA SZYFR 474, 4741

Określenia		konserwa Głowizna wołowa szyfr 474 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa pochodzącego z wykrawania głów wołowych, tłuszczu drobnego i skórek wieprzowych, z dodatkiem przypraw; konserwa 4741 — jak 474, lecz z peklowanego mięsa z głów wołowych
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok kształtu puszki o równych powierzchniach, otoczony galaretą; od strony wieczka lub denka oraz na części powierzchni bocznej dopuszczalny wytopiony tłuszcz
	barwa	mięsa — w konserwie 474 — beżowobrązowa, w konserwie 4741 — czerwona, wytopionego tłuszczu — kremowożółta do pomarańczowej, galarety — ciemnobursztynowa, klarowna

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Wygląd zewnętrzny bloku konserwy</td><td>konsystencja</td><td colspan="4">bloku w temperaturze 15°C — dość ścisła; konserwa stanowi jednolity blok;
galarety w temperaturze 15°C — stała lub półpłynna</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td colspan="4">mięsa w konserwie 474 — beżowobrązowa z dopuszczalnym lekkim odcieniem czerwonym, w konserwie 4741 — czerwona do ciemnoczerwonej,
tłuszczu — kremowa, z odcieniem żółtym lub pomarańczowym</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="4">ścisła; związanie dobre umożliwiające krojenie konserwy w plastry;
mięso nierozgotowane, przy nacisku nie powinno rozdzielać się na poszczególne włókna</td></tr>
<tr><td>układ i jakość składników</td><td colspan="4">wołowina kl. II w kawałkach o grubym rozdrobnieniu, tłuszcz średnio rozdrobniony; całość związana masą wiążącą z wołowiny kl. IV *i skórek; niedopuszczalne skupiska tłuszczu;* przyprawy, oprócz podsmażonej cebuli — mało widoczne</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z mięsa z głów wołowych (w konserwie 474 — niepeklowanego, a 4741 — peklowanego); przyprawy wyraźnie wyczuwalne, zwłaszcza pieprz i cebula</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe
okrągłe</td><td>102×63
102×47</td><td>425
300</td><td>−10 ÷ +10
−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety, %, *nie więcej niż*</td><td colspan="4">35</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>2,0 ÷ 2,9</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 89

KASZANKA ŁÓDZKA SZYFR 547

Określenia	konserwa Kaszanka łódzka szyfr 547 wyprodukowana z niepeklowanego mięsa i masek z głów wieprzowych, tłuszczu drobnego, wątroby wieprzowej, skórek, krwi i kaszy gryczanej, z dodatkiem przypraw			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	foremny blok kształtu walca, o równych powierzchniach; na powierzchni dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu			
Barwa	blok konserwy barwy brązowo-czarnej z widocznymi oczkami kaszy, typowy dla kaszanek — z widocznymi kawałkami wątroby			
Konsystencja	bloku po wyjęciu z puszki stała, na przekroju lekko ścisła, związanie dobre; konserwa tworzy jednolity blok			
Układ i jakość składników	mięso i wątroba średnio rozdrobnione; pozostałe składniki drobno rozdrobnione, wymieszane z krwią i kaszą gryczaną, równomiernie rozmieszczone na przekroju; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne			
Smak i zapach	charakterystyczne dla konserw podrobowych, sporządzonych z mięsa, tłuszczu i krwi, z dodatkiem kaszy; krew i kasza gryczana wyraźnie wyczuwalne			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×63	445	−10 ÷ +15
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, % zawartość soli (NaCl), %			18 ÷ 25 1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 90

KASZANKA KURPIOWSKA SZYFR 572

Określenia	konserwa Kaszanka kurpiowska szyfr 572 wyprodukowana z niepeklowanego, drobno rozdrobnionego mięsa z głów wieprzowych, mięsa wołowego, tłuszczu drobnego, krwi i kaszy jęczmiennej, z dodatkiem przypraw			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	blok o równych powierzchniach; dopuszczalne niewielkie wgłębienie na powierzchni bloku oraz nieznaczna ilość wytopionego tłuszczu			
Barwa	bloku — ciemnobrązowa z odcieniem brunatnym, kaszy — jasnoszara do szarej, wytopionego tłuszczu — szarokremowa			
Konsystencja	konserwa stanowi jednolity blok o dobrym związaniu; konsystencja miękka, lekko elastyczna			
Układ i jakość składników	wszystkie składniki mięsne i tłuszczowe drobno rozdrobnione, wymieszane z krwią i kaszą jęczmienną, równomiernie rozmieszczone na przekroju; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne			
Smak i zapach	charakterystyczne dla konserw podrobowych gotowanych, wyprodukowanych z mięsa z głów wieprzowych i wołowych, tłuszczu, kaszy jęczmiennej, krwi i przypraw; krew i kasza jęczmienna wyraźnie wyczuwalne; smak łagodny			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	870	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	445	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×55	200	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	100	−5 ÷ +5
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			68
	zawartość tłuszczu, %			10 ÷ 20
	zawartość soli (NaCl), %			1,2 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 91

KASZANKA BALTONOWSKA SZYFR 5722

Określenia	konserwa Kaszanka baltonowska szyfr 5722 wyprodukowana z drobno rozdrobnionego, niepeklowanego mięsa z głów wieprzowych, podgardla, skórek, krwi i kaszy gryczanej, z dodatkiem smalcu i przypraw			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	blok o równych powierzchniach; dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu na powierzchni bloku			
Barwa	bloku — brązowoczarna, z widocznymi oczkami kaszy, typowa dla kaszanek			
Konsystencja	konserwa stanowi jednolity blok o dobrym związaniu			
Układ i jakość składników	wszystkie składniki mięsne i tłuszczowe drobno rozdrobnione, wymieszane z krwią i kaszą gryczaną, równomiernie rozmieszczone na przekroju; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne			
Smak i zapach	charakterystyczne dla konserw podrobowych gotowanych, wyprodukowanych z niepeklowanego mięsa z głów wieprzowych, tłuszczu, krwi i kaszy gryczanej; krew i kasza gryczana wyraźnie wyczuwalne			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	870	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	445	−10 ÷ +15
	okrągłe	76×102,5	400	−10 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, %			18 ÷ 25
	zawartość soli (NaCl), %			1,6 ÷ 2,5

ZAŁĄCZNIK 92

SALCESON MARYNARSKI SZYFR 582

Określenia	konserwa Salceson marynarski szyfr 582 wyprodukowana z grubo rozdrobnionego peklowanego i gotowanego mięsa z głów wieprzowych oraz mięsa wołowego i drobno rozdrobnionych skórek wieprzowych, z dodatkiem przypraw i mleka w proszku			
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	blok o równych i gładkich powierzchniach; na zewnętrznej stronie bloku dopuszczalna cienka warstwa galarety i wytopionego tłuszczu			
Barwa	mięsa — różowa do czerwonej, tkanki tłuszczowej — biała z odcieniem szarym, skórek — beżowa			
Konsystencja	bloku — dość ścisła; konserwa stanowi jednolity blok o dobrym związaniu umożliwiającym krojenie w plastry; galarety — stała w temperaturze 18°C			
Układ i jakość składników	mięso z głów wieprzowych w kawałkach około 20 mm, mięso wołowe i drobno rozdrobnione skórki stanowią masę wiążącą; wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju dają rysunek typowy dla salcesonów; przyprawy mogą być widoczne			
Smak i zapach	charakterystyczne dla wędlin podrobowych gotowanych, wyprodukowanych z peklowanego mięsa z głów wieprzowych, mięsa wołowego i skórek; przyprawy wyczuwalne, szczególnie kminek i czosnek			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe okrągłe	102×119 102×63	850 425	−15 ÷ +20 −10 ÷ +15
Wymagania chemiczne	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż zawartość soli (NaCl), %			25 1,7 ÷ 2,3

ZAŁĄCZNIK 93

SALCESON DOMOWY SZYFR 588

Określenia	konserwa Salceson domowy szyfr 588 wyprodukowana z peklowanego; grubo rozdrobnionego mięsa z głów wieprzowych i podgardla wieprzowego skórowanego oraz rozdrobnionych skórek wieprzowych i mięsa wieprzowego, wymieszanych z krwią i przyprawami			
Wygląd zewnętrzy bloku konserwy	blok o równych powierzchniach; dopuszczalna niewielka ilość wytopionego tłuszczu i ślady galarety na powierzchni bloku			
Barwa	mięsa — ciemnoróżwa z odcieniem czarnym, tkanki tłuszczowej — biała, masy wiążącej — brązowa z odcieniem czarnym, charakterystycznym dla wyrobów krwistych — gotowanych			
Konsystencja	bloku — dość ścisła; salceson tworzy jednolity, dobrze związany blok, galarety i wytopionego tłuszczu — stała w temperaturze 18°C			
Układ i jakość składników	mięso z głów wieprzowych i podgardla w kawałkach wielkości około 10 mm; drobno rozdrobnione mięso wołowe i skórki wieprzowe, wymieszane z krwią — stanowią masę wiążącą; przyprawy mogą być nieznacznie widoczne			
Smak i zapach	charakterystyczne dla salcesonu krwistego z peklowanego mięsa i tłuszczu, z wyraźnym wyczuciem dodanych przypraw; smak delikatny, umiarkowanie słony			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	830	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	425	−10 ÷ +15
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			58
	zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż			25
	zawartość soli (NaCl), %			1,5 ÷ 2,2

ZAŁĄCZNIK 94

FLAKI WOŁOWE W ROSOLE SZYFR 604 i 6041

Określenia	konserwa Flaki wołowe w rosole szyfr 604 wyprodukowana z niepeklowanych żołądków i przedżołądków wołowych, z dodatkiem skórek wieprzowych i przypraw, zalanych zalewą, konserwa 6041 — z dodatkiem preparatu białkowego niemięsnego			
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne flaki wołowe pokrojone w paski, wymieszane z przyprawami i luźno związane zalewą; powierzchnia konserwy może być otoczona nieznaczną ilością wytopionego tłuszczu			
Barwa	flaków — jasnokremowa z odcieniem żółtym i beżowym; niedopuszczalne plamy szarozielone lub czarne, zalewy — słomkowa do lekkokremowej, wytopionego tłuszczu — jasnokremowa do kremowej			
Konsystencja	mało zwięzła, luźna; zawartość konserwy po wyjęciu z puszki może nie tworzyć bloku			
Układ i jakość składników	konserwa składa się z żołądków i przedżołądków pokrojonych w paski o długości 80 mm i szerokości 6 mm, skórek wieprzowych, drobno rozdrobnionych i przypraw; wszystkie składniki luźno związane rosołem z gotowania kości i włoszczyzny			
Smak i zapach	właściwe dla konserwy sterylizowanej z żołądków i przedżołądków wołowych gotowanych, z wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw i dodatków			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	840	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×63	420	−10 ÷ +15

cd. tablicy

Zawartość części stałych + wytopiony tłuszcz, g, nie mniej niż	po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C	
	przez 20 min	przez 10 min
	puszki 102×119	puszki 102×63
	350	160
Wymagania chemiczne	zawartość soli (NaCl), %	1,0 ÷ 2,0

ZAŁĄCZNIK 95

FLAKI MAZOWIECKIE — SZYFR 608

Określenia	konserwa „Flaki mazowieckie" szyfr 608 wyprodukowana z niepeklowanych żołądków i przedżołądków wołowych, żołądków wieprzowych, skórek wieprzowych i przypraw, zalanych bulionem
Wygląd zewnętrzny konserwy	po otwarciu puszki widoczne flaki wołowo-wieprzowe, pokrojone w paski, zmieszane z przyprawami i luźno związane zalewą; powierzchnia konserwy może być otoczona nieznaczną ilością wytopionego tłuszczu
Barwa	żołądków i przedżołądków — jasnokremowa, z odcieniem żółtym i beżowym; niedopuszczalne plamy szarozielone lub czarne, zalewy — słomkowa do jasnobursztynowej, tłuszczu — kremowa do ceglastopomarańczowej (papryka); dopuszczalne nieznaczne zmętnienie zalewy
Konsystencja	zwięzła; dopuszczalna mało zwięzła; zawartość konserwy badana na zimno po wyjęciu z puszki może nie tworzyć bloku; flaki miękkie, lecz nie rozgotowane
Układ i wielkość składników	żołądki i przedżołądki pokrojone w paski o długości około 50 mm i szerokości 6 mm; skórki wieprzowe drobno rozdrobnione; wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami i rozmieszczone w zalewie; przyprawy widoczne

cd. tablicy

<table>
<tr><td>Smak i zapach</td><td colspan="4">właściwe dla konserwy sterylizowanej z żołądków i przedżołądków wołowych oraz żołądków wieprzowych; przyprawy wyczuwalne</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszki oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×119</td><td>850</td><td>−10 ÷ +20</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>425</td><td>−10 ÷ +20</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Zawartość części stałych + wytopiony tłuszcz, g, nie mniej niż</td><td colspan="4">po ogrzaniu konserwy w wodzie o temperaturze 85°C</td></tr>
<tr><td colspan="2">przez 20 min</td><td colspan="2">przez 10 min</td></tr>
<tr><td colspan="2">puszki 102×119</td><td colspan="2">puszki 102×63</td></tr>
<tr><td colspan="2">420</td><td colspan="2">210</td></tr>
<tr><td>Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość soli (NaCl), %</td><td>1,0 ÷ 2,0</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 96

SMALEC W PUSZCE SZYFR 506

Określenia	konserwa Smalec w puszce szyfr 506 wyprodukowana ze smalcu wyborowego wlanego na gorąco do puszki, po zamknięciu nie poddawana obróbce cieplnej
Wygląd zewnętrzny konserwy	blok o gładkich powierzchniach; dopuszczalne wgłębienie od strony wieczka
Barwa	smalcu — biała z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym
Konsystencja	w temperaturze 15 ÷ 20°C — miękka, pastowata
Układ i jakość składników	jednolita masa topionego tłuszczu bez zanieczyszczeń naturalnych i mechanicznych — odpowiadająca wymogom dla smalcu wyborowego
Smak i zapach	charakterystyczne dla tłuszczu topionego

cd. tablicy

Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	prostokątne	170×107×82	1000	−15 ÷ +20
	okrągłe	102×119	750	−10 ÷ +10
Wymagania chemiczne	zawartość wody, %, nie więcej niż			0,30
	zawartość aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)			niedopuszczalny
	liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż			1,1
	liczba nadtlenkowa, mmole tlenu aktywnego/kg, nie więcej niż			
	— przed składowaniem			2,0
	— w obrocie			6,0

ZAŁĄCZNIK 97

SMALEC DOMOWY SZYFR 510
SMALEC DOMOWY Z CEBULĄ SZYFR 511
SMALEC DOMOWY Z PRZYPRAWAMI SZYFR 512

Określenia		konserwa Smalec domowy szyfr 510 wyprodukowana ze średnio rozdrobnionej surowej słoniny z dodatkiem soli szyfr 511 — oraz cebuli szyfr 512 — oraz słoniny wędzonej, czosnku i majeranku
Wygląd zewnętrzny bloku konserwy	powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach, pokryty całkowicie lub częściowo warstwą wytopionego tłuszczu; dopuszczalne wgłębienie od strony wieczka
	barwa	bloku — biała, wytopionego tłuszczu — biała
	konsystencja	blok stanowi jednolitą całość

cd. tablicy

<table>
<tr><td rowspan="4">Wygląd bloku na przekroju</td><td>barwa</td><td>szyfr 510</td><td>szyfr 511</td><td>szyfr 512</td></tr>
<tr><td colspan="3">masy tłuszczowej — biała z odcieniem lekko szarym,
tkanki tłuszczowej — kremowa z odcieniem różowym,</td><td>masy tłuszczowej — szarokremowa,
tkanki tłuszczowej — szara z odcieniem różowym,</td></tr>
<tr><td colspan="2">—</td><td>podsmażonej cebuli — jasnobrązowa</td><td>majeranku — szara z odcieniem zielonym</td></tr>
<tr><td>konsystencja</td><td colspan="3">konsystencja miękka, smarowna; dopuszczalna kaszkowatość i wytopiony tłuszcz o konsystencji luźnej, mazistej; całość stanowi związaną masę</td></tr>
<tr><td></td><td>układ i jakość składników</td><td colspan="3">słonina średnio rozdrobniona w kawałki wielkości około 5 mm, dokładnie wymieszana z przyprawami; w konserwie 511 — widoczna podsmażona cebula, a w konserwie 512 — majeranek</td></tr>
<tr><td colspan="2">Smak i zapach</td><td colspan="3">właściwe dla słoniny sterylizowanej, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem dodanych przypraw, w konserwie szyfr 512 — wędzenia</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy</td><td>Rodzaj puszek</td><td>Wymiary puszek mm</td><td>Masa netto konserwy g</td><td>Dopuszczalne odchylenia g</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×63</td><td>340</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td>okrągłe</td><td>102×47</td><td>265</td><td>−10 ÷ +10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wymagania chemiczne</td><td colspan="3">zawartość aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)
liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż
— przed składowaniem
— w obrocie
liczba nadtlenkowa, mmole tlenu aktywnego/kg, nie więcej niż
— przed składowaniem
— w obrocie
zawartość soli (NaCl), %</td><td>niedopuszczalny

1,4
2,8

2,0
6,0
1,0 ÷ 1,8</td></tr>
</table>

ZAŁĄCZNIK 98

SŁONINA W PUSZKACH SZYFR 618

Określenia	konserwa Słonina w puszkach szyfr 618 wyprodukowana z grubo rozdrobnionej surowej słoniny bez skóry i drobno rozdrobnionych skórek wieprzowych z dodatkiem soli			
Powierzchnia	blok o równych i gładkich powierzchniach, pokryty wytopionym tłuszczem; od strony denka niewielka ilość galarety, a od strony wieczka dopuszczalne wgłębienie			
Barwa	bloku — kremowa z odcieniem różowym lub szarawym, wytopionego tłuszczu — biała, galarety — jasnobursztynowa			
Konsystencja	blok stanowi jednolitą całość; galareta — stała w temperaturze 18°C			
Barwa	słoniny — kremowa z odcieniem różowym lub szarawym, skórek — słomkowa z odcieniem szarym lub brązowym			
Konsystencja i związanie	słoniny — miękka, wytopionego tłuszczu — miękka, pastowata; całość stanowi związaną masę			
Układ i jakość składników	słonina grubo rozdrobniona, związana wytopionym tłuszczem; od strony denka niewielka ilość rozdrobnionych skórek i niewielka ilość galarety			
Smak i zapach	charakterystyczne dla gotowanej słoniny; smak umiarkowanie słony			
Rodzaj i wielkość puszek oraz masa netto konserwy	Rodzaj puszek	Wymiary puszek mm	Masa netto konserwy g	Dopuszczalne odchylenia g
	okrągłe	102×119	710	−15 ÷ +15
	okrągłe	76×55	185	−10 ÷ +10
	okrągłe	76×28	95	−5 ÷ +5

cd. tablicy

Wymagania chemiczne	zawartość aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)	niedopuszczalny
	liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż	
	— przed składowaniem	1,4
	— w obrocie	2,8
	liczba nadtlenkowa, mmole tlenu aktywnego/kg, nie więcej niż	
	— przed składowaniem	2,0
	— w obrocie	6,0
	zawartość soli (NaCl), %	1,2 ÷ 2,0

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-79/8017-07

a) podano określenia ogólne i wymagania ogólne dla konserw mięsnych sterylizowanych, natomiast określenia szczegółowe i wymagania szczegółowe dla poszczególnych asortymentów wydzielono w formie załączników,

b) uściślono określenia dla konserw mięsnych, mięsnych z dodatkami, pasztetowych, podrobowych i tłuszczowych,

c) wprowadzono wymagania dla nowych asortymentów konserw przeznaczonych na eksport i na rynek krajowy, w tym mięsnych z dodatkami (na kraj),

d) wyeliminowano asortymenty wycofane z produkcji,

e) włączono nowe konserwy dla odbiorców umownych (mięsne z dodatkami),

f) uwzględniono aktualne wymagania odbiorców zagranicznych i krajowych,

g) uwzględniono nowe wymagania chemiczne dotyczące azotanów, azotynów i wielofosforanów, wynikające z żądań odbiorców zagranicznych oraz ze znowelizowanych przepisów resortu zdrowia (w odniesieniu do konserw przeznaczonych na rynek krajowy),

h) uwzględniono nowe formaty puszek oraz wyeliminowano puszki wycofane,

i) uaktualniono wymagania jakościowe wynikające ze stosowanych składów surowcowych i procesów technologicznych, z uwzględnieniem preparatów białkowych niemięsnych oraz dopuszczalnej zamienności białkowych niemięsnych innymi surowcami pochodzenia zwierzęcego w konserwach przeznaczonych na rynek krajowy,

j) zweryfikowano poziom zawartości soli kuchennej w gotowym produkcie,

k) załączniki 1 ÷ 19 zawierają wymagania szczegółowe dla konserw przeznaczonych na eksport, załączniki 20 ÷ 98 zawierają wymagania szczegółowe dla konserw przeznaczonych na rynek krajowy (i dla odbiorców umownych); powołany w normie Załącznik specjalny zawiera wymagania dodatkowe dla konserw przeznaczonych dla odbiorców umownych — w zakresie pakowania, przechowywania, znakowania, transportu oraz postanowień przejściowych,

l) uaktualniono wymagania dla opakowań jednostkowych i transportowych oraz wyeliminowano opakowania wycofane.

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu
PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi
PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny
PN-75/A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe. Oznaczanie azotu metodą Kiejdahla i przeliczanie na białko
PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach
PN-64/A-74022 Przetwory zbożowe. Mąka pszenna
PN-76/A-74204 Przetwory zbożowe. Kasza gryczana
PN-74/A-74710 Przetwory ziemniaczane. Mączka ziemniaczana
PN-75/A-77601 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy
PN-72/A-77603 Przetwory warzywne. Warzywa suszone
PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach
PN-86/A-82004 Podroby zwierząt rzeźnych
PN-72/A-82052 Przetwory mięsne. Konserwy. Pobieranie próbek
PN-81/A-82053 Konserwy mięsne i drobiowe. Badanie metodą termostatową
PN-83/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne
PN-85/A-82056 Przetwory mięsne. Konserwy. Badania organoleptyczne i fizyczne
PN-85/A-82059 Przetwory mięsne. Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
PN-87/A-82060 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości fosforu
PN-73/A-82110 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody
PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu
PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej
PN-74/A-82114 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości azotynów i azotanów
PN-64/A-85701 Krew zwierząt rzeźnych i jej pochodne
PN-85/A-85800 Słonina
PN-84/A-85802 Tłuszcze zwierzęce jadalne topione
PN-84/A-85803 Tłuszcze zwierzęce jadalne. Metody badań
PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne
PN-81/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku
PN-73/A-86502 Jajka w proszku
PN-85/A-86503 Jaja spożywcze
PN-86/C-84081/02 Sól (Chlorek sodowy). Wymagania
PN-72/D-79601 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy, zbijane. Wspólne wymagania
PN-72/D-79602 Skrzynki i komplety skrzynkowe. Jakość drewna
PN-88/M-78216 Palety ładunkowe płaskie jednopłytowe czterowejściowe bez skrzydeł drewniane 800×1200 — EUR
PN-76/O-79251 Opakowania jednostkowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe
PN-85/O-79252 Opakowania transportowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe
PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła
PN-84/O-79551 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki do artykułów konserwowych żywnościowych. Ogólne wymagania i badania

PN-68/P-50527 Tektury faliste
PN-75/P-50551 Taśma papierowa powleczona klejem
PN-75/R-65031 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Fasola
PN-81/R-65032 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Groch
PN-87/R-75357 Warzywa świeże. Cebula
PN-84/R-75358 Warzywa świeże. Marchew
BN-85/5041-01 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki okrągłe do artykułów żywnościowych konserwowych
BN-86/5041-06 Opakowania jednostkowe metalowe. Puszki prostokątne do artykułów żywnościowych konserwowych
BN-86/6191-97 Odczynniki. Azotyn sodowy
BN-88/6191-106 Odczynniki. Azotan potasowy
BN-86/6191-110 Odczynniki. Azotan sodowy
BN-73/6365-02 Folia polietylenowa termokurczliwa
BN-66/7326-01 Papiery pakowe zwykłe
BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe
BN-70/7351-26 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła (kartonaże) do eksportu konserw mięsnych
BN-66/8010-04 Magazynowanie konserw w opakowaniach blaszanych
BN-86/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego
BN-64/8013-05 Skwarki jadalne
BN-89/8019-01 Masa tłuszczowo-białkowa z mechanicznego odmięśniania kości
BN-78/8049-09 Teksturowane białko mleka z tłuszczem
BN-85/8062-01 Ryż biały
BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty
BN-67/8132-06 Przyprawy. Papryka mielona
BN-77/8132-12 Produkty spożywcze. Pieprz ziołowy
BN-77/8132-13 Produkty spożywcze. Zioła przyprawowe
BN-80/8132-16 Produkty spożywcze. Mieszanki przyprawowe do kiełbas, konserw, wędlin podrobowych i wyrobów garmażeryjnych
BN-72/9137-10 Warzywa świeże. Czosnek
BN-72/9137-18 Warzywa świeże. Pietruszka
BN-72/9137-24 Warzywa świeże. Selery korzeniowe
ZN-86/CZSMl/A-29 Kazeinian sodu
ZN-86/CZSMl/A-78 Białczan sodowy
ZN-84/MPCh/N Almina
ZN-75/MPSS/M-1/190 Plazma i surowica krwi mrożona lub suszona
ZN-76/MPSS/Z-16/58 Kasza perłowa
WE-79/215 Wymagania eksportowe. Konserwy w puszkach. Pakowanie, przechowywanie i transport
Załącznik Specjalny do BN-89/8017-07 Konserwy mięsne sterylizowane w puszkach blaszanych