

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-67
	Hamburgery	8011-16
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są hamburgery przeznaczone na zaopatrzenie sieci sklepów detalicznych i przemysłu gastronomicznego.

1.2. Określenia

1.2.1. hamburgery — kotlety mielone lub mięsa na kotlety otrzymane z mięsa wołowego lub wołowo-wieprzowego oraz dodatków i przypraw — nie formowane lub formowane.

1.2.2. mięso na hamburgery nie formowane — farsz nie formowany o następującym składzie surowcowym:

80% wołowiny kl. III nie peklowanej i

20% wołowiny kl. IV nie peklowanej z dodatkiem mąki ziemniaczanej i bułki.

Wydajność przeciętna — 141%.

1.2.3. mięso na hamburgery wyborowe nie formowane — farsz nie formowany o następującym składzie surowcowym:

10% wołowiny kl. I nieścięgniętej,

40% wołowiny kl. I ścięgniętej,

35% wołowiny kl. III,

15% wieprzowiny kl. II

z dodatkiem mąki ziemniaczanej i bułki.

Wydajność przeciętna gotowego produktu 118%.

1.2.4. hamburgery formowane surowe — kotlety wołowe uformowane maszynowo o kształcie „krążka” o następującym składzie surowcowym: wołowina nie peklowana kl. III — 80%, wołowina nie peklowana kl. IV — 20%.

Wydajność przeciętna gotowego produktu 140%.

1.2.5. hamburgery formowane wyborowe — kotlety wołowo-wieprzowe uformowane maszynowo o kształcie „krążka”, o następującym składzie surowcowym: wołowina nie peklowana kl. I nieścięgnięta — 10%, wołowina nie peklowana kl. I ścięgnięta — 40%, wołowina nie peklowana kl. III — 35%, wieprzowina niepeklowana kl. II — 15%.

Wydajność przeciętna gotowego produktu — 118%.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia hamburgerów formowanych wyborowych:

HAMBURGERY FORMOWANE WYBOROWE BN-67/8011-16

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Surowiec — pochodzenie i jakość. Surowce mięsne użyte do produkcji powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych, uznanych przez Weterynaryjny Inspektorat Sanitarny za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Surowce mięsne użyte do produkcji powinny pochodzić z ćwierćtuszy lub półtuszy zwierząt rzeźnych, zgodnych z wymaganiami wg PN-74/A-82001.

Tłuszcz powinien odpowiadać wymaganiom wg PN-63/A-85816. Mięso rozdrobnione, niemrożone lub w stanie mrożonym w blokach powinno odpowiadać wymaganiom wg BN-81/8011-06. Surowce powinny być użyte do produkcji w proporcjach zgodnych ze składem podanym w recepturach dla poszczególnych rodzajów hamburgerów oraz powinny być rozdrobnione i przygotowane tak, aby spełniały wymagania w odniesieniu do danego asortymentu hamburgerów.

3.2. Przyprawy i dodatki. Przyprawy i dodatki użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom handlowym oraz wymaganiom wg PN-74/A-74710 i PN-83/A-74105.

3.3. Materiały pomocnicze

3.3.1. Woreczki z folii polietylenowej (celofan) powinny być dopuszczone przez władze sanitarne do bezpośredniego opakowania produktów spożywczych.

3.3.2. Pojemniki, tace, formy powinny być wykonane z aluminium lub tworzywa dopuszczonego przez władze sanitarne do bezpośredniego opakowania produktów spożywczych.

3.3.3. Przekładki powinny być wykonane z pergaminu lub papieru woskowego w wielkości zabezpieczającej hamburgery przed sklejeniem.

3.4. Skład surowców. Skład surowców i przypraw oraz wydajność gotowych produktów powinny być zgodne z recepturami na poszczególne asortymenty hamburgerów.

3.5. Wykonanie powinno być zgodne z instrukcją „Hamburgery. Proces produkcyjny”.

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Mięsnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego dnia 23 grudnia 1967 r.
jako norma obowiązująca od dnia 24 września 1968 r.
(Mon. Pol. nr 40/68 poz. 285)

3.6. Mięso na hamburgery nie formowane

3.6.1. Wymagania organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	farsz w woreczkach z folii polietylenowej (tomofanie) o kształcie nieforemnym i wadze 0,25 kg, 0,5 kg, 5 kg, 10 kg; dopuszcza się wahania ciężaru paczek 0,25 kg i 0,50 kg ± 10 g, przy czym 10 paczek a 0,25 kg powinno ważyć 2,5 kg, 10 paczek a 0,50 kg powinno ważyć 5 kg
	Wykończenie i znakowanie	farsz w woreczkach z folii polietylenowej, zapiętych spinaczami, związanych przędzą lub owinięty tomofanem; etykieta przytwierdzona w sposób trwały lub zastąpiona nadrukiem; do czasu stosowania nadruku etykieta wewnątrz woreczka powinna być odpowiednio oddzielona od bezpośredniego styku z mięsem; na etykiecie powinno być podane: nazwa i znak towarowy producenta, nazwa produktu, waga netto, cena jednostkowa, wartość paczki, znak organu sanitarno-weterynaryjnego, nr normy branżowej, data produkcji, okres trwałości 36 h
	Barwa	od jasnoróżowej do ciemnoróżowej z odcieniem szaroczerwonym; niedopuszczalna barwa szarozielona
Wygląd na przekroju	Struktura	wszystkie składniki surowca oraz bułka i cebula w kawałkach — wielkości nie większej niż 2 mm; pieprz rozdrobniony na mączkę; składniki dokładnie wymieszane, równomiernie rozmieszczone, stanowią jednolitą masę
	Barwa	od jasnoróżowej do ciemnoróżowej z odcieniem czerwonym; dopuszcza się barwę różowoszarą; niedopuszczalna barwa szarozielona
	Konsystencja	miękka, nie rozpadająca się
Smak i zapach		charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego z dodatkiem bułki, cebuli, maki ziemniaczanej i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach zjełzłego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy

3.6.2. Wymagania chemiczne

Zawartość wody do 63%.

Zawartość tłuszczu do 33%.

Zawartość soli 1 ÷ 1,5%.

Zawartość skrobi do 11%.

3.6.3. Wymagania bakteriologiczne. Hamburgery nie formowane nie mogą zawierać bakterii chorobotwórczych szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

3.7. Mięso na hamburgery wyborowe nie formowane

3.7.1. Wymagania organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	farsz w woreczkach z folii polietylenowej (tomofanie) w kształcie nieformowanym i wadze 0,25 kg, 0,50 kg, 5 kg, 10 kg; dopuszcza się wahania ciężaru paczek 0,25 kg i 0,50 kg ± 10 g, przy czym 10 paczek a 0,25 kg powinno ważyć 2,5 kg, 10 paczek a 0,50 kg powinno ważyć 5 kg;
	Wykonanie i znakowanie	farsz w woreczkach z folii polietylenowej zapiętych spinaczami, związanych przędzą lub owinięty tomofanem; etykieta przytwierdzona w sposób trwały lub zastąpiona nadrukiem; do czasu stosowania nadruku etykieta wewnątrz woreczka powinna być odpowiednio oddzielona od bezpośredniego styku z mięsem; na etykiecie powinno być podane: nazwa i znak towarowy producenta, nazwa produktu, waga netto, cena jednostkowa, wartość paczki, znak organu sanitarno-weterynaryjnego, numer normy branżowej, data produkcji, okres trwałości 36 h
	Barwa	od jasnoróżowej do jasnoczerwonej z odcieniem szarym; niedopuszczalna barwa szarozielona

cd. tablicy

Wygląd na przekroju	Struktura	wszystkie składniki surowca oraz bułka z wyjątkiem wołowiny nieścięgniętej kl. I w kawałkach nie większych niż 2 mm; wołowina kl. I nieścięgnięta w kawałkach nie większych niż 4 mm; pieprz rozdrobniony na mączkę; składniki dokładnie wymieszane, równomiernie rozmieszczone stanowią jednolitą masę
	Barwa	od jasnoróżowej do jasnoczerwonej; dopuszcza się barwę różowoszarą; niedopuszczalna barwa szarozielona
	Konsystencja	miękką
Smak i zapach		charakterystyczny dla mięsa świeżego wołowego z dodatkiem wieprzowiny, mączki ziemniaczanej, bułki i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy

3.7.2. Wymagania chemiczne

Zawartość wody do 64%.

Zawartość tłuszczu do 20%.

Zawartość soli 1,2 do 1,7%.

Zawartość skrobi do 7%.

3.7.3. Wymagania bakteriologiczne. Hamburgery wyborowe nie formowane nie mogą zawierać bakterii chorobotwórczych szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

3.8. Hamburgery formowane surowe**3.8.1. Wymagania organoleptyczne**

Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	kotlety w kształcie „krążka” o średnicy około 92 mm, wysokości około 15 mm i wadze 100 g (± 5), przy czym 10 porcji powinno ważyć 1,0 kg; dopuszcza się 5% hamburgerów odbiegających od powyższych wymiarów
	Wykończenie i znakowanie	uformowane hamburgery przekładane przekładkami z papieru ułożone w pojemnikach lub na tacach aluminiowych w 4 lub 5 warstwach; w pojemniku (na tacy) umieszczona etykieta zawierająca następujące dane: nazwa i znak zakładu produkcyjnego, nazwa produktu, waga netto jednej sztuki, liczba sztuk, cena jednostkowa i wartość wszystkich sztuk, znak organu sanitarno-weterynaryjnego, data produkcji, numer normy branżowej
	Barwa	od jasnoróżowej do ciemnoróżowej z odcieniem czerwonym; dopuszcza się barwę szaroróżową; niedopuszczalna barwa szarozielona
Wygląd na przekroju	Struktura	wszystkie składniki surowca oraz bułka i cebula w kawałkach nie większych niż 2 mm; pieprz rozdrobniony na mączkę; składniki dokładnie wymieszane, równomiernie rozmieszczone stanowią jednolitą masę
	Barwa	od jasnoróżowej do ciemnoróżowej z odcieniem szaroczerwonym; niedopuszczalna barwa szarozielona
	Konsystencja	miękką
Smak i zapach		charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego z dodatkiem bułki, cebuli, mąki ziemniaczanej i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy

3.8.2. Wymagania chemiczne

Zawartość wody do 63%.

Zawartość tłuszczu do 33%.

Zawartość soli od 1% do 1,5%.

Zawartość skrobi do 11%.

3.8.3. Wymagania bakteriologiczne. Hamburgery nie formowane nie mogą zawierać bakterii chorobotwórczych szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

3.9. Hamburgery formowane — wyborowe

3.9.1. Wymagania organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny	Kształt i wielkość	kotlety w kształcie „krążka” o średnicy około 92 mm, wysokości około 15 mm i wadze 100 g (± 5) przy czym 10 porcji powinno ważyć 1,0 kg; dopuszcza się 5% hamburgerów odbiegających od powyższych wymiarów
	Wykończenie i znakowanie	uformowane hamburgery przekładane przekładkami z papieru, ułożone w pojemnikach lub na tacach aluminiowych w 4 lub w 5 warstwach; w pojemniku (na tacy) umieszczona etykieta zawierająca następujące dane: nazwa i znak zakładu produkcyjnego, nazwa produktu, waga netto jednej sztuki, liczba sztuk, cena jednostkowa i wartość wszystkich sztuk, znak organu sanitarno-weterynaryjnego, data produkcji, numer normy branżowej
	Barwa	od jasnoróżowej do jasnoczerwonej z odcieniem szarym; niedopuszczalna barwa szarzielona
Wygląd na przekroju	Struktura	wszystkie składniki surowca oraz bułka z wyjątkiem wołowiny nieścięgniętej kl. I w kawałkach nie większych niż 2 mm; wołowina nieścięgnięta kl. I w kawałkach nie większych niż 4 mm; pieprz rozdrobniony na mączkę; składniki dokładnie wymieszane, równomiernie rozmieszczone stanowią jednolitą masę
	Barwa	od jasnoróżowej do jasnoczerwonej; dopuszcza się barwę różowoszarą; niedopuszczalna barwa szarzielona
	Konsystencja	mięka
Smak i zapach		charakterystyczny dla mięsa świeżego wołowego z dodatkiem wieprzowiny, mączki ziemniaczanej, bułki i przypraw; niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu, pleśni, kwaśny lub inny obcy

3.9.2. Wymagania chemiczne

Zawartość wody do 64%.

Zawartość tłuszczu do 20%.

Zawartość soli od 1,2 do 1,7%.

Zawartość skrobi do 7%.

3.9.3. Wymagania bakteriologiczne. Hamburgery formowane wyborowe nie mogą zawierać bakterii chorobotwórczych, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

chowywania hamburgerów przed oddaniem ich do obrotu w magazynie producenta w temperaturze nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ nie dłużej niż 12 h od momentu przygotowania farszu.

Maksymalny okres przechowywania u odbiorcy w temperaturze nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ nie dłużej niż 24 h.

4.3. Transport — zgodnie z BN-63/8003-01.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE, TRANSPORT

4.1. Opakowanie. Jako opakowania bezpośrednie mięsa nie formowanego na hamburgery wymagane są woreczki z folii polietylenowej dopuszczonej przez Ministerstwo Zdrowia i Opieki Społecznej do pakowania produktów spożywczych lub tomofofan. Dla hamburgerów formowanych — pojemniki, o bokach perforowanych, tace lub formy aluminiowe nakryte z wierzchu pergaminem.

Hamburgery formowane maszynowo, przekładane przekładkami z papieru woskowego lub pergaminu w pojemnikach, tacach, formach aluminiowych w 4 lub 5 warstwach w sposób zapobiegający wszelkim możliwościom zanieczyszczenia gotowego produktu.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Temperatura hamburgerów w momencie dostawy do odbiorcy nie może być wyższa niż $+8^{\circ}\text{C}$.

4.2.2. Dopuszczalny okres przechowywania w magazynie producenta i w obrocie. Dopuszczalny okres prze-

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek. Próbki należy pobrać w sposób losowy, z różnych miejsc partii. Liczność próbki w zależności od wielkości partii podano w poniższej tabelicy:

Liczność partii sztuk	Liczność próbki sztuk
do 500	5
501 ÷ 1200	12
1201 ÷ 2500	20
2501 ÷ 5000	30
5001 ÷ 10000	40

5.2. Badania organoleptyczne przeprowadza się zgodnie z PN-66/A-04020.

5.3. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości wody przeprowadza się zgodnie z PN-73/A-82110.

Oznaczanie zawartości tłuszczu przeprowadza się zgodnie z PN-73/A-82111.

Oznaczanie zawartości soli kuchennej przeprowadza się zgodnie z PN-73/A-82112.

Oznaczanie zawartości skrobi przeprowadza się zgodnie z PN-85/A-82059.

5.5. Ocena jakości. Jakość gotowego produktu powinna odpowiadać wymaganiom organoleptycznym

i chemicznym podanym w p. 3.6, 3.7 i 3.8 niniejszej normy.

5.4. Badania bakteriologiczne przeprowadza się w przypadkach wątpliwości i na żądanie władz, zgodnie z PN-83/A-82054.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa.

2. Normy i dokumenty związane

PN-66/A-04020 Analiza sensoryczna. Zasady ogólne

PN-83/A-74105 Pieczywo pszenne zwykłe i wyborowe

PN-74/A-74710 Przetwory ziemniaczane. Mączka ziemniaczana

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-83/A-82054 Mięso i przetwory mięsne. Badania bakteriologiczne

PN-85/A-82059 Przetwory mięsne. Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

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-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

BN-63/8003-01 Mięso, podroby i tłuszcze zwierząt rzeźnych. Transport

BN-81/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

Instrukcja Hamburgery. Proces produkcyjny PW 38/67.

3. Wydanie 2 — Stan aktualny: styczeń 1986. Uwzględnia zmiany: zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 12/1973.