

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Ryby świeże i mrożone Dorszowate	
		BN-87 8022-05
		Zamiast BN-77/8022-05
		Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ryby morskie dorszowate, opracione, świeże i mrożone, przeznaczone do przetwórstwa i spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. ryba patroszona z głową — ryba z pozostawioną głową, z płatkami brzuszными przeciętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami. Pęcherz pławny, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione.

1.2.2. ryba patroszona bez głowy — ryba jak w 1.2.1, lecz z odciętą głową, ale z pozostawionym pasem barkowym (i płetwami piersiowymi).

1.2.3. tusza — ryba pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, z płatkami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i z usuniętymi wnętrznościami. Pęcherz pławny, nerka i błona otrzewna mogą być pozostawione.

1.2.4. tusza bez ogona — ryba jak w 1.2.3, lecz z odciętą płetwą ogonową.

1.2.5. grzbiet — ryba pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem prostym lub skośnym, ze ściętymi płatkami brzuszными i mięśniami dolnej części trzonu ogonowego (wraz z płetwami) oraz z usuniętymi wnętrznościami, w tym również z pęcherzem pławnym, błoną otrzewną i nerką.

1.2.6. pas barkowy — element mięśniowo-kostny ciała ryby z płetwami piersiowymi leżący tuż za pokrywami skrzelowymi po obu bokach ciała.

1.2.7. tkanka mięsna sprężysta — tkanka mięsna, która po odkształceniu spowodowanym uciskiem palca w części grzbietowej z siłą w granicach sprężystości powraca szybko i praktycznie całkowicie do pierwotnej postaci.

1.2.8. tkanka mięsna osłabiona — tkanka mięsna, która po odkształceniu spowodowanym uciskiem palca w części grzbietowej z siłą w granicach sprężystości powraca powoli i nie całkowicie do pierwotnej postaci.

1.2.9. tkanka mięsna miękka — tkanka mięsna nie mająca praktycznie w żadnym stopniu zdolności wyrównywania odkształcenia spowodowanego uciskiem palca w części grzbietowej lub mająca ją w znikomym zakresie.

1.2.10. tkanka mięsna mazista — tkanka mięsna, w której miomery mięśni po potarciu palcem zacierają się.

1.2.11. wysuszka — odwodnienie tkanki mięsnej na powierzchni objawiające się białymi plamami lub odwodnienie skóry objawiające się jej zmatowieniem i utratą elastyczności.

1.2.12. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Metody utrwalania chłodniczego. W zależności od metody utrwalania, ryby dzieli się i oznacza następująco:

- świeże (schładzane) — św,
- mrożone — mr.

2.2. Rodzaje opracienia. W zależności od rodzaju opracienia, ryby dzieli się i oznacza:

- patroszone z głowami — patr. z/gł,
- patroszone bez głów — patr. b/gł,
- tusze — tusze,
- tusze bez ogona — tusze b/og,
- grzbiety — grzbiety.

2.3. Sortymenty. W zależności od długości, ryby dzieli się na sortymenty i oznacza:

- bardzo duże — B,
- duże — D,
- małe — M.

2.4. Klasy jakości. W zależności od stwierdzonych cech klasyfikacyjnych jakości, ryby dzieli się na dwie klasy i oznacza cyframi rzymskimi:

- pierwsza klasa jakości — I,
- druga klasa jakości — II.

2.5. Przykład oznaczenia — czarniaka mrożonego, patroszonego bez głowy sortymentu D, pierwszej klasy jakości:

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 15 stycznia 1987 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1987 r.
(Dz. Norm i Miar nr 4/1987, poz. 13)

CZARNIAK mr. patr. b/gł. D I — BN-87/8022-05

rybach mrożonych ubytki glazury, nie dopuszcza się ryb z głowami.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne — wg PN-86/A-86767 p. 3.
W obrocie handlowym detalicznym dopuszcza się na

3.2. Nazwy handlowe i gatunkowe, sortymenty i wymiary długości ryb — powinny być zgodne z wymaganiami wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa handlowa	Nazwa gatunkowa	Sortyment	Długość ryb, cm		
				z głową	bez głowy	bez głowy i pasa barkowego
1	Dorsz	<i>Gadus morrhua morrhua</i> ; <i>Gadus morrhua callarias</i> ; <i>Gadus macrocephalus</i>	B	powyżej 55	—	—
			D	40 ÷ 55	—	30 ÷ 50
			M	30 ÷ 45	25 ÷ 35	22 ÷ 35
2	Czarniak	<i>Pollachius virens</i>	D	powyżej 45	powyżej 35	powyżej 30
			M	30 ÷ 50	25 ÷ 40	22 ÷ 35
3	Rdzawiec	<i>Pollachius pollachius</i>	D	powyżej 45	powyżej 35	powyżej 30
			M	30 ÷ 50	25 ÷ 40	22 ÷ 35
4	Plamiak	<i>Melonogrammus aeglefinus</i>	D	powyżej 45	powyżej 35	powyżej 30
			M	27 ÷ 50	25 ÷ 40	20 ÷ 35
5	Witlinek	<i>Merlangius merlangus</i>	D	powyżej 45	powyżej 35	powyżej 30
			M	23 ÷ 50	25 ÷ 40	22 ÷ 35
6	Molva	<i>Molva molva</i> ; <i>Molva macrophthalma</i> ; <i>Molva dypterygia dypterygia</i>	D	powyżej 45	powyżej 35	powyżej 30
			M	30 ÷ 50	25 ÷ 40	22 ÷ 35
7	Widlak	<i>Phycis phycis</i> ; <i>Phycis borealis</i> ; <i>Phycis blennoides</i>	D	powyżej 45	powyżej 35	powyżej 30
			M	30 ÷ 50	25 ÷ 40	22 ÷ 35
8	Miętus morski	<i>Urophycis tenuis</i> ; <i>Urophycis chuss</i> ; <i>Urophycis brasiliensis</i>	D	powyżej 45	powyżej 35	powyżej 30
			M	30 ÷ 50	25 ÷ 40	22 ÷ 35
9	Błękitek	<i>Micromesistius poutassou</i> ; <i>Micromesistius australis</i>	—	—	—	powyżej 16
10	Morszczuk	<i>Merluccius merluccius</i> ; <i>atlanticus</i> ; <i>Merluccius bilinearis</i> ; <i>Merluccius hubbsi</i> ; <i>Merluccius australis</i> ; <i>Merluccius productus</i> ; <i>Merluccius gayi peruanus</i>	D	—	—	powyżej 30
			M	—	—	20 ÷ 35
			—	—	20 ÷ 35	—
11	Morszczuk angolański	<i>Merluccius capensis</i>	D	—	—	powyżej 30
			M	—	—	16 ÷ 35
12	Mintaj	<i>Theragra chalcogramma</i>	—	—	—	powyżej 20
13	Dorszyk polarny	<i>Boreogagus saida</i>	—	powyżej 20	—	powyżej 16
14	Inne ryby dorszowate według nazw gatunkowych		—	powyżej 30	powyżej 25	powyżej 22

Ryby pochodzące z rejonów objętych konwencjami powinny mieć długość nie mniejszą od dopuszczalnej minimalnej długości obowiązującej w danym rejonie połowowym.

Ryby oprawione bez ogona mogą mieć wymiar mniejszy od określonego dla ryb bez głów o 8 cm dla sortymentu D i o 5 cm dla sortymentu M.

3.3. Udział ryb o wymiarach innych niż ustalone.
W partii dopuszcza się do 5% masy ryb o wymiarach innych niż to określono w tabl. 1.

3.4. Wymagania klasyfikacyjne. Ryby świeże i ryby mrożone po rozmrożeniu powinny odpowiadać wymaganiom wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cecha jakości	Wymagania jakościowe	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	ryby dobrze umięśnione, bez widocznych objawów chorobowych, ze skórą o zabarwieniu naturalnym, błyszczącą, pokrytą przezroczystym śluzem; u ryb mrożonych dopuszcza się skórę lekko zmatowiałą i oznaki niewielkiej, powierzchniowej wysusзки łatwo dającej się usunąć;	dopuszcza się ryby słabo umięśnione, na skrzelach i skórze śluz zmętniały, odgniecenia; u ryb mrożonych dopuszcza się skórę zmatowiałą i wysuszkę nie większą niż na 20% powierzchni bloku (ryb) i nie głębszą niż 1 mm
2	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5% masy ryb świeżych i do 10% masy ryb mrożonych z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi tkanki mięsnej; dla morskiczka i błękitka dopuszcza się do 10% masy ryb z powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej i do 35% masy ryb z drobnymi uszkodzeniami skóry;	u morskiczka i błękitka drobnych uszkodzeń skóry nie normalizuje się oraz dopuszcza się do 25% masy ryb z powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej
3	Wygląd jamy ciała	płaty brzuszne bez zmian autolitycznych;	dopuszcza się początkowe zmiany autolityczne na wewnętrznej stronie płatów brzusznych
4	Sprężystość tkanki mięsnej	tkanka mięsna właściwa dla ryb świeżych lub mrożonych określonego gatunku, sprężysta, dobrze związana z kośćcem; u morskiczka i błękitka dopuszcza się sprężystość osłabioną oraz tkankę mięsną słabo związaną z kośćcem;	dopuszcza się tkankę mięsną osłabioną oraz do 5% masy ryb z tkanką mięsną miękką lecz nie mazistą
5	Barwa mięsa	naturalna dla ryb świeżych lub mrożonych określonego gatunku;	dopuszcza się lekkie zmiany naturalnej barwy mięsa, w tym również nieznaczne pociemnienia i pożółcenia nie przenikające w głąb mięsa
6	Zapach i smak	zapach mięsa, skóry i skrzelii oraz smak mięsa po obróbce cieplnej charakterystycznych dla ryb świeżych lub mrożonych określonego gatunku;	dopuszcza się zapach mięsa i skóry oraz ich smak po obróbce cieplnej słabo wyczuwalny lub intensywnie swoisty, rybny, a zapach skrzelii lekko kwaśny
7	Oprawienie	prawidłowe dla określonego rodzaju opracowania; cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie; dopuszcza się drobne usterki opracowania i pozostałości skrzepów krwi u pojedynczych ryb;	dopuszcza się drobne usterki opracowania, w tym również niewielkie pozostałości resztek wnętrzości i skrzepów krwi

3.5. Wymagania zdrowotne — wg PN-86/A-86767.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-79/8020-02.

4.1.1. Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, powinny zabezpieczać ryby przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, spełniać wymagania stawiane opakowaniom przeznaczonym dla ryb świeżych i mrożonych oraz mieć atest Państwowego Zakładu Higieny.

Ryby świeże należy pakować do skrzynek drewnianych według BN-74/7161-54 nowych i używanych lub opakowań z tworzyw sztucznych i zabezpieczyć je lodem wodnym według PN-74/86761. Ryby mrożone w blokach należy pakować do pudeł tekturowych według PN-73/O-79402. Ryby przed włożeniem do pudeł powinny być pakowane w folie lub innery.

4.1.2. Pakowanie ryb. Ryby w opakowaniach i zamrożone w blokach powinny być tak ułożone, aby nie ulegały uszkodzeniom, równolegle do jednego z bo-

ków opakowania (nie dotyczy bloków mrożonych w zamrażalniach płytowych, pionowych).

4.1.3. Znakowanie opakowań — według BN-79/8020-02.

4.1.4. Masa netto. Masa netto ryb w opakowaniu powinna być zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się nadwagę do 2%. Masa netto ryb świeżych w opakowaniu nie powinna przekraczać 35 kg.

4.2. Przechowywanie. Przechowywanie ryb świeżych i mrożonych w produkcji i obrocie handlowym według BN-79/8020-02, a warunki i okresy przechowywania ryb mrożonych w chłodniach według PN-83/A-07005.

4.3. Transport — według PN-71/A-87057 oraz wg PN-74/A-86761 i PN-75/A-86764.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-86/A-86767.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-85/A-86752.

5.3. Opis badań — wg PN-86/A-86767.

5.4. Ocena wyników badań — wg PN-86/A-86767.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. **Instytucja opracowująca normę** — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.

2. **Istotne zmiany w stosunku do BN-77/8022-05**

- a) opracowano i wprowadzono nowe określenia,
- b) zmieniono i uaktualniono tablicę z nazwami, sortymentami i wymiarami ryb, wprowadzając jednocześnie nowe gatunki,
- c) opracowano i wprowadzono nowe wymagania klasyfikacyjne jakości,
- d) wprowadzono wymagania zdrowotne,
- e) zmieniono wymaganie dotyczące pakowania, przechowywania i transportu.

3. **Normy związane**

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

PN-85/A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Pobieranie próbek

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

PN-75/A-86764 Ryby mrożone. Chłodzenie suchym lodem

PN-86/A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone.

Wspólne wymagania i badania

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

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

BN-74/7161-54 Skrzynki i komplety skrzynkowe z tarcicy do ryb

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

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

4. **Symbol wg SWW** — 2343-3 i 2343-4.

5. **Autorzy projektu normy** — inż. Janusz Laskowski i mgr inż. Jan Zalewski — Morski Instytut Rybacki, Gdynia.

6. **Zalecenia**

a) ryby o wymiarach niższych od ustalonych w tabl. 1 zalicza się do ryb niewymiarowych, oznacza literą X i przeznacza do przetwórstwa.

b) regularnych nakłuć, nie powodujących rozerwania skóry i tkanek mięsnej, spowodowanych kolcami prowadzącymi rybę w maszynę nie traktuje się jako uszkodzenia.

c) dorsze patroszone bez głowy o wymiarach pow. 35 cm mogą być produkowane za zgodą odbiorcy z przeznaczeniem do przetwórstwa.