

|                                                                       |                                                                            |                         |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| WYROBY<br>PRZEMYSŁU<br>SPOŻYWCZEGO<br>PÓLFABRYKATY I<br>WYROBY GOTOWE | NORMA BRANŻOWA                                                             | BN-78                   |
|                                                                       | Produkcja garmażeryjna                                                     | 8151-51                 |
|                                                                       | <b>Elementy i mięsa drobne<br/>uzyskane z rozbioru tuszek<br/>królików</b> |                         |
|                                                                       |                                                                            | Grupa katalogowa XII 11 |

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru i wykrawania tuszek królików świeżych, mrożonych i gotowanych.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować przy wykonywaniu rozbioru i wykrawaniu tuszek królików do produkcji garmażeryjnej, opracowywaniu receptur na wyroby z mięsa króliczego i wyroby z dodatkiem tego mięsa oraz do kontroli produkcji.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. Tuszka królicza** — mięso z królika pozbawione zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry i nóg, z pozostawieniem głowy. Płuca, wątroba, serce i nerki — w naturalnym połączeniu z tuszką.

**1.3.2. Udziec** — tylna część tułowia tuszki z górną i środkową częścią kończyny tylnej.

**1.3.3. Łopatką** — mięso z kością, oddzielone od przedniej części tuszki, zawierające górną i środkową część kończyny przedniej.

**1.3.4. Comber** — grzbietowo-piersiowa część tuszki z mięśniem najdłuższym grzbietu oraz mięśniami brzucha i tylnych odcinków mięśni klatki piersiowej, z pozostawieniem nerek i tłuszczu okołonerkowego.

**1.3.5. Przodek** — tuszka królicza bez głowy, udźca, combra i łopatki.

**1.3.6. Podroby** — jadalne narządy wewnętrzne (płuca, serce, wątroba).

**1.3.7. Głowa** — głowa królicza z ozorkiem pozbawiona gałek ocznych i skóry, odcięta w stawie szczytowo-potylicznym.

**1.3.8. Mięso drobne bez kości surowe klasy I** — mięso nieścięgnięte, bez tłuszczu zewnętrznego, uzyskane z wykrawania udźca i łopatki.

**1.3.9. Mięso drobne bez kości surowe klasy II** — mięso ścięgnięte, z tkanką łączną i tłuszczem zewnętrznym.

**1.3.10. Mięso drobne gotowane** — mięso gotowane, uzyskane z gotowania elementów tuszek, pozbawione kości i chrząstek.

**1.3.11. Tłuszcz** — tkanka tłuszczowa zewnętrzna, okołonerkowa, pachwinowa, pachowa i tłuszcz międzymięśniowy.

**1.3.12. Kości techniczne** — wszystkie kości surowe i gotowane.

**1.3.13. Zaparzenie** — wady mięsa charakteryzujące się niekorzystną zmianą barwy i zapachu, spowodowane niewłaściwym studzeniem mięsa po uboju lub niewłaściwym przechowywaniem.

## 2. WYMAGANIA

**2.1. Wymagania dotyczące tuszki królika (surowiec wyjściowy)** — wg tabl. 1.

Tablica 1

| Cechy               | Wymagania                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pochodzenie surowca | surowiec przeznaczony do rozbioru i wykrawania powinien pochodzić z tuszek królików uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń                                                                                      |
| Wygląd ogólny       | tuszka pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry i ogona oraz części nóg poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, z pozostawieniem głowy i podrobów; niedopuszczalne pozostawienie narządów i gruczołów płciowych, strzępów kości i przekrwień oraz sierści |

Zgłoszona przez WSS SPOŁEM Oddział Produkcji.

Ustanowiona przez Dyrektora do spraw Produkcji Garmażeryjnej i Napojów  
Oddziału Produkcji WSS SPOŁEM dnia 7 listopada 1978 r. jako norma obowiązująca  
od dnia 1 października 1979 r.  
(Dz. Norm i Miar nr 2/1979 poz. 3)

cd. tabl. 1

| Cechy        | Wymagania                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Powierzchnia | czysta, gładka, bez głębszych pozacinań i powierzchniowych przekrwień; niedopuszczalna oślizgłość i zabrudzenie, skupiska skrzepów krwi oraz zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego;<br>— tuszek mrożonych — typowa dla mięsa zamrożonego, nieznacznie oszroniona |
| Barwa        | <b>mięsa</b> — mlecznoróżowa do różowej; <b>tłuszczu</b> — biała do białej z odcieniem kremowym; <b>podrobów</b> — charakterystyczna dla tych narządów; niedopuszczalne zaparzenia                                                                                     |
| Konsystencja | <b>mięśni</b> — jędrna i elastyczna; <b>podrobów</b> — właściwa dla danego rodzaju podrobów i ich stanu termicznego; <b>tuszek mrożonych</b> — typowa dla stanu zamrożenia                                                                                             |
| Zapach       | swoisty, charakterystyczny dla dojrzałego mięsa króliczego; nie dopuszcza się zapachów obcych, a szczególnie kwaśnego, stęchłego, jelkiego oraz innych wskazujących na zaparzenie i procesy psucia się                                                                 |

2.2. Wymagania dotyczące elementów porozbiorowych i mięs drobnych — wg tabl. 2.

2.3. Wymagania chemiczne — wg tabl. 3 na str. 4.

2.4. Warunki sanitarno-higieniczne i przechowywanie. Elementy porozbiorowe oraz mięsa drobne należy przechowywać w magazynach o temperaturze  $0 \div 4^{\circ}\text{C}$  i wilgotności względnej około 90%. Elementy powinny być rozwieszone lub ułożone w jednej warstwie na wózkach lub kratkach. Mięso drobne należy składować w warstwach o grubości do 20 cm. Pomieszczenia do rozbioru i wykrawania królików należy bezwzględnie utrzymywać w należytych stanie sanitarnym. Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tuszek króliczych i przeznaczonych do produkcji garmateryjnej powinny być przechowywane w warunkach wyżej wymienionych w okresie nie dłuższym niż 24 h.

### 3. BADANIA

3.1. Program badań — wg tabl. 4 na str. 4.

3.2. Pobieranie próbek. Każdą sztukę należy poddać ogólnemu sprawdzeniu jakości przez obejrzenie. Do badań szczegółowych należy pobrać próbkę losowo metodą reprezentacyjną, w ilości 10% ogólnej liczby sztuk w partii.

Tablica 2

| Nazwa elementu  | Wygląd ogólny                                                                                                                                                                                                                                                            | Barwa powierzchni                                                                                                                                                                                                                            | Zapach i konsystencja                                                                                                                                                            |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tuszka królicza | pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry i ogona oraz części nóg poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, z pozostawieniem głowy i podrobów; niedopuszczalne pozostawienie narządów i gruczołów płciowych, strzępów kości i przekrwień oraz sierści | naturalna, mlecznoróżowa do różowej; powierzchnia czysta, gładka, bez głębszych pozacinań i powierzchniowych przekrwień; niedopuszczalna oślizgłość, zabrudzenia i skupiska skrzepów krwi oraz zanieczyszczenia treścią przewodu pokarmowego | swoisty, niedopuszczalny ostry, jelki, stęchły lub inny obcy; konsystencja mięśni — jędrna i elastyczna, podrobów — właściwa dla danego rodzaju podrobów i ich stanu termicznego |
| Udziec          | wydzielona część tuszki między 5 a 6 kręgiem lędźwiowym, przeładowana środkową linią kości krzyżowej; zawiera kości miednicy, kość udową, podudzia, kręgi krzyżowe i ostatni lędźwiowy, przeładowany                                                                     | naturalna, mlecznoróżowa do różowej; powierzchnia czysta gładka; niedopuszczalna barwa szara, oślizgłość, zanieczyszczenie i głębokie pozacinania                                                                                            | swoisty; niedopuszczalny ostry, jelki, stęchły lub inny obcy; konsystencja jędrna i elastyczna                                                                                   |
| Łopatką         | element wydzielony z przedniej części tuszki, zawierający górną i środkową część kończyny przedniej, odciętej w stawie nadgarstkowym; w skład kości wchodzi kości łopatki oraz kości ramienia i przedramienia                                                            | naturalna, mlecznoróżowa do różowej; powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalna barwa szara, oślizgłość, zanieczyszczenia i głębokie pozacinania                                                                                           | swoisty; niedopuszczalny ostry, jelki, stęchły lub inny obcy; konsystencja — jędrna i elastyczna                                                                                 |

cd. tabl. 2

| Nazwa elementu                | Wygląd ogólny                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Barwa powierzchni                                                                                                                                                                                                                                          | Zapach i konsystencja                                                                                     |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comber                        | element z kością pochodzący z piersiowego i lędźwiowego odcinka tuszki; w skład combra wchodzi:<br>mięsień najdłuższy grzbietu i związane anatomicznie mięśnie biodrowo-udowe oraz mięśnie brzucha z pozostawieniem nerek; comber zawiera: 7 do 9 kręgów piersiowych wraz z górnymi odcinkami żeber i 5 kręgów lędźwiowych | naturalna, mlecznoróżowa do różowej; powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalna barwa szara, oślizgłość, zanieczyszczenia i głębokie pozacinięcia                                                                                                        | swoisty; niedopuszczalny ostry, jelki, stęchły lub inny obcy; konsystencja jędrna i elastyczna            |
| Przodek                       | wydzielona część tuszki, w skład której wchodzi: szyja z karkiem, górną i dolną częścią piersiową, bez łopatki i combra, z nerkami i tłuszczem okołonerkowym wraz z dolnym odcinkiem części lędźwiowo-brzuszej; przodek zawiera: 7 kręgów szyjnych 4 do 6 kręgów piersiowych wraz z kośćmi żeber i mostka                  | naturalna, jasnoróżowa do różowej; tłuszczu — biała do białej z odcieniem kremowym; dopuszczalne nieznaczne postrzępienie; powierzchnia czysta; niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, treścią pokarmową oraz oślizgłość, zaparzenia i przekrwienia | swoisty; niedopuszczalny ostry, jelki, stęchły lub inny obcy; konsystencja — jędrna i elastyczna          |
| Podroby                       | jadalne narządy wewnętrzne (płuca, serce, wątroba) z usuniętym woreczkiem żółciowym                                                                                                                                                                                                                                        | naturalna dla każdego rodzaju podrobów, bez skrzepów krwi i zanieczyszczeń, naturalnie wilgotna                                                                                                                                                            | swoisty dla każdego rodzaju podrobów, bez obcych zapachów                                                 |
| Głowa                         | odcięta w stawie szczytowo-potylicznym wraz z ozorem, pozabawiona gałek ocznych, uszu, skóry i warg; zawiera kości czaszki i szczęki                                                                                                                                                                                       | naturalna, jasnoróżowa do różowej, błyszcząca lub lekko matowa; powierzchnia naturalnie wilgotna, wolna od skrzepów krwi i zacieków oraz pozostałości sierści                                                                                              | swoisty; niedopuszczalny ostry, jelki, stęchły lub inny obcy; konsystencja jędrna i elastyczna            |
| Mięso surowe bez kości kl. I  | mięso chude nieścięgnięte, z dopuszczeniem cienkich błonek tkanki łącznej; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły, tłuszcz zewnętrzny                                                                                                                                                                                      | naturalna, jednolicie różowa, charakterystyczna dla mięsa z udźca i łopatki                                                                                                                                                                                | zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalne obce zapachy                      |
| Mięso surowe bez kości kl. II | mięso ścięgnięte, bez grubszych ścięgien i gruczołów z dopuszczeniem tłuszczu zewnętrznego                                                                                                                                                                                                                                 | naturalna, jasnoróżowa do różowej, niejednolita, właściwa dla mięsa i tłuszczu świeżego                                                                                                                                                                    | zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalne obce zapachy                      |
| Tłuszcz                       | charakterystyczny dla tłuszczu zewnętrznego okołonerkowego i pachwinowego oraz tłuszczu międzymięśniowego, uzyskanego z rozbioru tuszek i elementów surowych                                                                                                                                                               | biała do białej z odcieniem kremowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o zjeleczeniu                                                                                                                                                                       | zapach swoisty; konsystencja jednolita; niedopuszczalny zapach stęchły, jelki lub inny obcy               |
| Mięso gotowane                | charakterystyczny dla mięsa gotowanego wraz z tłuszczem bez kości i chrząstek                                                                                                                                                                                                                                              | niejednolita, charakterystyczna dla mięsa i tłuszczu gotowanego; niedopuszczalna barwa szara                                                                                                                                                               | charakterystyczny dla mięsa i tłuszczu gotowanego; konsystencja niejednolita; niedopuszczalny zapach obcy |

Tablica 3

| Wyszczególnienie                        | Mięso klasy I | Mięso klasy II |
|-----------------------------------------|---------------|----------------|
| Zawartość tłuszczu, %<br>nie więcej niż | 2,0           | 4,0            |

### 3.3. Opis badań

**3.3.1. Badania organoleptyczne i fizyczne** — wg PN-71/A-82101.

**3.3.2. Badania chemiczne.** Oznaczenie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

**3.4. Ocena partii.** Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wszystkich badań odpowiadają wymaganiom podanym w rozdz. 2.

Tablica 4

| Lp. | Rodzaje badań                  | Zakres badań |            | Wymagania wg       |                                    |
|-----|--------------------------------|--------------|------------|--------------------|------------------------------------|
|     |                                | pełnych      | niepełnych | surowiec wyjściowy | elementy porzbirowe i mięsa drobne |
| 1   | Określenie wyglądu ogólnego    | +            | +          | p. 2.1             | p. 2.2                             |
| 2   | Określenie stanu powierzchni   | +            | +          | p. 2.1             | p. 2.2                             |
| 3   | Określenie barwy               | +            | +          | p. 2.1             | p. 2.2                             |
| 4   | Określenie konsystencji        | +            | +          | p. 2.1             | p. 2.2                             |
| 5   | Określenie zapachu             | +            | +          | p. 2.1             | p. 2.2                             |
| 6   | Oznaczenie zawartości tłuszczu | +            | —          | —                  | p. 2.3                             |

KONIEC

### INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — SPOŁEM WSS Oddział Produkcji w Warszawie.

#### 2. Normy związane

PN-71/A-82101 Wyroby garmazeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczenie zawartości tłuszczu

**3. Autorzy projektu normy** — mgr Jadwiga Kosakowska, Helena Smoleń, mgr Karol Wawszczak, Stanisław Poremba — WSS SPOŁEM, Nowy Sącz.

#### 4. Rozbiór tuszek króliczych na elementy

a) **Udziec** powinien być odcięty od tuszki w następujący sposób:

— od przodu między przedostatnim i ostatnim kręgiem lędźwiowym z oddzieleniem mięśni brzucha po omięsnej mięśnia czterogłowego uda,

— od góry — po środkowej linii podziału kości krzyżowej,

— od dołu — w stawie skokowym.

b) **Lopatka** powinna być odcięta od tuszki górną częścią kończyny przedniej (łopatka) wraz ze środkową częścią (goleń) cięciem półkolistym tak, aby mięśnie łopatkowe nie były uszkodzone, a chrząstka łopatkowa wraz z przyległą tkanką mięsną pozostała przy łopatce.

c) **Przodek** powinien stanowić część tuszki po odcięciu udźców, łopatki i combra.

d) **Podroby.** Z wnętrza tuszki należy usunąć przez wyjęcie poszczególnych podrobów z jamy brzusznej i klatki piersiowej po uprzednim podcięciu przyczepów.

e) **Głowa.** Głowę należy odciąć od tuszki cięciem prostopadłym w stawie szczytowo-potylicznym.

f) **Comber** powinien być odcięty wg linii cięć w następujący sposób:

— od przodu między 5 i 6 kręgiem piersiowym, dopuszczalne odcięcie między 4 i 5 lub 6 i 7 kręgiem piersiowym,

— od dołu po linii przedłużającej lędźwiową szerokość combra,

— od tyłu po linii odcięcia udźca.

Mięśnie brzucha pozostawione do 10 mm od dolnej krawędzi mięśnia najdłuższego grzbietu.

Przy rozbiórce tuszki na elementy nie wykrawa się tłuszczu z uwagi na małą jego zawartość (1,5%).

#### 5. Wykrawanie surowych tuszek króliczych na mięsa drobne

a) **Mięso drobne klasy I** uzyskuje się z wykrawania udźca, łopatki i combra. Mięso klasy I uzyskuje się z następujących grup mięśniowych: biodrowo-udowego, dwugłowego uda, czworogłowego uda, najdłuższego grzbietu, półścięgnistego i półbłoniastego, mięśni pośladkowych, trójgłowego, nadgrzebiennego i podgrzebiennego oraz nieścięgnistych mięśni ramiennych po wykrawaniu z błon, ścięgien, powięzi i tłuszczu.

b) **Mięso drobne klasy II** uzyskuje się z pozostałych mięśni tuszki oraz części mięśni udźca i łopatki po usunięciu tkanki łącznej.

c) **Kości techniczne surowe** uzyskuje się z wykrojania z tuszki wszystkich kości.

**6. Rozbiór gotowanych tuszek.** Z gotowanych, w stanie ciepłym, tuszek wydzielić kości, chrząstki i ścięgna niekonsumpcyjne.

**7. Rozmrażanie tuszek królików.** W przypadku otrzymania tuszek króliczych mrożonych należy stosować następujące warunki rozmrażania:

a) **Rozmrażanie tuszek królików metodą powietrzną.** Tuszki rozłożyć jedną warstwą na stołach w pomieszczeniu o temperaturze od  $+12$  do  $+16^{\circ}\text{C}$  na 12 do 14 h.

b) **Rozmrażanie tuszek królików metodą wodną.** Przeznaczone do rozbioru tuszki królików wyjąć z folii i włożyć do bieżącej wody o temperaturze  $+10^{\circ}\text{C}$  na okres umożliwiający prowadzenie rozbioru.

#### 8. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z rozbioru surowych tuszek króliczych

a) Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów

| Elementy porozbiorowe              | Średni wskaźnik, % | Orientacyjne granice odchy-<br>leń, % |
|------------------------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Udźce                              | 23,2               | 22,0 ÷ 24,0                           |
| Łopatk                             | 11,3               | 10,0 ÷ 13,0                           |
| Comber (z nerka-<br>mi)            | 19,0               | 18,0 ÷ 21,0                           |
| Przodek                            | 31,0               | 29,0 ÷ 33,0                           |
| Podroby (serca,<br>płuca, wątroba) | 6,2                | 5,2 ÷ 8,0                             |
| Głowy z ozorami                    | 9,0                | 8,0 ÷ 11,0                            |
| Strata porozbio-<br>rowa           | 0,3                | 0,2 ÷ 0,4                             |
| Razem                              | 100,0              | —                                     |

b) Orientacyjne wskaźniki uzysku mięs drobnych z tuszek

| Wyszczególnienie             | Średni wskaźnik, % | Orientacyjne granice odchy-<br>leń, % |
|------------------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Mięso drobne b/k<br>klasy I  | 31,0               | 29,0 ÷ 34,0                           |
| Mięso drobne b/k<br>klasy II | 39,0               | 37,0 ÷ 42,0                           |
| Tłuszcz                      | 3,0                | 1,5 ÷ 4,0                             |
| Kości i ścięgna              | 26,5               | 25,0 ÷ 30,0                           |
| Strata porozbio-<br>rowa     | 0,5                | 0,3 ÷ 0,7                             |
| Razem                        | 100,0              | —                                     |

#### 9. Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego z tuszek króliczych

| Wyszczególnienie         | Średni wskaźnik, % | Orientacyjne granice odchy-<br>leń, % |
|--------------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Mięso gotowane           | 55,0               | 53,0 ÷ 57,0                           |
| Kości techniczne         | 14,0               | 13,0 ÷ 15,0                           |
| Strata porozbio-<br>rowa | 31,0               | 29,0 ÷ 33,0                           |
| Razem                    | 100,0              | —                                     |