UKD 639.231:664.951.037.5

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE

NORMA BRANŻOWA

Ryby świeże i mrożone
Żarłacze błękitne

BN-83
8022-08

Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są żarłacze błękitne (*Prionace glauce*), oprawione, mrożone, przeznaczone do przetwórstwa na cele spożywcze.

1.2. Zakres stosowania. Norma ma zastosowanie przy odbiorze żarłaczy błękitnych ze statków rybackich, w obrocie hurtowym i w przyjęciu do przetwórstwa.

1.3. Określenia

1.3.1. tusze bez płetw - ryby pozbawione głów, wnętrzności, płetw i częściowo płatów brzusznych.

1.3.2. kawałki filetów - kawałki mięsa pozbawione skóry i częściowo płatów brzusznych oraz części chrzęstnych i większości ciemnych mięśni.

1.3.3. ciemne mięśnie - mięśnie o zabarwieniu krwistobrunatnym usytuowane charakterystycznie pod skórą i przebiegające wzdłuż ciała ryby.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIA

2.1. Sposoby oprawienia. W zależności od sposobu oprawienia ryby oznacza się następująco:

- tusze bez płetw - tusze b/pł,
- kawałki filetów - kawałki fil.

2.2. Klasy jakości. W zależności od stwierdzonej jakości ryby dzieli się na dwie klasy i oznacza cyframi rzymskimi:

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

2.3. Przykład oznaczenia. Żarłacze błękitne oprawione do postaci tusz bez płetw, mrożone pierwszej klasy jakości oznacza się następująco:

TUSZE b/pł. Z ŻARŁACZY BŁĘK. mr. I
BN-83/8022-08

3. WYMAGANIA

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

3.2. Szczegółowe wymagania jakościowe. Żarłacze błękitne oprawione, badane w stanie mrożonym i po rozmrożeniu, powinny odpowiadać wymaganiom wg tablicy stwierdzonym organoleptycznie.

Cecha	Wymagania	
	I	II
Tusze bez płetw		
Wygląd ogólny	ryby glazurowane, pakowane pojedynczo lub nie opakowane; skóra ryb bez uszkodzeń, o barwie naturalnej od białawej w części brzusznej poprzez stalowobłękitną do stalowej w części grzbietowej; dopuszcza się skórę lekko zmatowiałą, ubytki glazury oraz oznaki częściowej wysuszki na powierzchni cięć, do 1 mm w głąb tkanki mięsnej	dopuszcza się drobne uszkodzenia skóry, skórę zmatowiałą, brak glazury oraz wysuszkę na powierzchni cięć do 3 mm w głąb tkanki mięsnej
Wygląd i stan mięsa	mięso o barwie charakterystycznej dla żarłaczy błękitnych, zbliżonej do białoszarawej z dopuszczalnym odcieniem lekko kremowym; ciemne mięśnie o zabarwieniu krwistobrunatnym; tkanka mięsna dość sprężysta	dopuszcza się nieznaczne zmiany naturalnej barwy mięsa, przekrwienia i pożółcenia oraz osłabienie sprężystości tkanki mięsnej
Zapach	swoisty dla świeżych zamrożonych żarłaczy błękitnych, podobny nieco do wodorostów morskich	dopuszcza się zapach swoisty intensywny lub osłabiony oraz nieco zmieniony i lekko jełki na powierzchni cięć

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 19 września 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 8 grudnia 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1983 poz. 29)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1983. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,35 Nakł. 2500+55 Zam. 2371/83 Cena zł 6,00

cd. tablicy

Cecha	Wymagania	
	I	II
Tusze bez płetw		
Oprawienie	prawidłowe, bez zbędnych nacięć skóry i mięsa; powierzchnie cięć gładkie; dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu	dopuszcza się usterki w oprawieniu
Kawałki filetów		
Wygląd ogólny	kawałki filetów starannie ułożone i uformowane w bloki pokryte glazurą lub w inny sposób zabezpieczone przed wysuszką, opakowane w kartony; dopuszcza się nieznaczne usterki w uformowaniu bloków, ubytki glazury i wysuszkę do 1 mm w głąb tkanki mięsnej na powierzchni bloku nie przekraczającej 20%	dopuszcza się drobne usterki w ułożeniu kawałków filetów i uformowaniu bloków, ubytki glazury i wysuszkę do 1 mm w głąb tkanki mięsnej na powierzchni bloku nie przekraczającej 50%
Wygląd i stan mięsa	barwa mięsa charakterystyczna dla żarłaczy błękitnych zbliżona do białoszarej z dopuszczalnym odcieniem lekko różowym lub lekko kremowym, pozostałości ciemnych mięśni o zabarwieniu krwistobrunatnym, tkanka mięsna dość sprężysta	dopuszcza się nieznaczne zmiany naturalnej barwy mięsa, przekrwienia i pożółcenia oraz osłabienie sprężystości tkanki mięsnej

cd. tablicy

Cecha	Wymagania	
	I	II
Kawałki filetów		
Zapach	swoisty dla mięsa świeżych, zamrożonych żarłaczy błękitnych, podobny nieco do wodorostów morskich	dopuszcza się zapach swoisty intensywny
Oprawienie	prawidłowe z pozostawieniem nieznacznych ilości ciemnych mięśni; powierzchnie cięć gładkie, dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu	dopuszcza się usterki w oprawieniu

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i znakowanie - wg BN-79/8020-02.

4.2. Masa netto ryb w opakowaniu powinna być zgodna z deklarowaną z dopuszczalną nadwagą do 2%.

4.3. Przechowywanie - w chłodniach wg PN-70/A-07005, a w obrocie - wg BN-79/8020-02.

4.4. Transport - wg PN-71/A-87057 i PN-74/A-86764.

5. BADANIA

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

5.2. Kontrola jakości - wg PN-71/A-86752.

5.3. Opis badań - wg PN-73/A-86767.

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

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Normy związane

PN-70/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

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

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

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

PN-71/A-87067 Ryby i przetwory rybne. Transport

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

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

3. Symbol wg SWW - 2343-345; 2343-455.

4. Autorzy projektu normy: inż. Janusz Laskowski, mgr inż. Jan Zalewski - Morski Instytut Rybacki w Gdyni.