

RYBY KONSUMPCYJNE ŚWIEŻE I MROŻONE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-85
	Ryby Ocena w chłodni	8022-06
		Zamiast BN-80/8022-06
		Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania i ocena przy przyjęciu do chłodni ryb i produktów rybnych świeżych, przeznaczonych do zamrażania i przechowywania oraz ryb i produktów rybnych mrożonych, przeznaczonych do przechowywania w chłodni.

1.2. Zakres stosowania normy. Postanowienia normy dotyczą ryb słodkowodnych i morskich, pozyskiwanych z nich produktów rybnych oraz innych nierybnych surowców pochodzenia morskiego przechowywanych w chłodniach.

1.3. Określenia

1.3.1. ryby — ryby całe lub opracowane przeznaczone do obrotu handlowego lub przetwórstwa.

1.3.2. produkty rybne — produkty z ryb lub nierybnych surowców pochodzenia morskiego, z dodatkiem lub bez innych artykułów żywnościowych, przeznaczonych do obrotu handlowego lub przetwórstwa.

1.3.3. nierybne surowce wodne — inne zwierzęta wodne, np.: głowonogi, skorupiaki itp. i pozyskiwane z nich elementy, np. cylindry kalmarów, przeznaczone do obrotu handlowego lub przetwórstwa.

1.3.4. ryby i produkty rybne schłodzone — ryby i produkty rybne świeże, schłodzone lodem wodnym lub w inny sposób do temperatury ciała od $+5^{\circ}\text{C}$ do -1°C .

1.3.5. ryby i produkty rybne zamrożone — ryby i produkty rybne o temperaturze w głębi ciała nie wyższej niż -15°C .

1.3.6. ryby i produkty rybne częściowo rozmrożone — ryby i produkty rybne o temperaturze w głębi ciała od -15°C do -4°C .

1.3.7. ryby i produkty rybne rozmrożone — ryby i produkty rybne o temperaturze w głębi ciała wyższej niż -4°C .

1.3.8. glazura — cienka warstwa lodu pokrywająca jednolicie powierzchnię ryb i produktów rybnych mrożonych.

1.3.9. wysuszką — zmiany skóry lub powierzchniowej tkanki mięsnej spowodowane odwodnieniem, objawiające się białymi plamami, zmatowieniem i utratą elastyczności.

1.3.10. tkanka mięsna sprężysta — tkanka, w której odkształcenie po ucisku palcem w części grzbietowej całkowicie powraca do pierwotnej postaci.

1.3.11. tkanka mięsna osłabiona — tkanka, w której odkształcenie po ucisku palcem w części grzbietowej nie powraca całkowicie do postaci pierwotnej.

1.3.12. tkanka mięsna miękka — tkanka, w której odkształcenie po ucisku palcem w części grzbietowej nie powraca do postaci pierwotnej.

1.3.13. uszkodzenia skóry — uszkodzenia skóry ryb bez uszkodzeń tkanki mięsnej.

1.3.14. uszkodzenia powierzchniowe — uszkodzenia zewnętrzne ograniczone do warstwy powierzchniowej tkanki mięsnej.

1.3.15. brzuszek mocny — brzuszek nie wykazujący na płatach brzusznych zmian autolitycznych.

1.3.16. brzuszek osłabiony — brzuszek cały z nieznaczными zmianami autolitycznymi na płatach brzusznych w postaci plam i przebarwień, nie powodujących rozluźnienia tkanki mięsnej lub powierzchniowe rozluźnienie bez śladów pęknięć brzuszka.

1.3.17. brzuszek pęknięty — brzuszek ze zmianami autolitycznymi powodującymi głębokie rozluźnienie tkanki mięsnej płatów brzusznych do pęknięcia włącznie, jednak nie dalej niż do płetwy brzusznej.

1.3.18. ryby i produkty rybne tłuste — ryby o zawartości tłuszczu w tkance mięsnej powyżej 7%.

1.3.19. ryby i produkty rybne średniotłuste — ryby zawierające w tkance mięsnej od 2 do 7% tłuszczu.

1.3.20. ryby i produkty rybne chude — ryby zawierające poniżej 2% tłuszczu w tkance mięsnej.

1.3.21. partia dostawcza ryb lub produktów rybnych — ilość ryb lub produktów rybnych jednej nazwy handlowej i jednego sortymentu, sposobu opracowania, jednej klasy jakości, w opakowaniu jednego rodzaju, jednakowej masie netto w opakowaniu jednostkowym i transportowym, z jednego dnia produkcji (ze statku łowczego z okresu połowów do 2 miesięcy), dostarczona jednym środkiem transportu, przez jednego producenta, przeznaczona do przechowywania w chłodni.

1.3.22. partia chłodnicza mrożonych ryb lub produktów rybnych — ilość ryb lub produktów rybnych jednej nazwy handlowej i sposobu opracowania, w jednej

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Chłodnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Chłodnictwa dnia 28 stycznia 1985 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1985 poz. 14)

klasie i grupie jakościowej, w jednym rodzaju opakowań, jednego standartu, masy netto, wyprodukowana przez jeden zakład produkcyjny (statek łowczy) w okresie dwóch miesięcy, złożona w jednej komorze chłodniczej w ciągu jednego miesiąca.

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

2. PODZIAŁ

2.1. Podział ze względu na wielkość. Dostarczone do chłodni ryby świeże i mrożone powinny odpowiadać określonym w normach przedmiotowych sortymentom:

- D — duże,
- S — średnie,
- M — małe,
- X — niewymiarowe.

2.2. Podział ze względu na jakość. W zależności od jakości ryby i produkty rybne przyjmowane do chłodni do mrożenia i przechowywania dzieli się na dwie grupy:

grupa A — odpowiadająca wymaganiom dla I klasy jakości według norm przedmiotowych, przyjmowana na okres przechowywania zgodnie z normą PN-83/A-07005,

grupa B — odpowiadająca wymaganiom nie niższym niż dla II klasy jakości według norm przedmiotowych, przyjmowana na skrócony okres przechowywania zgodnie z normą PN-83/A-07005.

2.3. Podział ze względu na zawartość tłuszczu. W zależności od zawartości tłuszczu w tkance mięsnej, ryby i produkty rybne przyjmowane do chłodni w celu zamrożenia i przechowywania dzieli się na trzy grupy:

a) tłuste słodkowodne — np. certa, sum, węgorz; tłuste morskie — np. ałoża, atun, dalma, gromadnik, halibut niebieski, łosoś, makrela, makrelosz, nototenia marmurkowa, pałasz, pelamida, sajra, sardela, sardynka, sardynela, sardynops, sardyna, śledź bałtycki, śledź dalekomorski, szprot, szkarłatica, troć, tuńczyk i inne;

b) średniotłuste słodkowodne — np. boleń, brzana, karp, leszcz, miętus, pstrąg, płoć, sielawa, stynka;

średniotłuste morskie — np. belona, dorada, karmazyn, koleń, miruna, nototenia, ostrobok, płastugi bałtyckie (stornia, gładzica, turbot), skwama, sola, zębacz i inne;

c) chude słodkowodne — np. okoń, sandacz, szczupak;

chude morskie — np. morszczuk, buławik, błękit, czarniak, dorsz, kulbin, lichia, lutjan, miętus morski, mintaj, molwa, plamiak, raja, rdzawiec, widlak, witlinek oraz głowonogi i inne.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne dla ryb i produktów rybnych świeżych i mrożonych

3.1.1. Dokumenty dostawy. Każda dostawa ryb i produktów rybnych do chłodni powinna być zaopatrzona przez producenta, niezależnie od dowodu dostawy, w świadectwo jakości (atest) zawierające następujące dane:

- nazwę i adres producenta oraz nazwę statku i okres połowów dla ryb i produktów rybnych mrożonych w morzu,
- nazwę handlową i numer normy przedmiotowej,
- deklarowaną masę netto,
- deklarowaną klasę jakości,
- datę produkcji,
- rodzaj opakowania i ilość,
- określenie przedziału zawartości tłuszczu, jeżeli nie jest podany w 2.3,
- warunki klimatyczne dotychczasowego przechowywania ryb i produktów mrożonych wg PN-83/A-07005.

3.1.2. Temperatura ryb i produktów rybnych przyjmowanych do chłodni:

— ryby i produkty rybne świeże powinny być schłodzone i zabezpieczone lodem wg PN-74/A-86761; przed przystąpieniem do mrożenia lód wodny powinien być usunięty,

— ryby i produkty rybne mrożone o temperaturze nie wyższej niż -15°C .

Dopuszcza się przyjęcie ryb i produktów rybnych częściowo rozmrożonych, jeżeli inne cechy odpowiadają wymaganiom dla deklarowanej klasy jakości.

Nie dopuszcza się odbioru w chłodni ryb i produktów rybnych rozmrożonych.

3.1.3. Zdrowotność i czystość. Ryby i produkty rybne świeże i mrożone powinny być zdrowe i czyste, bez obcych zapachów oraz pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd.

3.2. Wymagania szczegółowe dla ryb świeżych przy przyjęciu do chłodni — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Wymagania	
	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Wygląd ogólny	skóra ryb błyszcząca o zabarwieniu naturalnym, właściwym dla ryb danego gatunku, pokryta niewielką ilością przezroczystego śluzu; u ryb całych skrzela jasnoczerwone, oczy wypukłe, błyszczące; u ryb odkrwawionych (łosoś, troć, pstrąg morskiego) skrzela odbarwione, białoróżowe dopuszcza się skórę lekko zmatowiałą, z odbarwieniami, pokrytą niewielką ilością zmętniałego śluzu, skrzela białoczerwone lub nieco poszarzałe; oczy nieco wpadnięte, rogówki zmatowiałe ryby słodkowodne z oznakami szaty godowej, ciekące	

cd. tabl. 1

Cecha	Wymagania	
	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej	dopuszcza się do 5% masy ryb z uszkodzeniami skóry i tkanki mięsnej; u ryb słodkowodnych do 20%
Stan brzusków	brzuski mocne dopuszcza się do 5% masy ryb dla szprotów bałtyckich i do 10% dla śledzi bałtyckich i dalekomorskich, z brzuskami osłabionymi i popękanymi	dopuszcza się do 10% masy ryb dla szprotów bałtyckich i do 20% dla śledzi bałtyckich i dalekomorskich, z brzuskami osłabionymi i popękanymi
Wygląd jamy ciała	płatki brzuszne bez zmian autolitycznych; u ryb całych kontury narządów wewnętrznych wyraźne	dopuszcza się na wewnętrznej stronie płatków brzusznych występowanie oznak powierzchniowej autolizy i miejscowych przebarwień
Tekstura tkanki mięsnej (sprężystość)	ryby w stężeniu pośmiertnym całkowitym lub ustępującym; tkanka mięsna sprężysta mocno związana z kośćcem	dopuszcza się ryby z osłabioną tkanką mięsną; nie dopuszcza się tkanki miękkiej
Zapach	skóry, skrzel, narządów wewnętrznych i mięsa — świeży, naturalny dla ryb danego gatunku	dopuszcza się zapach skóry, skrzel i narządów wewnętrznych swoisty; u ryb słodkowodnych skrzel — lekko kwaśny; nie dopuszcza się innych, obcych
Oprawienie	u ryb patroszonych powierzchnie cięć gładkie; wnętrzności i skrzepy krwi usunięte; u tusz śledzi dopuszcza się pozostałości resztek błony otrzewnej; u ryb odgardlanych mogą być pozostawione gonady i końcowa część przewodu pokarmowego	dopuszcza się nierówne linie cięć i drobne pozostałości wnętrzności i skrzepów krwi u ryb patroszonych

3.3. Wymagania szczegółowe dla ryb mrożonych przy przyjęciu do chłodni — wg tabl. 2.

Tablica 2

Cecha	Wymagania	
	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Zabezpieczenie	powierzchnie ryb lub bloków pokryte równomiernie glazurą lub w inny sposób zabezpieczone przed wysuszką i jęlczeniem, np. w kartonach woskowanych lub innych opakowaniach	dopuszcza się częściowe ubytki glazury lub nieznaczne uszkodzenie opakowań
Wygląd ogólny po rozmrożeniu	powierzchnia skóry o zabarwieniu właściwym dla ryb danego gatunku, lekko zmatowiała z pociemnieniami, pokryta niewielką ilością przezroczystego śluzu; u ryb całych skrzela czerwone; u ryb odkrwawionych odbarwione; oczy o rogówkach nieco zmętniałych	dopuszcza się skórę u ryb zmatowiałą z odbarwieniami, pokrytą niewielką ilością zmętniałego śluzu; skrzela szaroczerwone lub poszarzałe, oczy wpadnięte o rogówkach zmatowiałych; dopuszcza się ryby słodkowodne z oznakami szaty godowej, ciekące
Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej dopuszcza się do 5% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi tkanki mięsnej; dla ałoz, gromadnika, ryb dorszowatych, sardynek (sardynopsa, sardyny) do 10%; szprotów dalekomorskich do 15%; morszczuka i błękitka do 45%; miruny do 50%	dopuszcza się do 20% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi tkanki mięsnej; dla śledzi bałtyckich, dalekomorskich i sardyneli do 10%; szprotów dalekomorskich do 30%; dla gromadnika, ostroboka i sardeli do 50%; u błękitka, morszczuka i miruny drobnych uszkodzeń skóry nie normalizuje się oraz dopuszcza się do 25% masy ryb z powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej

cd. tabl. 2

Cecha	Wymagania	
	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Stan brzuszków	brzuszek mocny dopuszcza się do 5% masy ryb z brzuszkami osłabionymi i popękanymi; u ryb śledziowatych do 10% z brzuszkami osłabionymi i popękanymi	dopuszcza się do 10% masy ryb z brzuszkami osłabionymi i popękanymi; dla ryb śledziowatych oraz gromadnika, makreli i sardeli do 20%
Wygląd jamy ciała	płatki brzuszne bez zmian autolitycznych; u ryb	całych kontury narządów wewnętrznych wyraźne dopuszcza się na wewnętrznej stronie płatków brzusznych występowanie oznak powierzchniowej autolizy i miejscowych przebarwień; u ryb łososiowatych i makreli dopuszcza się częściowe odstawnie żeber
Tekstura tkanki mięsnej (sprężystość)	tkanka mięsna sprężysta, dobrze związana z kośćcem	dopuszcza się ryby z osłabioną tkanką mięsną, słabo związaną z kośćcem; nie dopuszcza się tkanki miękkiej
Wygląd mięsa	barwa mięsa naturalna, charakterystyczna dla ryb danego gatunku; u ostroboków, płastug bałtyckich i dalekomorskich, makreli i szprotów mogą występować naturalne żółtaczki podskórne bez oznak zjełczenia tłuszczu (bez jełkiego zapachu)	dopuszcza się lekkie zmiany naturalnej barwy mięsa oraz nieznaczne żółtaczki podskórne, nie przenikające w głąb tkanki
Zapach	skóry, skrzel, narządów wewnętrznych i mięsa swoisty dla ryb danego gatunku; dla płaszczyk dopuszcza się lekko amoniakalny	dopuszcza się osłabienie swoistego zapachu mięsa; u ryb tłustych dopuszcza się zapach skóry i warstwy podskórnej lekko jełki; u ryb całych dopuszcza się zapach skrzel i narządów wewnętrznych lekko kwaśny
Oprawienie	u ryb patroszonych powierzchnie cięć gładkie, wnętrza i skrzepy krwi usunięte; u tusz śledzi i sardynki dopuszcza się resztki błony otrzewnej; u ryb odgardlonych mogą być pozostawione gonady i końcowa część przewodu pokarmowego	dopuszcza się nierówne linie cięć i drobne pozostałości wnętrza i skrzepów krwi u ryb patroszonych
Wysuszką	powierzchnia bloków bez oznak wysuszek dopuszcza się oznaki powierzchniowej wysuszek na krawędziach bloków, łatwo dające się usunąć przez zdrapanie	dopuszcza się oznaki wysuszek na powierzchni bloku nie przekraczające 20% i nie głębsze niż 1 mm

3.4. Wymagania szczegółowe dla produktów rybnych świeżych i mrożonych przy przyjęciu do chłodni — wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Wymagania	
	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Zabezpieczenie produktów świeżych	filety świeże powinny być pakowane do skrzynek drewnianych nowych lub opakowań z tworzyw sztucznych wg 4.1, wyłożonych pergaminem lub folią oraz powinny być zabezpieczone lodem wodnym; górna warstwa filetów w opakowaniach pokryta pergaminem lub folią	
Zabezpieczenie produktów mrożonych	powierzchnie bloków, kostek, porcji lub pojedynczych filetów pokryte równomiernie glazurą lub opakowane w inny sposób zabezpieczający przed wysuszką i jęłczeniem (w folii, kartonach woskowanych, kartonach powlekanych polietylenem lub innych opakowaniach)	dopuszcza się częściowe ubytki glazury lub nieznaczne uszkodzenie opakowań

cd. tabl. 3

Cecha	Wymagania	
	Grupa A	Grupa B
1	2	3
Wygląd i ułożenie	filety świeże układane w skrzynkach płasko w równych rzędach, skórą do góry; filety w bloku ułożone płasko, warstwami; powierzchnie bloków tworzą wewnętrzne części filetów (skórą lub częścią odskórną do wewnątrz bloku); bloki filetów uformowane w kształcie prostopadłościanów o gładkich powierzchniach i ostrych krawędziach; filety całe (w kostkach mogą być kawałki); na filetach ze skórą dopuszcza się występowanie przezroczystego śluzu; tkanka mięsna filetów całych i mielonych o barwie naturalnej, charakterystycznej dla danego gatunku ryby; dopuszcza się nieukładanie filetów przemysłowych mrożonych w szafach o układzie pionowym	dopuszcza się częściowe rozwarstwienie i rozluźnienie mięsa, nieznaczne zmiany barwy i przekrwienia; dla filetów przemysłowych dopuszcza się skórę zmatowiałą z nieznacznymi żółczeniami pod skórą
Oprawienie	filety o gładkiej powierzchni cięć, bez poszarpań; u pojedynczych filetów w bloku dopuszcza się drobne usterki oprawienia — niewielkie pozostałości błony otrzewnej, skóry, skrzepów krwi; w filetach przemysłowych bez skóry dopuszcza się postrzępione krawędzie cięć	dopuszcza się drobne usterki w oprawieniu oraz postrzępione krawędzie cięć
Tekstura tkanki (sprężystość)	jędrna, właściwa dla danego gatunku ryby; dla filetów mrożonych dopuszcza się mniej jędrną; dla filetów przemysłowych lekko osłabioną; dla filetów mielonych kaszkowato-miękką	dopuszcza się osłabioną, zwartą lub miękką; nie dopuszcza się mazistej, galaretowatej, twardej, gumowatej
Zapach lub zapach i smak po próbie gotowania	świeży, naturalny, charakterystyczny dla ryb danego gatunku, bez obcych zapachów	dopuszcza się swoisty, intensywny; dla filetów przemysłowych dopuszcza się lekko jełki
Wysuszką	powierzchnia bloków bez oznak wysuszeki dopuszcza się oznaki powierzchniowej wysuszeki nie przekraczającej 10% ogólnej powierzchni bloku, dającej się łatwo usunąć przez zdrapanie; dla filetów mielonych dopuszcza się do 15% ogólnej powierzchni bloku z oznakami powierzchniowej wysuszeki	dopuszcza się wysuszkę do 3 mm w głąb tkanki, na powierzchni bloku nie przekraczającej 20%

3.5. Ocena w czasie przechowywania — wg tabl. 2 i 3.

3.6. Wymagania szczegółowe dla ryb i produktów rybnych wydawanych z chłodni po okresie przechowywania — wg norm przedmiotowych obowiązujących w obrocie handlowym mrożonymi rybami i produktami rybnymi, na obowiązującym świadectwie jakości.

3.7. Ocena ryb i produktów rybnych w przypadkach spornych — wg odpowiednich norm przedmiotowych.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-79/8020-02. Opakowania dla ryb i produktów rybnych świeżych stanowią skrzynki drewniane lub z tworzyw sztucznych; dla ryb i produktów rybnych zamrożonych — pudła tekturowe wg PN-73/A-86767 oraz inne opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem towaru. Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zgodnie z obowiązującym systemem wymiarowym oraz powinny być dopuszczone przez władze sanitarne do kontaktu z rybami i produktami rybnymi. Dopuszcza się nieznaczne uszkodzenia opakowań, nie mające istotnego wpływu na stan zabezpieczenia towaru.

Na każdym opakowaniu transportowym powinny być umieszczone napisy określające:

- nazwę i adres producenta oraz nazwę statku dla ryb i produktów mrożonych w morzu,
- nazwę handlową i numer normy przedmiotowej,
- sortyment,
- masę netto lub liczbę opakowań jednostkowych,
- klasę jakości,
- datę produkcji; przy rybach mrożonych datę zamrożenia.

Napisy powinny być wykonane wyraźnie, estetycznie i trwale.

4.2. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okres przechowywania w chłodniach — wg PN-83/A-07005. Warunki higieniczno-sanitarne pomieszczeń składowych — wg PN-64/A-07008. Staplowanie w chłodniach — wg BN-66/8160-04 i BN-66/8160-05.

4.3. Transport. Ryby i produkty rybne mrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, zapewniającymi utrzymanie niskich temperatur — wg PN-71/A-87057.

Ładownia środka transportowego powinna odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych

nych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a) sprawdzenie zgodności partii dostawczej,
- b) sprawdzenie stanu opakowania,
- c) sprawdzenie temperatury,
- d) sprawdzenie zdrowotności i czystości,
- e) sprawdzenie stanu zabezpieczenia przed wysuszką,
- f) sprawdzenie wyglądu zewnętrznego,
- g) sprawdzenie cech tkanki mięsnej.

Badania należy przeprowadzać:

przy przyjęciu do chłodni — w czasie rozładunku środka transportowego,

w czasie przechowywania — raz w miesiącu,

przy wydawaniu z chłodni — z partii przygotowanej do wydania lub w czasie załadunku środka transportu.

5.2. Przygotowanie dostawy do badań. Sprawdzenie zgodności ze świadectwem jakości, ilości i stanu jakościowego opakowań oraz oznakowania; przed pobraniem próbek wydzielić z dostawy opakowania uszkodzone lub odstąpić od odbioru w przypadku stwierdzenia ogólnie złego stanu opakowań.

5.3. Pobieranie próbek — wg PN-84/A-86752.

5.4. Opis badań

5.4.1. Sprawdzenie stanu opakowań należy wykonać przez oględziny przed pobraniem próbek ryb lub produktów rybnych.

5.4.2. Sprawdzenie temperatury. Pomiar należy przeprowadzić sprawdzonym termometrem alkoholowym lub elektronicznym miernikiem temperatury. Termometr należy wprowadzić do otworu wywierconego w środku produktu. Odczyt należy wykonać po upływie 10 min.

Czynności te należy wykonać nie usuwając ryb lub bloku z opakowania.

5.4.3. Sprawdzenie stanu zabezpieczenia przed wysuszką należy wykonać przez oględziny powierzchni towaru.

5.4.4. Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego należy wykonać przez oględziny wg wymagań szczegółowych podanych w tabl. 2 i 3.

Sprawdzenie wnętrza jamy ciała należy wykonać przez przecięcie i odwinięcie płata brzuszego.

5.4.5. Sprawdzenie tkanki mięsnej należy wykonać po rozmrożeniu w powietrzu do temperatury $15 \div 18^{\circ}\text{C}$.

Sprawdzenie barwy mięsa należy wykonać przez oględziny.

Sprawdzenie tekstury należy wykonać przez oględziny i dotyk.

Sprawdzenie smaku i zapachu tkanki mięsnej należy przeprowadzić rozcinając mięśnie i wachając rozcięte miejsce lub kilkakrotnie szybko nakłuwając mięśnie ostrym nożem lub drewnianą szpilką i wachając powierzchnię narzędzia stykającą się z tkanką mięsną.

W przypadkach wątpliwych dotyczących określenia zapachu lub stanu mięsa ryb lub produktów rybnych należy przeprowadzić próbę gotowania.

Próba gotowania. Porcję mięsa ryby umieszczoną w naczyniu pod przykryciem lub w woreczku z folii odpornej na gotowanie włożyć do naczynia z gotującą się wodą na około 20 min. Po otwarciu naczynia lub woreczka określić zapach, a po schłodzeniu porcji — smak.

5.5. Sprawdzenie oprawienia należy wykonać przez oględziny.

5.6. Ocena dostawy lub partii. Dostawę lub partię ryb oraz produktów rybnych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badania będą zgodne z wymaganiami wg rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-80/8022-06

a) uściślono wymagania jakościowe dla ryb i produktów rybnych w grupie A i B.

b) uaktualniono wykaz ważniejszych gospodarczo ryb według zawartości tłuszczu w tkance mięsnej.

3. Normy i dokumenty związane

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

PN-64/A-07008 Warunki higieniczno-sanitarne w chłodniach

PN-84/A-86752 Ryby świeże i mrożone. Pobieranie próbek

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

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

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

PN-71/A-87057 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

BN-66/8160-04 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach piętrowych (wielokondygnacyjnych)

BN-66/8160-05 Staplowanie towarów w opakowaniach w chłodniach parterowych

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewozie środków spożywczych z dnia 17 września 1971 r. (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

4. Autor projektu normy — inż. Wacław Gryczuk, PIH, Gdańsk.