

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE I DROBIOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-71
	Produkcja garmazeryjna	8151-21
	Szynka bez kości przygotowana do wędzenia, gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką	Grupa katalogowa 1211 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest szynka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe uzyskane z rozbioru szynki z golonką.

1.2. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania

PN-64/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

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

2. WYMAGANIA

2.1. Szynka z golonką (surowiec wyjściowy)

Cecha	Wymagania
Pochodzenie surowca	surowiec przeznaczony do produkcji powinien pochodzić z półtuszy wieprzowych uznanych przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatny do spożycia bez zastrzeżeń
Wygląd ogólny	cała zewnętrzna powierzchnia szynki pokryta tłuszczem, fałd tłuszczu pachwinowego pozostawiony przy szynce, a noga wraz z guzem kości piętowej oddzielona od szynki nad stawem skokowym; w skład szynki z golonką wchodzi między innymi następujące mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty i mięśnie pośladkowe; szynka zawiera następujące kości: kości miednicy (kulszową, łonową, biodrową bez skrzydła), kość udową z rzepką, kości goleni (piszczelową, strzałkową) bez dolnych na-

¹⁾ Symbol wg SWW: 2313-81.

cd. tablicy

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	sad i przepołowione (od drugiego) kręgi kości krzyżowej, które mogą występować przy szynkach pochodzących z półtuszy, przy których nie pozostawiono po uboju ogona (zgodnie z PN-64/A-82002)
Powierzchnia	czysta, gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań; element nie powinien mieć przekrwień i pomiażdżonych kości; w elementach rozmrożonych dopuszczalna wilgotność powierzchni mięśni; niedopuszczalna oślizgłość oraz nalot pleśni
Barwa	mięśni — od bladoróżowej do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalne odcienie — różowy lub kremowy; w elementach rozmrożonych dopuszczalne na powierzchni lekkie zszarzenie barwy
Konsystencja	mięśni — jędrna, elastyczna; w elementach rozmrożonych dopuszczalna mniejsza jędrność i elastyczność mięśni
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego; niedopuszczalny zapach wskazujący na zapażenie, na zapoczątkowany proces psucia się mięsa oraz inne zapachy obce

2.2. Szynka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania oraz pozostałe elementy porozbiorowe

2.2.1. Szynka bez kości przygotowana do wędzenia i gotowania. Szynkę tworzy mięso bez kości pochodzące z tylnej części półtuszy wieprzowej, pozbawione grubszej tkanki łącznej, grubszych

Państwowe Przedsiębiorstwo Garmazeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmazeryjnego dnia 31 marca 1971 r.
jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 stycznia 1972 r.
(Mon. Pol. nr 30/1971 poz. 193)

naczyń krwionośnych oraz tłuszczu międzymięśniowego, z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm. Brzegi szynki powinny być uformowane do kształtu półokrągłego, powierzchnia wyrównana, gładka, bez strzępów i pozacinań, z pozostawieniem warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości do 20 mm oraz części skóry pokrywającej $\frac{1}{3}$ (30%) powierzchni szynki.

2.2.2. Pozostałe elementy porozbiorowe

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 1	mięso bez tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; przetłuszczenie międzymięśniowe dopuszczalne w warstwach do 2 mm; dopuszczalna lekka marmurkowatość; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa — jasnoróżowa i różowa do czerwonej; niedopuszczalne kawałki o barwie białej, tzw. rybne mięso, oraz o barwie ciemnoczerwonej; barwa tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 18%
Mięso drobne bez kości klasy 2	mięso tłuste; dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej, bez tłuszczu zewnętrznego; dopuszczalne przetłuszczenie międzymięśniowe w warstwach do 8 mm oraz śródtkankowe (marmurkowatość) bez ograniczeń; niedopuszczalne przekrwienia, gruczoły oraz grub-

c.d. tablicy

Element	Wymagania
Mięso drobne bez kości klasy 2	szta tkanka łączna; barwa mięsa — różowa do czerwonej, tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 35%
Mięso drobne bez kości klasy 3	mięso ścięgniście, z dużą zawartością tkanki łącznej, nietłuste, bez tłuszczu zewnętrznego; niepożądane przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe; niedopuszczalne gruczoły i przekrwienia; barwa mięsa — różowa do czerwonej przy badaniu analitycznym: zawartość tłuszczu — nie więcej niż 23%
Mięso drobne bez kości klasy 4	mięso krwawe, gruczoły, ścięgna; tłuszcz zewnętrzny oraz przetłuszczenie międzymięśniowe i śródtkankowe bez ograniczeń; niedopuszczalne skrzepy krwi; barwy mięsa nie określa się, barwa tłuszczu — biała; dopuszczalny odcień różowy lub kremowy; zawartość tłuszczu bez ograniczeń

3. BADANIA

3.1. Badania organoleptyczne — wg PN-65/A-82000.

3.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu — wg PN-73/A-82111.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE do BN-71/8151-21

1. Rozbiór szynki z golonką w celu uzyskania szynki przygotowanej do wędzenia i gotowania polega na:

- a) odcięciu golonki w stawie udowym w sposób wykluczający uszkodzenie mięśnia brzuchatego,
- b) usunięciu tkanki mięsno-tłuszczowej przylegającej do kości miednicy,
- c) całkowitym usunięciu fałdu tłuszczu pachwinowego,
- d) wyrównaniu warstwy tłuszczu zewnętrznego, z pozostawieniem warstwy tłuszczu grubości do 20 mm oraz skóry pokrywającej około 30% powierzchni szynki,
- e) wykrojeniu kości miednicy i kości udowej z rzepeką,
- f) wycięciu mięsa ścięgniętego, grubszej tkanki łącznej, grubszych naczyń krwionośnych oraz tłuszczu między-

mięśniowego, z pozostawieniem pasemek grubości do 15 mm,

g) uformowaniu brzegów szynki do kształtu półokrągłego, aby po upeklowaniu nie zachodziła konieczność dodatkowej obróbki,

h) rozbiórce golonki,

i) doczyszczaniu kości z ewentualnych pozostałości tkanki mięsnej,

j) segregacji uzyskanych mięs drobnych według wymagań jakościowych podanych w normie.

2. Orientacyjne wskaźniki uzyskiwania elementów z rozbioru szynki z golonką (nieobrobionej) w celu uzyskania szynki przygotowanej do wędzenia i gotowania

Lp.	Element porozbiorowy	Z półtusze wieprzowych klasy 2		Z półtusze wieprzowych klasy 3	
		orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyłeń, %	orientacyjny wskaźnik, %	orientacyjne granice odchyłeń, %
1	Szynka bez kości do wędzenia i gotowania	50,50	49,00 ÷ 52,00	54,10	53,10 ÷ 55,10
2	Mięso drobne bez kości klasy 1	2,50	2,40 ÷ 2,60	2,40	2,20 ÷ 2,60
3	Mięso drobne bez kości klasy 2	6,50	6,00 ÷ 7,00	7,50	7,00 ÷ 8,00
4	Mięso drobne bez kości klasy 3	3,50	3,30 ÷ 3,70	4,10	3,90 ÷ 4,30
5	Mięso drobne bez kości klasy 4	0,70	0,60 ÷ 0,80	0,80	0,70 ÷ 0,90
6	Tłuszcz drobny	26,50	25,50 ÷ 27,50	20,00	19,00 ÷ 21,00
7	Skórki wieprzowe	2,80	2,70 ÷ 2,90	3,00	2,90 ÷ 3,10
8	Kości	6,70	6,50 ÷ 6,90	7,80	7,60 ÷ 8,00
9	Strata rozbiorowa	0,30	0,30	0,30	0,30
Razem		100,00	—	100,00	—