

MIĘSO I PRZETWORY	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-64 8013-05
	Skwarki jadalne	
		Grupa katalogowa 1212

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są skwarki jadalne.

1.2. Określenia

1.2.1. skwarki jadalne — tkanka łączna tłuszczu zwierzęcego, uzyskana jako produkt uboczny z przetopu jadalnych tłuszczów surowych w kotłach otwartych lub urządzeniach do wytopu ciągłego.

1.2.2. kuchy — bryły sprasowanych skwarek, w formie płyt okrągłych o grubości około 7 cm.

1.3. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się do skwarek jadalnych przy ich ocenie w zakładzie produkcyjnym, przy dostawie na zaopatrzenie rynku oraz do przerobu w innych zakładach przetwórczych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje. Rozróżnia się:

- a) skwarki wieprzowe prasowane lub z wytopu ciągłego w agregacie Titan, de Laval, Sharpless,
- b) skwarki wołowe prasowane lub z wytopu ciągłego w agregacie Titan, de Laval, Sharpless.

2.2. Przykład oznaczenia

a) skwarek wieprzowych prasowanych lub skwarek wieprzowych Titan (de Laval, Sharpless):

SKWARKI WIEPRZOWE PRASOWANE BN-64/8013-05

b) skwarek wołowych prasowanych lub skwarek wołowych Titan (de Laval, Sharpless):

SKWARKI WOŁOWE TITAN BN-64/8013-05

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Wymagania odnoszące się do surowca. Skwarki jadalne powinny pochodzić z przetopu tłuszczów zwierzęcych jadalnych surowych, zgodnych z PN-63/A-85816, z wyjątkiem otok wieprzowych i tłuszczu ze skór wieprzowych. Skwarki jadalne powinny być wyprodukowane zgodnie z instrukcją.

Skwarki jadalne nie mogą pochodzić z wytopu tłuszczu surowego, z którego tłuszcz topiony został zakwalifikowany bezpośrednio po wytopie do rafinacji.

3.2. Wymagania organoleptyczne, fizyczne, chemiczne — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Skwarki wieprzowe		Skwarki wołowe	
	prasowane z kotłów otwartych	nieprasowane z wytopu ciągłego w agregacie	prasowane z kotłów otwartych	nieprasowane z wytopu ciągłego w agregacie
1	2	3	4	5
Barwa	od żółtej do brunatnej	lekko szara do kremowo-szarej	niejednolita od brunatnej do ciemnobrunatnej	lekko szara do kremowo-szarej
Konsystencja	twarda, lekko krucha	sypka, lekko zbrylona	twarda	sypka, lekko zbrylona
Struktura	marmurkowa tkanki tłuszczowej rozdrobnionej na wilku	tkanka tłuszczowa rozdrobniona na wilku	marmurkowa tkanki tłuszczowej rozdrobnionej na wilku	tkanka tłuszczowa rozdrobniona na wilku
Kształt	kuchy całe i połamane — kształtu prasy	bez kształtu	kuchy całe i połamane kształtu prasy	bez kształtu

Zgłoszona przez Centralę Przemysłu Mięsnego
 Ustanowiona przez Dyrektora Centrali Przemysłu Mięsnego dnia 14 kwietnia 1964 r.
 jako norma obowiązująca od dnia 5 sierpnia 1964 r.
 (Mon. Pol. nr 50/64 poz. 245)

cd. tabl. 1

Cechy	Skwarki wieprzowe		Skwarki wołowe	
	prasowane z kotłów otwartych	nieprasowane z wytopu ciągłego w agregacie	prasowane z kotłów otwartych	nieprasowane z wytopu ciągłego w agregacie
1	2	3	4	5
Powierzchnia	czysta, sucha, gładka, lekko tłusta; w miejscu złamań kucha poszarpana	po ściśnięciu w dłoni wilgotna, lekko smarowna niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni i szczecina	czysta, sucha, gładka, lekko tłusta, w miejscu złamań poszarpana	po ściśnięciu w dłoni wilgotna lekko smarowna
Smak i zapach	swoisty, charakterystyczny dla skwarek wieprzowych, może być lekko słony; zapach właściwy dla tłuszczu wieprzowego podsmażonego	bez zapachu i smaku lub lekko słony niedopuszczalny smak i zapach jelki, gorzki, przypalony, spleśniały lub inny obcy	charakterystyczny dla skwarek wołowych; zapach swoisty łoju podsmażonego	bez zapachu i smaku lub lekko słony
Zawartość tłuszczu	5÷20%	3÷10%	5÷20%	3÷10%
Zawartość soli	bez soli lub do 6%		bez soli lub do 6%	
Zawartość zanieczyszczeń	niedopuszczalna		niedopuszczalna	
Trwałość	w temperaturze do 12°C — 3 miesiące, powyżej 12°C — 1 miesiąc	w temperaturze do 6°C — 24 h, w temperaturze do 12°C — 12 h	w temperaturze do 12°C — 3 miesiące, powyżej 12°C — 1 miesiąc	w temperaturze do 6°C — 24 h, w temperaturze do 12°C — 12 h
W przypadku zawartości soli powyżej 4 do 6% skwarki nie mogą być kierowane do obrotu lecz tylko do przetwórstwa.				

4. OPAKOWANIE, PRZECCHOWYWANIE, TRANSPORT

4.1. Opakowania magazynowe

4.1.1. Skwarki prasowane. Do kuchów całych nie stosuje się opakowań. Kuchy połamane pakuje się do czystych skrzynek smalcowych, zgodnych z BN-75/7161-56, czystych beczek drewnianych lub waniek aluminiowych.

4.1.2. Skwarki z wytopu ciągłego pakuje się do waniek aluminiowych, stosowanych do peklowania mięsa lub do form metalowych stosowanych do mrożenia mięsa w blokach.

4.2. Opakowanie transportowe

4.2.1. Skwarki prasowane transportuje się w czystych skrzynkach smalcowych; zgodnych z BN-75/7161-56 lub w beczkach drewnianych. Dopuszcza się stosowanie pudeł tekturowych lub z łuszczyki drewnianej.

4.2.2. Skwarki z wytopu ciągłego transportuje się w czystych waniekach metalowych, stosowanych do peklowania mięsa lub w formach metalowych do mrożenia mięsa w blokach.

4.3. Znakowanie. Stosuje się tylko w transporcie i tylko na opakowaniu. Na skrzynkach, beczkach, waniekach, kartonach należy umieścić etykietę zawierającą:

- nazwę producenta i jego znak towarowy,
- nazwę produktu,
- datę produkcji.

4.4. Przechowywanie

4.4.1. Skwarki prasowane. Kuchy całe lub częściowo ukruszone przechowuje się w magazynie luzem na drewnianych kratkach, wyłożonych papierem falistym

lub na półkach regałowych. Kuchy połamane przechowuje się w magazynie luzem w czystych skrzynkach smalcowych, beczkach drewnianych lub metalowych waniekach, stosowanych do peklowania mięsa w ciągu:

- w temperaturze do 12°C i wilgotności do 80% — do 3 miesięcy,
- w temperaturze powyżej 12°C i wilgotności do 90% — do 1 miesiąca.

4.4.2. Skwarki z wytopu ciągłego przechowuje się tylko w metalowych waniekach stosowanych do peklowania mięsa lub w metalowych formach stosowanych do mrożenia mięsa w blokach w warstwach nie grubszych niż 10 cm w ciągu:

- w temperaturze do 6°C i wilgotności do 95% do 24 h,
- w temperaturze do 12°C i wilgotności do 95% do 12 h.

4.5. Transport

4.5.1. Czas transportu. Skwarki wystudzone do temperatury 10°C można transportować do 48 h, a do temperatury do 18°C do 24 h. Czas transportu wlicza się do czasu magazynowania.

4.5.2. Skwarki prasowane transportuje się środkami niechłodzonymi, krytymi; skrzynki, beczki powinny mieć wieczko przybite, pudła tekturowe powinny być zamknięte.

4.5.3. Skwarki z wytopu ciągłego. Wanieki metalowe ze skwarkami ustawione w stosy powinny być nakryte białym płótnem czystym lub białym papierem. Wszystkie formy metalowe do mrożenia mięsa w blokach wypełnione skwarkami powinny być przykryte papierem.

4.5.4. Środki transportu powinny być suche, czyste i bezwonne.

5. POBIERANIE PRÓBEK, BADANIA I OCENA

5.1. Przygotowanie partii. Przed przystąpieniem do badań należy sprawdzić zgodność partii z załączoną dokumentacją.

5.2. Określenie partii. Partią skwarek przedstawioną do badania jest cała ilość jednego rodzaju skwarek, uzyskana jedną metodą wytopu i przedstawiona jednocześnie do odbioru. Skwarki z wytopu ciągłego mogą pochodzić z 1 dnia produkcji i mogą być przeznaczone tylko do produkcji wyrobów, np. kaszanek.

5.3. Pobieranie próbek do badań organoleptycznych. Do badań pobiera się próbki skwarek w ilości podanej w tabl. 2.

Tablica 2

Wielkość partii kg	Wielkość próbki	
	skwarki prasowane kuchy, kg	skwarki z wytopu ciągłego kg
do 200	5	3
201 do 1000	10	5
powyżej 1000	15	7

5.4. Pobieranie próbek do badań chemicznych. Z próbek pobranych do badań organoleptycznych należy wydzielić próbki po około 20 g każda w ilości wg tabl. 3.

Tablica 3

Wielkość partii kg	Liczba próbek
do 200	3
201÷1000	5
powyżej 1000	7

5.5. Opis badań

5.5.1. Badania wg 3.2 i 4.1 przeprowadza się organoleptycznie.

5.5.2. Zawartość zanieczyszczeń określa się wzrokowo.

5.5.3. Zawartość tłuszczu oznacza się wg PN-73/A-82111.

5.5.4. Zawartość soli oznacza się wg PN-73/A-82112.

5.5.5. Badania chemiczne przeprowadza się w przypadkach spornych lub na żądanie odbiorcy.

5.6. Ocena wyników badań. Wyniki oceny laboratoryjnej ustala się jako średnią badanych próbek.

5.7. Ocena partii. Skwarki należy uznać za zgodne z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań odpowiadają wymaganiom wg rozdz. 3.

Skwarki nie odpowiadające wymaganiom normy w zakresie barwy, powierzchni, smaku, zapachu, zanieczyszczeń oraz zawartości tłuszczu i soli powinny być zdyskwalifikowane, jeżeli nie można wydzielić z partii skwarek z wadami.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa.

2. Normy i dokumenty związane

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

PN-73/A-82112 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-63/A-85816 Tłuszcze zwierzęce surowe jadalne

BN-75/7161-56 Skrzynki i komplety skrzynkowe zbijane I formy konstrukcyjnej

Instrukcja — Tłuszcze zwierzęce jadalne topione. Proces produkcyjny. PW 12/64.

3. Wydanie 2 — stan aktualny: styczeń 1986.