

RYBY I PRODUKTY RYBNE SOLONE	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Ryby solone Śledziowate dalekomorskie	
	BN-84 8023-02	
		Zamiast BN-74/8023-02
		Grupa katalogowa 1221

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ryby solone śledziowate, dalekomorskie, przeznaczone do przetwórstwa i spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. śledziowate dalekomorskie — ryby śledziowate, złowione w morzach i oceanach poza Morzem Bałtyckim.

1.2.2. brzuszec mocny — brzuszec cały, nie wykazujący zmian autolitycznych na wewnętrznych stronach płatów brzusznych lub z powierzchniowymi zmianami autolitycznymi, nie powodującymi rozluźnienia tkanki mięsnej.

1.2.3. brzuszec osłabiony — brzuszec cały, wykazujący na wewnętrznych stronach płatów brzusznych wyraźne zmiany autolityczne w postaci plam i przebarwień, powodujące rozluźnienie tkanki mięsnej bez pęknięcia brzuszka.

1.2.4. brzuszec pęknięty — brzuszec ze zmianami autolitycznymi powodującymi głębokie rozluźnienie tkanki mięsnej płatów brzusznych z pęknięciem brzuszka włącznie, jednak nie dalej niż do płetwy brzusznej, z dopuszczalnym ubytkiem płatów brzusznych nie powodującym wypadania wnętrzości.

1.2.5. otwarta jama ciała — brzuszec pęknięty poza płetwę brzuszną w wyniku zmian autolitycznych, z ubytkiem płatów brzusznych, nie przekraczającym połowy ich powierzchni i powodującym wypadanie wnętrzości.

1.2.6. ryby lekko słodkie — ryby o smaku słodkim, bez jednoczesnych różowych przebarwień mięsa.

1.2.7. długość ryb bez głów — odległość od pierwszego pozostawionego kręgu do końca najdłuższego promienia płetwy ogonowej, mierzona wzdłuż osi ciała ryby.

1.2.8. ryby odgardłone — ryby pozbawione skrzel i pasa barkowego z płetwami piersiowymi, z usuniętymi wnętrzościami (jak serce, wątroba, przełyk, żołądek, jelito) bez rozcięcia brzucha i pozostawionymi gonadami, nerkami i końcową częścią przewodu pokarmowego wraz z wyrostkami pylorycznymi.

1.2.9. ryby odgardłone bez głów — ryby odgardłone, pozbawione głowy.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Surowiec. W zależności od użytego surowca ryby solone dzieli się i oznacza:

- z surowca mrożonego — MR,
- z surowca świeżego — nie oznacza się.

2.2. Gatunki ryb. Rozróżnia się następujące gatunki ryb solonych śledziowatych dalekomorskich:

- śledzie,
- sardynki,
- sardynele,
- ałozy,
- szproty.

2.3. Rodzaje opracowania. W zależności od wykonanego opracowania ryby solone dzieli się i oznacza:

- odgardłone — odgd.
- odgardłone bez głów — odgd. b/gł.
- patroszone z głową — patr. z/gł.
- patroszone bez głów i pasa barkowego — tusze,
- ryby całe — nie oznacza się.

2.4. Rodzaje solenia. Ryby śledziowate w zależności od rodzaju zastosowanego solenia dzieli się i oznacza:

- słabo solone — słabo sol.
- średnio solone — średnio sol.,
- mocno solone — nie oznacza się.

2.5. Nazwy handlowe ryb. Ustala się następujące nazwy handlowe ryb solonych śledziowatych dalekomorskich:

- śledzie solone matiasy,
- śledzie solone tłuste,
- śledzie solone pełne,
- śledzie solone zwykłe,
- śledziki solone,
- sardynki solone,
- sardynele solone,
- ałozy solone,
- szproty solone,
- śledziowate solone wybrakowane.

Zgłoszona przez Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 21 grudnia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1. lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1985 poz. 8)

2.6. Klasy jakości. Rozróżnia się dwie klasy jakości i oznacza je cyframi rzymskimi: I i II. Śledziowate solone wybrakowane nie dzieli się na klasy.

2.7. Przykład oznaczenia śledzi solonych zwykłych, całych, drugiej klasy jakości:

ŚLEDZIE SOLONE ZWYKŁE — II — BN-84/8023-02

3. WYMAGANIA

3.1. Wspólne wymagania — wg PN-84/A-86766.

3.2. Surowiec. Surowcem do produkcji ryb solonych śledziowatych dalekomorskich jest półprodukt, tzw. kanties oraz ryby śledziowate świeże i mrożone, zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych.

3.3. Sposób oprawienia. Sposób oprawienia ryb powinien być zgodny z 1.2.8 i 1.2.9 oraz wymaganiami wg PN-84/A-86766.

3.4. Rodzaj solenia. Rodzaj solenia, gęstość solanki i zawartość soli kuchennej w mięsie ryb powinny być zgodne z PN-84/A-86766.

3.5. Dojrzałość ryb solonych. Ryby solone śledziowate dalekomorskie powinny być dojrzałe zgodnie z PN-84/A-86766. Dopuszcza się wysłanie do magazynowania ryb solonych wyprodukowanych z surowca mrożonego, niedojrzałych lecz wysolonych.

3.6. Wymiary długości. Ryby śledziowate dalekomorskie solone powinny odpowiadać pod względem długości wymaganiom wg tabl. 1.

Tablica 1

Nazwa i sortyment ryb	Długość ryb, cm, powyżej			
	z głowami	dopuszczalna domieszka do 5% masy ryb	bez głów	dopuszczalna domieszka do 5% masy ryb
Śledzie D	22	17	18	17
Śledzie S	17	15	—	—
Sardynki	15	14	13	—
Sardynele	22	16	18	16
Alozy	24	20	19	18
Szproty	12	11	—	—

3.7. Charakterystyka ryb poszczególnych nazw handlowych — wg tabl. 2.

Tablica 2

Nazwa handlowa	Nazwa gatunkowa	Charakterystyka ryb
Śledzie solone matiasy	Śledzie	ryby dobrze umięśnione, z dużą ilością tłuszczu okołojelitowego i podskórnego; gonady do IV stadium rozwoju wg skali Maiera; zawartość tłuszczu w mięsie powyżej 18%; ryby oprawione, słabo solone
Śledzie solone tłuste	Śledzie	ryby dobrze umięśnione, z obecnością tłuszczu okołojelitowego i podskórnego; gonady do IV stadium rozwoju wg skali Maiera; zawartość tłuszczu w mięsie powyżej 15%; mięso o teksturze delikatnej,

cd. tabl. 2

Nazwa handlowa	Nazwa gatunkowa	Charakterystyka ryb
		jama ciała jasna; dopuszcza się w jednostce opakowania do 5% masy śledzików, śledzi pełnych i zwykłych; śledzie żerujące muszą być oprawione
Śledzie solone pełne	Śledzie	ryby dobrze umięśnione, z wyraźną obecnością tłuszczu podskórnego; gonady w V i VI stadium rozwoju wg skali Maiera; jama ciała i mięso jasne lub nieco pociemniałe, tekstura zwięzła; dopuszcza się w opakowaniu do 5% masy śledzi tłustych, zwykłych i śledzików
Śledzie solone zwykłe	Śledzie	ryby o różnym umięśnieniu lecz nie wychudzone, o różnym stopniu rozwoju gonad; zawartość tłuszczu w mięsie powyżej 7%; jama ciała pociemniała lub przekrwiona, mięso pociemniałe i mało soczyste; dopuszcza się w jednostce opakowania do 10% masy śledzików, śledzi tłustych i pełnych; śledzie żerujące muszą być oprawione
Śledziki solone	Śledzie	ryby młodociane, małe, o długości powyżej 17 cm z domieszką do 5% masy ryb o długości powyżej 15 cm
Sardynki solone	Sardynki sardynopsy	ryby w różnym stadium rozwoju biologicznego
Sardynele solone	Sardynele	ryby w różnym stadium rozwoju biologicznego
Alozy solone	Alozy	ryby w różnym stadium rozwoju biologicznego
Szproty solone	Szproty	ryby w różnym stadium rozwoju biologicznego, o zawartości tłuszczu w mięsie powyżej 7%
Śledziowate solone wybrakowane	Śledzie, Sardynki, Sardynopsy, Sardynele Alozy	ryby śledziowate solone wszystkich nazw handlowych oprócz szprotów solonych, jednego sposobu solenia, z otwartą jamą ciała i uszkodzeniami skóry; ryby całe i oprawione oraz kawałki ryb o długości powyżej 8 cm, nie pogniecione i nie postrzępione, pozostałe cechy zgodne z wymaganiami co najmniej II klasy jakości

3.8. Wymagania klasyfikacyjne. Ryby solone śledziowate dalekomorskie powinny odpowiadać wymaganiom ustalonym dla odpowiednich klas jakości wg tabl. 3.

Tablica 3

Cecha	Klasy jakości	
	I	II
Wygląd ogólny ryb	ryby zanurzone w solance; skóra błyszcząca o zabarwieniu naturalnym; ryby bez uszkodzeń; dopuszcza się do 5%, a u ałoz do 25% masy ryb z uszkodzeniami skóry; u ryb wyprodukowanych z surowca mrożonego dopuszcza się skórę lekko matową —	dopuszcza się ryby o skórze matowej i lekko pożółconej oraz do 10%, a u ałoz do 50% masy ryb z uszkodzeniami skóry
Stan brzusków	brzuszki mocne; dopuszcza się do 10% masy ryb z brzuskami osłabionymi, w tym pojedyncze ryby z brzuskami popękanymi; w obrocie detalicznym dopuszcza się do 20% masy ryb z brzuskami osłabionymi, w tym do 10% z brzuskami popękanymi —	dopuszcza się brzuszki osłabione i do 50% masy ryb z brzuskami popękanymi oraz pojedyncze ryby z otwartą jamą ciała
Mięso:	tekstura mięsa i jego związanie z kością właściwe dla poszczególnych gatunków i nazw handlowych	
— tekstura	naturalna, właściwa dla poszczególnych gatunków ryb i nazw handlowych; dopuszcza się przekrwienia wzdłuż kręgosłupa, przebarwienia podskórne oraz powierzchniowe zmiany barwy w miejscach cięć	
— barwa	—	dopuszcza się powierzchniowe pożółcenia mięsa pod skórą oraz przebarwienia w miejscach cięć
— zapach i smak	właściwy dla ryb solonych dojrzałych, charakterystyczny dla poszczególnych gatunków i nazw handlowych —	dopuszcza się lekko słodki i lekko tranowaty
Oprawienie	—	staranne dopuszcza się nieznaczne usterki
Solanka	solanka czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu i cechach zgodnych z wymaganiami PN-84/A-86766 —	dopuszcza się solankę mętną o zapachu lekko jełkim

3.8. Wymagania mikrobiologiczne — wg PN-84/A-86766.

3.10. Wymagania parazytologiczne — wg PN-84/A-86766.

3.11. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia — wg PN-84/A-86766.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg BN-79/8020-02.

4.1.1. Opakowania. Ryby solone śledziowate dalekomorskie powinny być pakowane do opakowań drewnianych, metalowych, szklanych i z tworzyw sztucznych nowych lub używanych, zgodnych z wymaganiami wg PN-84/A-86766.

Dopuszcza się pakowanie ryb słabo solonych do beczek drewnianych nowych lub używanych o pojemności nie większej niż 30 kg. Wszystkie opakowania muszą być czyste i szczelne.

4.1.2. Zawartość opakowań. W poszczególnych opakowaniach powinny znajdować się ryby jednego gatunku, jednej nazwy handlowej i klasy jakości, jednego rodzaju solenia i sposobu opracowania.

Powyższe nie dotyczy śledziowatych solonych wybrakowanych.

4.1.3. Ułożenie ryb w opakowaniu i zanurzenie ich w solance — wg PN-84/A-86766.

4.1.4. Masa netto ryb w opakowaniach — wg PN-84/A-86766.

4.1.5. Znakowanie opakowań — wg PN-84/A-86766 z podaniem sposobu opracowania.

4.2. Przechowywanie — wg BN-79/8020-02.

4.2.1. Warunki i okresy przechowywania — wg PN-84/A-86766.

4.2.2. Sposób przechowywania — wg PN-84/A-86766. Dopuszcza się sztaplowanie beczek bez podkładów tylko w magazynach o posadzce betonowej.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-84/A-86766.

5.2. Przygotowanie partii do badań i pobieranie próbek — wg PN-84/A-86766.

5.3. Opis badań — wg PN-84/A-86766.

5.4. Ocena wyników badań i zaświadczenie o jakości — wg PN-84/86766.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-74/8023-02

- a) uaktualniono określenia,
- b) wprowadzono podział ryb solonych w zależności od użytego surowca,
- c) zmieniono nazwy handlowe ryb i podano ich charakterystykę,
- d) wprowadzono zmiany do tablicy wymagań klasyfikacyjnych,
- e) skorygowano i uściślono wymagania dotyczące pakowania,
- f) dokonano korelacji wymagań normy z PN-84/A-86766.

3. Normy związane

PN-84/A-86766 Ryby solone. Wspólne wymagania i badania
PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport
BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Magazynowanie
BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

4. Symbol wg SWW — 2344-1.

5. Autor projektu normy: inż. Janusz Laskowski, Morski Instytut Rybacki, Gdynia.