

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO POŁFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA	BN-83
	Wyroby garmażeryjne Galarety mięsne	8157-01
		Zamiast BN-75/8157-01
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania ogólne dotyczące wyrobów garmażeryjnych gotowych o zestawionej konsystencji galarety, sporządzonych z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów lub przetworów mięsnych peklowanych lub nie peklowanych, drobiu z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, przypraw smakowych, porcjowane lub nie porcjowane. Składniki mięsne, podrobowe, drobiowe, mieszane lub nie mieszane.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy opracowywaniu receptur, w produkcji, obrocie i kontroli.

1.3. Określenia. Galarety mięsne sporządzone z surowców mięsnych, podrobowych, drobiowych (mieszane lub nie mieszane) peklowanych lub nie peklowanych, gotowanych, pieczonych, wędzonych z dodatkiem lub bez dodatku warzyw, przypraw smakowych, o kształcie nadanym przez użytą formę (np. nogi w galarecie) lub rozdrobnionych w określone części albo pokrojonych w porcje, zalanych galaretą, dekorowanych lub nie dekorowanych.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Wyroby garmażeryjne, galarety dzieli się, w zależności od stopnia rozdrobnienia podstawowych składników, na:

- a) galarety mięsne, podrobowe i drobiowe o składnikach nieforemnie rozdrobnionych, nie porcjowane, zastudzone w blokach np. nóżki w galarecie,
- b) galarety mięsne i podrobowe o składnikach rozdrobnionych w nieforemne paski, nie porcjowane, zastudzone w blokach np. głowizna w galarecie,
- c) galarety mięsne, podrobowe, drobiowe, o składnikach rozdrobnionych w określone części np. galaretka z ozorów,

d) galarety mięsne, podrobowe, drobiowe porcjowane, dekorowane np. szynka w galarecie.

2.2. Przykład oznaczenia galarety z nóżek:

GALARETA Z NOŻEK BN-83/8157-01

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców. Surowce, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych.

3.2. Wymagania jakościowe gotowego wyrobu

3.2.1. Wymagania organoleptyczne dotyczące galaret o nieforemnie rozdrobnionych składnikach - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt i masa bloku - zależna od użytej formy; powierzchnie bloku gładkie, lśniące; dopuszczalna cienka warstwa wydzielonego tłuszczu; składniki mięsne, warzywa gotowane - nieforemnie rozdrobnione; wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone w galarecie
Barwa	charakterystyczna dla użytych składników mięsnych i dodatków; galarety - jasna, klarowna; dopuszczalne nieznaczne zmętnienie; niedopuszczalna barwa zmieniona,
Konsystencja i struktura	składników mięsnych i warzyw - miękka, galarety - elastyczna, spoista
Smak i zapach	charakterystyczny dla zastosowanych świeżych składników, wyraźnie wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, jełki lub inny obcy

Zgłoszona przez SPOŁEM WSS Oddział Produkcji
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmażeryjnej i Napojów SPOŁEM WSS dnia 18 lutego 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1983 poz. 8)

3.2.2. Wymagania organoleptyczne dotyczące galaret o składnikach rozdrobnionych w nieforemne paski - wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	kształt i masa bloku - zależna od użytej formy, powierzchnia bloku gładka, lśniąca; niedopuszczalna cienka warstwa wydzielonego tłuszczu, składniki krojone, gotowane, rozdrobnione w nieforemne paski, równomiernie rozmieszczone, zespolone galaretą
Barwa	charakterystyczna dla użytych składników mięsnych i dodatków; niedopuszczalna barwa zmieniona
Konsystencja i struktura	składników mięsnych - miękka, całość - spoista, zestalona, nie rozpadająca się
Smak i zapach	charakterystyczny dla zastosowanych, świeżych składników, wyraźnie wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, jełki lub inny obcy

3.2.3. Wymagania organoleptyczne dotyczące galaret o składnikach rozdrobnionych w określone cząstki - wg tabl. 3.

Tablica 3

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	składniki mięsne, dodatki - pokrojone w określone cząstki, równomiernie rozmieszczone w galarecie, w opakowaniach jednostkowych lub bez opakowań; niedopuszczalna warstwa wydzielonego tłuszczu
Barwa	charakterystyczna dla użytych składników mięsnych i dodatków; niedopuszczalna barwa zmieniona, galarety - jasna, klarowna; dopuszczalne nieznaczne zmętnienie

cd. tabl. 3

Cechy	Wymagania
Konsystencja i struktura	składników mięsnych i dodatków - miękka; galarety - elastyczna, spoista
Smak i zapach	charakterystyczny dla zastosowanych składników; niedopuszczalny smak i zapach gorzki, kwaśny, jełki lub inny obcy

3.2.4. Wymagania organoleptyczne dotyczące galaret porcjowanych, dekorowanych - wg tabl. 4.

Tablica 4

Cechy	Wymagania
Wygląd ogólny	składniki mięsne - pokrojone w porcje o kształcie i masie określonej recepturą, udekorowane, zalane galaretą
Barwa	charakterystyczna dla zastosowanych składników mięsnych; niedopuszczalna barwa zmieniona, niejednolita; dodatków - charakterystyczna dla zastosowanych rodzajów, galarety - klarowna
Konsystencja i struktura	składniki mięsne i dodatki - miękkie, nie rozpadające się; galarety - elastyczna, spoista
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych składników mięsnych, dodatków; galarety - charakterystyczny dla zastosowanych dodatków i wywaru

3.2.5. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 5.

Tablica 5

Cechy	Galarety			
	o składnikach nieforemnie rozdrobnionych	o składnikach rozdrobnionych w nieforemne paski	o składnikach rozdrobnionych w cząstki	porcjowane
Zawartość składników mięsnych, %, nie mniej niż	30	45	20	40
Zawartość azotanów, %, nie więcej niż	0,05	0,05	0,05	0,10
Zawartość azotynów, %, nie więcej niż	0,005	0,005	0,005	0,015
Zawartość soli, %, nie więcej niż	2,5	2,5	2,5	2,5

3.3. Wymagania mikrobiologiczne

Gronkowce chorobotwórcze - nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z grupy coli - nieobecne w 0,1 g produktu.

Laseczki beztlenowe przetrwalnikujące - nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z rodzaju *Proteus* - nieobecne w 0,1 g produktu.

Pałeczki z grupy *Salmonella* - nieobecne w 20 g produktu.

4. PAKOWANIE, PRZECCHOWYWANIE I TRANSPORT

4.2.2. Okres przydatności do sprzedaży - przy zachowaniu warunków określonych w 4.2.1 - nie powinien przekraczać 36 h.

5. BADANIA

4.1. Pakowanie i transport - wg BN-73/8150-04.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania. Galarety powinny być przechowywane w pomieszczeniach chłodzonych w temperaturze od +4 do +8 °C przy wilgotności względnej około 85 %. Pozostałe warunki przechowywania - wg BN-73/8150-04.

5.1. Program badań - wg tabl. 6.

Badania pełne przeprowadza się co najmniej raz w roku, przy zmianie technologii lub w kwestiach spornych.

Badania niepełne przeprowadza się każdorazowo przed przekazaniem partii do obrotu.

Badania okresowe przeprowadza się wg określonego harmonogramu, jako badania bieżące, kontrolne.

5.2. Kontrola jakości

5.2.1. Partia. Partię stanowi określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowych opakowaniach lub nie opakowana, wyprodukowana przez ten sam zakład, w tym samym dniu i przedstawiona jednorazowo do odbioru.

5.2.2. Pobieranie próbek - wg BN-71/8150-01.

5.3.1. Badania organoleptyczne - wg PN-80/A-82101.

5.3.2. Badania chemiczne - wg PN-71/A-82100.

5.3.3. Badania mikrobiologiczne - wg PN-70/A-82051.

Wykrywanie gronkowców chorobotwórczych - wg PN-75/A-04024.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki wszystkich badań będą odpowiadały wymaganiom w rozdz. 3 i 4.

Tablica 6

Lp.	Rodzaje badań	Badania		
		pełne	niepełne	okresowe
1	Określenie wyglądu ogólnego	+	+	+
2	Określenie barwy	+	+	+
3	Określenie konsystencji i struktury	+	+	+
4	Określenie smaku i zapachu	+	+	+
5	Określenie zawartości składników mięsnych	+	-	+
6	Oznaczenie zawartości soli	+	-	+
7	Oznaczenie zawartości azotanów	+	-	-
8	Oznaczenie zawartości azotynów	+	-	-
9	Wykrywanie obecności pałeczek z grupy coli	+	-	-
10	Wykrywanie obecności laseczek beztlenowych przetrwalnikujących	+	-	-
11	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Proteus</i>	+	-	-
12	Wykrywanie pałeczek z grupy <i>Salmonella</i>	+	-	-
13	Wykrywanie obecności gronkowców chorobotwórczych	+	-	-

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8157-01

a) wprowadzono dostosowanie do podaży surowców określenie,

b) uaktualniono wymagania fizykochemiczne i ograniczono je do faktycznie niezbędnych,

c) wprowadzono nowy program badań.

3. Normy związane

PN-75/A-04024 Produkty żywnościowe. Wykrywanie ilościowe oznaczanie gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich)

PN-70/A-82051 Artykuły garmażeryjne. Półfabrykaty i wyroby gotowe. Badania mikrobiologiczne

PN-71/A-82100 Wyroby garmażeryjne. Badania chemiczne

PN-80/A-82101 Wyroby garmażeryjne. Badania organoleptyczne i fizyczne

BN-71/8150-01 Wyroby garmażeryjne. Pobieranie próbek

BN-73/8150-04 Wyroby garmażeryjne. Pakowanie, przechowywanie i transport. Wytyczne ogólne

4. Symbol wg SWW - 2542,

5. Autor projektu normy - mgr inż. Jadwiga Kosson - SPOŁEM WSS Oddział Produkcji Garmażeryjnej i Napojów w Warszawie.

Wydawnictwa Normalizacyjne „ALFA” przepraszają użytkowników normy za znajdujące się na str. 3 błędy montażowe i informują, że:

— w rozdz. 4 brakuje p. 4.1, 4.2 i 4.2.1, które pomyłkowo zamieszczono w rozdz. 5,

— w rozdz. 5 po p. 5.2.2 należy wpisać opuszczony punkt:

5.3. Opis badań